



Vstavaná rúra
Používateľská príručka
Beépített sütő
Használati útmutató



BBIS13300XPE

SK / HU

385.4408.51/R.AB/14.09.2021/4-3
7768288381

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia 4
 Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat 5
 Elektrická bezpečnosť 5
 Bezpečnosť pri preprave 7
 Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie 7
 Bezpečné použitie 7
 Výstrahy týkajúce sa teploty 8
 Použitie príslušenstva 8
 Bezpečnosť varenia 9
 Parný systém 10
 Údržba a čistenie 10
 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) .. 11

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 13

Regulácia odpadu 13
 V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov 13
 Likvidácia obalového materiálu 13
 Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti 13

3 Váš produkt 15

Predstavenie produktu 15
 Úvod a používanie kontrolného panelu produktu 16
 Ovládanie rúry 16
 Prevádzkové funkcie rúry 17
 Príslušenstvo k produktu 18
 Použitie príslušenstva produktov 19
 Technické špecifikácie 22

4 Prvé použitie 23

Prvé nastavenie času 23
 Prvé čistenie 23

5 Práca s rúrou 25

Všeobecné informácie o použití rúry 25
 Prevádzka ovládacej jednotky rúry 25
 Varenie za pomoci pary 28
 Nastavenia 29

6 Všeobecné informácie o varení 32

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre 32
 Pečivo a jedlá z rúry 32
 Mäso, ryby a hydina 35
 Gril 37
 Varenie v pare 38
 Testovanie potravín 39

7 Údržba a starostlivosť 41

Všeobecné informácie o čistení 41
 Čistenie príslušenstva 42
 Čistenie ovládacieho panela 42
 Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) 42
 Pyrolytické samočistenie 44
 Čistenie dvierok rúry 45
 Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry 46
 Čistenie žiarovky v rúre 47

8 Riešenie problémov 49

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
 - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
 - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
 - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
 - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
 - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
 - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ### ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
 - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
 - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
 - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a

domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.

- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodia závesi dverí.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.

Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému

elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.

- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
- Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítača).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
 - Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
 - Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
 - Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom voda. Môžete ho prepravovať po vypustení vody.

- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržujte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.

- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevesajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.

Použitie príslušenstva

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli

umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.

- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.



Bezpečnosť varenia

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masťote odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masťote odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masťote odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masťote odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masťote odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, tanieri alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masťote odolný papier môžu spôsobiť požiar.

Parný systém

- Pri varení s parou môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary a spôsobiť popáleniny. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Ak v rúre po varení pomocou pary zostane vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. V rúre neskladujte počas dlhej doby mokré potraviny.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.
- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechcené povrchy.
- Pri vyberaní jedla po príprave v pare môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení s parou sa odporúča pridávať toľko vody, koľko je množstva vo varnom stole.

Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- Po každom varení pomocou pary by mala byť vypustená zvyšná voda z nádržky na vodu a nádržka na vodu vyčistená. Použitie vody,

ktorá zostala v komore pri ďalšom varení, spôsobuje problémy z hľadiska hygieny.

- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržku na vodu utrite čistou vlhkou handričkou, osušte ju suchou handričkou a tak ju skladujte. Nádržku nikdy nesaďte v rúre.
- Na vodný kameň, ktorý sa môže vytvoriť v nádržke na vodu, sa do nádržky vloží 200 cc vody a 1 čajová lyžička citrónovej soli a nechá sa stáť 1 hodinu. Potom sa umyje veľkým množstvom vody a vysuší sa. Tento postup sa odporúča aplikovať každých 4 - 5 použití.
- Na čistenie základne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť na základni rúry zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.
- Pre odstránenie vodného kameňa, ktoré sa môže vyskytnúť v nádrži na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, pridajte do nádrže na základni 350 cc

- bieleho octu (kyslosť octu nesmie prekročiť 6%) pri izbovej teplote po každých 2 alebo 3 operáciách a potom počkajte 30 minút. Po 30 minútach toto miesto očistite mäkkou vlhkou handričkou a osušte suchou handričkou.
- Odporúča sa vyčistiť vnútro rúry octovou vodou a handričkou na vápenné škvrny, ktoré sa môžu po varení parou vyskytnúť na šasi.



Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sa povrchy zahrievajú viac ako pri štandardnom použití. Udržujte mimo dosahu detí.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a udržiujte ho mimo dosahu detí. Pred odstránením zvyškov počkajte najmenej 30 minút.
- Počas samočistenia sa z dôvodu horenia zvyškov potravín uvoľňuje dym. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a

zvyšky jedla vo vnútri rúry handričkou a mydlom. U rúry odstráňte všetko príslušenstvo a kuchynské náčinie. Ak má váš výrobok pyropríslušenstvo (odolné

- vysokoteplotnému samočisteniu), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je na vašej rúre varná doska, nepoužívajte ju počas samočistenia.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

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

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku. Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dverka rúry často.
- Dverka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom,, neotvárajte. Ak dverka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrievanie ventilátorom" a táto teplota sa môže

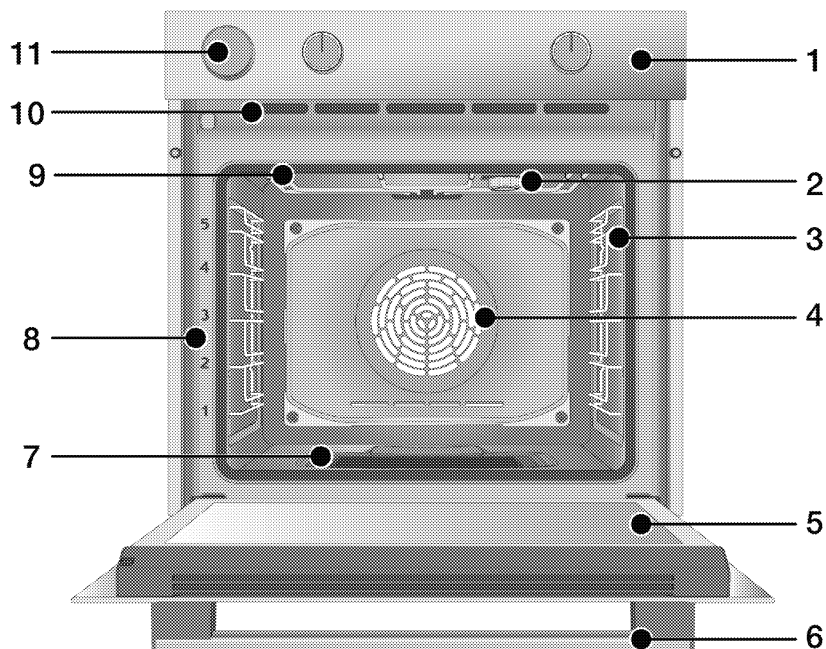
líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.

- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s

dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svetidlo*
- 3 Drôtené police**
- 4 Motor ventilátora (za ocelovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Vodná priehlbina na varenie v pare
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač
- 10 Ventilačné otvory
- 11 Nádrž na vodu

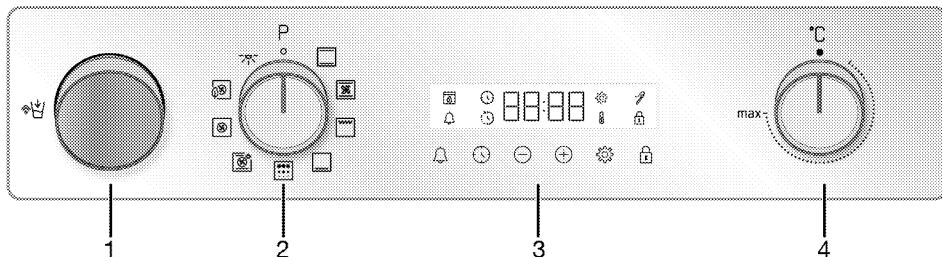
* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie rúry



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Gombík voľby funkcií
- 3 Časovač
- 4 Gombík teploty

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

Gombík voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Gombík teploty

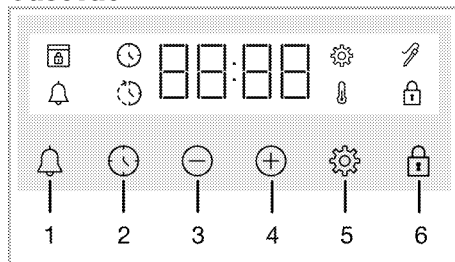
Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

Kontrolka teploty

Na obrazovke časovača môžete vidieť vnútornú teplotu rúry. Rúra sa bude zahrievať, až kým nedosiahne nastavenú teplotu a udrží túto teplotu a 3-riadková animácia zahrievania bliká úplne vpravo. Keď teplota rúry dosiahne nastavenú










hodnotu, táto animácia sa zastaví a vedľa nastavenej teploty sa neustále zobrazuje symbol „C“.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel










Symbyly na displeji

-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso*
-  : Rozsvieti sa Symbol
-  Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dverí*

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

Prevádzkové funkcie rúry

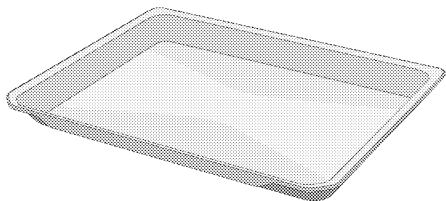
V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadny ohrievač. Svieta len svetlo rúry.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechkoch.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrievanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší.
	Funkcia „3D“	40-280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu. Táto funkcia musí byť použitá aj pre pečenie v pare.
	Grilovanie naplno	40-280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.

Príslušenstvo k produktu

K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

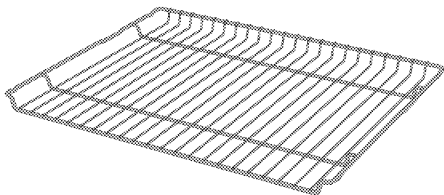
UPOZORNENIE : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.



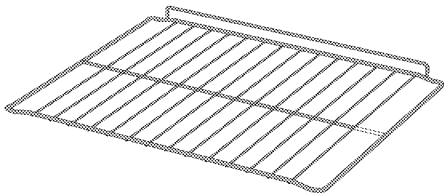
Štandardný plech

Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.

Modely s drôtenými policami:



Modely bez drôtených políc:



Drôtené mreže

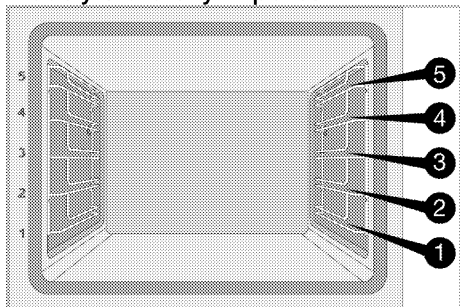
Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

Použitie príslušenstva produktov

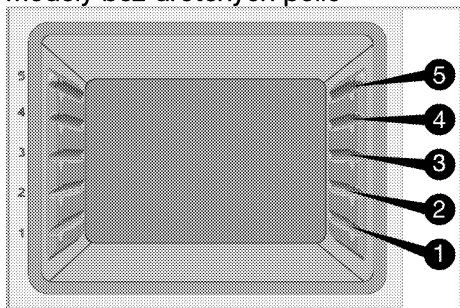
Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie polic v číslach na prednom ráme rúry.

Modely s drôtenými policami



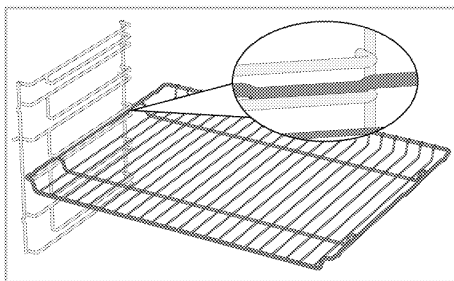
Modely bez drôtených polic



Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

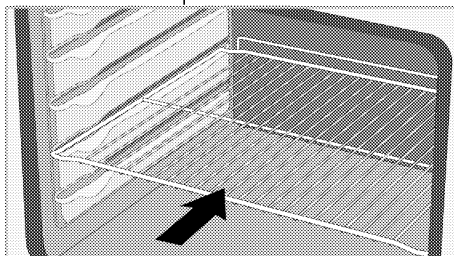
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených polic:

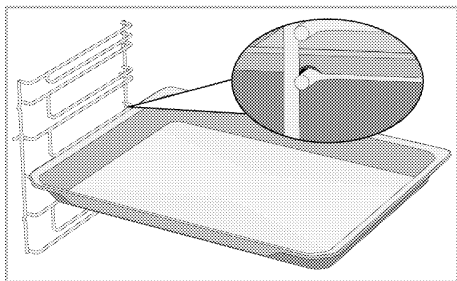
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



Umiestnenie podnosu na varné dosky

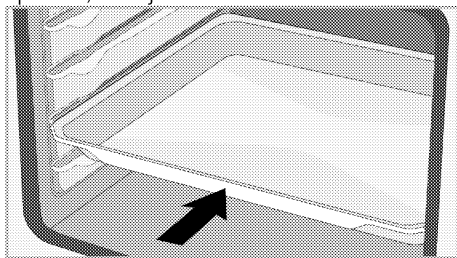
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

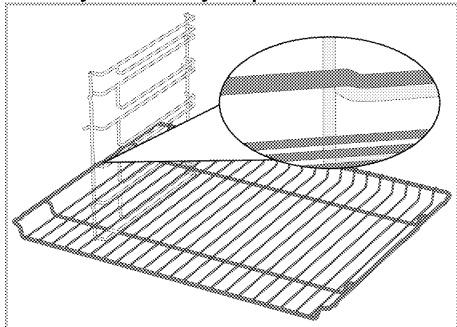
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



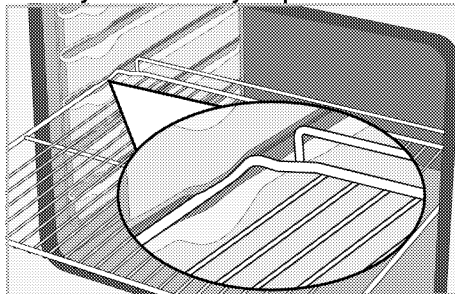
Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

Modely s drôtenými policami

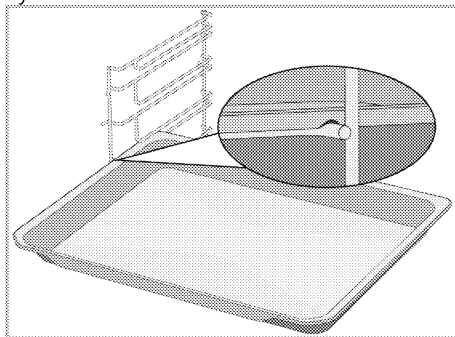


Modely bez drôtených políc



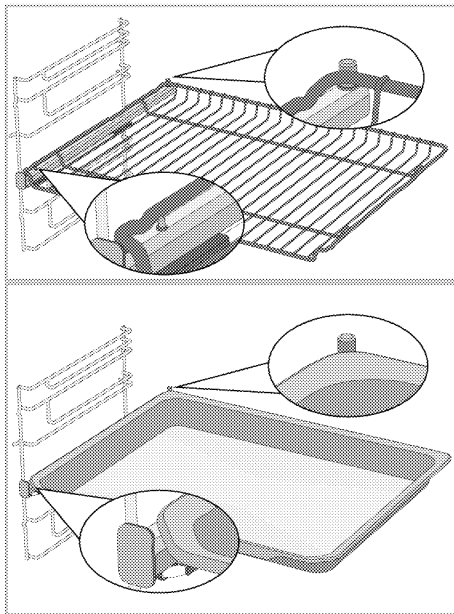
Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvacie koľajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).






Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštaláčn é rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V~; 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba	3.4 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.

-  Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.
-  Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórných podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

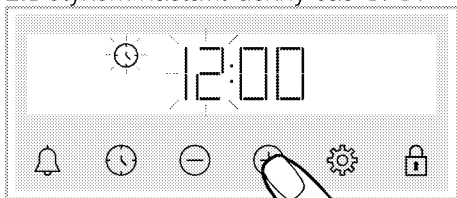
4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

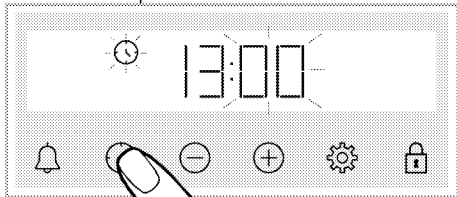
Prvé nastavenie času

i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

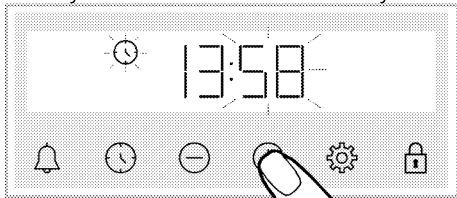
1. Potom, ako je rúra aktivovaná po prvý krát, na displeji bude blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Dotykom nastaviť denný čas (+)/(-).



3. Dotykom ⌚ alebo klávesom ⚙ aktivovať políčko minút.



4. Dotykom nastaviť denné minúty (+)/(-).



5. Potvrdiť nastavenie kláves ⌚.
» Denný čas je nastavený a symbol ⌚ z displeja zmizne.

i Ak nie je po prvý krát nastavené, naďalej bude blikať "12:00" a symbol ⌚ a vaša rúra sa nenastaví. Aby rúra začala fungovať, musíte potvrdiť denný čas jeho nastavením alebo ťuknutím na kláves ⌚, keď je na "12:00". Nastavenie denného času môžete zmeniť neskôr, ako je to popísané v časti „Nastavenia“.

i Nastavenia aktuálneho času sú zrušené v prípade zlyhania napájania. Je potrebné ich znova nastaviť.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkejte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o použití rúry

Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.

Osvetlenie rúry


Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

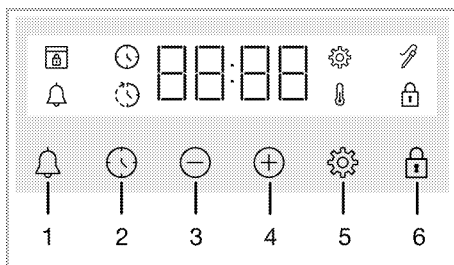
V niektorých prevádzkových funkciách žiarovka z dôvodu úspory energie nesvieti.

Ak chcete, aby lampa svietila nepretržite, zvolte prevádzkovú funkciu "Žiarovka v rúre" pomocou gombíka voľby.

Prevádzka ovládacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre ovládaciu jednotku rúry









- i** Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Príslušné symboly na displeji blikajú, kým robíte nejaké nastavenia. Počkejte, prosím, krátky čas, kým sa nastavenia uložia.
- i** Ak sa vykonajú nastavenia, týkajúce sa varenia, denný čas nie je možné nastaviť.
- i** Ak je nastavený čas varenia, keď sa spustí varenie, na obrazovke sa zobrazí zvyšný čas.
- i** V prípadoch, keď je nastavený čas varenia; môžete zrušiť automaticky dlhým dotykom na kláves .



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia

6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symbole na displeji

-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso*
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dverí*

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

Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

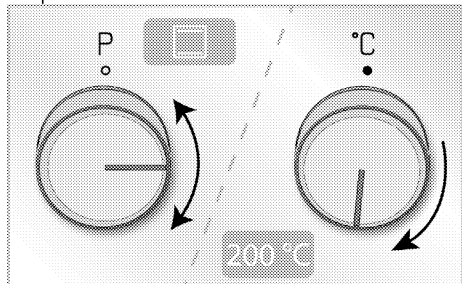
Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

Manuálne varenie pri zvolenej teplote a prevádzkovej funkcii rúry



Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) bez nastavenia času varenia zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre pokrm.

Napríklad:



1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolíte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.

2. Pomocou gombíka teploty zvolíte teplotu, ktorú chcete na varenie.

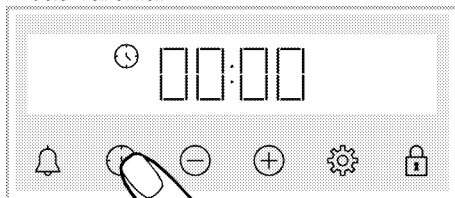
» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí . Na displeji sa zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 riadkové animácie. Potom sa postupne zobrazí čas, ktorý uplynul od začiatku varenia. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručne varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie s nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať vypnúť automaticky po uplynutí času zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm a nastavenia času varenia na časovači.

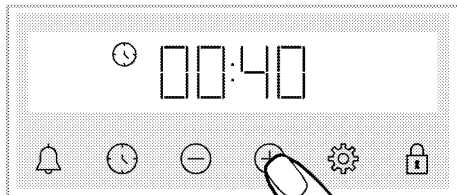
1. Zvolíte prevádzkovú funkciu pre varenie.

2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.

4. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu. » Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí ⏱. Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol ⏱ zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.

5. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol ⏱ symbol bliká a časovač pípa

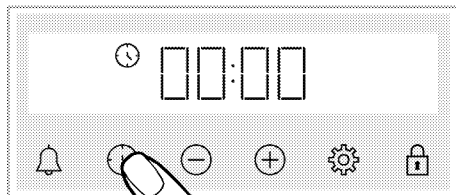
6. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

Pre nastavenie ukončenia času varenia na neskôr; (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm, môžete

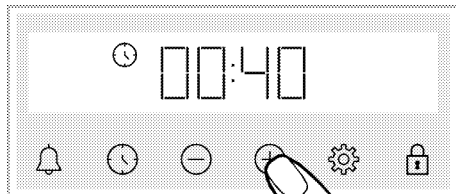
nastaviť čas varenia a čas ukončenia varenia na neskôr, čo umožňuje automaticky spustiť a vypnúť rúru.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

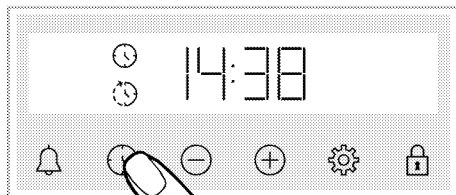
3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



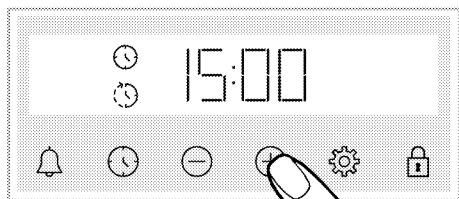
- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.




» Potom, ako bol nastavený čas varenia sa na obrazovke trvalo zobrazí symbol ⏱.

4. Dotykom ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas ukončenia varenia.






5. Nastavte čas ukončenia varenia klávesmi ⊕/⊖.




» Potom, ako bol nastavený čas ukončenia varenia sa natrvalo objaví na displeji symbol  a  spolu so symbolom času. Hneď, ako sa spustí varenie, symbol  zmizne.

6. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.

» **Čas v rúre počíta čas na začatie varenia odčítaním času od nastaveného času ukončenia.** Keď nastane čas začiatku varenia, zvolená funkcia sa aktivuje a rúra sa ohreje na nastavenú teplotu. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí . Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.


7. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol  symbol bliká a časovač pípa


8. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.


 Ak je stlačený akýkoľvek kláves po skončení zvukovej výstrahy, prevádzka rúry sa opäť spustí. Na predídenie tomu, aby sa rúra znova spustila na konci výstrahy, dajte gombík teploty a funkcie do polohy "0" (vyp) a vypnite rúru.


Varenie za pomoci pary


Vaša rúra má funkciu pečenia s parou. Počas varenia táto para zabezpečí lepšie výsledky varenia. Para zabezpečí, že povrch pečiva bude svetlejší, kôra bude chrumkavejšia a veľkosť bude väčšia. Parný asistent navyše znižuje stratu vlhkosti v mäse a zaisťuje, aby bolo šťavnatejšie a chutnejšie.

 Varenie v pare je možné vykonávať iba vo funkciách varenia v pare, ktoré sú uvedené v užívateľskej príručke.

 Kapacita nádržky na vodu je 250 ml. Pri varení nepridávajte do nádržky na vodu viac ako 250 ml vody.

 Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

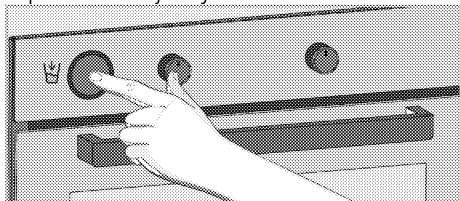
 Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny rúk, tváre a / alebo očí.

 Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvýšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. Inak by zvyšková voda mohla viesť k vápenateniu.

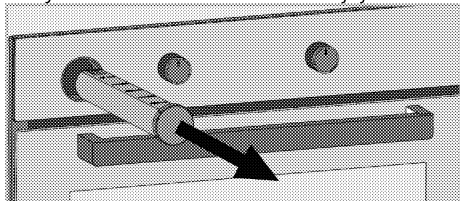
Pre varenie s pomocou pary:

1. Podľa tabuľky varenia s parou nastavte funkciu, teplotu a čas vhodný pre príslušné jedlo a spustíte proces varenia. Pri jedlách, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, môžete určiť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia a čas.

- Uložte jedlo na odporúčanú poličku.
- Keď je čas pridať vodu podľa tabuľky na varenie, stlačte nádržku na vodu, ktorá sa nachádza na ovládacom paneli vašej rúry.

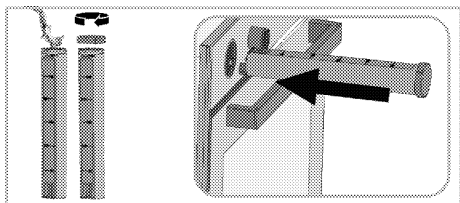


4. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.



5. Otvorte poklop nádržky a naplňte ju s množstvom vody uvedeným v tabuľke varenia.

- i** Nepoužívajte destilovanú alebo filtrovanú vodu. Používajte iba balenú vodu. Do nádrže na vodu nepridávajte horľavé roztoky, ktoré obsahujú alkohol alebo pevné častice.



6. Zatvorte poklop nádržky na vodu a umiestnite ju do otvoru. Nádržku na vodu úplne zatačte.

» Voda v nádrži na vodu sa začne pomaly vylievať na dno rúry, aby poskytla paru vášmu jedlu.



7. Na konci procesu pečenia otočte gombíky funkcií a teploty do polohy vypnuté, aby ste rúru vypli.

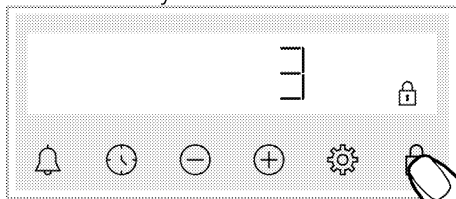
- i** Po každom cykle varenia pomocou pary skontrolujte, či na dne rúry nie je voda. Ak je to tak, po schladení rúry utrite vodu suchou handrou. Inak by voda zostávajúca na základni rúry mohla spôsobiť vodný kameň.



Nastavenia


Aktivácia Blokovania tlačidiel

Aktiváciou funkcie Blokovanie tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky.

1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .




» Zobrazí sa symbol  a na displeji sa začne odpočítavanie 3-2-1. Keď je odpočítavanie ukončené, Blokovanie tlačidiel sa aktivuje. Ak sa po stlačení zámku tlačidiel dotknete ktoréhokoľvek tlačidla, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

- i** Ak prestanete tlačiť tlačidlo  pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel sa neaktivuje. Ak prestanete tlačiť tlačidlo X pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel neaktivuje.

- i** Tlačidlo časovača nie je možné použiť, keď je zapnuté Blokovanie tlačidiel. V prípade výpadku elektriny sa Blokovanie tlačidiel nezruší.

Deaktivácia Blokovania tlačidiel

1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Symbol  zmizne a na displeji sa vypne Blokované tlačidlo.

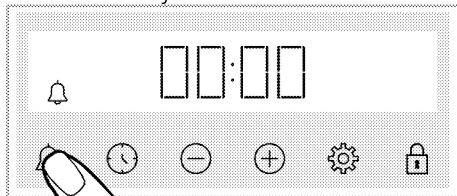
Nastavenie alarmu

Pre nastavenie upozornenia alebo pripomienky mimo varenia môžete použiť časovač.

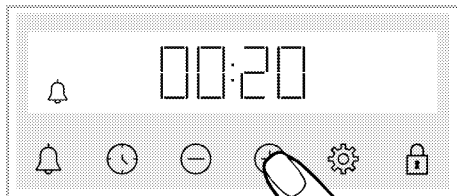
Alarm nemá žiaden vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na upozornenie. Alarm môžete napríklad použiť vtedy, ak v nejakej fáze varenia chcete jedlo otočiť. Potom, ako uplynie nastavený čas, hodiny začnú vydávať zvukové upozornenie.


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


1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



2.  Alarm nastavíte pomocou tlačidiel  / .



» Po nastavení času alarmu  symbol naďalej svieti a na displeji sa spustí odpočítavanie. Ak je čas budenia a čas varenia nastavený súčasne, na displeji sa zobrazí kratšia doba.





3. Po uplynutí času alarmu  symbol začne blikať a začne vydávať zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu



1. Na konci alarmu zaznie zvuk upozornenia na dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvuk upozornenia.

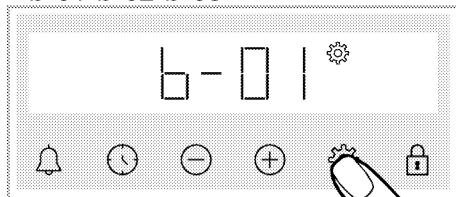
» Zvuk upozornenia sa zastaví a na displeji sa zobrazí čas.



