



Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BBIM12400XCS

SK / BG

385.4413.75/R.AE/19.10.2022/6-4

7768382114

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	4 Prvé použitie	23
Účel použitia	4	Prvé nastavenie času	23
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat	5	Prvé čistenie	23
Elektrická bezpečnosť	5	5 Práca s rúrou	25
Bezpečnosť pri preprave	7	Všeobecné informácie o použití rúry	25
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie	7	Prevádzka ovládacej jednotky rúry	25
Bezpečné použitie	7	Nastavenia	30
Výstrahy týkajúce sa teploty	8	6 Všeobecné informácie o varení	34
Použitie príslušenstva	8	Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre	34
Bezpečnosť varenia	9	Pečivo a jedlá z rúry	34
Údržba a čistenie	9	Mäso, ryby a hydina	37
		Gril 38	
		Testovanie potravín	39
2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia	11	7 Údržba a starostlivosť	40
Regulácia odpadu	11	Všeobecné informácie o čistení	40
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov	11	Čistenie príslušenstva	41
Likvidácia obalového materiálu	11	Čistenie ovládacieho panela	41
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti	11	Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)	41
		Jednoduché čistenie parou	42
3 Váš produkt	13	Čistenie dvierok rúry	43
Predstavenie produktu	13	Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry	44
Úvod a používanie kontrolného panelu produktu	14	Čistenie žiarovky v rúre	45
Ovládanie rúry	14	8 Riešenie problémov	47
Prevádzkové funkcie rúry	16		
Príslušenstvo k produktu	18		
Použitie príslušenstva produktov	19		
Technické špecifikácie	22		

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 poškodí 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 počítačla).
- 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.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte.

Výrobok pevne zaistíte 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.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy 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.
- 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“.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu

- 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 opatrení. 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 masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby,

aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.

- Varné podnosy, tanierne 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 masť jedlá môžu spôsobiť požiar.



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.

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/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

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

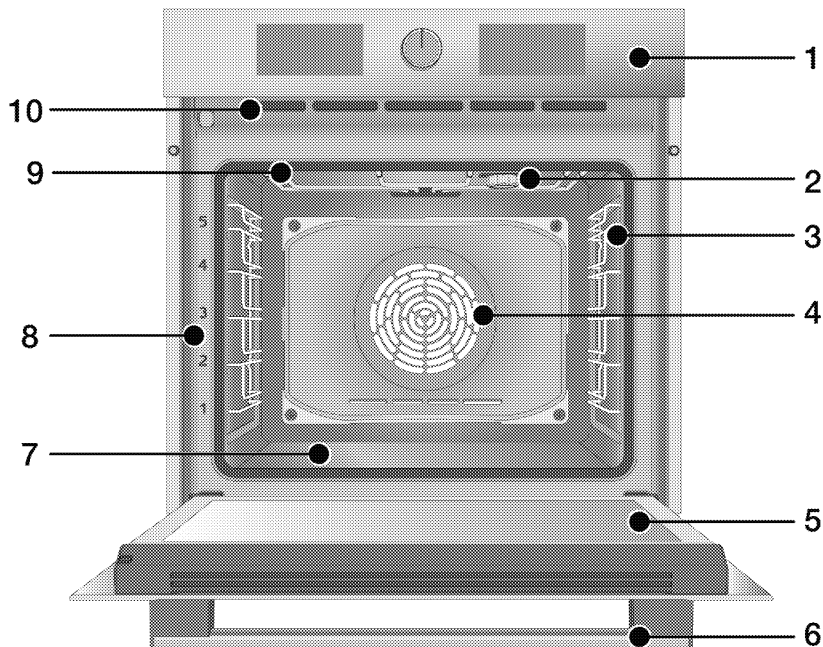
líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.

- 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 oceľovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Spodný ohrievač (spodný oceľový plech)
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač
- 10 Ventilačné otvory

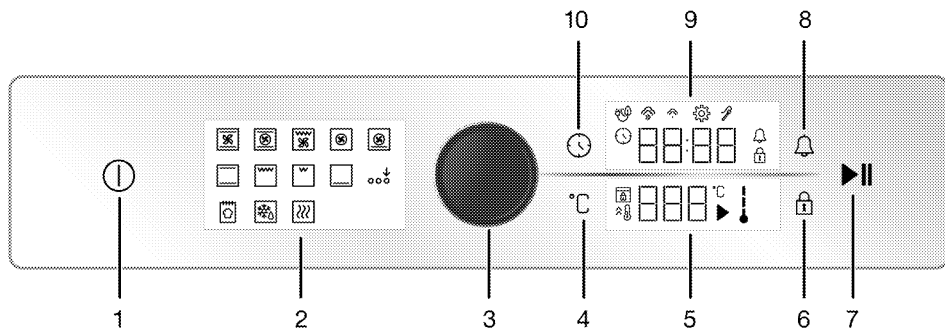
* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** 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 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia

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 riadenia rúry

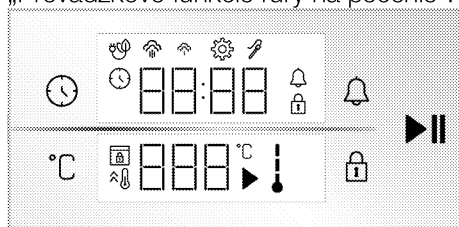
Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete ovládať nastavenia na displeji hodín/času a teploty. Medzi týmito nastaveniami sa môžete pohybovať otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doleva, nastavenia môžete aktivovať a potvrdiť stlačením.

Kontrolka teploty

Vnútrotnú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Na začiatku varenia sa na displeji zobrazí symbol a pri dosiahnutí nastavenej vnútornej teploty sa rozsvieti.

Zobrazenie funkcií

Displej funkcií obsahuje prevádzkové funkcie vašej rúry na pečenie. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykom. Všetky funkcie na obrazovke sú schematické; nemusia byť k dispozícii pre váš produkt. Prevádzkové funkcie dostupné na vašom výrobku sú vysvetlené v časti „Prevádzkové funkcie rúry na pečenie“.











Zobrazenia

Tlačidlá:






- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

Displej hodín/času :

-  : Symbol Času pečenia / Denného času
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol varenia ekologického ventilátora
-  : Symbol nízkej úrovne pary*
-  : Symbol vysokej úrovne pary*
-  : Symbol sondy na mäso*

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






Zobrazenie teploty:










-  : Symbol varenia
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí 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.

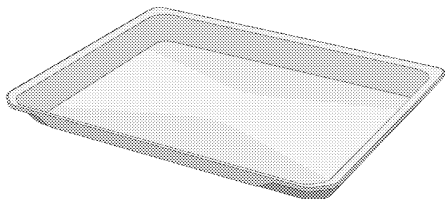
Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je nahriata. Pracuje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené jedlo s granulami sa pomaly rozmrazuje v izbovej teplote, varené jedlo sa chladí. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	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. Táto funkcia by sa mala použiť tiež na jednoduché čistenie parou.
	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.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Ekologické ohrevanie ventilátorom	160 - 220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrevanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší. Použitie tejto funkcie je popísané v kapitole "Obsluha riadiacej jednotky rúry na pečenie".
	Funkcia „pizza“	40 - 280	Spodný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Je to vhodné pre prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40 - 280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Slabé grilovanie	40 - 280	Malá mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno	40 - 280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch veľkej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie veľkých objemov.
	Udržiavanie tepla	40 - 100	Používa sa na udržiavanie prevádzkovej teploty počas dlhšieho času.
	Funkcia chleba	-	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné zmeniť.
	Aktivácia extra funkcie	-	Slúži na aktiváciu funkcií chodu, ktoré sa pri prvom spustení nezobrazia na displeji funkcií.

Príslušenstvo k produktu

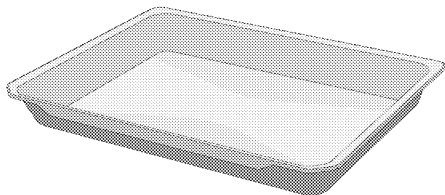
K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

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



Štandardný plech

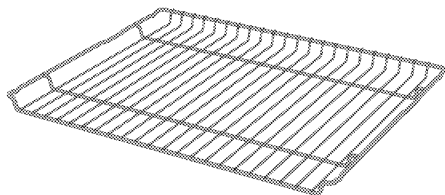
Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.



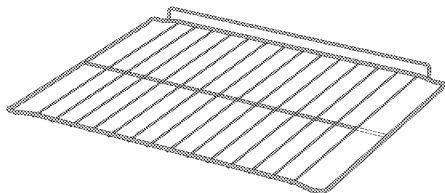
Hlboký podnos

Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šľavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

Modely s drôtenými policami:



Modely bez drôtených políc:



Drôtené mreže

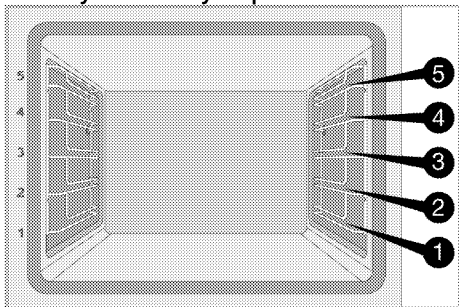
Používa sa na smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

Použitie príslušenstva produktov

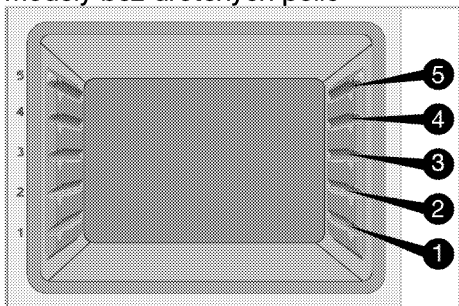
Varné dosky

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

Modely s drôtenými policami



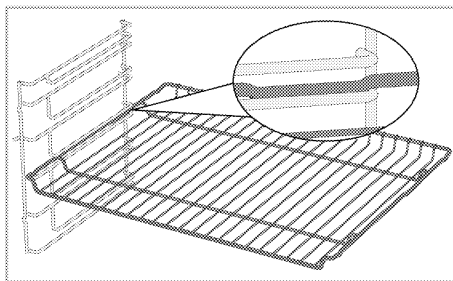
Modely bez drôtených polic



Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

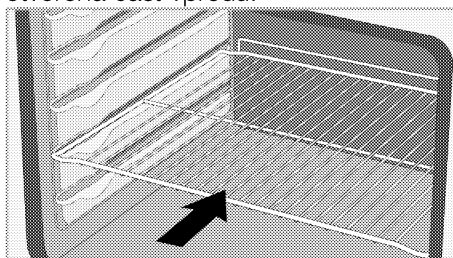
Modely s drôtenými policami:

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:

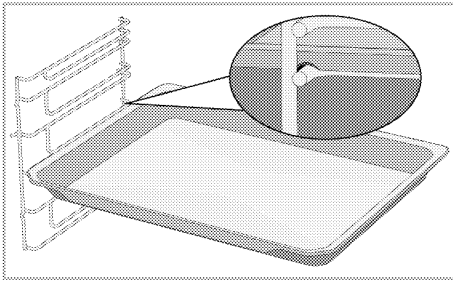
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



Umiestnenie podnosu na varné dosky

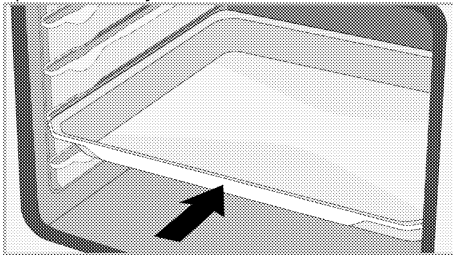
Modely s drôtenými policami:

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 polic:

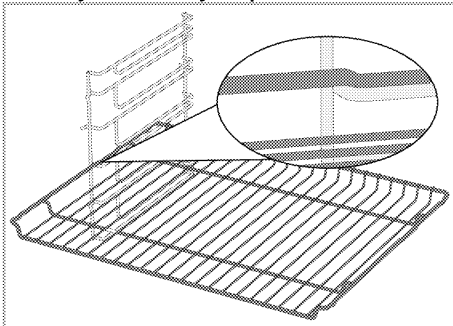
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



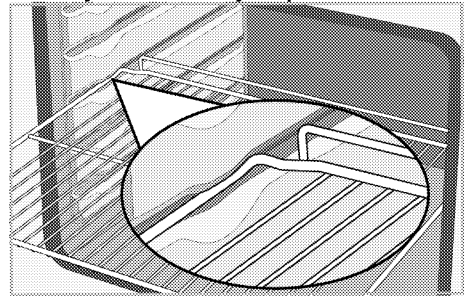
Funkcia zarážky drôtenej mriežky

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

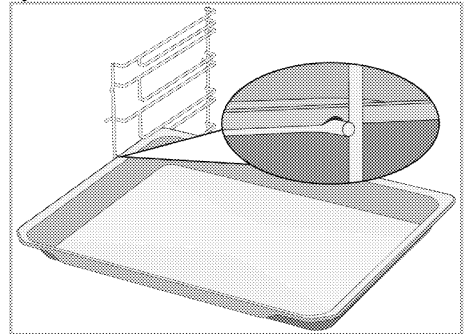


Modely bez drôtených polic



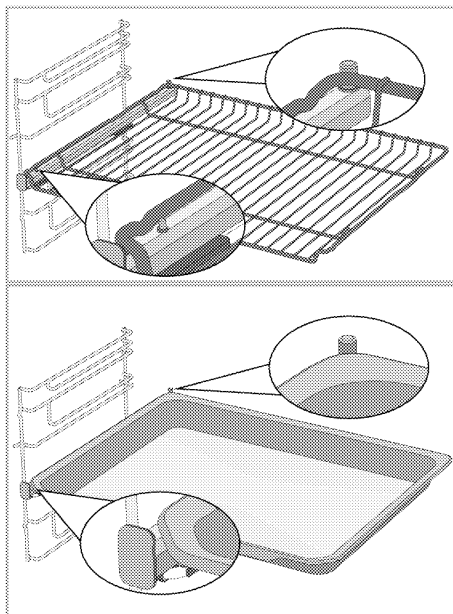
Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

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
Inštalačné 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	3,3 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).

