



## **Built-in Oven**

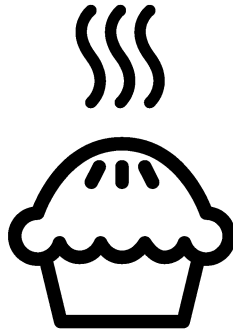
User Manual

**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**

**Beépített sütő**

**Használati útmutató**



**BIE22101X**

**EN / RU / HU**

285.4486.11/R.AD/19.02.2021/3-1

7757888403

## Please read this user manual first!

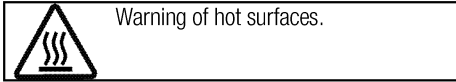
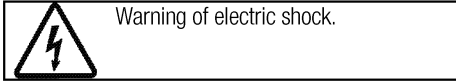
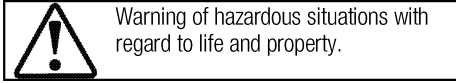
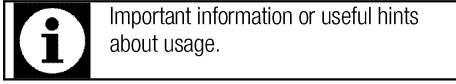
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

---

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Important instructions and warnings  
for safety and environment 4**

General safety ..... 4  
 Electrical safety ..... 4  
 Product safety ..... 5  
 Intended use ..... 7  
 Safety for children ..... 7  
 Disposing of the old product ..... 8  
 Package information ..... 8

**2 General information 9**

Overview ..... 9  
 Package contents ..... 10  
 Package contents ..... 10  
 Technical specifications ..... 11

**3 Installation 12**

Before installation ..... 12  
 Installation and connection ..... 14  
 Future Transportation ..... 16

**4 Preparation 17**

Tips for saving energy ..... 17  
 Initial use ..... 17  
 First cleaning of the appliance ..... 17  
 Initial heating ..... 17

**5 How to operate the oven 18**

General information on baking, roasting and grilling 18  
 How to operate the electric oven ..... 18  
 Operating modes ..... 19  
 Using the oven clock ..... 19  
 Cooking times table ..... 20  
 How to operate the grill ..... 21  
 Cooking times table for grilling ..... 21

**6 Maintenance and care 22**

General information ..... 22  
 Cleaning the control panel ..... 22  
 Cleaning the oven ..... 22  
 Removing the oven door ..... 23  
 Removing the door inner glass ..... 24  
 Replacing the oven lamp ..... 24

**7 Troubleshooting 26**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable

insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

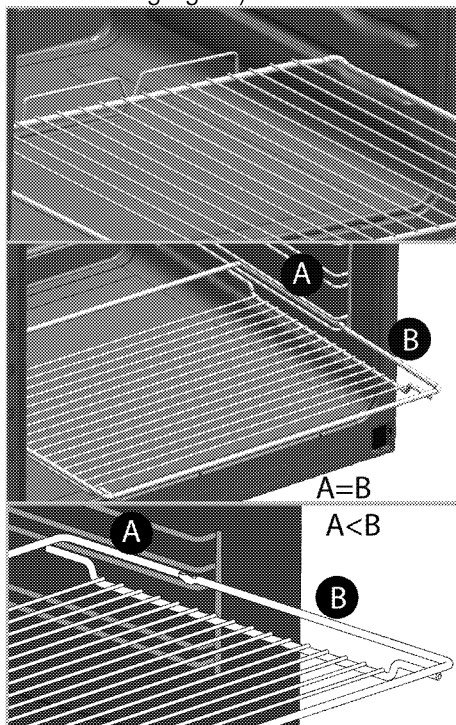
### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
 It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make

sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the

oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc.

by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## Disposing of the old product

### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

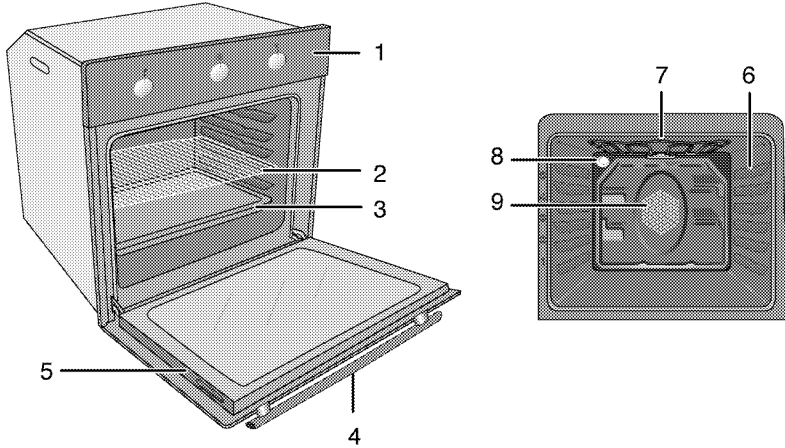
### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