Ak chcete zrušiť alarm;

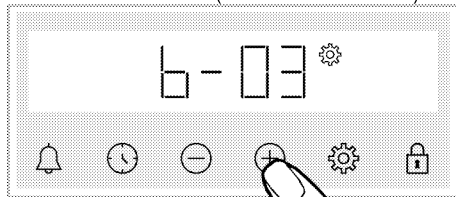
1. Na resetovanie alarmu stlačte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol . Stlačte tlačidlo , až kým sa neukáže „00:00“.
2.  alarm zrušíte aj dlhým stlačením tlačidla.


Zmena úrovne hlasitosti

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **b-01-b-02-b-03**.





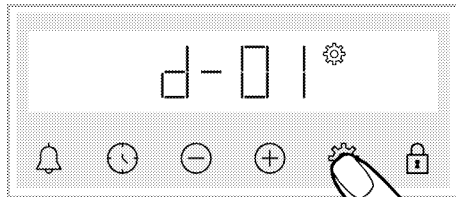
2. Požadovanú úroveň nastavíte tlačidlami  / . (**b-01-b-02-b-03**)





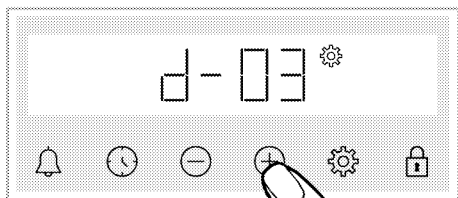
3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.


Nastavenie jasu displeja

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **d-01-d-02-d-03**.







2. Požadovanú úroveň jasu nastavíte tlačidlami  / . (**d-01-d-02-d-03**)

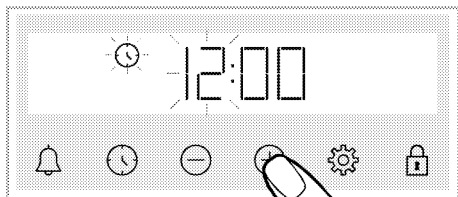


» Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

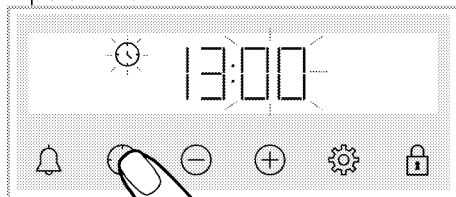
Zmena času

Na vašej rúre; ak chcete zmeniť čas, ktorý ste predtým nastavili,

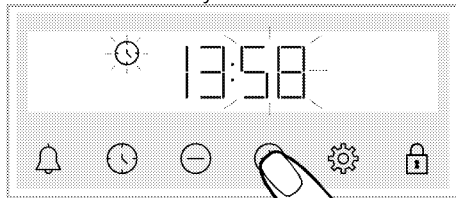
1. Stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas stlačením /.




3. Stlačením tlačidla  alebo  aktivujte pole minút.



4. Nastavte minúty stlačením /.



5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla  alebo .

» Čas je nastavený a na displeji sa zobrazí symbol .

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

Pečivo a jedlá z rúry

Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtovej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.

Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2	150	25 ... 35
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Cestoviny é pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	35 ... 45
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených políc: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených políc: 30 ... 40
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	1 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Varný stôl pre Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverka Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body pri pečeni

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Šťava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruzdornej dosky.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1.5 - 2.0 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masť potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kúsky na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vamičky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Varenie v pare

Všeobecné informácie

- Varenie v pare je možné vykonávať iba s funkciami v pare, ktoré sú uvedené v príručke. Informácie o funkciách varenia pomocou pary nájdete v kapitole "Prevádzkové funkcie rúry".
- Ak je vo varnej tabuľke odporúčané predhrievanie, po predhriatí vložte jedlo do rúry. Časy uvedené v čase

zalievania označujú čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

- Varný stôl obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete určiť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia pomocou pary a čas na varenie, ktoré nie sú uvedené v tabuľke.
- Pripravte si paru pomocou jedného plechu.

Varný stôl pre parné varenie

Návrhy na varenie na jednom podnose - Funkcia „3D“

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas použitia vody (min.)**	Čas varenia (min.) (približne)	Pribl. hmotnosť (v g)
Celý chlieb	Štandardný plech*	2	200	200	po predohreve	30 ... 40	820
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	2	25 minúty 250/max , potom 190	250	25	60 ... 70	2000
Rebrový steak (Jeden kus)	Štandardný plech*	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jahňacie stehno so zeleninou	Štandardný plech*	3	170	250+250**	po predohreve	90 ... 110	2000
Kvasnicový domáce dolky	Štandardný plech*	3	180	100	po predohreve	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Štandardný plech*	3	120	150	pred predhrievaním	50 ... 60	1450
Kuracie paličky	Štandardný plech*	3	200	150	po predohreve	25 ... 35	800
Pečený zemiak	Štandardný plech*	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerový chlieb	Štandardný plech*	3	180	150	po predohreve	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	Štandardný plech*	3	180	100	po predohreve	25 ... 35	500

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

*** Po polovici času varenia pridajte ďalších 250 ml vody.

Testovanie potravín

- Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

Varný stôl pre testovacie jedlá

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených políc: 2	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených políc: 2	150	25 ... 35
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených políc: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených políc: 30 ... 40

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

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

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápňovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxid-neerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Smaltované povrchy

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

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

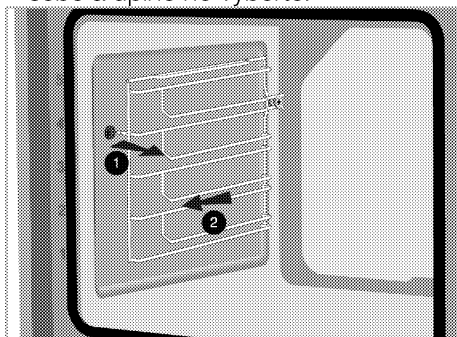
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



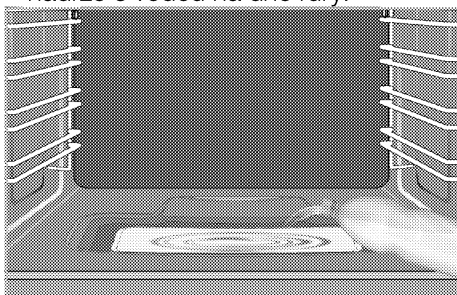
3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

Čistenie nádrže s vodou na dne rúry

V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na vodu v spodnej časti rúry vyskytnúť vápenné škvrny.

Odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, po každých 2 alebo 3 operáciách:

1. Pridajte 350 cm³ bieleho octu (kyslosť octu nesmie byť vyššia ako 6%) do nádrže s vodou na dne rúry.



2. Počkejte najmenej 30 minút, aby ocot rozpustil zvyšky vápna pri izbovej teplote.
3. Nádrž s vodou očistite mäkkou vlhkou handričkou a suchou handričkou.

i Na čistenie nádrže na dne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť v nádrži v spodnej časti rúry, zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.

Aby sa zvýšila účinnosť čistenia vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu v spodnej časti rúry, po každých 10 použitíach okrem vyššie uvedených krokov odvápnenia:

Vyberte prevádzkovú funkciu, pri ktorej je aktívny spodný ohrievač, a nechajte rúru bežať 2 - 3 minúty pri teplote 100 °C. Potom rúru vypnite a použite čistič na vnútro rúry a grily Quick & Shine, ktorý sa odporúča na webovej stránke značky vášho produktu, do nádržky s vodou v spodnej časti rúry a nechajte ju stáť 5 minút. Po 5 minútach nádržku s vodou v spodnej časti rúry utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna a osušte ju.

Pyrolytické samočistenie

Rúra na pečenie je vybavená pyrolytickým samočistením. Rúra je vyhriata na cca. 420-480 °C a existujúce nečistoty sa spaľujú na popol. Môže sa vyskytnúť silný dym. Zaisťte dôkladné vetranie. Pyrolýza by sa mala použiť po cca. každom 10. použití rúry.

Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



Pred použitím pyrolytickej samočistiacej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak sú k dispozícii). V opačnom prípade dôjde k poškodeniu príslušenstva a bočných nosičov.



Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolný proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Pokiaľ nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.





Nečistite tesnenie dverí.
Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dverí ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.



Pred začatím pyrolytického samočistenia vyprázdňte nádrž na vodu. Pretože vnútro rúry na pečenie dosiahne počas čistenia vysokú teplotu, môže sa počas tejto doby do rúry dostať voda a môže dôjsť k vysokému hluku a poškodeniu vnútorného povrchu rúry.

3. Vyberte funkciu "Pyrolýza" (samočistenie).
Na displeji bude blikať **P2:00**.
4. Nastavte gombík teploty na najvyššiu „max“ (maximálnu) teplotu.
5. Po spustení funkcie pyrolýzy sa **P2:00** neustále rozsvieti a začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie nie je možné upraviť.
6. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku  a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľúčkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.
7. Po dokončení procesu čistenia sa na obrazovke zobrazí „Koniec“.

8. Po zobrazení „**Koniec**“ ukončíte proces nastavením tlačidiel funkcií a teploty do polohy 0 (VYPNUTÉ).
9. Po zmiznutí symbolu  na displeji odstraňte usadeniny pôdy octovou vodou.
10. Stlačením ľubovoľného klávesu stíšite zvukový alarm.

i Po dokončení funkcie pyrolýzy bude zámok dverí aktívny, kým rúra nevychladne na vhodnú teplotu. Ak chcete počas tohto procesu niečo upiecť, zobrazí sa „H“ a pečenie nebude povolené.

Čistenie dverí rúry

i Na čistenie sklednených dverí rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliacie materiály.

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

Vyberanie dverí rúry

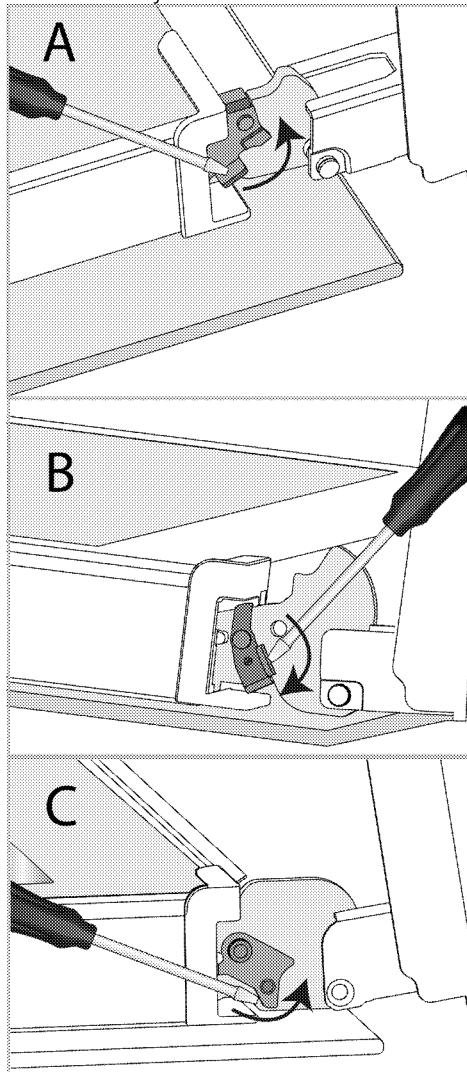
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

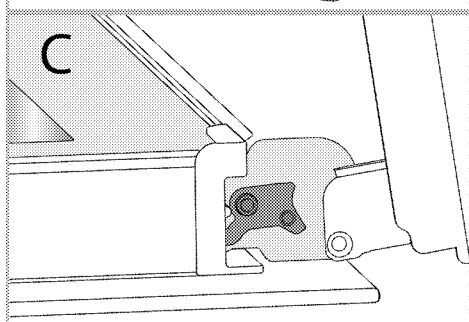
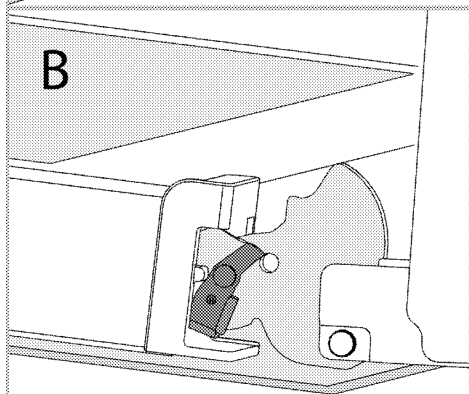
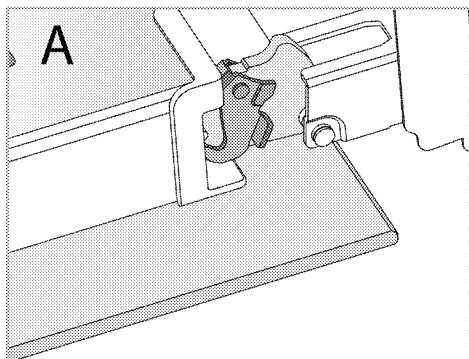
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

Záves typu B je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

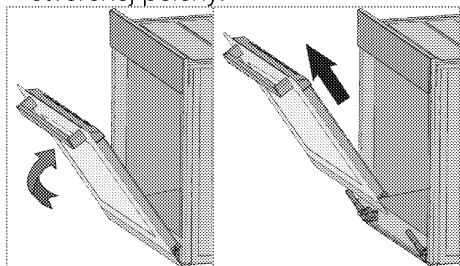
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha
3. Dajte dvierka rúry do spolovice
otvorenej polohy.



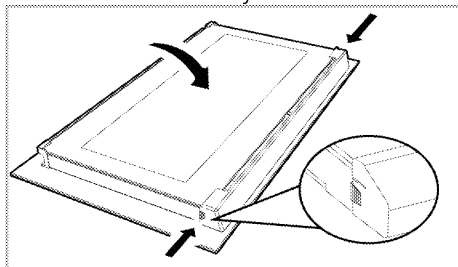
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

i Na opätovné pripavenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

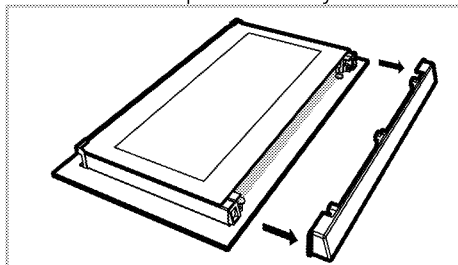
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútročné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

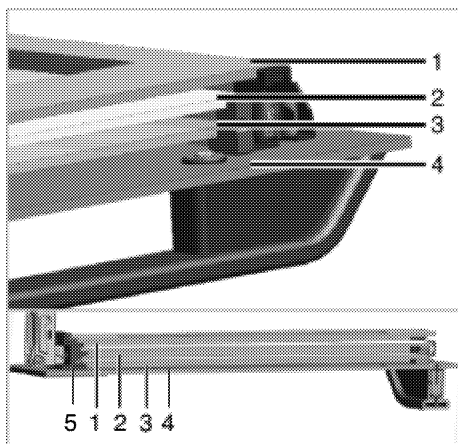
1. Otvorte dvierka rúry.