Triada 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 laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienok produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

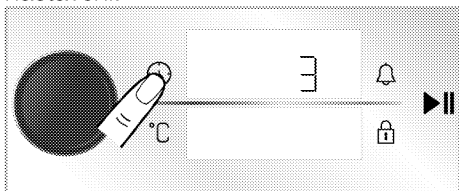
4 Prvé použitie



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

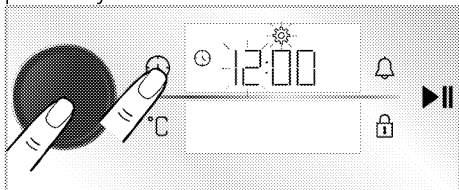
Prvé nastavenie času



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

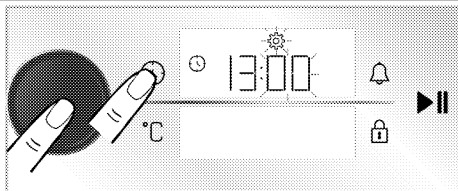
1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.
» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.





2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu poľa hodín.
» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .



3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového poľa.
» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla .
» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .

i Ak nie je nastavený počiatočný čas, hodiny budú bežať od času nastaveného vo výrobe. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade dlhodobého výpadku napájania sa nastavenia denného času zrušia. Je potrebné ich nastaviť znova.

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 dvierka 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

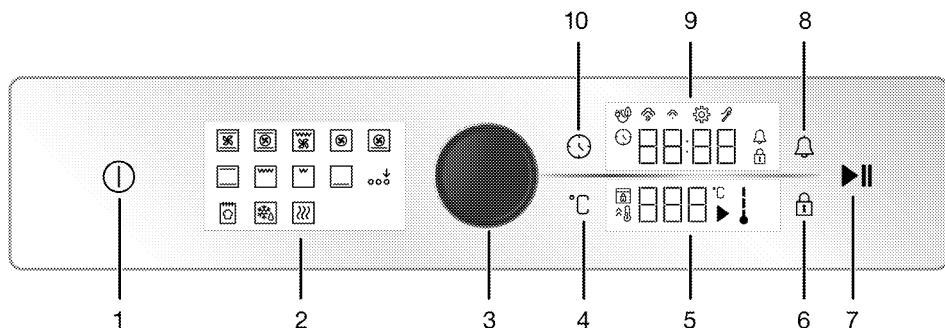
Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

Ak sú dvierka rúry počas prevádzky otvorené alebo boli v zavretej pozícii, lampa sa automaticky zapne.

Prevádzka ovládacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

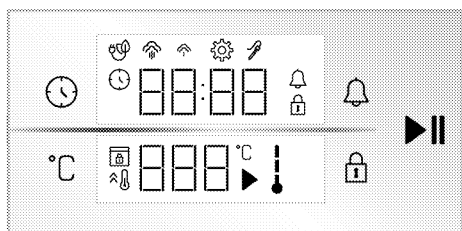
- i** Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre koniec času, je 5:59 hodín. Vo funkcii varovania je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku prúdu sa nastavený čas a čas pečenia zrušia.
- i** Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- i** Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- i** Ak je na vašej riadiacej jednotke povolené nastavenie rýchleho predhrievania (booster), pri začatí pečenia sa a displeji zobrazí symbol  a rúra na pečenie rýchlo dosiahne nastavenú teplotu. Informácie o rýchlom predhreve (booster) nájdete v časti "Nastavenia".



1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia

2 Zobrazenie funkcií

- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia



Zobrazenia

Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

Displej hodín/času :

- : Symbol Času pečenia / Denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol varenia ekologického ventilátora
- : Symbol nízkej úrovne pary*
- : Symbol vysokej úrovne pary*
- : Symbol sondy na mäso*

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

Zobrazenie teploty:

- : Symbol varenia
- : Symbol teploty
- : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie

: Symbol rýchleho ohrevu (booster)

: Symbol zámku dverí*

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

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykou tlačidla ①.
» Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Na tomto displeji je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia, alarm.

Pokiaľ na tomto displeji nie sú vykonané žiadne nastavenia, rúra sa vypne asi za 5 minút a na displeji sa zobrazí denný čas.

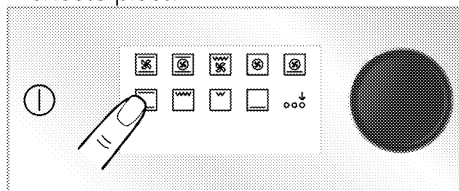
Vypnutie rúry

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

Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

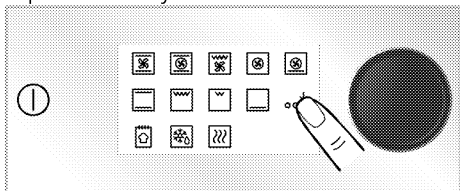
Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Funkcia "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180°C sú na obrázkoch zobrazené ako príklad.

1. Zapnite rúru dotykou tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



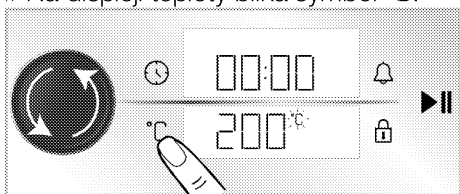
3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykou "Aktivácia extra

funkcie“ môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.

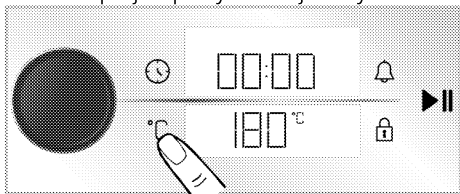
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



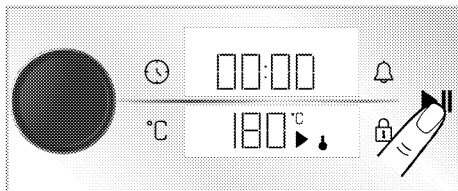
- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastaviteľná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| na začatie pečenia.

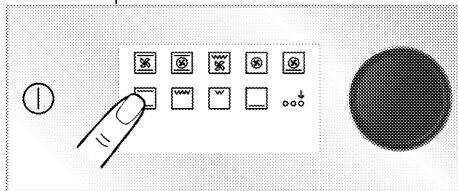


» Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia dotykem tlačidla ►|| ukončíte varenie alebo dotykem tlačidla ① rúru úplne vypnete.

Varenie nastavením času varenia;

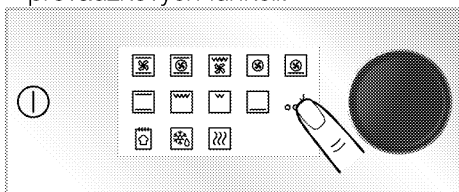
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na ovládacej jednotke. Funkcia "Horé a spodné ohrievanie", nastavenia 180°C a 45-minút na obrázkoch sú zobrazené ako príklad.

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



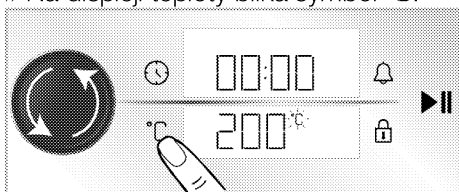
3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykem "Aktivácia extra

funkcie“ môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.

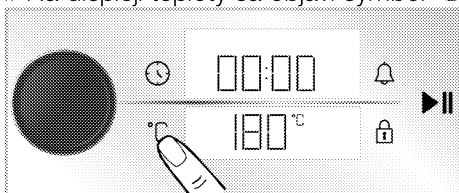
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



i Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastavitelná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

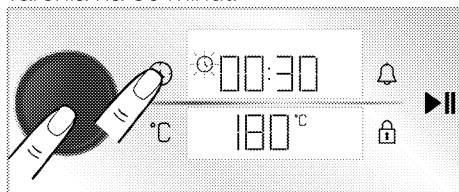
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



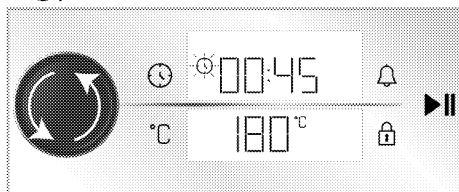
6. Stlačte ovládací gombík rúry alebo klepnite na tlačidlo ⌚ raz pre nastavenie času varenia.

» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodín/času sa zobrazí nastavený čas varenia na 30 minút.



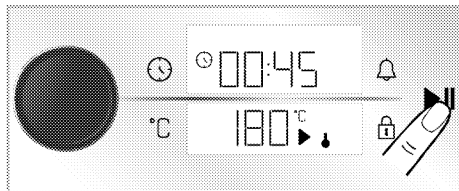
i Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa doba pečenia nastaví na 30 minút dotykom tlačidla ⌚ alebo priamo stlačte ovládací gombík rúry na pečenie, aby ste rýchlo nastavili čas pečenia, a čas zmeňte otočením gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.

7. Nastavte čas varenia otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie. Potvrďte čas pečenia dotykom tlačidla ⌚.



i Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času varenia sa dotknite tlačidla ▶|| na začatie varenia.



» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas varenia sa začne odpočítavať. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ▶. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti,

keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji teploty "End" časovač vydá zvukové varovanie a varenie sa zastaví.

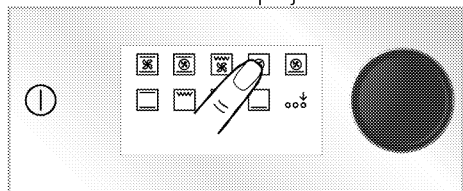
9. Zvukové varovanie znie jednu minútu.

Ak stlačíte tlačidlo ►|| kým zaznie zvukové upozornenie, a na displeji teploty sa zobrazí "End" rúra na pečenie pokračuje v činnosti na neurčitý čas. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto, zvukový signál sa preruší.

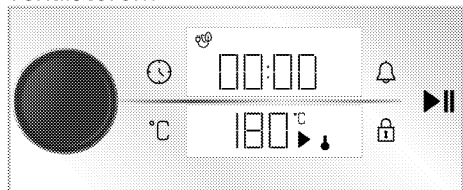
Ekologické varenie s ventilátorom

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

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



» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, zobrazí sa symbol 🍷 a „Ekologické varenie s ventilátorom“ bude aktivované.



3. Nastavenú teplotu a čas varenia môžete zmeniť podľa pokynov v predchádzajúcich častiach. Potom začnite variť.

» Pri „Ekologické varenie s ventilátorom“, žiarovka svieti počas

varenia kratšie ako iná funkcia pečenia z dôvodu úspory energie.

Funkcia chleba

Vaša rúra disponuje "Funkcia chleba" špeciálne definované pre prípravu chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú pevne dané.

Prísady:

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

Na vrch cesta

- 2 lyžičky slnečnicového oleja

Príprava

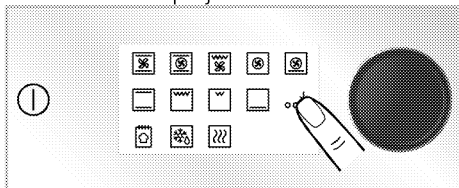
1. Múku preosejeme do hlbkej misy. Na múku pridáme cukor a homogénne ho premiešame.
2. Otvoríme stred múky a pridáme droždie, soľ a slnečnicový olej. Počnúc od bočných strán misy postupne prilievajte teplú vodu.
3. Cesto miesime ručne alebo v mixéri na cesto asi 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte do misy. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Cesto prikryjeme naťahovacou fóliou, zakryjeme ho hrubou látkou a necháme kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto echajte kysnúť pri izbovej teplote ďalších 30 minút.
7. Keď cesto vykyslo, vytvarujte z neho pozdĺžne kusy a preložte ho na pekáč.

Pomocou noža urobte na vaše cesto 3-4 ryhy.

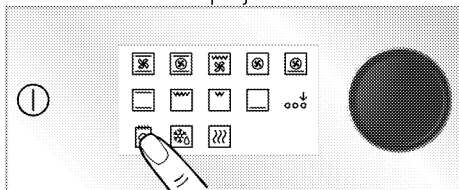
8. Umiestnite plech na 3. poličku vašej rúry.

9. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

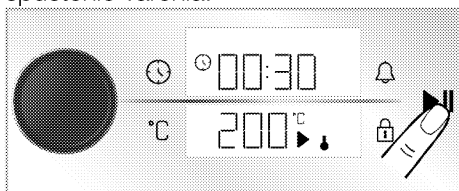
10. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



11. Dotknite sa "Funkcia chleba" v dolnom riadku displeja funkcií.



12. Dotknite sa tlačidla ►► pre spustenie varenia.



13. Na konci doby pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové varovanie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného tlačidla ako týchto, zvukový signál sa vypne.