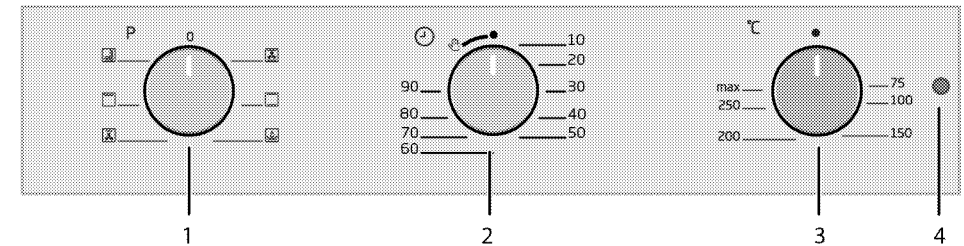
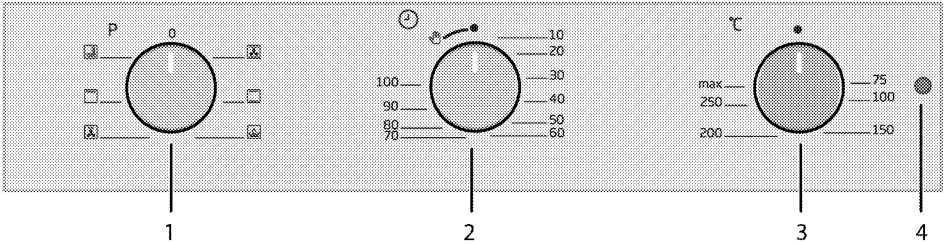
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Shelf positions
- 7 Top heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan motor (behind steel plate)



- 1 Function knob
- 2 Mechanical timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Thermostat lamp

## Package contents

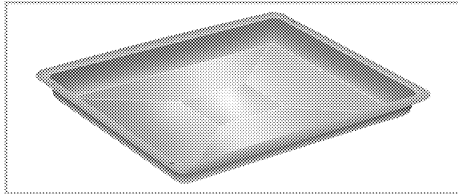


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

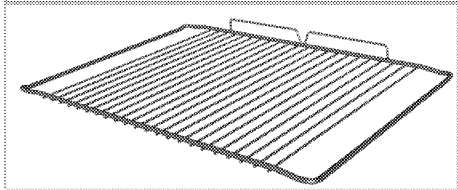
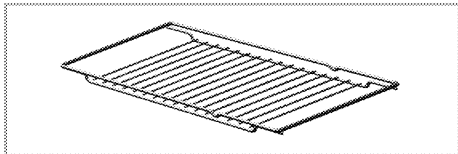
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire grill**

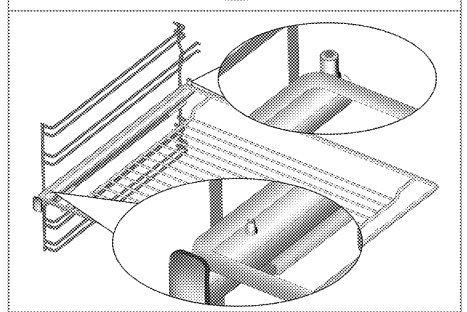
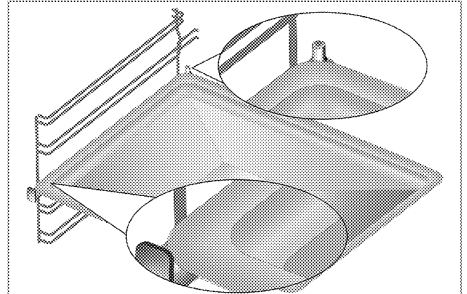
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 12.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.  
Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