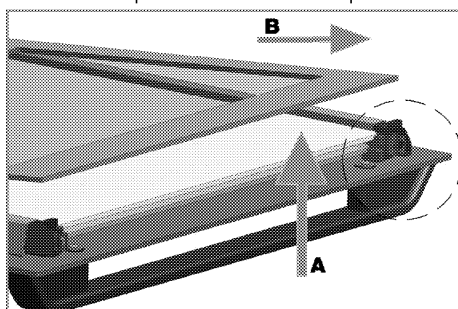
2. Potiahnite plastový komponent pripavený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



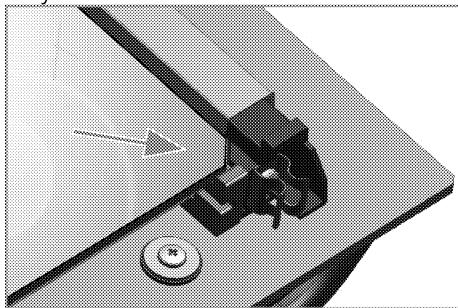
3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Štrbina plastového skla - spodná



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri vyberaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dvierok je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosenú hranu skla tak, aby

sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú vzájomne zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na druhé vnútorné sklo.

Je nevyhnutné umiestniť spodné rohy všetkých vnútorných skiel tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov (5). Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

i Po vyčistení je potrebné všetky skla opäť zmontovať.

Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

Výmena žiarovky v rúre

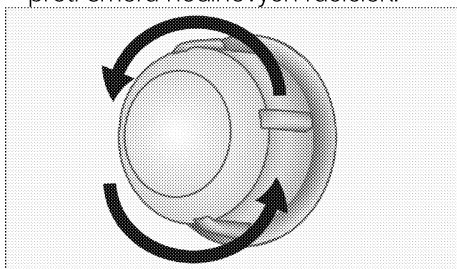
⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

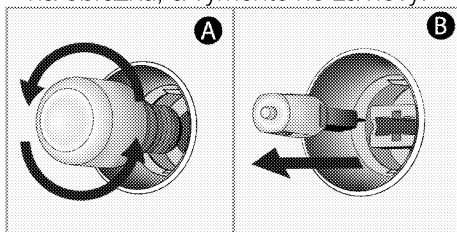
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



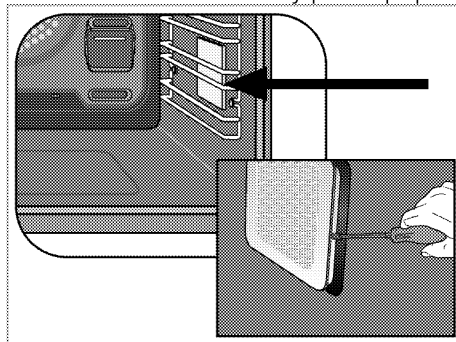
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



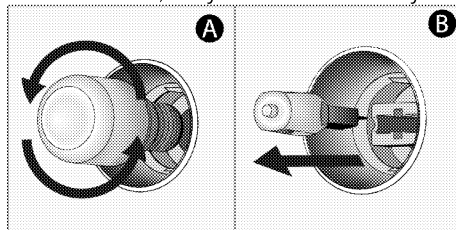
4. Nasadte sklenený poklop.

Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

Počas varenia sa objaví kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*
- Dvere rúry môžu byť otvorené. >>> *Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry na pečenie zostanú otvorené dlhšie ako približne 5 minút, nastavenie doby pečenia sa zruší, ohrievače nebudú fungovať a žiarovka rúry sa nerozsvieti.*

(V modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*

Chybové kódy/dôvody a možné riešenia

Poruchové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikácii	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.

Poruchové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
Er 8 - Er 27	Chyby snímača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 32 - Er 41	Chyby ohrevu rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 42 - Er 58	Chyby komponentov rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 59 - Er 64	Chyby dverí rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 65 - Er 71	Chyby súvisiace s parou (v rúrach s funkciou pary)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 72 - Er 80	Chyby hardvéru	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 81 - Er 85	Chyby v bezpečnosti rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 86 - Er 88	Chyby internetového pripojenia (v rúrach s funkciou Homewhiz)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovln (v rúrach s mikrovlnnou funkciou)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 93 - Er 99	Chyby elektronickej platne a časovača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.



Beépített sütő

Használati útmutató



HU

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	5
Elektromos biztonság	6
Biztonságos szállítás	7
Biztonságos telepítés	7
Biztonságos használat	8
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	9
Biztonságos sütés	9
Gőzrendszer	10
Biztonságos karbantartás és tisztítás	10
Nagy hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)	11

2 Környezetvédelmi utasítások 13

Hulladékszabályozás	13
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	13
A csomagolóanyag kidobása	13
Javaslatok az energiatakarékos használatra	13

3 Az Ön terméke 14

Termék bemutatása	14
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	15
Sütő vezérlése	15
Sütő funkciói	16
Termék kiegészítők	17
A termék kiegészítőinek használata	18
Műszaki adatok	21

4 Első használat 22

Az első beállítások	22
Első tisztítás	22

5 A sütő működtetése 24

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban	24
A sütő vezérlőegységének működése	24
Gőzzel elősegített sütés	27
Beállítások	28

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 31

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések	31
Tészták és sütőben készült ételek	31
Hús, hal és baromfi	34
Grill	35
Gőzzel segített főzés	36
Teszt ételek	37

7 Karbantartás és tisztítás 39

Tisztítással kapcsolatos információk	39
Kiegészítők tisztítása	40
Vezérlőpanel tisztítása	40
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)	41
Pirolitikus öntisztítás	42
A sütő ajtajának tisztítása	43
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	45
A sütő lámpájának tisztítása	46

8 Hibaelhárítás 48

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
 - Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
 - Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
 - Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
 - ⚠️ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
 - ⚠️ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
 - ⚠️ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem, kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.
 - ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.
- ⚠️ A felhasználás célja**
- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
 - Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
 - A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
 - A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy ruhadarabok fogantyún történő szárítására.

Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen rá nehéz tárgyakat vagy ne hagyja, hogy a gyerekek ráüljenek. Ettől a sütő felbillenhet vagy sérülhetnek az ajtó zsanérjai.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék

ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A tápvezetékét ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicserélni, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval)
- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.
- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa. Ne szállítsa a terméket, ha víz van a tartályában. A víz leeresztését követően szállítható.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.



Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.
- **⚠ Biztonságos telepítés**
- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.

- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.



Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhessen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.

- A sütő fogantyúja nem ruhaszárító. A termék használata során ne tegyen kéztörlőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.
- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsaneókat.



Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- Gőz törhet elő, az ajtó kinyitásakor álljon tovább. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet.
- A termék használat közben felforrósodhat. Ne érintse

meg a forró elemeket, a sütő belső alkatrészeit és a fűtőelemeket, stb.

- Amikor az ételt a forró sütőbe helyezi be vagy onnan veszi ki, mindig használjon hőálló kesztyűt.



Kiegészítő használata

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.
- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.



Biztonságos sütés

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések.

- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.
- Ne melegítsen zárt konzerveleket és üvegeket. A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírhoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezze a tálkákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill-tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



Gőzrendszer

- Gőzzel elősegített sütésnél az ajtó kinyitása során gőz áramolhat ki, égési sérüléseket okozva. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Vízzel helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.
- Ha nedvesség marad a sütőben a gőzzel végzett sütés után, az korróziót okozhat. Főzés után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tárolja a nedves ételeket sokáig a sütőben.
- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.
- A víztartály eltávolításakor vagy elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a

sütő felületére vagy a nem kívánt felületekre.

- Amikor eltávolítja az ételt a gőzzel végzett sütés után, forró folyadék folyhat ki a tartozékokból, legyen óvatos.
- Gőzzel elősegített sütésnél ajánlott annyi vizet használni, amennyit a sütési táblázat tartalmaz.



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! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótygyapotot 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 kezelőpanelt tartsa tisztán és szárazon. A nedves és

szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.

- Minden gőzzel elősegített sütés után ki kell üríteni a víztartályban lévő maradék vizet és meg kell tisztítani a víztartályt. A kamrában maradt víz felhasználása a következő sütés során a higiénia szempontjából problémát okoz.
- Ne tisztítsa a víztartályt a mosogatógépben. Törölje le a víztartályt tiszta, nedves ruhával, szárítsa meg száraz ruhával és így tárolja. Soha ne szárítsa a tartályt a sütőben.
- A víztartályban képződő vízkő eltávolítására helyezzen a tartályba 200 cc vizet és 1 teáskanál citromsót és hagyja 1 órán át hatni. Ezután mossa le bő vízzel és szárítsa meg. Javasoljuk, hogy alkalmazza ezt az eljárást minden 4-5 használat után.
- A sütő aljának tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószeret. Ne tisztítsa a sütő alján lévő vízkövet kaparással. Ellenkező

esetben a termék alja károsodhat.

- A sütő alján lévő vízmedencében előforduló vízkő eltávolításához a gőzzel történő 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.
- Javasoljuk, hogy a sütő belsejét ecetes vízzel és ruhával tisztítsa meg a vízkőfoltok előfordulásához, amelyek gőzzel történő főzés után a házon előfordulhatnak.



Nagy hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)

- Az öntisztítás során a felületek a normál használatnál jobban felmelegednek. A gyerekeket tartsa távol.
- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Az

öntisztítás során ne érintse meg a terméket és tartsa távol a gyermekeket. Várjon legalább 30 percet mielőtt eltávolítaná a maradványokat.

- Az öntisztítás során füst keletkezhet, mivel az ételmaradékok elégnek. A tisztítási folyamat során szellőztess ki a konyhát.
- A tisztítás megkezdése előtt tisztítsa meg a sütő külső felületeit, illetve távolítsa el az ételmaradékokat a belsejéből

egy mosószeres ruhával.

Távolítsa el az összes kiegészítőt és edényt a sütőből. Ha a termék rendelkezik égésbiztos kiegészítővel (amelyek ellenállnak a nagy hőmérsékletű öntisztításnak), nem kell eltávolítani ezeket a sütőből.

- Ha főzőlap van a sütőn, akkor ne használja a főzőlapot öntisztítás közben.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

• A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le

ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

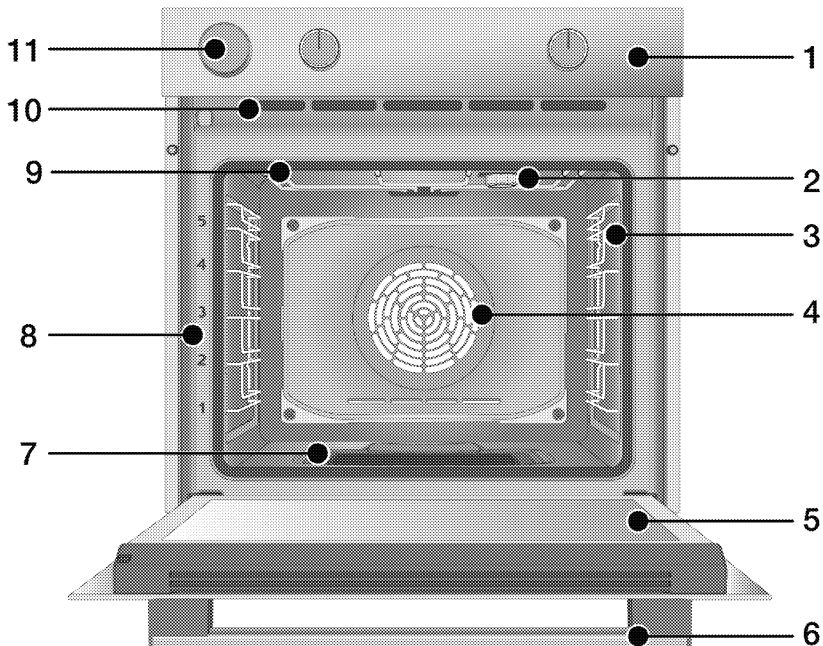
Javaslatok az energiatakarékos használatra

Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelte adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyaszott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcaikat, amelyek jobban vezetik a hőt.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódot használja. Ha nem nyitja ki az ajtót, a belső hőmérsékletet a termék úgy optimalizálja, hogy energiát takarítson meg a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódban, és ez a hőmérséklet eltérő lehet a képernyőn kijelzett értéktől.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Világítás*
- 3 Rácsos polcok**
- 4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)
- 5 Ajtó
- 6 Kezelés
- 7 Vízgödör gőzzel történő főzéshez
- 8 Polcpozíció
- 9 Felső fűtőtest
- 10 Szellőzőnyílások
- 11 Víztartály

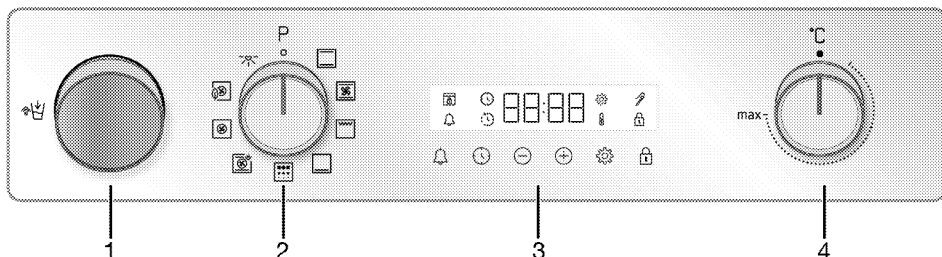
* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

** Modelltől függően. Előfordulhat, hogy az Ön termékét drótpolc nélkül szállítják. Az ábrán drótpolcok láthatók, példaként.

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Sütő vezérlése



- 1 Víztartály
- 2 Funkció választó tekerőgomb
- 3 Időzítő
- 4 Hőmérséklet gomb

Ha a termék vezérlése gombokkal végezhető el, egyes modelleknél előfordulhat, hogy ezek a gombok a panelbe süllyednek és nyomásra emelkednek ki. Ahhoz, hogy a beállításokat elvégezhesse ezekkel a gombokkal, először nyomja meg a kívánt gombot, majd húzza ki. A beállítás követően nyomja meg újra a gombot, hogy visszamenjen a helyére.

Funkció választó tekerőgomb

A sütő funkcióit a funkcióválasztó gomb segítségével választhatja ki. A kiválasztáshoz forgassa el balra/jobbra a kikapcsolt (felső) pozícióból.

Hőmérséklet gomb

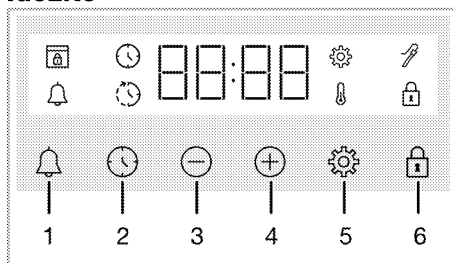
A sütő hőmérsékletszabályozó- gombjával kiválaszthatja a sütéshez használni kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyezően a kikapcsolt (felső) pozícióból.