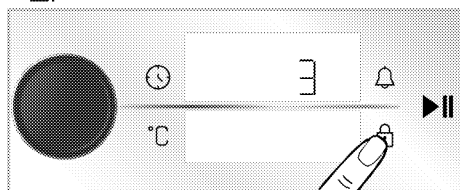
Nastavenia

i Na ponukách alebo nastaveniach, ktoré sa majú aktivovať dlhodobým dotykom, sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

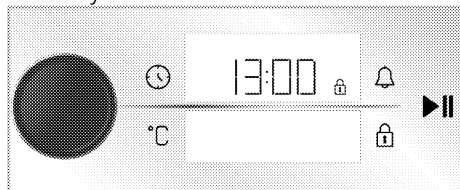
Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .



» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, Na displeji času/hodín sa zobrazí symbol a zámok klávesov bude aktivovaný. Ak sa dotknete niektorého tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry na pečenie, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a začne blikať symbol .



i Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, symbol zmizne a blokovanie tlačidiel bude na displeji času/hodín deaktivované.


Nastavenie budíka


Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem varenia.

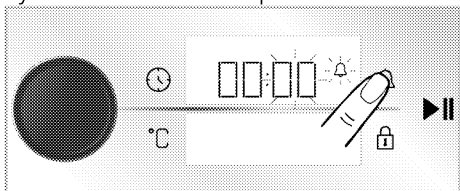
Alarm nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť

alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, riadiaca jednotka vás upozorní zvukovým varovaním.

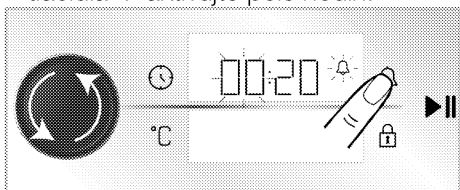
i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.


» Na displeji času/hodín začne blikať symbol  a minútové pole.




2. Nastavte minútu otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava / doľava a jedným dotykem tlačidla  aktivujte pole hodín.



3. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte hodiny. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykem tlačidla .

» Na displeji času/hodín sa nepretržite zobrazuje symbol  a čas alarmu sa začne odpočítavať.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

i Ak sú čas alarmu a čas varenia nastavené súčasne, na displeji času/hodín sa zobrazí kratší čas.

Vypnutie alarmu


1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením

ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

» Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;


1. Dotykom tlačidla  raz zrušíte čas alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

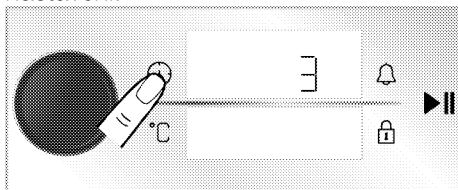
2. Nastavte čas alarmu na "00:00" otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.

Nastavenie hlasitosti

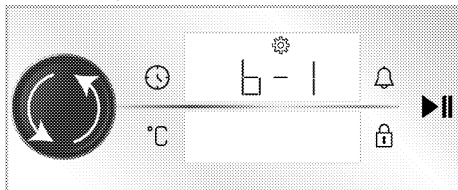
Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykem tlačidla  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

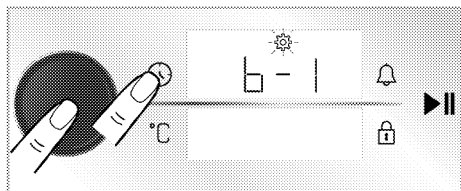


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



3. Aktivujte nastavenie hlasitosti dotykem tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

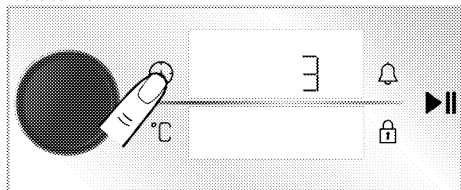


- Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava nastavte požadovanú úroveň hlasitosti.
- Potvrďte zvolenú úroveň hlasitosti dotykom tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

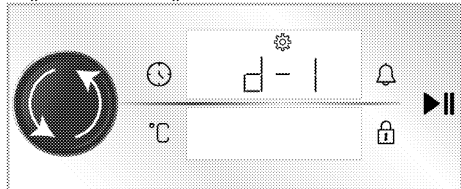
Nastavenie jasú obrazovky

Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

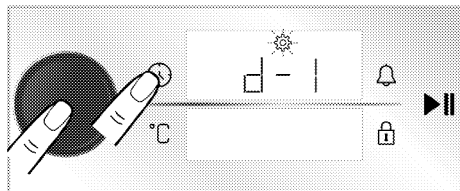
- Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla asi na 3 sekundy.
 - » Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



- Otáčajte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dolava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



- Aktivujte nastavenie jasú dotykom tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.
 - » Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

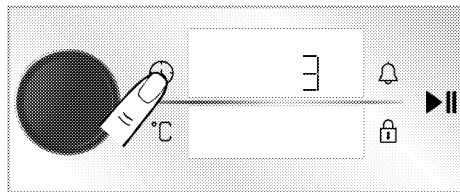


- Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava nastavte požadovanú úroveň jasú.
- Potvrďte zvolenú úroveň jasú dotykom tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

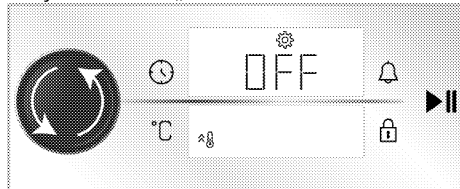
Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

Varenie môžete prevádzkovať automaticky pomocou funkcie rýchleho predohrevu na vašom produkte. Za týmto účelom aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

- Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla asi na 3 sekundy.
 - » Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



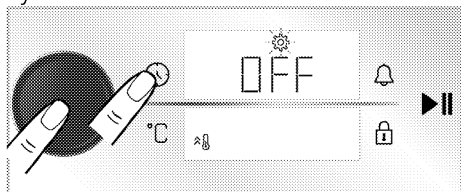
- Otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dolava, kým sa na displeji času/hodín sa nezobrazí symbol a „OFF“.



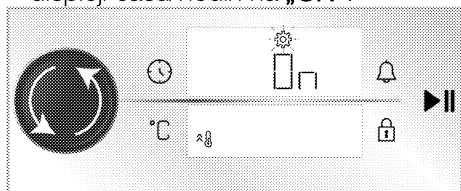
- Stlačením tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie

aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (booster).

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol 🔔.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava zmeníte nastavenie „OFF“ zobrazené na displeji času/hodín na „ON“.



5. Potvrďte nastavenie rýchleho predohrevu (booster) dotykom tlačidla ⌚ alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

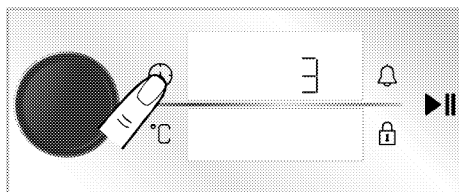
i Rovnakým postupom môžete vypnúť rýchly predohrev. Prepnutím do polohy „VYPNUTÉ“ môžete zrušiť rýchle nastavenie predohrevu.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

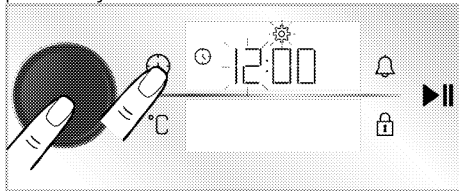
1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykom ⌚ asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



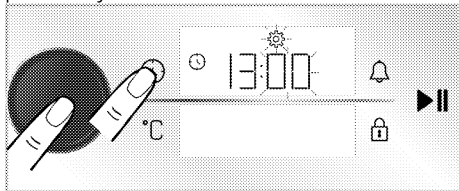
2. Stlačte ovládacie gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite ⌚ raz pre aktiváciu pol'a hodín.

» Na displeji času/hodín blíká hodinové pole a symbol ⚙️.



3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava a stlačte ovládacie gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla ⌚ raz pre aktiváciu minútového pol'a.

» Na displeji času/hodín blíká Minútové pole a symbol ⚙️.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla ⌚.

» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje 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 nepoužitú 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
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30

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)
	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
	Štandardný plech*	Funkcia „pizza“	3	250	8 ... 15

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*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				
Koláčiky	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				
Cestovinové pečivo	1 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Plech na pečivo*				
Bohaté pečivo	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Plech na pečivo*				

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 preEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverkaEkologické 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 pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčáťa, 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 vetruvzdornej 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 minút 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (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 poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/max, potom 190	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Funkcia „3D“	2	15 minút 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minút 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minút 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	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 masné 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 kusy 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 vaničky 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	20 ... 25
Kuracie kusy	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kusy	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Telacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilovania kusky jedla otočte.

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	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	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*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Plech na pečivo*				
Koláčiky	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				

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	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250	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, odvápnovač 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 zotrelí 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-neoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.

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 mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností 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 špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte 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 ovládaci panel. Môže byť poškodený ovládaci 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

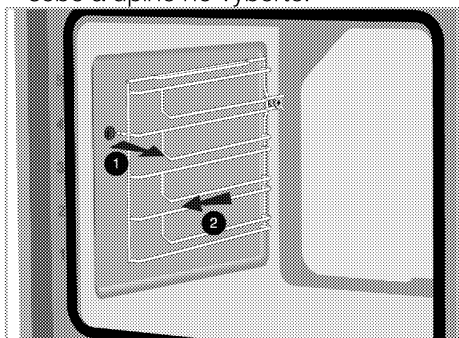
Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

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.



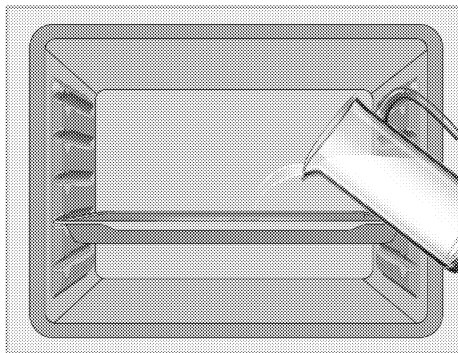
3. Na opätovné pripavenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

Jednoduché čistenie parou

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

Zaručuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ktoré ešte nezaschli) sú zmäknuté parou, ktorá sa tvorí vo vnútri rúry, a voda kondenzuje na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.
2. Nalejte 500 ml vody do plechu v rúre a umiestnite plech do 2. poličky v rúre.



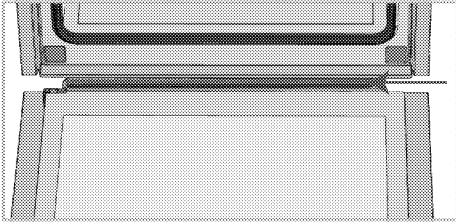
3. Nastavte rúru na režim „Spodné ohrievanie“ a nechajte bežať 20 minút pri 100 °C.

Otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Čistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo spongie a vysušte suchou handrou.

i Počas režimu ľahkého čistenia parou sa voda, ktorá je v bazéne v spodnej časti rúry na zjemnenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dveriek rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvere rúry otvorené. Ihneď po otvorení dveriek rúry utrite kondenzáciu.

Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Po kondenzácii v rúre môže byť v nádobe pod rúrou voda alebo vlhkosť. Ak v rúre došlo ku kondenzácii, v drážke na vodu pod rúrou sa môže hromadiť voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál bazéna očistite vlhkou handričkou a potom osušte.



Čistenie dvierok rúry

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

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

Vyberanie dvierok rúry

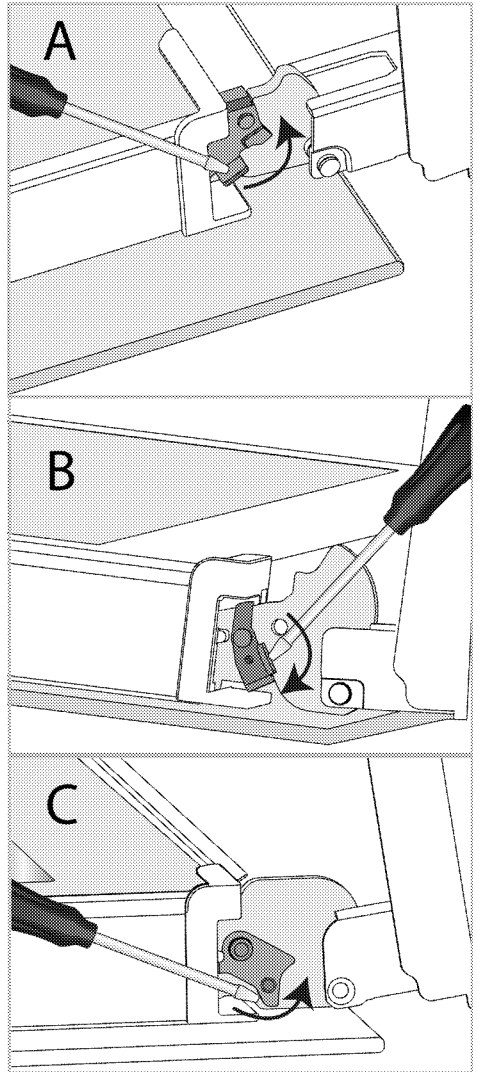
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

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

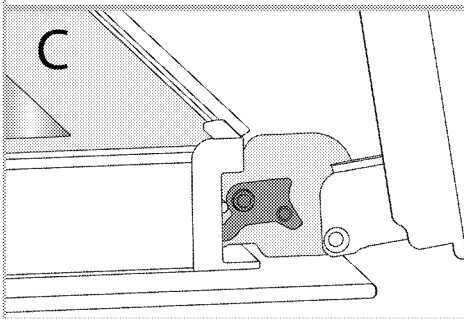
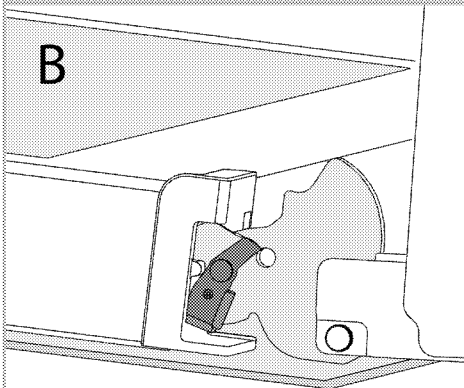
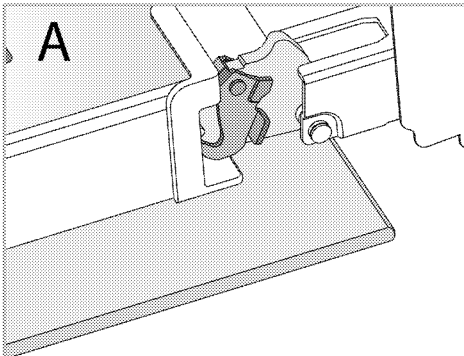
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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.