Hőmérséklet kijelző

A sütő belső hőmérsékletét leolvashatja az időzítő képernyőjéről. A sütő addig fűt, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet, majd fenntartja ezt az értéket; a 3 vonalas fűtési animáció a jobb oldalon villog. Ha a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket,









ez az animáció leáll és a „C” szimbólum folyamatosan látható a beállított hőmérsékleti érték mellett.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítások gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Billentyűzár gomb

Kijelző szimbólumok

-  : Főzési idő szimbólum
-  : Főzés vége idő szimbólum*
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum*
-  : Billentyűzár szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : Beállítások szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum*

* A termék típusától függően változik.

Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Sütő funkciói

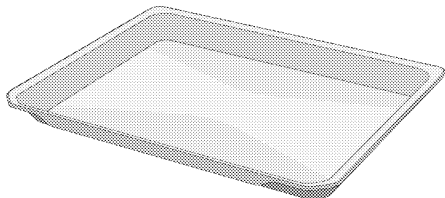
A funkciók címkéje; a sütőben beállítható funkciók, illetve a funkciókhoz használható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékletek találhatók meg itt. Az itt feltüntetett üzemmódok sorrendje eltérhet az Ön termékén elérhető sorrendtől.

Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	A sütőben nem működik a fűtés. Csak a sütő lámpája kapcsol be.
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültetekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	A légkeveréses fűtőszál által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. Ez több tálcában, több polcon történő sütés esetén megfelelő.
	Eco ventilátor fűtés	160-220	Energiamegtakarítás céljából ez a funkció használható a „Ventilátor fűtés” a 160-220°C tartományban. De a sütési idő egy kicsivel hosszabb lesz.
	„3D” funkció	40-280	A felső fűtőegység, az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Az étel minden része gyorsan és egyenletesen átsül. A sütés egy tálcában történik. Ezt a funkciót gőzzel segített főzésnél is alkalmazni kell.
	Teljes grill	40-280	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillzéséhez.
	Pirólízis	-	A sütő magas hőmérsékleten történő öntisztításához használható. Olvassa el a funkció leírását a karbantartásról és tisztításról szóló fejezetben.

Termék kiegészítők

A termékben különböző kiegészítők találhatóak. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

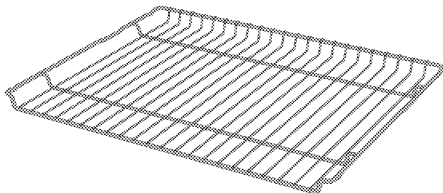
MEGJEGYZÉS : A termékben található tálcák a hő hatására eldeformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciót. A deformáció eltűnik, amikor a tálca lehűl.



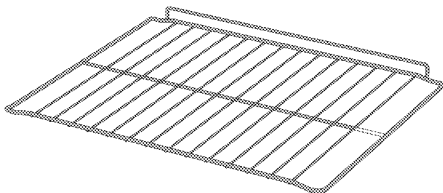
Standard tálca

Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.

Drótpolcos modellek:



Drótpolc nélküli modellek:



Grill rács

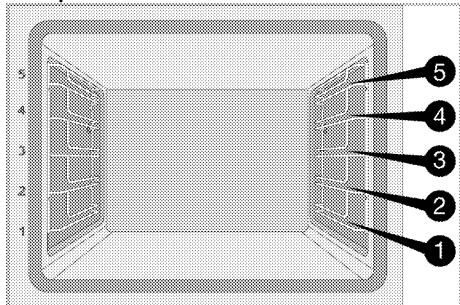
Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.

A termék kiegészítőinek használata

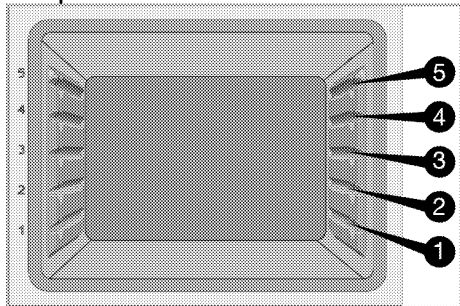
Sütőpolcok

A sütőben a polcok 5 pozícióban helyezhetők el. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokon is láthatja.

Drótpolcos modellek



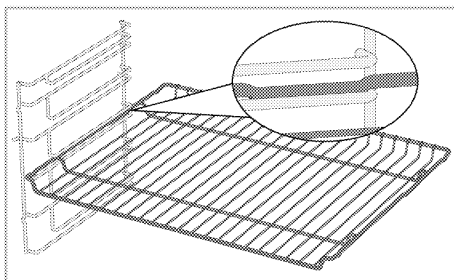
Drótpolc nélküli modellek



A grill rács elhelyezése a polcokon

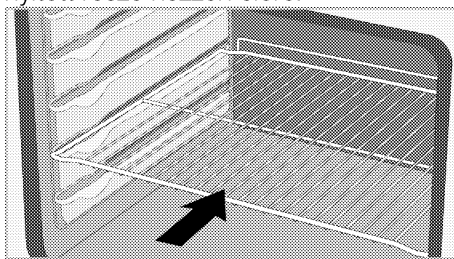
Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre. A jobb sütési eredmény érdekében a grill rácsot egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A grill rács csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre.

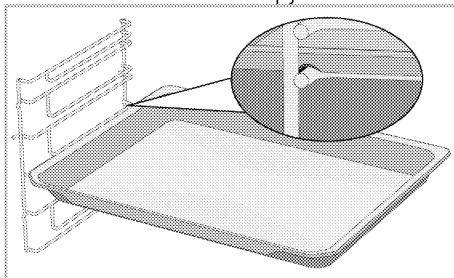


A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

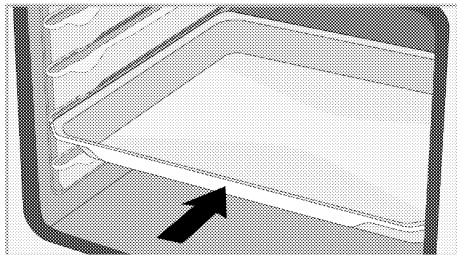
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

A jobb sütési eredmény érdekében a tálcát egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

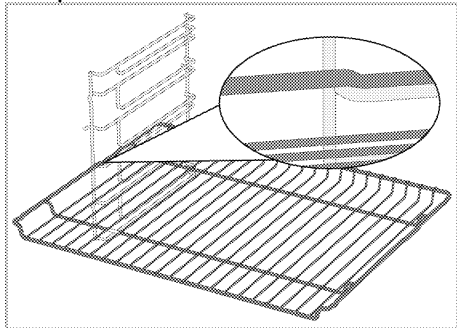
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



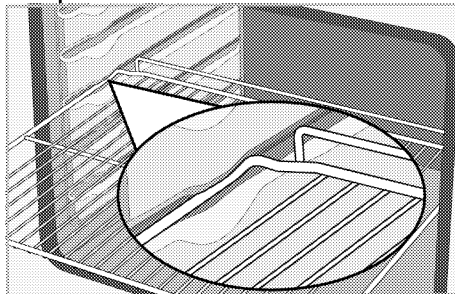
A grill rácson található ütköző funkciója

A grill rácson található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a grill rácson kibillenjen a rácsos polcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grill rácson eltávolításakor előrehúzhatja, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőt.

Drótpolcos modellek

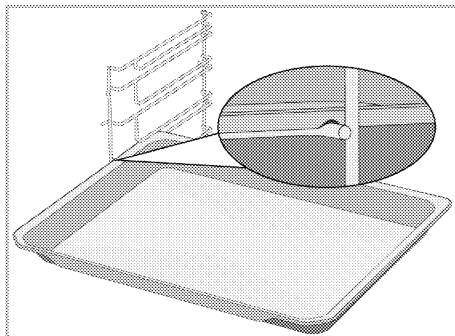


Drótpolc nélküli modellek



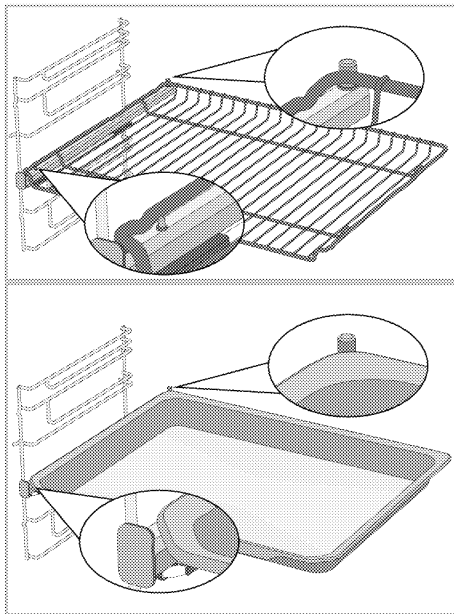
A grill rácson található ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

A tálcán található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcra. Amikor a tálcát távolítja el, oldja ki a hátsó rögzítést és húzza saját maga felé, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőt.



**A grill rács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen -
Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel**

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rács könnyen behelyezhető és eltávolítható. Ha a tálcákat és a grill rácsot a teleszkópos sínnel együtt használja, ügyeljen rá, hogy a teleszkópos sín elején és hátulján található csapok illeszkedjenek a grill és a tálca oldalához (lásd az ábrát).






Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Sütő telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Feszültség / frekvencia	220-240 V~; 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	3.4 kW
Sütőtípus	Többfunkciós sütő

Alapvető információk: Az elektromos sütő energiacímkéjén feltüntetett információk megfelelnek az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány előírásainak. Az adatok standard terhelés mellett, alsó-felső fűtéssel vagy légkeveréses fűtéssel (ha van) kerültek meghatározásra. Az energiahatékonysági osztály a következő prioritási sorrend szerint került meghatározásra, függően attól, hogy az adott funkció elérhető a terméken, vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés 3- Légkeveréses alacsony grill, 4- Felső és alsó fűtés.

-  A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.
-  A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.
-  A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

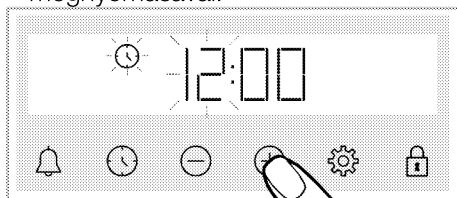
4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

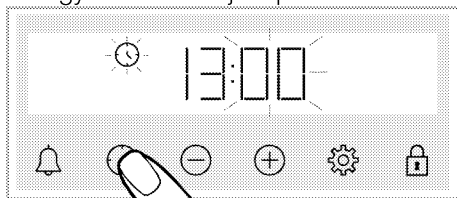
Az első beállítások

i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

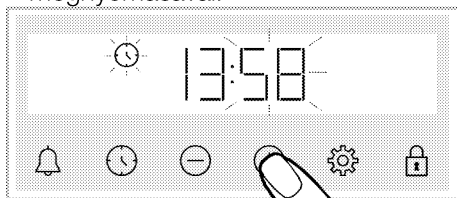
1. Azt követően, hogy a sütőt először helyezte áram alá, az óra mezőben a „12:00” érték, illetve a 🕒 szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be az időt a ⊕/⊖ megnyomásával.



3. Nyomja meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot, hogy aktiválni tudja a perc mezőt.



4. Állítsa be a percet a ⊕/⊖ megnyomásával.



5. Erősítse meg a beállítást úgy, hogy megérinti a 🕒 gombot.

» Az idő beállításra került és a 🕒 szimbólum eltűnik a képernyőről.

i Ha először nem állítja be az időt, a „12:00” érték és a 🕒 szimbólum villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, először állítsa be az időt, vagy érintse meg a 🕒 gombot, amikor a „12:00” érték látható. Az időt bármikor módosíthatja, a „Beállítások” c. fejezetben leírtak szerint.

i Áramszünet esetén az aktuális idő beállítása törlésre kerül. Újra be kell állítani.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.
4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.
5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.
6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

A kiegészítők használata előtt;

Tisztítsa meg a sütőből eltávolított kiegészítőket mosószeres vízben egy puha szivaccsal.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeres károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban

Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

A termék rendelkezik hűtőventilátorral. A hűtőventilátor automatikusan aktiválódik, ha szükséges, és mind a termék elülső részét, mind pedig a bűtort hűti. Ha a hűtési folyamat befejeződött, automatikusan deaktiválódik. Forró levegő áramlik ki a sütő ajtaja felett. Ezeket a szellőzőnyílásokat ne zárja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet.

A hűtőventilátor a sütő működés közben, illetve azt követően is működhet (körülbelül 20-30 percig). Ha az időzítő beprogramozásával készíti az ételt, a sütési idő végén a hűtőventilátor az összes funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan kapcsol be és ki. Ez nem hiba.

Sütővilágítás

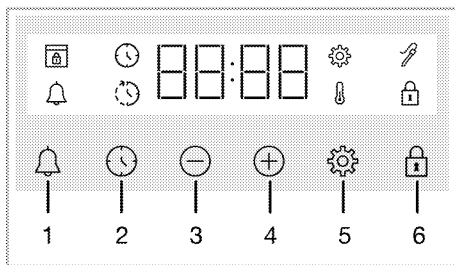
A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

Egyes működési funkciókban a lámpa nem világít energiatakarékosság miatt. Ha szeretné, hogy a lámpa folyamatosan világítson, válassza ki a „Sütő lámpája” funkciót a választógomb segítségével.

A sütő vezérlőegységének működése









A sütő vezérlőegységével kapcsolatos figyelmeztetések

- i** A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törölődik. Újra kell programoznia a sütőt.
- i** A beállítások végrehajtása során a kapcsolódó szimbólumok villognak a kijelzőn. Kérjük, várjon egy kis időt, hogy a beállítások elmentésre kerüljenek.
- i** Ha a sütéssel kapcsolatos beállításokat hajt végre, az idő nem állítható be.
- i** Ha a sütés megkezdésekor van beállított sütési idő, a hátralévő idő jelenik meg a képernyőn.
- i** Olyan esetekben, amikor a főzési idő be van állítva; automatikusan törölheti, ha hosszan megérinti az  gombot.



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítások gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Billentyűzár gomb

Kijelző szimbólumok

-  : Főzési idő szimbólum
-  : Főzés vége idő szimbólum*
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum*
-  : Billentyűzár szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : Beállítások szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum*

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

Sütő bekapcsolása

Ha a funkcióválasztó gomb segítségével kiválasztotta a használni kívánt funkciót és beállította a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével, a sütő működése elindul.

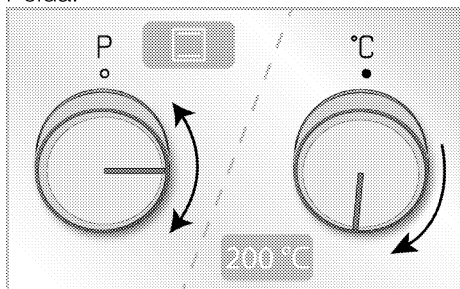
Sütő kikapcsolása

Kikapcsolhatja a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó- gombot kikapcsolja.

Manuális sütés a hőmérséklet és a funkció kiválasztásával



Úgy is készíthet ételt, hogy manuálisan választja ki az ételnek megfelelő funkciót, illetve hőmérsékletet, sütési időzítőt beállítása nélkül.

Példa:





1. A funkcióválasztó gombot használva válassza ki azt a funkciót amelyet használni szeretne.

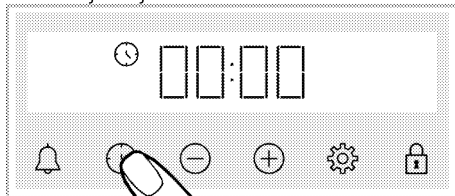
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.

» A sütő azonnal működni kezd a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten, és a(z)  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A beállított hőmérséklet és 3 vonalat tartalmazó animáció jelenik meg a kijelzőn. Ezt követően a sütés megkezdése óta eltelt idő jelenik meg. Amikor a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított hőmérsékletet, a(z)  szimbólum eltűnik, és az időzítő hangjelzést ad. A képernyőn látható 3 vonalas animáció leáll, és a hőmérséklet értéke mellett folyamatosan a C szimbólum látható. A sütő nem kapcsol ki, hiszen manuális sütés történik sütési idő megadása nélkül. Önnek kell szabályozni a sütést, és kikapcsolni a sütőt. Ha a sütés elkészült kapcsolja ki a sütőt, ehhez forgassa a funkcióválasztó gombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt (felső) állásba.

Sütés a sütési idő beállításával;

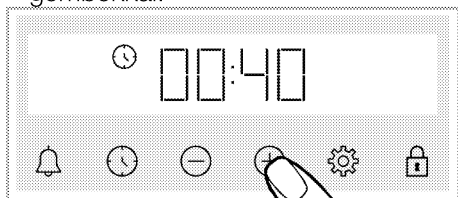
A sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén, ha az ételnek megfelelő funkciót, hőmérsékletet és sütési időt állított be.

1. Válassza ki a kívánt funkciót a sütéshez.
2. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a sütési idő kijelzőjén.



i Azt követően, hogy a funkciót és a hőmérsékletet beállította, beállíthatja a sütési időt 30 percre a \oplus gomb közvetlen megnyomásával, majd módosíthatja az időt a \oplus/\ominus gombokkal.

3. Állítsa be a sütési időt a \oplus/\ominus gombokkal.



i Az első 15 percben a sütési idő 1 percenként növekszik, 15 percen felül 5 percenként növelhető.

4. Helyezze be az ételt a sütőbe és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével.

» A sütő azonnal működni kezd a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten. Megkezdődik a beállított sütési idő visszaszámolása és a(z) \mathbb{I} szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A sütési időzítő és a beállított hőmérséklet egymás után jelennek meg, 3 vonalas animációval mellettük. Amikor a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított hőmérsékletet, a(z) \mathbb{I} szimbólum eltűnik, és az időzítő hangjelzést ad. A képernyőn látható 3 vonalas animáció leáll, és a hőmérséklet értéke mellett folyamatosan a C szimbólum látható.

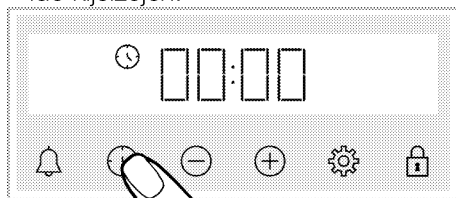
5. A sütési idő lejártát követően a képernyőn az „End” felirat jelenik meg, a \mathbb{I} szimbólum villog és az időzítő sípol

6. A figyelmeztetés két percig szól. A figyelmeztetés elnémításához nyomjon le egy gombot. A figyelmeztetés leáll és a képernyőn megjelenik az idő.

Ahhoz, hogy a sütési idő végét egy későbbi időpontra beállíthassa; (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

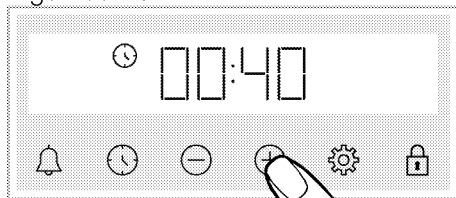
Azt követően, hogy az ételnek megfelelő hőmérsékletet és funkciót kiválasztotta, beállíthatja a sütési időt és a sütési idő végét egy későbbi időpontra, ami lehetővé teszi a sütő későbbi automatikus indítását és leállítását.

1. Válassza ki a kívánt funkciót a sütéshez.
2. Nyomja a \mathbb{I} gombot, amíg a \mathbb{I} szimbólum meg nem jelenik a sütési idő kijelzőjén.



i Azt követően, hogy a funkciót és a hőmérsékletet beállította, beállíthatja a sütési időt 30 percre a \oplus gomb közvetlen megnyomásával, majd módosíthatja az időt a \oplus/\ominus gombokkal.

3. Állítsa be a sütési időt a \oplus/\ominus gombokkal.



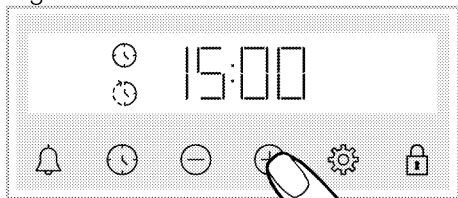
i Az első 15 percben a sütési idő 1 percenként növekszik, 15 percen felül 5 percenként növelhető.

» Azt követően, hogy a sütési időt beállította, a \mathbb{I} szimbólum folyamatosan villog a képernyőn.

4. Nyomja a 🕒 gombot, amíg a 🕒 szimbólum meg nem jelenik a sütési idő végét jelző kijelzőn.



5. Állítsa be a sütési idő végét a (+)/(-) gombokkal.



» Azt követően, hogy a sütési idő végét beállította, a 🕒 szimbólum és a 🕒 szimbólum az időtartam szimbólummal együtt folyamatosan látható a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a 🕒 szimbólum eltűnik.

6. Helyezze be az ételt a sütőbe és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével.

» **A sütő kiszámítja a sütés kezdési időpontját úgy, hogy a sütés befejezéséhez beállított időből kivonja a sütési időt.** Amikor elérkezik a sütés indításának ideje, a kiválasztott funkció aktiválva lesz, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. Megkezdődik a beállított sütési idő visszaszámolása és a(z) 🕒 szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A sütési időzítő és a beállított hőmérséklet egymás után jelennek meg, 3 vonalas animációval mellettük. Amikor a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított hőmérsékletet, a(z) 🕒 szimbólum eltűnik, és az időzítő hangjelzést ad. A képernyőn látható 3 vonalas animáció leáll, és a hőmérséklet

értéke mellett folyamatosan a C szimbólum látható.

7. A sütési idő lejártát követően a képernyőn az „End” felirat jelenik meg, a 🕒 szimbólum villog és az időzítő sípol

8. A figyelmeztetés két percig szól. A figyelmeztetés elnémításához nyomjon le egy gombot. A figyelmeztetés leáll és a képernyőn megjelenik az idő.

i Ha bármelyik gombot megnyomja a figyelmeztető hangjelzés végén, a sütő újra működésbe lép. Ha azt szeretné, hogy a sütő ne működjön tovább a figyelmeztetés végén, állítsa a hőmérsékletszabályozó- gombot és a funkció gombot „0” állásba (ki) és kapcsolja ki a sütőt.

Gőzzel elősegített sütés

A sütő gőzzel segített sütési funkcióval rendelkezik. A sütés során a gőz jobb sütési eredményt biztosít. A gőz biztosítja, hogy a sütemény felülete világosabb, a kérge ropogósabb és a mérete nagyobb legyen. Sőt, a gőz rásegítés csökkenti a hús nedvességvesztését, biztosítva, hogy az szaftosabb és finomabb legyen.

i A gőzzel elősegített sütés csak a felhasználói kézikönyvben meghatározott gőzzel elősegített sütési funkciókkal hajtható végre.

i A víztartály úrtartalma 250 ml. Főzés közben ne töltsön több mint 250 ml vizet a víztartályba.

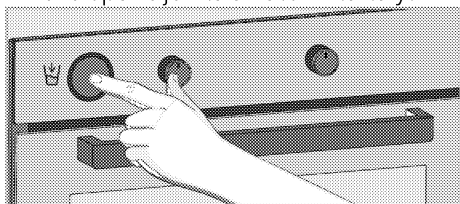
i A gőzzel történő sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

i A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzzel történő sütés közben és után gőz és hő távozhat. A kilépő gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemeit.

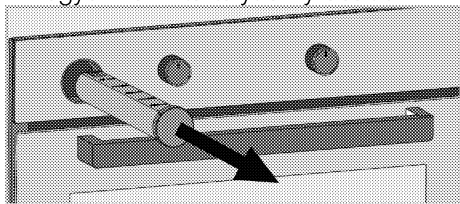
i Ha a gőzzel elősegített sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkő képződéshez vezethet.

Gőzzel elősegített sütés:

1. A gőzzel elősegített sütési táblázatban megtalálja az adott ételhez megfelelő funkciót, hőmérsékletet és időt, és elindíthatja a sütési folyamatot. A táblázatban nem szereplő ételek esetén meghatározhatja a víz mennyiségét, a hőmérsékletet, a sütési funkciót és az időt.
2. Helyezze az ételt az ajánlott polcra.
3. Amikor eljön az ideje a sütési táblázatnak megfelelő víz hozzáadásához, nyomja meg a sütő kezelőpaneljén található víztartályt.

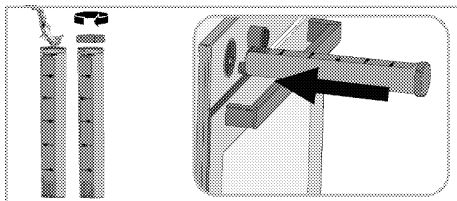


4. Vegye ki a víztartályt a nyílásából.



5. Nyissa ki a víztartály fedelét, és tölts fel vízzel a sütési táblázatban megadott mennyiségben.

i Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Kizárólag palackozott vizet használjon. Ne használjon gyúlékony, alkoholtartalmú vagy szilárd részecskéket tartalmazó oldatokat a víztartály feltöltéséhez.



6. Zárja le a víztartály fedelét és tegye a nyílásába. A víztartályt tolja be egészen a végéig.

» A víztartályban lévő víz lassan kezd ömleni a sütő aljára, hogy gőzzel támogassa az ételleket.



7. A sütési folyamat végén a sütő kikapcsolásához kapcsolja ki a funkció- és hőmérséklet-szabályozó gombokat.

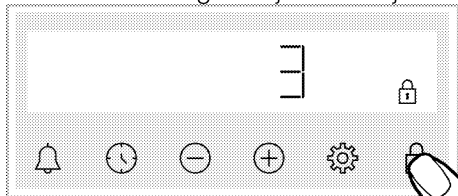
i Minden gőzsütést követően, ellenőrizze, hogy maradt-e víz a sütő alján. Amennyiben maradt, száraz ruhával törölje ki a vizet, miután a sütő kihűlt. Ha ezt nem teszi meg, a sütő aljában vízkő rakódhat le.



Beállítások


A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár aktiválásával megakadályozhatja a vezérlőegység beállításainak módosítását.

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






» A  szimbólum jelenik meg, majd a 3-2-1 visszaszámlálás elindul a kijelzőn. Ha a visszaszámlálás véget ért, a billentyűzár aktiválódik. Ha az aktivált billentyűzár mellett bármelyik gombot megnyomja, egy hangjelzés szólal meg és a  szimbólum villog.

i Ha a visszaszámlálás vége előtt nem nyomja érinti meg az  gombot, akkor a visszaszámlálás nem aktiválódik.

i Az időzítő billentyűi nem használhatók, ha a billentyűzár be van kapcsolva. A billentyűzár nem kerül törlésre áramszünet esetén.



A billentyűzár deaktiválása:

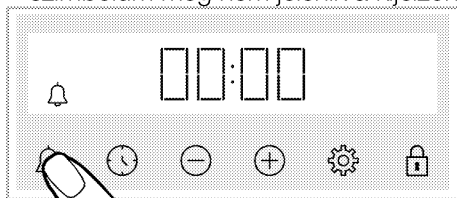
1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum eltűnik a kijelzőről.
» A  szimbólum eltűnik és a billentyűzár letiltásra kerül a kijelzőn.

Riasztás beállítása

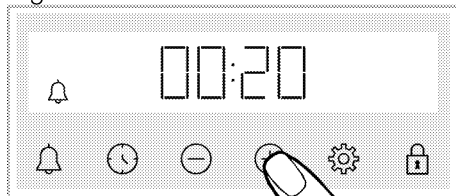
A termék időzítőjét a sütési emlékeztetőn kívül más figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre is használhatja. A riasztás órájának nincs hatása a sütő egyéb funkcióira. Figyelmeztetésre használható. Például a riasztást használhatja arra is, hogy figyelmeztessen egy bizonyos idő elteltével, amikor az ételt szeretné megfordítani a sütőben. Amit az idő lejárt, az óra figyelmeztető hangjelzést ad.


i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.


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



2.  Állítsa be a riasztás időpontját a  gombokkal.



» A riasztás beállítását követően a  szimbólum villog és a riasztás ideje elkezd a visszaszámlálást a kijelzőn. Ha egyszerre állít be riasztási időt és sütési időt, akkor a rövidebb idő jelenik meg a kijelzőn.




3. Az idő lejártát követően a  szimbólum villog és figyelmeztető hangjelzést ad.


Riasztás kikapcsolása

1. A riasztási idő végén a figyelmeztető hangjelzés két percig hallható. A figyelmeztetés elnémitásához érintsen meg egy gombot.



» A hallható figyelmeztetés leáll és a kijelzőn megjelenik az idő.

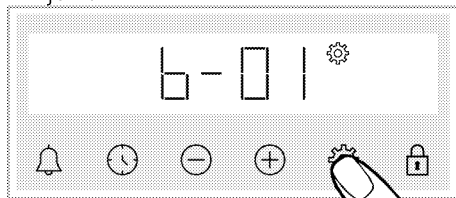
Ha szeretné törölni a riasztást;

1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn, hogy visszaállíthassa a riasztás idejét. Nyomja a  gombot, amíg a „00:00” nem látható.

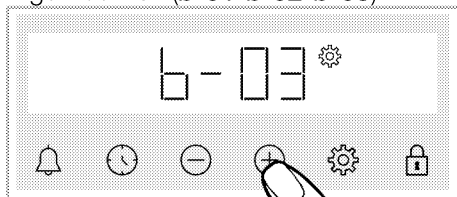
2.  a riasztás a gomb hosszával megnyomásával is törölhető.