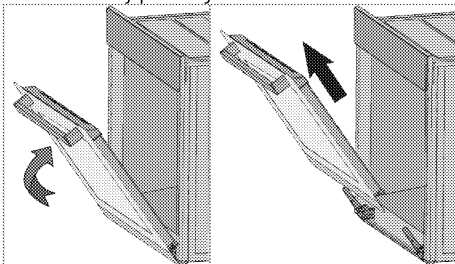


Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha

3. Dajte dverka rúry do spolovice otvorenej polohy.



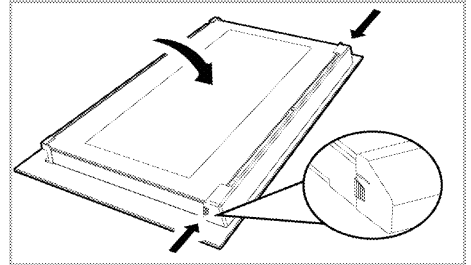
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

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

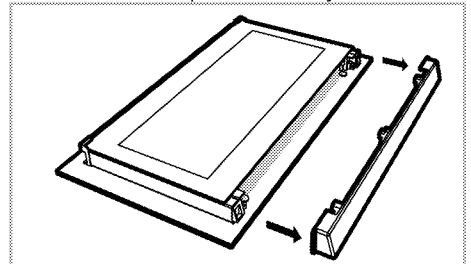
Odstránenie vnútorného skla dveriek rúry

Vnútorné sklo predných dveriek výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

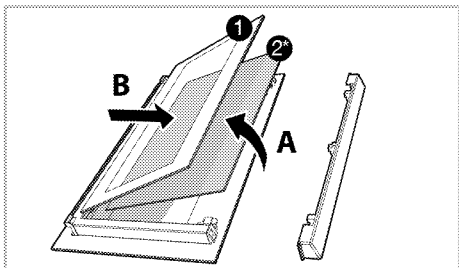
1. Otvorte dverka rúry.



2. Potiahnite plastový komponent pripavený k hornej časti predných dveriek 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 (1) smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2* Vnútrotný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskupenia dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútrotné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

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.

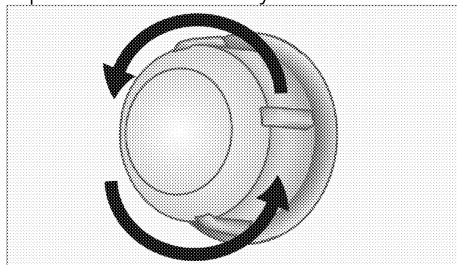
Výmena žiarovky v rúre

⚠ 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.

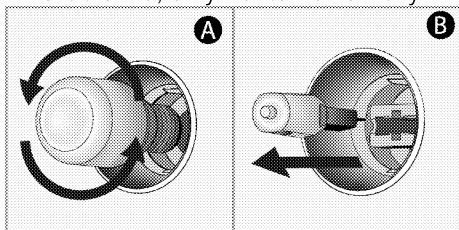
Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

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

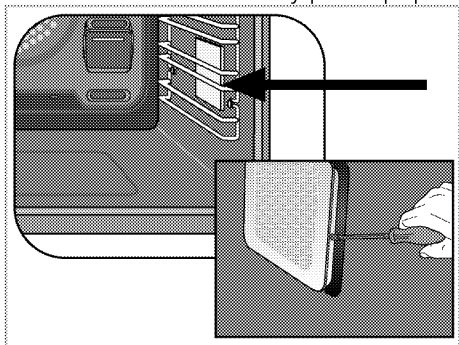
rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



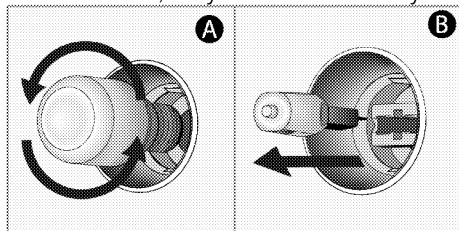
4. Nasadíte sklenený poklop.

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. Nasadíte 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 objavia 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.*

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

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



Вградена фурна
Ръководство за употреба



Уважаеми клиенти,

Моля, прочетете това ръководство, преди да използвате продукта.

Веко Благодарни Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта и го запазете за бъдеща употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя.

Вземете под внимание цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат.

Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



Опасност, която може да доведе до изгаряния поради контакт с горещи повърхности.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.



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

1 Инструкции за безопасност 4

Цел на употреба	4
Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци	5
Електрическа безопасност	6
Безопасност при транспортиране.....	7
Безопасност при монтаж	8
Безопасност при употреба.....	8
Предупреждения за температура.....	9
Използване на аксесоари.....	9
Безопасност при готвене	10
Безопасност при поддръжка и почистване	11

**2 Инструкции за околната
среда 12**

Регулиране на отпадъците	12
Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти 12	
Изхвърляне на опаковъчните материали	12
Препоръки за пестене на енергия	12

3 Вашият продукт 14

Въведение на продукта	14
Представяне и използване на контролния панел на продукта.....	15
Управление на фурната	15
Работни функции на фурната.....	16
Продуктови аксесоари	19
Използване на продуктовете аксесоари	20
Технически спецификации	23

4 Първоначална употреба 24

Първоначална настройка.....	24
Първоначално почистване.....	24

5 Как да работите с фурната 26

Обща информация за използването на фурната	26
Работа на контролната единица за управление на фурната.....	26
Настройки	32

**6 Обща информация за готвене
37**


Общи предупреждения за готвене във фурната	37
Сладкиши и храна на фурна	37
Месо, риба и домашни птици.....	41
Грил	42
Тестови храни	43

7 Поддържане и грижа 45

Обща информация за почистване	45
Почистване на аксесоарите.....	46
Почистване на контролния панел.....	47
Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене).....	47
Лесно почистване с пара	47
Почистване на вратата на фурната....	48
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната.....	50
Почистване на лампата във фурната .	51

8 Отстраняване на проблеми53

1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
 - Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
 - Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
 - Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
 - ⚠ Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
 - ⚠ Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
 - ⚠ Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
 - ⚠ Не извършвайте технически модификации на продукта.
-  Цел на употреба
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
 - Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.
 - Фурната може да се използва за размразяване,

печене, пържене и приготвяне на храна на скара.

- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.



Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени

способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.

- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да сядат върху нея. Така можете да обърнете

фурната или да повредите пантите на вратите.

- (Ако вашият продукт има щепсел) За безопасността на децата изключете щепсела на захранването и направете продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.



Електрическа

безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.
- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- (Ако продуктът ви няма захранващ кабел) Използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Докато фурната работи, задната ѝ повърхност

също се нагрива.

Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да бъдат повредени.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. Може да предизвикате късо съединение на фурната и да се запалите в резултат на топенето на кабела.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от захранването, за да избегнете риск от токов удар. Изключете продукта

от мрежата или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

(Ако вашият продукт има щепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте щепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.

- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



Безопасност при монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на топлина (радиатори, печки и др.).
- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не

трябва да се монтира зад декоративни врати.



Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.
- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се

запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.

- Дръжката на фурната не е сушилният за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отваряте / затваряте вратата, не докосвайте частта с пантите.



Предупреждения за температура

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават до продукта без да са придружавани от възрастен.
- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.

- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.
- Когато поставяте храна в горещата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



Използване на аксесоари

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "Употреба на аксесоари".
- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.

Безопасност при готвене

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.
- ранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загрявайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.
- Поставете хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загрятата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или съда, за да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.
- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- раната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не

поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.



Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!
- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това

може да причини токов удар.

- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.

2 Инструкции за околната среда

Регулиране на отпадъците Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

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

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

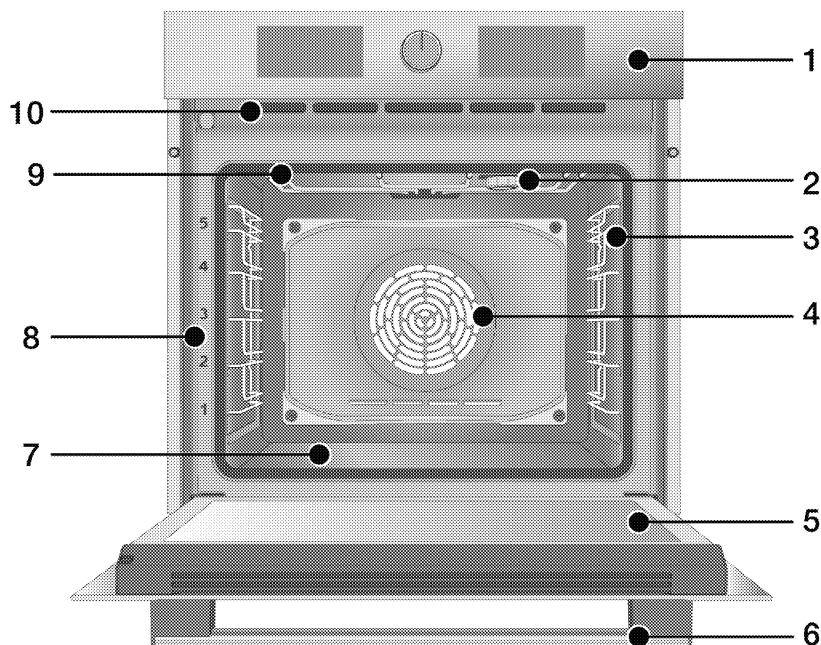
- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Не отваряйте вратата на фурната при готвене във "Нагревател с еко

вентилатор" функция на работа. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция и тази температура може да се различава от показаната на екрана.

- Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

3 Вашият продукт

Въведение на продукта



- 1 Панел за управление
- 2 Лампа*
- 3 Телени стелажи**
- 4 Двигател на вентилатора (зад стоманена плоча)
- 5 Врата
- 6 Дръжка
- 7 Долен нагревател (дънна стоманена плоча)
- 8 Положение на рафта
- 9 Горен нагревател
- 10 Вентилационни отвори

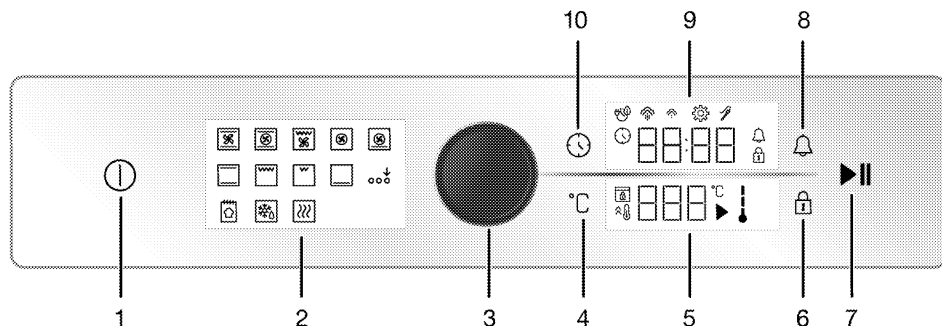
* В зависимост от модела Вашият продукт може да няма лампа или видът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** В зависимост от модела Вашият продукт може да е без телени рафтове. На илюстрацията, телените рафтове са показани като примери.

Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

Управление на фурната



- 1 Бутон за включване/изключване
- 2 Функционален дисплей
- 3 Бутон за управление на фурната
- 4 Бутон за настройване на температурата
- 5 Показване на температурата
- 6 Бутон за заключване
- 7 Бутон за стартиране / спиране на готвене
- 8 Бутон за аларма
- 9 Показване на часовник / час
- 10 Бутон за време и настройки

Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутона.

Бутон за управление на фурната

С копчето за управление на фурната можете да контролирате настройките на дисплея за часовник / час и дисплея за температура.

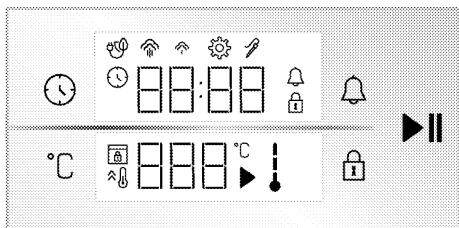
Можете да навигирате между тези настройки, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво, можете да активирате и потвърдите настройките чрез натискане.

Температурен индикатор

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за вътрешна температура на дисплея. Символът се появява на дисплея при започване на готвенето и всяка степен на символа за вътрешна температура ще свети, когато вътрешната температура достигне зададената температура.

Функционален дисплей

Функционалният дисплей съдържа работните функции на Вашата фурна. Всяка функция се активира чрез докосване. Всички функции на екрана са схематични; те може да не са налични във Вашия продукт. Работните функции, налични във Вашия продукт, са обяснени в раздела "Работни функции на фурната".



Дисплеи

Бутони:

- : Бутон за време и настройки
- : Бутон за настройване на температурата
- : Бутон за заключване
- : Бутон за аларма
- : Бутон за стартиране / спиране на готвене

Показване на часовник / час :

- : Време за готвене/Символ на време от деня
- : символ Аларма
- : Символ за настройки
- : Символ за заключване

Работни функции на фурната

На функционалната таблица; са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
---------------------	-----------------------	----------------------------	---------------------



Работа с вентилатор

- : Еко символ за готвене на вентилатор
- : Символ за пара с ниско ниво*
- : Символ за пара с високо ниво*
- : Символ на сондата за месо*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.






Показване на температурата:

- : Символ за готвене
- : Символ за температура
- : Символ за вътрешна температура на фурната
- : Символ за бързо нагряване (бустер)
- : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Фурната не се нагрява. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули бавно се размразява при стайна температура, сварената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго от това за размразяване на зърнени храни.

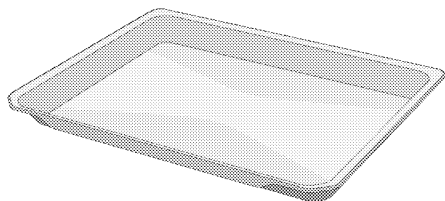
Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Горен и долен нагревател	40 - 280	Храната се загрява отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	40 - 220	Включен е само долния нагревател. Подходящ храни, които имат нужда от загар на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	40 - 280	Горещият въздух, нагряван от горните и долните нагреватели, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Готвенето става с една тава.
	Нагревател с вентилатор	40 - 280	Горещият въздух, нагряван от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Подходящ е за готвене на храна в много тави на различни нива.
	Нагревател с еко вентилатор	160 - 220	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220 ° C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго. Използването на тази функция е описано в глава "Работа с блока за управление на фурната".

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Функция за пица	40 - 280	Долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Подходящ е за готвене на пица.
	"3D" функция	40 - 280	Горният нагревател, долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Всички части на продукта се готвят еднакво равномерно и бързо. Готвенето става с една тава.
	Нисък грил	40 - 280	Малкият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на помалки количества.
	Пълен грил	40 - 280	Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на големи количества.
	Пълен грил подпомаган от вентилатор	40 - 280	Горещият въздух, нагръван от големия грил, се разпределя бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Подходящ е за печене на големи количества.
	Поддържайте топло	40 - 100	Използва се за поддържане на храната при температура, готова за сервиране за дълго време.
	Функция за хляб	-	Използва се за печене на хляб. Зададената входяща температура и време не могат да се променят.
	Активиране на допълнителна функция	-	Използва се за активиране на стартиращи функции, които не се появяват на дисплея на функциите при първоначално стартиране.

Продуктови аксесоари

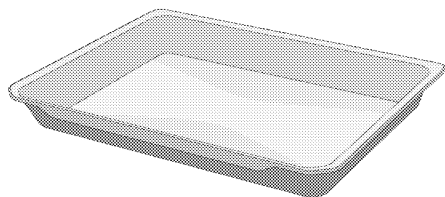
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

БЕЛЕЖКА : Тавите във вашия продукт може да се деформират от ефекта на температурата. Това не оказва влияние върху работата на уреда. Деформацията изчезва, когато тавата изстине.



Стандартна тава

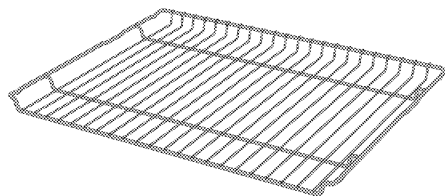
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



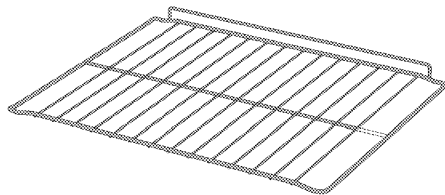
Дълбока тава

Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаси масла при използване на скарата.

Модели с телени рафтове:



Модели без телени рафтове:



Телен грил

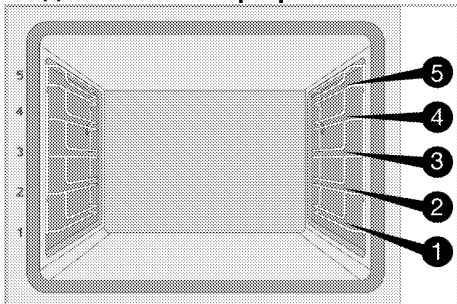
Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желания рафт.

Използване на продуктите аксесоари

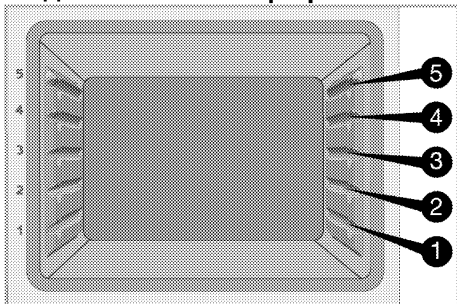
Рафтове за готвене

Има 5 нива на положение на рафта в зоната за готвене. Можете също да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

Модели с телени рафтове



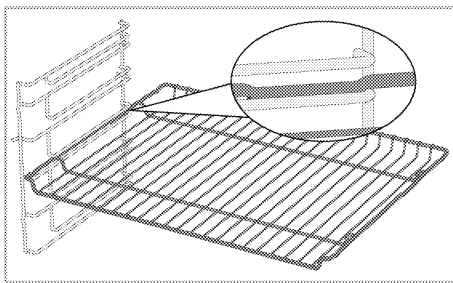
Модели без телени рафтове



Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

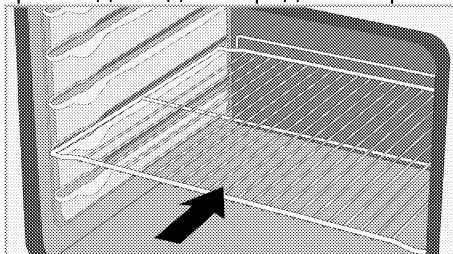
Модели с телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна. За по-добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Модели без телени рафтове:

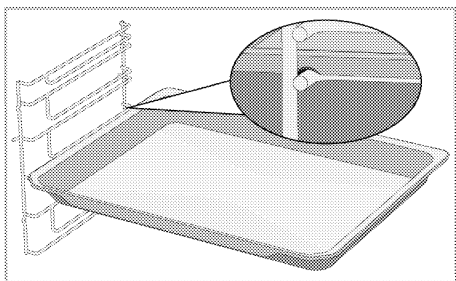
Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

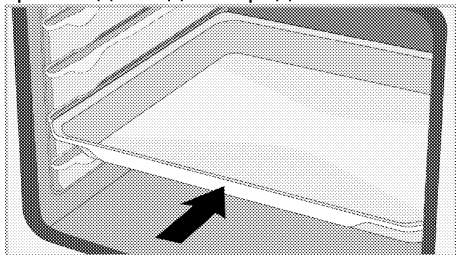
Модели с телени рафтове:

Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред. За по-добро готвене тавата трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Модели без телени рафтове:

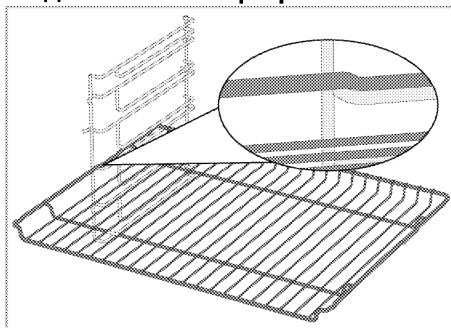
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



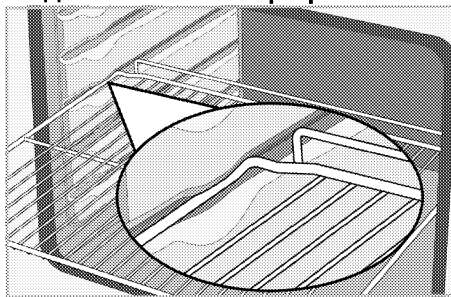
Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грила от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.

Модели с телени рафтове

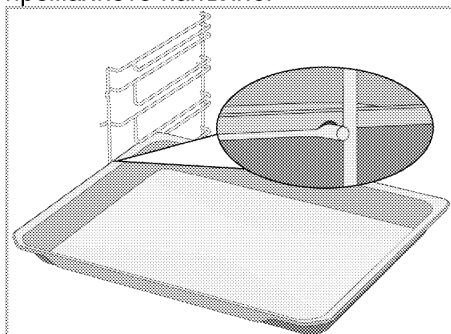


Модели без телени рафтове



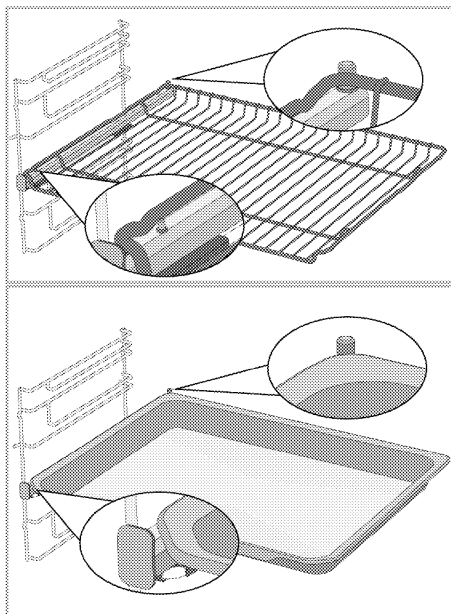
Функция за стопиране на решетката за грил - Модели с телени рафтове

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на тавата от рафта. Докато изваждате тавата, освободете я от задната ключалка и я издърпайте към себе си, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-Модели с телени рафтове и телескопични релси

Благодарение на телескопични релси, тави или телената решетка могат лесно да се поставят и отстраняват. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да се опират в краищата на решетката и тавата (показано на схемата).






Технически спецификации

Общи спецификации

Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина)	590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Напрежение / Честота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общо потребление на енергия	3,3 kW
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгряване на вентилатора (ако има). такива функции.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при продукта или не: 1-Нагревател с еко вентилатор, 2-Нагревател с вентилатор 3- Нисък грил подпомаган от вентилатор, 4-Горен и долен нагревател.


-  Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.
-  Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..
-  Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружаващата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

4 Първоначална употреба

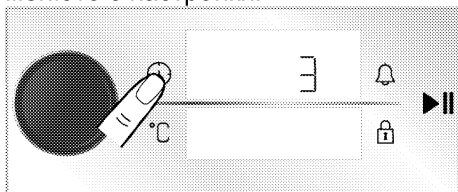
Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.


Първоначална настройка


i Винаги задавайте времето на деня, преди да използвате вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурна.

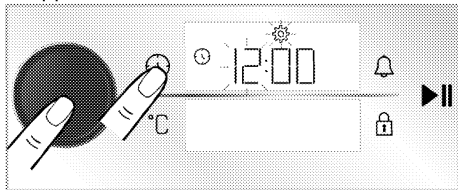
1. Когато фурната е в режим на готовност (когато времето на деня се показва на дисплея), активирайте менюто с настройки, като докоснете бутона  за около 3 секунди.


» Показва се отброяване 3- 2- 1. Когато изтече броенето, се активира менюто с настройки.




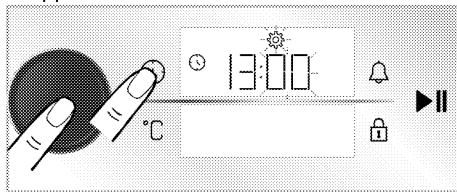
2. Натиснете веднъж копчето за управление на фурната или сензорния бутон , за да активирате полето за час.


» Полето за час и символът  мигат на дисплея за час / часовник.




3. Задайте часа, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво и натиснете веднъж копчето за управление на фурната или докоснете бутона , за да активирате полето за минути.

» Минутното поле и символ  мигат на дисплея за час / часовник.



4. Задайте минутите, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво. Потвърдете настройката на времето, като натиснете бутона за управление на фурната или докоснете  бутон.

» Часът от деня е зададен и символът  се появява на дисплея за час / часовник винаги включен.

i Ако първоначалното време не е зададено, часовникът ще работи, започвайки от зададеното време в производството. Можете да промените настройката на деня по-късно, както е описано в секцията „Настройки“.

i Настройките на часа на деня се отменят в случай на дългосрочно спиране на хранването. Трябва да се настрои отново.

Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.

4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите;
Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода и препарат и мека гъба за почистване.

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

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

5 Как да работите с фурната

Обща информация за използването на фурната

Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.

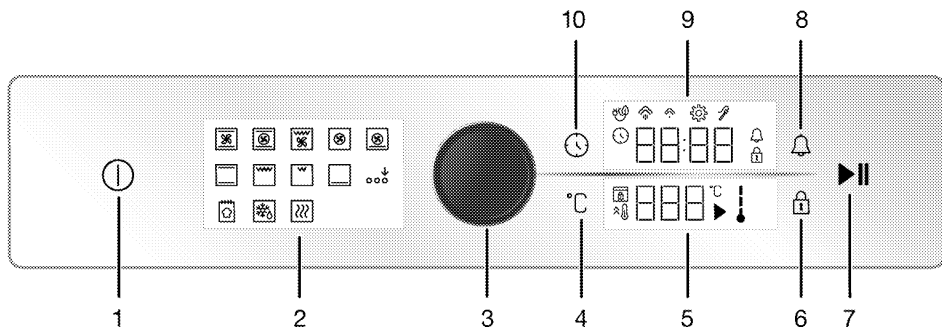
Осветление на фурната

Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви. При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време. Ако вратата на продукта се отвори, докато фурната работи или е в затворено положение, лампата на фурната се включва автоматично.

Работа на контролната единица за управление на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

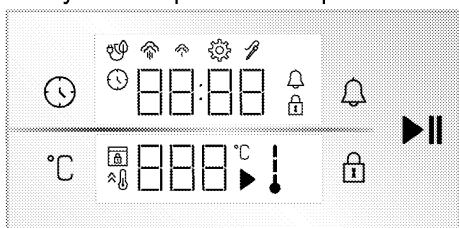
- i** Максималното време, което може да бъде зададено за края на часа, е 5:59 часа. Във функция за поддържане на топло това време е 23:59 часа. В случай на прекъсване на храненето, зададеното време за готвене ще се анулира.
- i** Докато правите някакви настройки, на дисплея мигат съответните символи. Трябва да се изчака кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- i** Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на дисплея.
- i** Ако настройката за бързо подгриване (бустер) е активирана на вашето устройство за управление, [^]⏏ символ се появява на дисплея, когато започнете да готвите, а фурната достига температурата, която сте задали за бързо готвене. За бърза настройка на предварително загряване (бустер), моля вижте **раздел "Настройки"**



- 1 Бутон за включване/изключване
- 2 Функционален дисплей
- 3 Бутон за управление на фурната
- 4 Бутон за настройване на температурата
- 5 Показване на температурата
- 6 Бутон за заключване
- 7 Бутон за стартиране / спиране на готвене
- 8 Бутон за аларма
- 9 Показване на часовник / час
- 10 Бутон за време и настройки

- : символ Аларма
- : Символ за настройки
- : Символ за заключване
- : Еко символ за готвене на вентилатор
- : Символ за пара с ниско ниво*
- : Символ за пара с високо ниво*
- : Символ на сондата за месо*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.



Показване на температурата:

- : Символ за готвене
- : Символ за температура
- : Символ за вътрешна температура на фурната
- : Символ за бързо нагряване (бустер)
- : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Включете фурната

1. Включете фурната, като докоснете бутона.
- » След като фурната е включена, на дисплея се показва първата работна функция. На този дисплей могат да се зададат работната функция,

Дисплеи

Бутони:

- : Бутон за време и настройки
- : Бутон за настройване на температурата
- : Бутон за заключване
- : Бутон за аларма
- : Бутон за стартиране / спиране на готвене

Показване на часовник / час :

- : Време за готвене/Символ на време от деня

температура, време за готвене, аларма.

i Ако на този дисплей не бъдат направени настройки, фурната ще се изключи след около 5 минути и времето на деня ще се появи на дисплея.

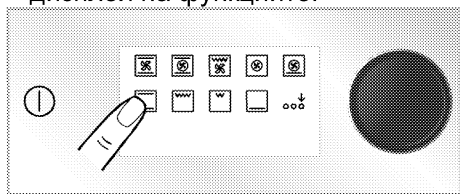
Изключете фурната.

Изключете фурната, като докоснете **1** бутон. Времето на деня се появява на дисплея.

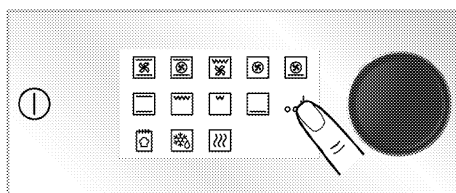
Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна. Функцията "Горен и долен нагревател" и настройките на 180 ° C са показани като пример на изображенията.

1. Включете фурната, като докоснете **1** бутона.
2. Докоснете работната функция, на която искате да готвите, на дисплея на функциите.

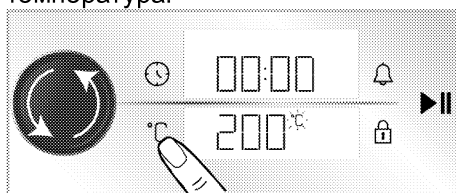


3. Докоснете работната функция, на която искате да готвите, на дисплея на функциите. Ако функцията, която искате да изберете, не е сред първите операционни функции, които се появяват на дисплея на функциите, можете да активирате долния ред на оперативните функции, като докоснете "Активиране на допълнителна функция".



4. Предварително зададената температура за избраната от вас работна функция се появява на дисплея за температура. За да промените тази температура, натиснете копчето за управление на фурната или докоснете клавиша °C и завъртете копчето за управление на фурната надясно / наляво.

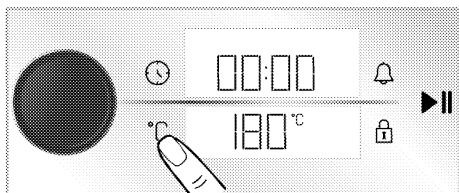
» Символът °C мига на дисплея за температура.



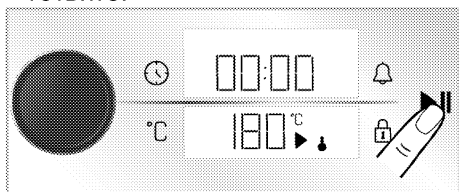
- i** Ако промените работната функция след промяна на предварително зададената температура за работните функции, температурата, която сте задали последно, се появява на дисплея. Ако обаче зададената температура не е в температурния диапазон на избраната работна функция, се появява най-високата регулируема температура на тази работна функция.

5. Потвърдете зададената температура, като докоснете бутона °C.

» Символът °C се появява на дисплея за температура.



6. След като настроите работната функция и температура, докоснете ▶|| бутон, за да започнете да готвите.



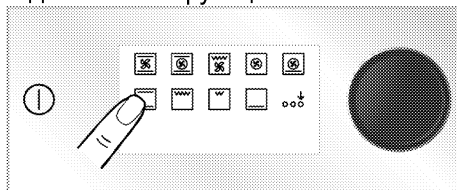
» Вашата фурна веднага ще започне да работи при избраната работна функция и температура. Символите ↓ и ▶ ще се появят на температурния дисплей. Времето за готвене започва да се отброява на дисплея. Всеки етап от ↓ символа светва, когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва сами да контролирате готвенето и да я изключите. Когато вашето готвене приключи, докоснете ▶|| бутон, за да прекратите готвенето, или докоснете ⓪ бутон, за да изключите фурната напълно.

Готвене чрез задаване на времето за готвене;

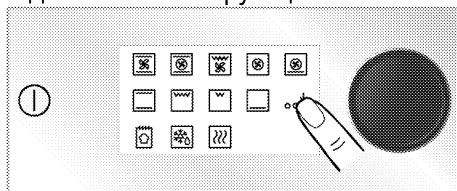
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера. Функцията "Горен и долен нагревател", настройките на 180 ° C

и 45 минути са показани като пример в изображенията.

1. Включете фурната, като докоснете ⓪ бутона.
2. Докоснете работната функция, на която искате да готвите, на дисплея на функциите.

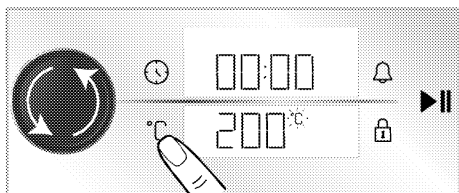


3. Докоснете работната функция, на която искате да готвите, на дисплея на функциите. Ако функцията, която искате да изберете, не е сред първите операционни функции, които се появяват на дисплея на функциите, можете да активирате долния ред на оперативните функции, като докоснете "Активиране на допълнителна функция".



4. Предварително зададената температура за избраната от вас работна функция се появява на дисплея за температура. За да промените тази температура, натиснете копчето за управление на фурната или докоснете клавиша °C и завъртете копчето за управление на фурната надясно / наляво.

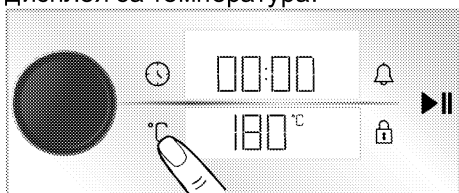
» Символът °C мига на дисплея за температура.



i Ако промените работната функция след промяна на предварително зададената температура за работните функции, температурата, която сте задали последно, се появява на дисплея. Ако обаче зададената температура не е в температурния диапазон на избраната работна функция, се появява най-високата регулируема температура на тази работна функция.

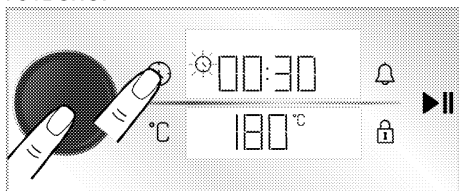
5. Потвърдете зададената температура, като докоснете бутона °C.

» Символът °C се появява на дисплея за температура.



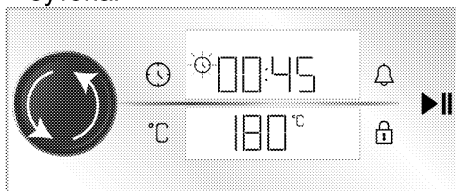
6. Натиснете копчето за управление на фурната или докоснете веднъж бутона ⌚ за настройка на времето за готвене.

» Символът ⌚ мига на дисплея и на дисплея за часовник / час се появява зададеното 30 минутно време за готвене.



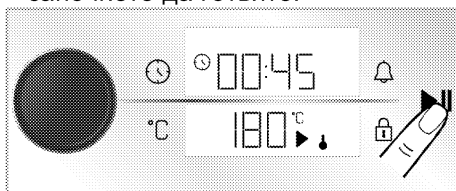
i След настройка на работната функция и температура, времето за готвене ще бъде зададено на 30 минути чрез докосване на бутона ⌚ или чрез директно натискане на копчето за управление на фурната за бързо задаване на времето за готвене и промяна на времето чрез завъртане на копчето за управление на фурната надясно / наляво.

7. Задайте времето за готвене, като завъртите копчето за управление на фурната. Потвърдете времето за готвене, като докоснете бутона.



i Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

8. След като настроите работната функция, температура и време за готвене, докоснете ► бутона, за да започнете да готвите.



» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва да отброява. Символите ↓ и ► ще се появят на температурния дисплей. Всеки етап от ↓ символа светва,

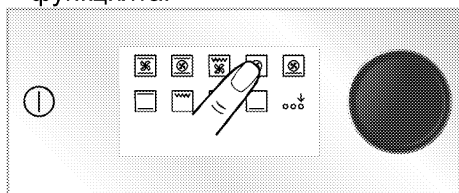
когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура. След приключване на зададеното време за готвене, "End" се появява на дисплея за температура, таймерът дава звуково предупреждение и готвенето спира.

9. Звуковото предупреждение звучи в продължение на една минута. Ако ►► натиснете бутона, докато звуковото предупреждение звучи и "End" се появява на дисплея за температура, фурната продължава да работи безкрайно. Ако се докосне ① бутон, фурната се изключва. Ако се докосне някой друг бутон освен тези бутони, звуковото предупреждение ще бъде прекъснато.

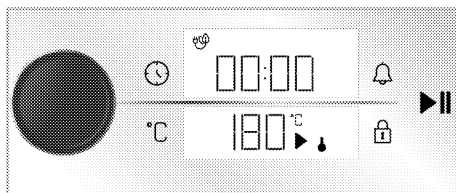
Готвене с еко вентилатор

За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате "Нагревател с вентилатор" в диапазона 160-220 ° C., но времето за готвене ще бъде малко по-дълго.

1. Включете фурната, като докоснете ① бутона.
2. Докоснете и задръжте "Нагревател с вентилатор" на дисплея на функцията.



» Показва се отброяване 3- 2- 1. Когато изтече обратното броене, се появява символ 🗨️ и **Готвене с еко вентилатор** се активира.



3. Можете да промените зададената температура и да зададете времето за готвене, както е описано в предишните раздели.

След това започвате готвенето.

» В **Готвене с еко вентилатор**, светлината на лампата е по-кратка от другата функция за готвене по време на готвене поради икономия на енергия.

Функция за хляб

Вашата фурна има "Функция за хляб" специално определена за приготвяне на хляб. Настройките за температура и време на функцията са фиксирани.

Съставки

- 500 г брашно
- 15 г захар
- 10 г инстантна мая
- 10 г слънчогледово олио
- 8 г сол
- 300 мл вода (35 ° C)

За горната част на тестото

- 2 чаени лъжички слънчогледово олио

Подготовка

1. Пресейте брашното в дълбока купа. Добавете захар върху брашното и го смесете хомогенно.
2. Отворете средата на брашното и добавете маята, солта и слънчогледовото масло. Започвайки от страните на купата, изливайте топлата вода постепенно.
3. Месете тесто на ръка или в тестомесачка за около 10-15 минути.

4. Обърнете замесеното тесто на ръка няколко пъти и го сложете в купа. Нанесете 1 чаена лъжичка слънчогледово масло върху тестото и го покрийте със стреч фолио, така че да докосва тестото.

5. Покрийте тестото със стреч фолио, покрийте го с дебела кърпа и го оставете да втаса при стайна температура.

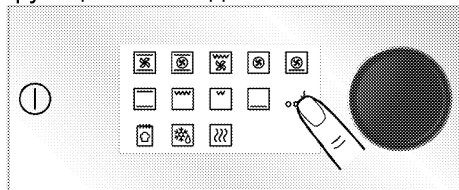
6. Вземете тестото, което е ферментирало в продължение на 60 минути, на плота и го сгънете 4-5 пъти и отстранете въздуха вътре. Нанесете 1 чаена лъжичка слънчогледово масло върху тестото и го покрийте със стреч фолио, така че да докосва тестото. Тестото ферментира при стайна температура за още 30 минути.

7. Когато тестото завърши с ферментация, оформете тестото като съомга и го поставете върху тава за печене. Направете 3-4 драскотини върху тестото си с помощта на нож.

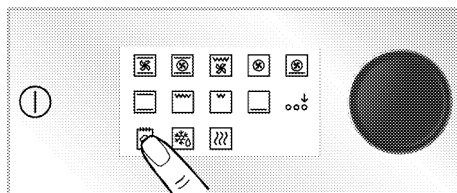
8. Поставете тавата на рафт 3 във фурната.

9. Включете фурната, като докоснете ① бутона.

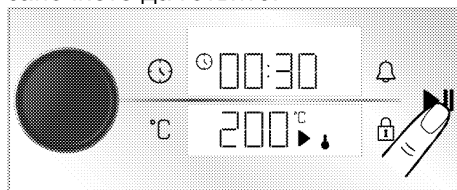
10. Активирайте долния ред на изпълняваните функции, като докоснете "Активиране на допълнителна функция" на функционалния дисплей.



11. Докоснете "Функция за хляб" в долния ред на функционалния дисплей.



12. Докоснете ►|| бутон, за да започнете да готвите.



13. В края на времето за готвене звуковото предупреждение звучи за една минута. Ако се докосне ① бутон, фурната се изключва. Ако се докосне друг бутон, различен от тези, звуковото предупреждение ще спре.

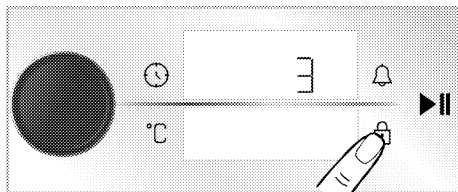
Настройки



i Отброяването 3- 2- 1 се показва в менютата или настройките, които трябва да се активират чрез докосване за дълъг период. Когато отброяването изтече, съответното меню или настройка се активира.

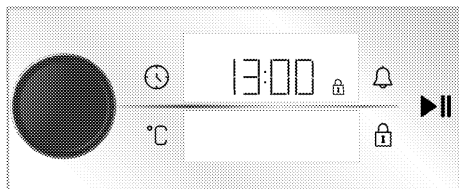
Активиране на заключването на бутоните

Използвайки функцията за заключване на бутоните, можете да защитите блока за управление от смущения.

1. Докоснете 🔒 бутона, докато символът 🔒 се появи на дисплея за час / часовник.






» Показва се отброяване 3- 2- 1. Когато изтече обратното броене, символът  се появява на дисплея за час / часовник и се активира заключването на бутоните. Когато се докосне някой бутон или се натисне копчето за управление на фурната, когато е зададено заключване на бутона, таймерът издава звуков сигнал и символът  мига.



i Заклучването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на ключалката


1. Докоснете  бутона, докато символът  се появи на дисплея за час / часовник.


» Показва се отброяване 3- 2- 1. Когато броенето изтече, символът  изчезва и заключването на бутоните е деактивирано на дисплея за час / часовник.

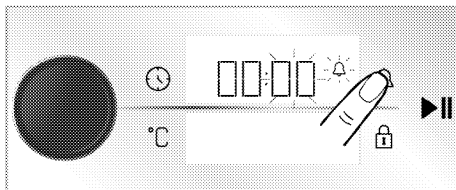
Настройка на алармата


Можете също така да използвате блока за управление на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от готвене. Алармата не оказва влияние върху работните функции на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате алармата, когато искате да завъртите храната във фурната в определено време. Веднага след като времето, което сте задали, изтече, контролният блок издава звуково предупреждение.

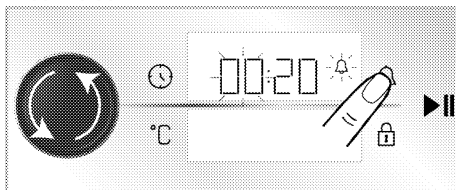
i Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.


1. Докоснете  бутон, за да зададете времето на алармата.


» Полето на символа  и минутите започва да мига на дисплея за час / часовник.




2. Задайте минутата, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво и докоснете  веднъж, за да активирате полето за часа.



3. Задайте часа, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво. Потвърдете настройката на времето, като натиснете бутона за управление на фурната или докоснете  бутон.

» Символът  се появява непрекъснато и времето за аларма започва да отброява на дисплея за час / часовник.

4. След като приключи времето на алармата,  символ започва да мига и ви дава звуково предупреждение.


i Ако времето за аларма и времето за готвене са настроени едновременно, краткото време се показва на дисплея за час / часовник.


Изключете алармата

1. В края на периода на алармата предупреждението се чува за една минута. Натиснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

» Звуковото предупреждение е спряно.

Ако искате да отмените алармата;


1. Докоснете веднъж бутона , за да отмените времето за аларма.

» Символът  започва да мига на дисплея за час / часовник.

2. Задайте времето за аларма на "00:00", като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво.

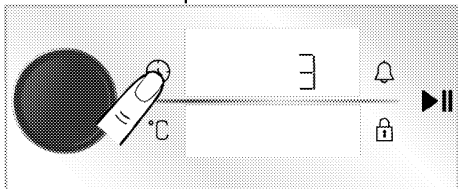
Настройка на силата на звука

Можете да зададете силата на звука на блока за управление. Вашата фурна трябва да бъде изключена, за да извършите тази операция.

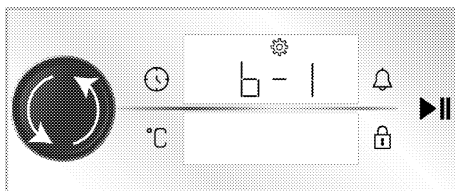
1. Когато вашата фурна е изключена (когато времето от деня се показва на дисплея), активирайте менюто с настройки, като докоснете  бутон за около 3 секунди.


» Показва се отброяване 3- 2- 1.


Когато изтече броенето, се активира менюто с настройки.

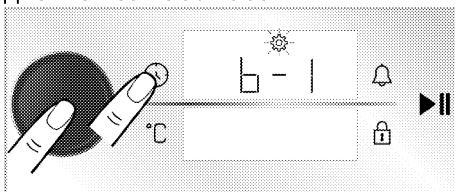


2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно / наляво, докато на дисплея за час / часовник се появи "b-1" или "b-2".




3. Активирайте настройката на силата на звука, като докоснете бутона или натиснете копчето  за управление на фурната.

» Символът  започва да мига на дисплея за час / часовник.




4. Задайте желаното ниво на силата на звука, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво.

5. Потвърдете избраното ниво на силата на звука, като докоснете бутона или натиснете копчето  за управление на фурната.

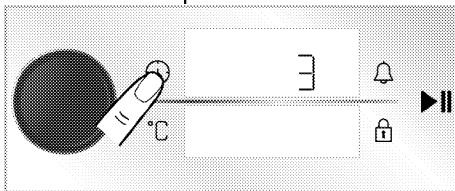
Настройка на яркостта на екрана

Можете да настроите яркостта от блока за управление. Вашата фурна трябва да бъде изключена, за да извършите тази операция.

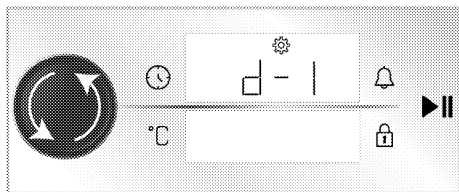
1. Когато вашата фурна е изключена (когато времето от деня се показва на дисплея), активирайте менюто с настройки, като докоснете  бутон за около 3 секунди.


» Показва се отброяване 3- 2- 1.


Когато изтече броенето, се активира менюто с настройки.

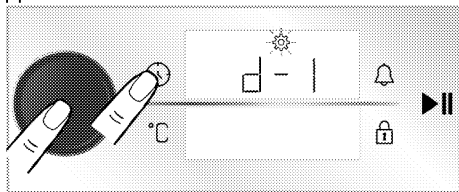


2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно / наляво, докато на дисплея за час / часовник се покажат “d-1”, “d-2” или “d-3”.




3. Активирайте настройката за яркост, като докоснете бутона  или натиснете копчето за управление на фурната.

» Символът  започва да мига на дисплея за час / часовник.




4. Задайте желаното ниво на яркост, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво.

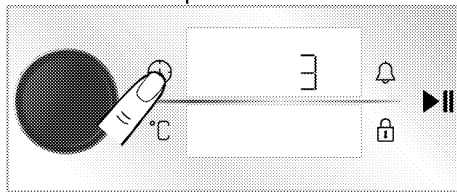
5. Потвърдете избраното ниво на яркост, като докоснете бутона или натиснете бутона  за управление на фурната.


Настройка на функцията за бързо предварително загряване (бустер)

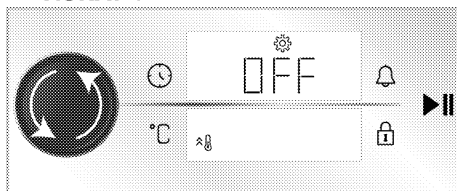
Можете да управлявате готвенето автоматично с функцията за бързо предварително загряване на вашия продукт. За тази цел трябва да активирате настройката за бързо предварително загряване. Вашата фурна трябва да бъде изключена, за да извършите тази операция.


1. Когато вашата фурна е изключена (когато времето от деня се показва на дисплея), активирайте менюто с настройки, като докоснете  бутон за около 3 секунди.


» Показва се отброяване 3-2-1. Когато изтече броеето, се активира менюто с настройки.

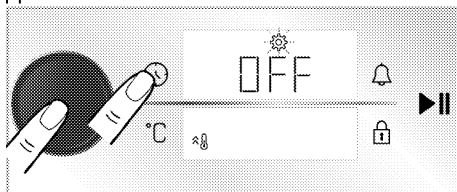


2. Завъртете копчето за управление на фурната надясно / наляво, докато на дисплея за час / часовник се появи символът  и “ИЗКЛ.”.

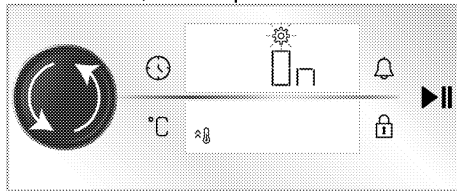



3. Активирайте настройката за бързо предварително загряване (бустер), като докоснете бутона  или натиснете копчето за управление на фурната.

» Символът  започва да мига на дисплея за час / часовник.



4. Завъртете копчето за управление на фурната надясно / наляво, за да промените настройката “ИЗКЛ.”, показана на дисплея за час / часовник, в настройка “ВКЛ.”.




5. Потвърдете настройката за бързо предварително загряване (бустер), като докоснете бутона  или натиснете копчето за управление на фурната.

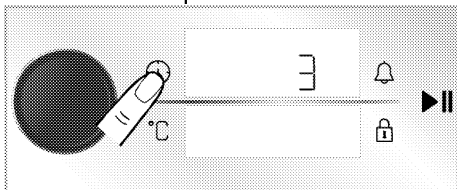
i Можете да изключите настройката за бързо предварително загряване чрез същата процедура. Довеждайки го до настройката „ИЗКЛ.“, можете да отмените настройката за бързо предварително загряване.


Промяна на времето на деня


За да промените времето на деня, което предварително сте задали,

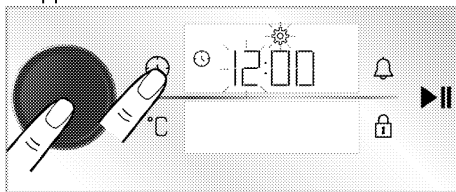
1. Когато фурната е в режим на готовност (когато времето на деня се показва на дисплея), активирайте менюто с настройки, като докоснете бутона  за около 3 секунди.


» Показва се отброяване 3- 2- 1. Когато изтече броенето, се активира менюто с настройки.




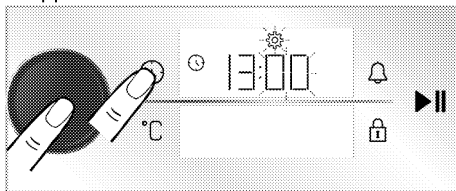
2. Натиснете веднъж копчето за управление на фурната или сензорния бутон , за да активирате полето за час.


» Полето за час и символът  мигат на дисплея за час / часовник.




3. Задайте часа, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво и натиснете веднъж копчето за управление на фурната или докоснете бутона , за да активирате полето за минути.

» Минутното поле и символ  мигат на дисплея за час / часовник.



4. Задайте минутите, като завъртите копчето за управление на фурната надясно / наляво. Потвърдете настройката на времето, като натиснете бутона за управление на фурната или докоснете  бутон.

» Часът от деня е зададен и символът  се появява на дисплея за час / часовник винаги включен.

6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестваните храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отворят вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви. Когато отворят вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.

- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в съда, в който ще готвите. Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

Сладкиши и храна на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагриване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.

- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.
- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовите, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.
- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за готвене на сладкиши

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесте със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
- Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
- Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.

Съвети за печене на торти

- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене.
- Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° C.

Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна Предложения за готвене с една тава

рава	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Торти в тава	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торти във форма	Форма за торта на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	150	30 ... 40
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 45
Курабийка	Тавичка за сладкиши*	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
	Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	180	35 ... 45
Богат сладкиш	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Пълнозърнест хляб	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 40
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Лазаня	Съгледна / метална правоъгълна форма върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 65
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	280	5 ... 9
	Стандартна тава*	Функция за пица	2	280	5 ... 10

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Тавичка за сладкиши*	вентилатор			
Курабийка	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Тавичка за сладкиши*	вентилатор			
Тесто за сладкиши	1 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Тавичка за сладкиши*	вентилатор			
Богат сладкиш	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Тавичка за сладкиши*	вентилатор			

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица за Нагревател с еко вентилатор - работна функция

- Не променяйте температурата на готвене, след като готвенето започне в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция.
- Не отваряйте вратата по време на готвене в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия и може да се различава от дисплея.
- Не загревайте предварително в режим Нагревател с еко вентилатор.

Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	Стандартна тава*	3	160	25 ... 35
Курабийка	Стандартна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	3	200	45 ... 55
Богат сладкиш	Стандартна тава*	3	200	35 ... 45

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

Месо, риба и домашни птици

Ключовите моменти при печенето

- Подправяйки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Сосът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.
- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 минути 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1.5 - 2.0 кг)	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	170	85 ... 110

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Печено пиле (1.8-2 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартна тава*	"3D" функция	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч

в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.

- **Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности причиняват изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.

- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако

гответе на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Таблица за скара

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Риба	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки парчета	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (нарязан)	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлети	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телен грил	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

Обърнете парчета храна след 1/2 от общото време за печене.

Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта

EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Таблица за готвене на тестови храни Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	140	15 ... 25
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	150	25 ... 35

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	150	30 ... 40
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 45
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 65
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Тавичка за сладкиши*				
Малки торти	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Тавичка за сладкиши*				

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 3
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30

Обърнете храната след 1/2 от общото време за печене.

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

7 Поддържане и грижа

Обща информация за почистване

▲ Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горещите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаща храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашия уред в съдомиялна машина.

Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта, и подложка за почистване, която не се надрасква.

Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела.
- Каталитичните стени имат лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата му структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да се заменят частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.

- В никакъв случай изсърналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

Почистване на аксесоарите

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина.

Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване", според типовете повърхности във вашата фурна.

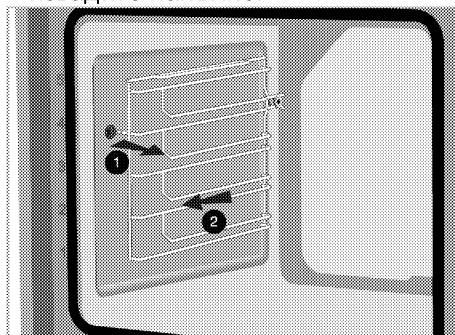
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела "Каталитични стени" за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени скари, отстранете телените скари, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в зависимост от типа на повърхността на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Извадете предната част на теления рафт, като го издърпате върху страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте теления рафт, за да го извадите напълно.



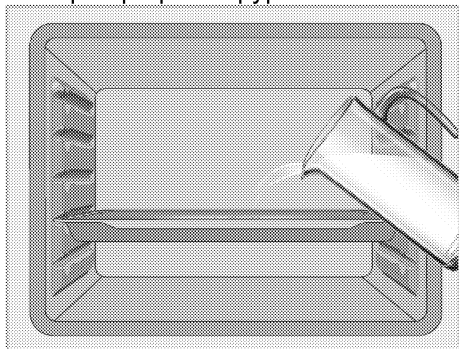
3. За да поставите отново рафтовете, процедурите, прилагани при отстраняването им, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото.

Лесно почистване с пара варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Гарантира лесно почистване, тъй като мръсотията (като не е чакала твърде дълго) се омекотява с парата, която се образува вътре във фурната, а водата пада кондензиращо върху вътрешните повърхности на фурната.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.

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



3. Настройте фурната в режим "Долен нагревател" и стартирайте при 100 ° C за 20 минути.

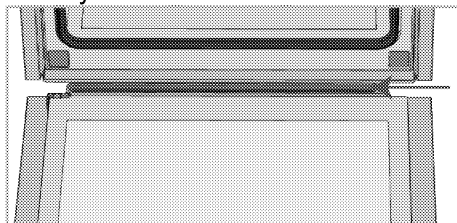
Отворете вратата и избършете вътрешните повърхности на фурната с влажна гъба или кърпа.

Отворете веднага вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще излезе пара. Това може да създаде риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата на фурната.

Използвайте топла вода с миеща течност, мека кърпа или гъба, за да почистите упоритите замърсявания и я избършете със суха кърпа.

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

варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт. След кондензация във фурната може да има вода или влага в канала на басейна под фурната. След употреба почистете този канал на басейна с влажна кърпа и след това го изсушете.



Почистване на вратата на фурната

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

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздела "Премахване на вратата на

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

Премахване на вратата на фурната

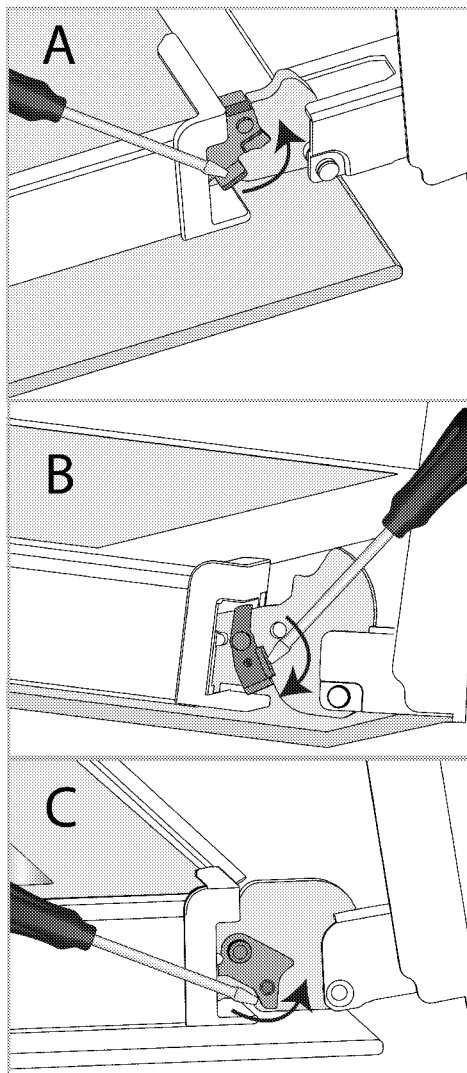
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на входната врата отдясно и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.

Типът панта (А), (В), (С) варира в зависимост от модела на продукта. Фигурите по-долу показват как да отворите всички видове панти.

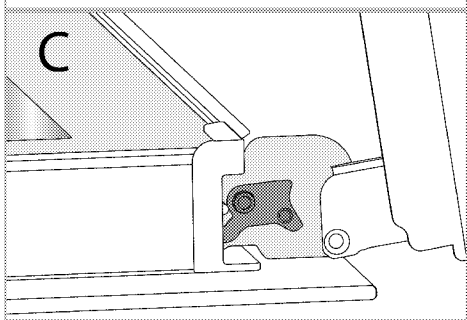
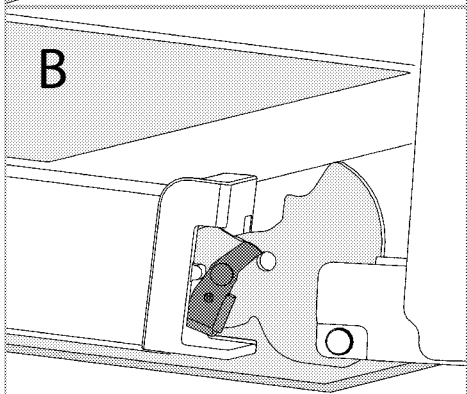
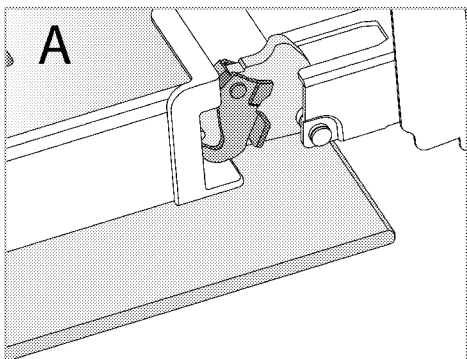
(А) тип панта се предлага при нормални типове врати.

(В) тип панта се предлага при типове меко затварящи се врати.

Панта тип (С) се предлага при типове меки отварящи / затварящи врати.

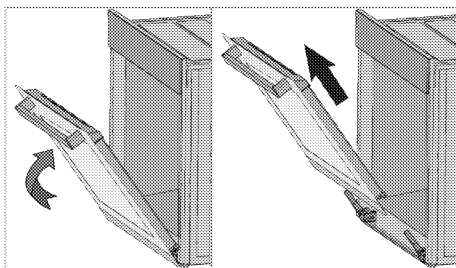


Заклучване на панти - затворено положение



Заклучване на панти - отворено положение

3. Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



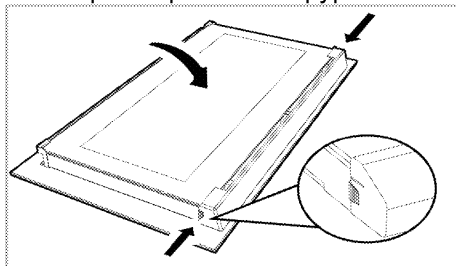
4. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на шарнира.

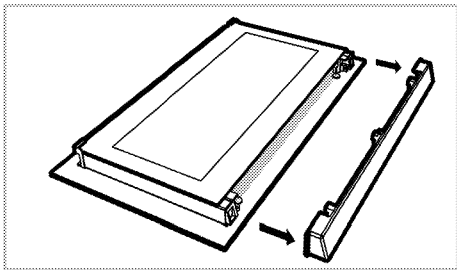
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

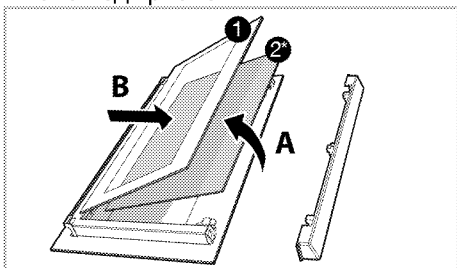
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към 'A' и след това го извадете, като издърпате към 'B'.



- 1 Най-вътрешният стъклен панел
- 2* Вътрешен стъклен панел (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)
4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го извадите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е подмяната на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото, за да срещнете скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешно стъкло. Важно е да поставите долните ъгли на

вътрешното стъкло (1), за да отговарят на долните пластмасови прорези.

7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „щракване“.

Почистване на лампата във фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

Подмяна на лампата във фурната

⚠ Общи предупреждения

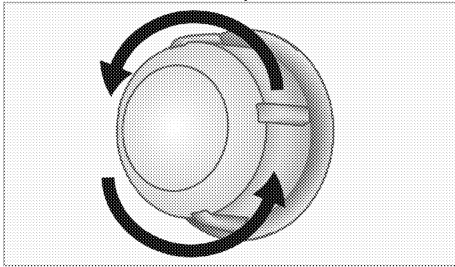
- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на схемата.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е

да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.

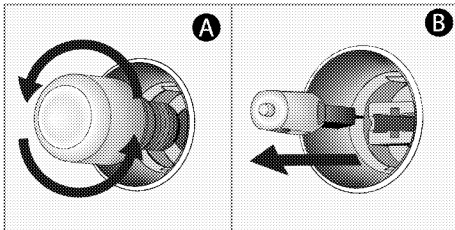
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° С.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



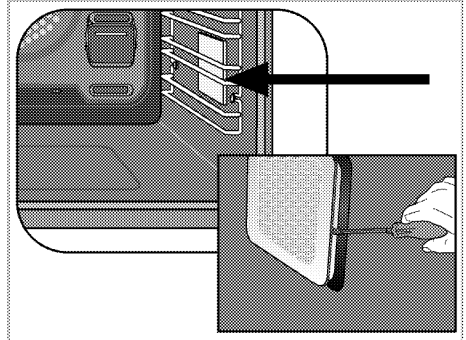
3. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



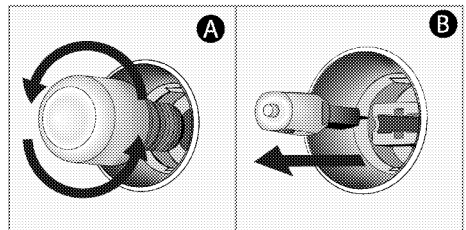
4. Поставете отново стъкления капак.

Ако фурната ви има квадратна лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете решетките според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка.
4. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



5. Поставете отново стъкления капак и решетките.

8 Отстраняване на проблеми

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент или техник с лиценз или с търговеца, при който сте закупили продукта, ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

Фурната излъчва пара, когато се използва.

- Нормално е парата да изтича по време на работа. >>> *Това не е неизправност.*

Водните капки се появяват по време на готвене.

- Парата, която възниква по време на готвене, може да се кондензира и да образува водни капки, при досег със студените повърхности на продукта. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът излъчва метални шумове при нагряване и охлаждане.

- Когато металните части се нагреят, те могат да се разширят и да причинят шум. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът не работи

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.*
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете връзката на щепсела.*
- Бутоните / копчетата / клавишите на контролния панел не функционират. >>> *Ако вашият продукт е оборудван с функция за заключване на бутоните, блокирането на бутоните може да е активирано. Моля, деактивирайте го.*

Светлината на фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Сменете лампата на фурната.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

Фурната не се нагрява.

- Може да не е зададена на определена функция за готвене и / или температура. >>> *Задайте фурната на определена функция за готвене и / или температура.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не се регулира. >>> *Регулирайте времето.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

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

- Възникна предишно прекъсване на тока. >>> *Регулирайте времето / превключвателя на продукта и го включете отново.*