Hangerő módosítása

1. Érintse meg az  gombot, amíg az  szimbólum megjelenik és a **b-01-b-02-b-03** értékek egyike megjelenik a kijelzőn.



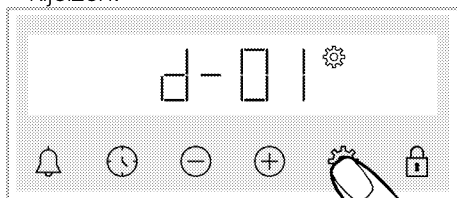
2. Állítsa be a kívánt szintet a \oplus/\ominus gombokkal. (b-01-b-02-b-03)



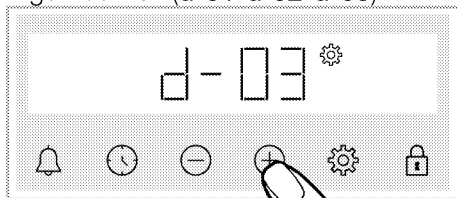
3. A megerősítéshez nyomja meg a \odot gombot, vagy a beállítás rövid időn belül aktiválódik bármelyik gomb megnyomása nélkül.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg az \odot gombot, amíg az \odot szimbólum megjelenik és a d-01-d-02-d-03 értékek egyike megjelenik a kijelzőn.



2. Állítsa be a kívánt fényerőt a \oplus/\ominus gombokkal. (d-01-d-02-d-03)

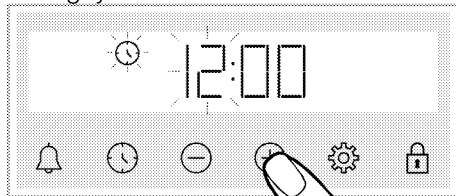


» A megerősítéshez nyomja meg a \odot gombot, vagy a beállítás rövid időn belül aktiválódik bármelyik gomb megnyomása nélkül.

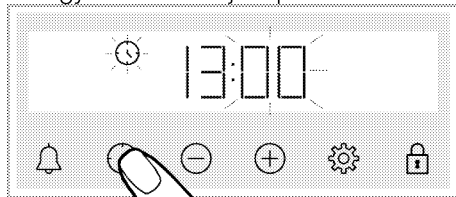
Az idő módosítása

A sütőn; a korábban beállított idő módosítása,

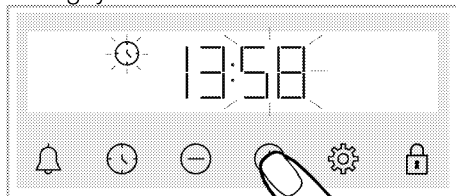
1. Nyomja a \odot gombot, amíg a \odot szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be az időt a \oplus/\ominus megnyomásával.



3. Nyomja meg a \odot vagy a \odot gombot, hogy aktiválni tudja a perc mezőt.



4. Állítsa be a percet a \oplus/\ominus megnyomásával.



5. Erősítse meg a beállítást úgy, hogy megérinti a \odot vagy a \odot gombot.

» Az idő beállításra került és a \odot szimbólum eltűnik a képernyőről.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

Ezen felül itt talál még néhány ételt, amelyeket a gyártó tesztelt, illetve megtalálja ezek legmegfelelőbb beállításait. Az ételekhez leginkább megfelelő beállítások és kiegészítők is megtalálhatók itt.

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Ha a sütő ajtaját sütés közben vagy azt követően kinyitja, forró gőz távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet. A sütő ajtajának kinyitásakor lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz miatt víz csapódhat le a sütő belsejében, külsején vagy a bútor felső részén a hőmérsékletkülönbség miatt. Ez normális fizikai jelenség.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.
- A sütés megkezdése előtt minden esetben távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből. A sütőben maradó kiegészítők megakadályozhatják, hogy az étel megfelelően elkészüljön.
- A saját recept szerint készült ételeknél hivatkozzon a sütési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A rendelkezésre álló kiegészítők használata biztosítja a legjobb eredmény elérését. Az Ön által használt edények esetén minden esetben tartsa be a gyártó által

megadott figyelmeztetéseket és információkat.

- Vágjon a használni kívánt edényhez megfelelő méretű sütőpapírt. Az edényen túlnyúló sütőpapír megéghet és hatással lehet az étel minőségére. A sütőpapírt a megadott hőmérsékleti tartományban használja.
- A jó sütési eredmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott polcra. Sütés közben ne változtassa a polcmagasságot.

Tészták és sütőben készült ételek Általános információk

- Azt javasoljuk, hogy a jó sütési eredmény érdekében használja a kiegészítőket. Ha egyéb konyhai eszközöket használ, használjon sötét, nem tapadó és hőálló edényeket.
- Ha a sütési táblázat szerint előmelegítés szükséges, az ételt valóban az előmelegítést követően tegye a sütőbe.
- Ha az edényeket a grill rácson szeretné elhelyezni, akkor tegye azokat a rács közepére és ne a hátsó falhoz közel.
- A tésztákhoz használt minden alapanyag legyen friss és szobahőmérsékletű.
- Az étel sütési állapota nagy mértékben függ az étel mennyiségétől és az edények méretétől.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a főzési időt, és a sütemények alsó felülete nem barnul egyenletesen.
- Ha sütés közben sütőpapírt használ, az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben az esetben előfordulhat, hogy körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania a főzési időt.

- A sütési táblázatban meghatározott értékek laboratóriumban végrehajtott tesztek alapján kerültek meghatározásra. Az Önnek megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.

Tipppek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, használjon kis mennyiségű folyadékot vagy csökkentse a sütési hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye egy polccal lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha belül jól átsült, de a külseje még ragadós, használjon kis mennyiségű folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tipppek tésztákhoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. Kenje meg a tésztát olyan szósokkal, amelyek tejet, olajat, tojást és joghurtot tartalmaznak.
- Ha a tészta lassan sül át, győződjön meg róla, hogy az elkészített tészta vastagsága nem nagyobb, mint a tálca.
- Ha tészta felülete megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztában használt szósz nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnuláshoz próbálja meg egyenletesen eloszlatni a szószot a tésztalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süsse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Tortaforma grill rácson**	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	Drótpolcos modellek: 3 Drótpolc nélküli modellek: 2	150	25 ... 35
	Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160
Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**		Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Süti-k	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
	Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	35 ... 45
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok két tálcával való főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2 – Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	Drótpolcos modellek: 150	Drótpolcos modellek: 25 ... 35
	4 – Tészta tálca*			Drótpolc nélküli modellek: 140	Drótpolc nélküli modellek: 30 ... 40
Süti-k	2 – Standard tálca* 4 – Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	170	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	1 – Standard tálca* 4 – Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	1 – 4	180	35 ... 45
Gazdag péksütemény	2 – Standard tálca* 4 – Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főzés asztalEco ventilátor fűtés - működési funkció

- A főzés kezdete után ne változtassa meg a főzési hőmérsékletet Eco ventilátor fűtés - működési funkció.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót Eco ventilátor fűtés - működési funkció. Ha az ajtót nem nyitják ki, a belső hőmérséklet optimalizálva lesz az energiatakarékosság érdekében és eltérhet a kijelzettől.
- Ne melegítsen előre Eco ventilátor fűtés módban.

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca*	3	160	25 ... 35
Süti-k	Standard tálca*	3	180	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	3	200	35 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

Hús, hal és baromfi

A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filétet.
- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.
- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húsban és nem folyik ki szeleteléskor.
- A halat hőálló edényben a középső vagy alsó polcon kell sütni.
- Főzze a főzőasztalon ajánlott ételeket egyetlen tálcával.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg)	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1.8-2 kg)	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökország (5.5 kg)	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tálca*	„3D” funkció	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
	Grill rács*				
	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

A vörös hús, a hal és a baromfi hús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen úgy, hogy a sütő ajtaja nyitva van. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógnanak túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson sűti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálca legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

Grill asztal

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	4 - 5	250/max	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250/max	25 ... 35
Hüsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250/max	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (szeletelt)	Grill rács	4 - 5	250/max	25 ... 30
Borjúporda	Grill rács	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250/max	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

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

Gőzzel segített főzés

Általános információk

- A gőzzel történő főzés csak a kézikönyvben meghatározott gőzzel segített főzési funkciókkal hajtható végre. A gőzzel segített főzési funkciókat lásd a "Sütő funkciói" részben.
- Ha az előmelegítést javasolja a főzőasztal, feltétlenül helyezze ételeit az előmelegítés után a sütőbe. Az

öntözéskor megadott időpontok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzőasztal a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. Meghatározhatja a táblázatban nem szereplő vízmennyiséget, hőmérsékletet, gőzzel segített főzési funkciót és a főzés idejét.
- A gőzzel segített főzést egyetlen tálcával végezze.

Főzőasztal gőzzel segített főzéshez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez - „3D” funkció

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Víz felhasználás idő (perc)**	Főzési idő (perc) (kb.)	Kb. súly (g-ban)
Egész kenyér	Standard tálca*	2	200	200	előmelegítés után	30 ... 40	820
Sült csirke (1.8-2 kg)	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	2	25 min 250/max, majd 190	250	25	60 ... 70	200 0
Borda steak(Egy darab)	Standard tálca*	3	180	250	15	40 ... 55	100 0
Bárányszár zöldségekk el	Standard tálca*	3	170	250+250***	előmelegítés után	90 ... 110	200 0
Élesztőház fánk	Standard tálca*	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	120 0
Sajttorta	Standard tálca*	3	120	150	előmelegítés előtt	50 ... 60	145 0
Csirkecomb	Standard tálca*	3	200	150	előmelegítés után	25 ... 35	800
Sült burgonya	Standard tálca*	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger kenyér	Standard tálca*	3	180	150	előmelegítés után	20 ... 30	800
Lazac zöldségekk el	Standard tálca*	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	500

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.

*** Adjon hozzá még 250 ml vizet a főzési idő felében.

Teszt ételek

- A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	Drótpolcos modellek: 3 Drótpolc nélküli modellek: 2	140	15 ... 25
Aprósütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	Drótpolcos modellek: 3 Drótpolc nélküli modellek: 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 38
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok két tálcával való főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca* 4-Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25
Aprósütemény	2-Standard tálca* 4-Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 - 4	Drótpolcos modellek: 150 Drótpolc nélküli modellek: 140	Drótpolcos modellek: 25 ... 35 Drótpolc nélküli modellek: 30 ... 40

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250/max	1 ... 3
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250/max	20 ... 30

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

7 Karbantartás és tisztítás

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzőn várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráéjjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógéppben.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.

- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerezrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerezrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

Zománcozott felületek

- Minden használatot követően tisztítsa le a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ha a termékben megtalálható az „easy steam” funkció, akkor a nem tartós szennyeződésekhez használja az „easy steam” funkciót. (Lásd az „Easy steam tisztítás” funkciót)
- A makacs foltokhoz használhatja a terméke gyártójának weboldalán ajánlott sütőbelső és grilltisztítót és nem karcoló fémdörzshit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószert.
- A tisztítás előtt meg kell várni, hogy a sütő lehűljön. A forró felületek tisztítása tűzveszélyes, valamint a zománcozott felület is károsodhat.

Katalitikus felületek

- A sütőtér oldala zománcozott vagy katalitikus felület. Ez modellenként változik.

- A katalitikus felületek enyhén matt és porózus felületek. A sűtő katalitikus felületeit nem kell tisztítani.
- A katalitikus felületek a porózus szerkezetük miatt elnyelik az olajat; amikor telítődtek, akkor a felületük fényessé válik, és ilyenkor javasolt az elemek cseréje.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálás ruhával, majd törölje szárazra mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószert marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával. A tisztítószert maradvány a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószereseket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószert. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Kiegészítők tisztítása

Ha a használati útmutatóban másképpen meghatározásra nem került, a kiegészítőket ne mossa mosogatógépjében.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömitéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószereket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdené. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

Kövesse a sütő belső felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt lépéseket.

A sütő oldalsó falainak tisztítása

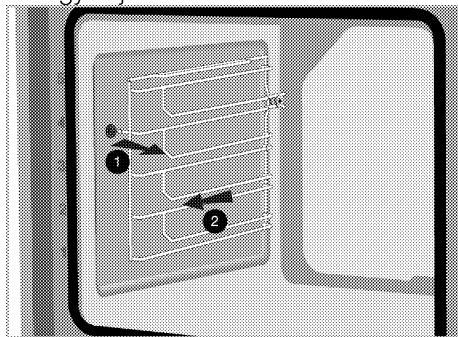
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

Modellenként változik. Ha a sütőben katalitikus oldalfal található, további információért lásd a „Katalitikus felületek” c. részt.

Az adott modellben rácsos polc található, távolítsa el a polcot az oldalfal tisztítása előtt. Hajtsa végre az oldalfal felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt tisztítási lépéseket.

A rácsos polcok eltávolításához:

1. Távolítsa el a rácsos polc első részét úgy, hogy az oldalfalon az ellenkező irányba húzza.
2. Húzza a rácsos polcot saját maga felé, hogy teljesen eltávolíthassa.



3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

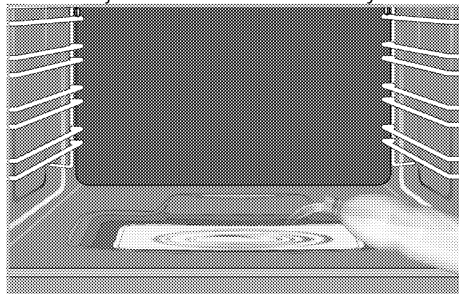
A sütő alján található víztartály tisztítása

A gőzzel segített sütés, a gőzzel történő tisztítás gyakoriságától, illetve a használt víz keménységétől függően vízkő

keletkezhet a sütő alján található víztartályban.

Ahhoz, hogy a gőzzel segített sütést, a gőzzel történő tisztítást követően a sütő alján található víztartályban kialakuló vízkövet eltávolíthassa, minden 2. vagy 3. műveletet követően:

1. Töltsön 350 cm³ ecetet (az ecet savtartalma ne haladja meg a 6%-ot) a sütő aljában található víztartályba.



2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet feloldhassa a vízkövet szobahőmérsékleten.
3. Tisztítsa ki a víztartályt egy puha, nedves ruhával, majd pedig egy száraz ruhával.

i A sütő alján található víztartályhoz ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószeret. Ne próbálja meg kaparással eltávolítani a sütő alján található víztartályban keletkező vízkövet. Ellenkező esetben a termék sérülhet.

Hogy hatékonyabb legyen a sütő alján található medencében megjelenő vízkő eltávolítása, minden 10-ik használat után végezze el a fenti vízkőtelenítési lépéseken túl a következőket:

Válasszon egy olyan funkciót, amelynél az alsó fűtőelem aktív, és 2–3 percig üzemeltesse a sütőt 100 °C-on. Ezt követően kapcsolja ki a sütőt, és nyomjon a terméke gyártójának

weboldalán ajánlott sütőbelső- és grilltisztítóból a sütő alján található vízmedencébe, és hagyja 5 percig állni. Öt perc elteltével törölje ki a sütő alján található vízmedencét egy nedves mikroszálás törölkendővel, és hagyja megszáradni.

Pirolitikus öntisztítás

A sütő pirolitikus öntisztító funkcióval rendelkezik Ilyenkor a sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik, és a meglévő szennyeződések hamuvá égnek. Ilyenkor erős füst képződhet. Biztosítson megfelelő szellőzést. A pirolízis funkciót körülbelül minden 10. sütőhasználat után használja.

Általános figyelmeztetések



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.



A Pirolitikus öntisztító funkció használata előtt távolítsa el az összes tartozékot, a teleszkópos polcot és az oldalsó állványokat (ha vannak). Ennek elmulasztása károsíthatja a tartozékokat és az oldalsó állványokat.



Ha a készülék pirolízisálló kiegészítőkkal van felszerelve (amelyek ellenállnak a magas hőmérsékleten történő öntisztításnak), akkor nem kell eltávolítania ezeket a kiegészítőket a sütőből. Az, hogy tartozékai pirolízisálló-e vagy sem, a tartozékok részben van megadva. Ha nincs megadva, tartozékai nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek. Az öntisztítás előtt a sérülések elkerülése érdekében ki kell őket venni a sütőből.





Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet. Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.


1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. Az oldalsó ráccsal szerelt modelleknél ne feledkezzen meg az oldalsó rács eltávolításáról.
2. A tisztítási ciklust megelőzően távolítsa el a szennyeződések a külső felületekről és a sütő belsejéből egy nedves törölrönggyel.




A pirolitikus öntisztítás elindítása előtt ürítse ki a víztartályt. Mivel a sütő belseje nagyon felmelegszik a tisztítás során, ha ilyenkor víz kerül a sütőbe, az hangos zajjal jár, és károsíthatja a sütő belső felületét.

3. Válassza ki a „Pirolízis” funkciót (öntisztítás).
- A **P2:00** felirat villog a kijelzőn.
4. Állítsa a hőmérséklet-kapcsolót a legnagyobb „max” (maximum) állásba.

5. A pirolízis funkció elindulása után a **P2:00** felirat folyamatosan világít, és elindul a visszaszámlálás. Megjelenik az öntisztítás ideje a kijelzőn. Ez az időtartam nem módosítható.
6. Amikor a sütő elér egy bizonyos hőmérsékletet, miután megkezdődött az öntisztítás, megjelenik a lakat  szimbólum az idő kijelzőn, és nem lehet kinyitni a sütőajtót. A pirolízis funkció befejezése után egy ideig még lezárva marad. Ne próbálja meg erőltetve kinyitni az ajtót, amíg a lakat szimbólum el nem tűnik.
7. Amikor a tisztítási folyamat elkészült, az **„End”** felirat jelenik meg a kijelzőn.
8. Miután megjelenik az **„End”** felirat a folyamat végén, állítsa a funkció és hőmérséklet gombokat 0 (OFF) állásba.
9. Miután a  szimbólum eltűnik a kijelzőről tisztítsa le a megmaradt szennyeződést ecetes vízzel.
10. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja.

 Miután a pirolízis funkció befejeződött, az ajtózár aktív, amíg a sütő megfelelő hőmérsékletűre nem hűl. Ha a folyamat során próbál főzni valamit, a **„H”** szimbólum jelenik meg, és a főzés nem engedélyezett.

A sütő ajtajának tisztítása

 Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső

üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

Sütőajtó eltávolítása

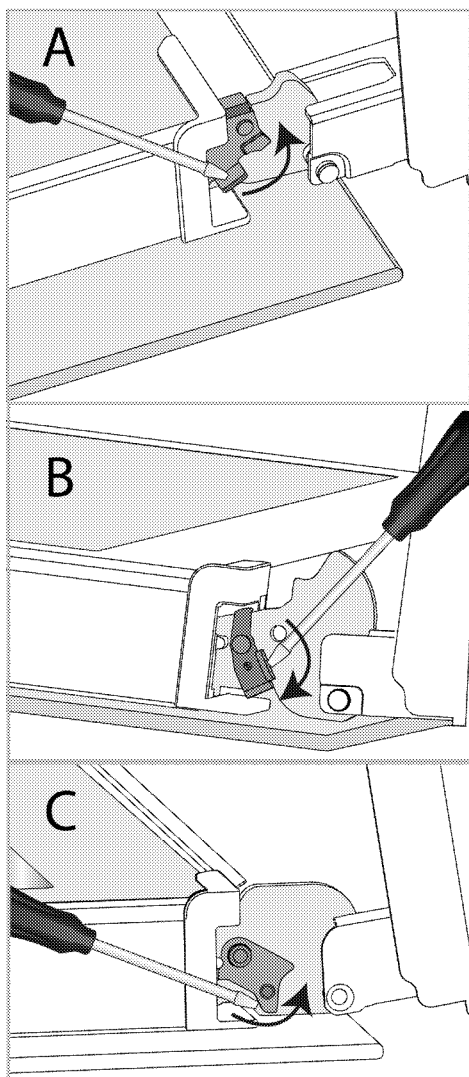
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

Az (A), (B), (C) zsanér típusa a termék modelljétől függően változik. Az alábbi ábrák azt mutatják, hogyan lehet minden pántot kinyitni.

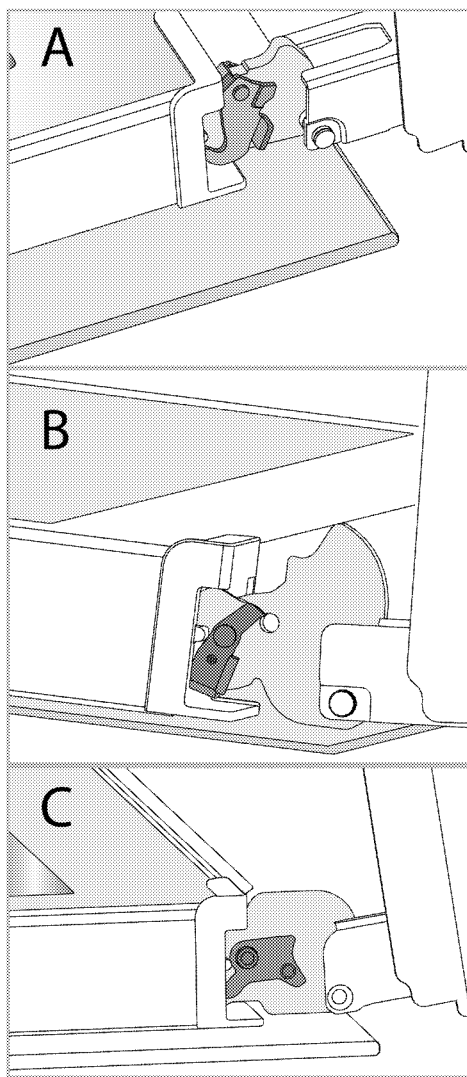
(A) típusú zsanér normál ajtótipusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtótipusokban kapható.

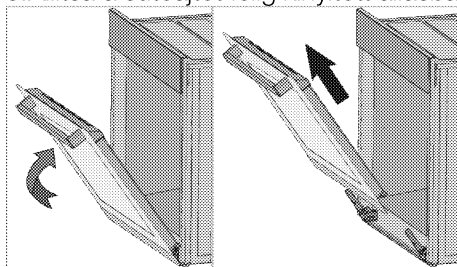
A (C) típusú zsanér puha nyitású / záródó ajtótipusokban kapható.



Zsanérvár - zárt helyzetben



Zsanérvár - nyitott helyzetben
3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



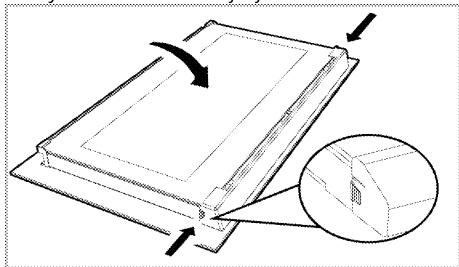
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokon.

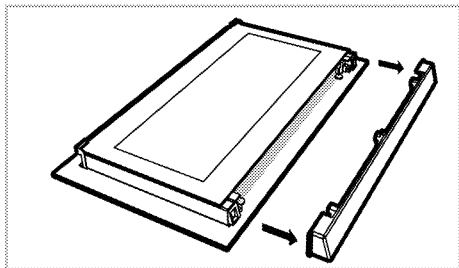
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

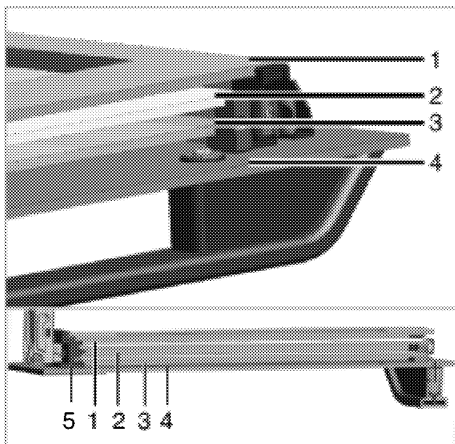
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



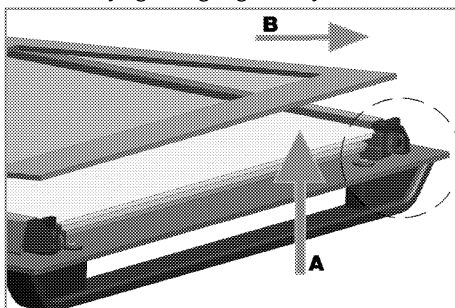
2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



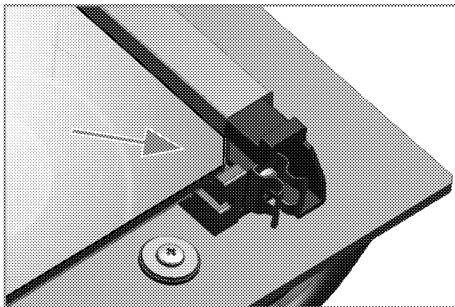
3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



- 1 Legbelső üveg
- 2 Második belső üveg
- 3 Harmadik belső üveg
- 4 Külső üveg
- 5 Műanyag üvegrögzítő nyílás - alsó



4. Ismételje meg ezt a műveletet a második és a harmadik üvegek eltávolításához is.



Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a második és a harmadik üvegek (2, 3) behelyezése.

Ahogy az ábrán is látható, helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez.

A második és a harmadik belső üveg rögzítési sorrendje nem olyan fontos, mivel ezek felcserélhetők.

A legbelső üveg behelyezésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a második belső üvegre. Fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba (5).

Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

i Tisztítást követően az üvegek összeszerelhetők.

A sütő lámpájának tisztítása

Ha a sütőtérben a sütő lámpájának üvege beszennyeződik, tisztítsa meg mosószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a lámpa meghibásodik, cserélje ki a lámpát a következő részben leírtaknak megfelelően.

A sütő lámpájának cseréje

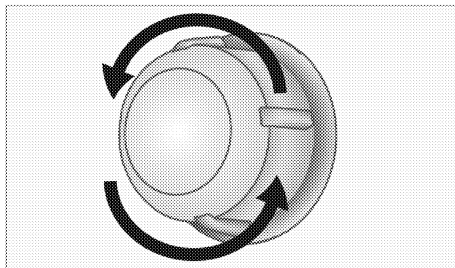
⚠ Általános figyelmeztetések

- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetőek a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

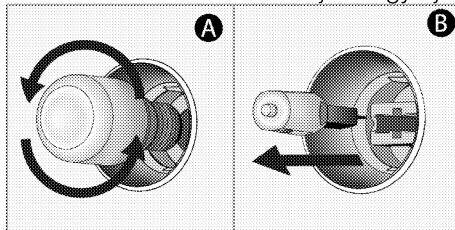
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérséklet.

Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el az üveg burkolatot úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellentétesen.



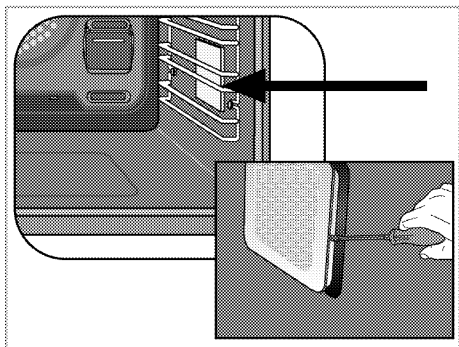
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

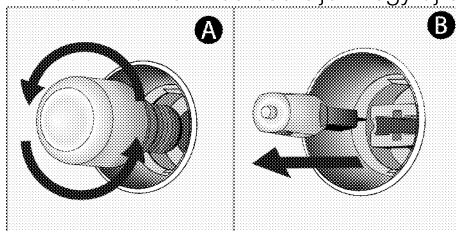
1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.

4. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy

újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



5. Helyezze vissza az üveg burkolatot és a rácsos polcot.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

- Az normális, hogy használat közben gőz áramlik ki a sütőből. >>> *Ez nem hiba.*

Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

- A sütés közben keletkező pára hideg felületekkel érintkezve kicsapódik és vízcseppek keletkeznek. >>> *Ez nem hiba.*

Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.

- Melegítés hatására a fém alkatrészek kitégulhatnak és zajt adhatnak. >>> *Ez nem hiba.*

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*

A sütő világítása nem működik.

- A sütő lámpája hibás. >>> *Cserélje ki a sütő lámpáját.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy nem állított be sütési funkciót és/vagy hőmérsékletet. >>> *Állítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Állítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*
- Lehetséges, hogy nyitva van a sütő. >>> *Győződjön meg arról, hogy a sütőajtó be van zárva. Ha sütőajtó körülbelül 5 percnél tovább nyitva marad, a sütési idő beállításai törölve lesznek, a fűtőelemek nem működnek, és a sütővilágítás nem világít.*

(Időzítővel szerelt modellek) Az óra kijelző villog vagy az óra szimbólum látható.

- Korábban áramkimaradás történt. >>> *Állítsa be az időt/Kapcsolja ki a terméket, majd kapcsolja be újra.*

Hibakódok/-okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
Er 1 – Er 7	Kommunikációs hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 8 – Er 27	Szenzorhibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 32 – Er 41	Túlmelegedéssel kapcsolatos hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 42 – Er 58	Sütőalkatrészek hibái	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 59 – Er 64	Sütőajtó hibái	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 65 – Er 71	Gőzhöz kapcsolódó hibák (gőzfunkcióval rendelkező sütők esetében)	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 72 – Er 80	Hardveres hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 81 – Er 85	Sütő biztonságával kapcsolatos hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 86 – Er 88	Internetkapcsolat-hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 89 – Er 92	Mikrohullámú hibák (mikrohullámú funkcióval rendelkező sütők esetében)	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 93 – Er 99	Áramkörüi és időzítőhibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez