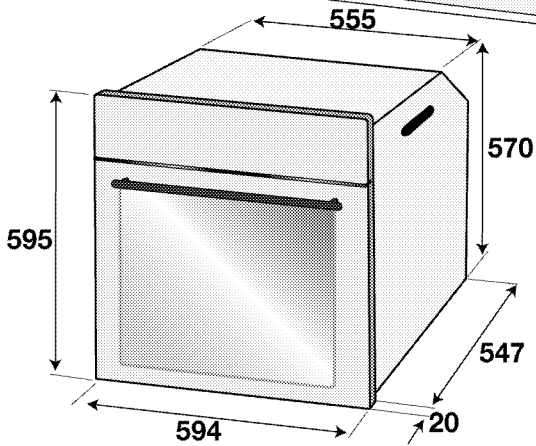
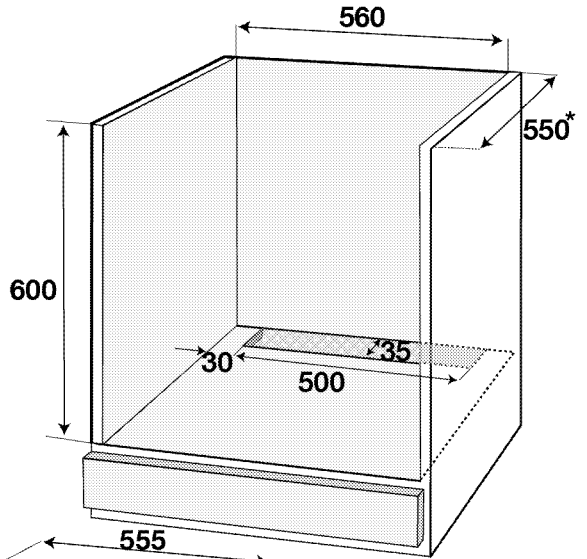
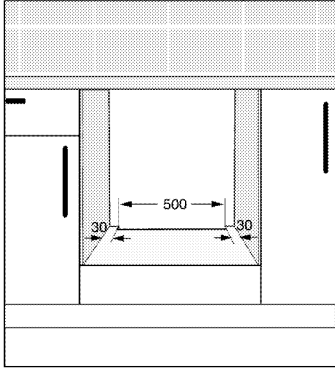
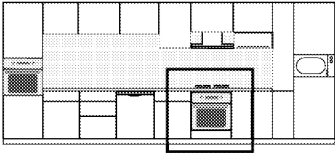
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



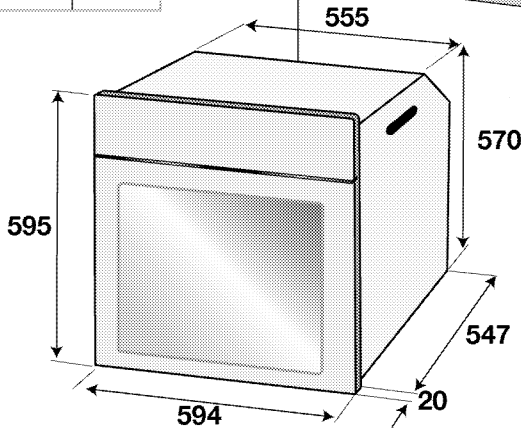
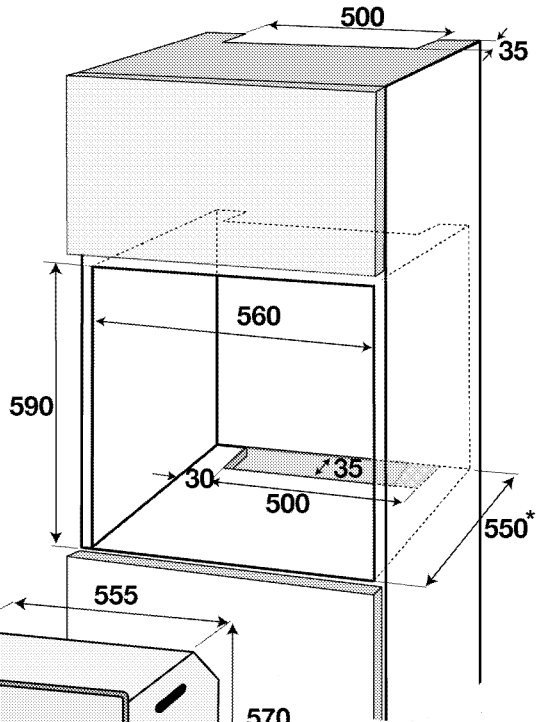
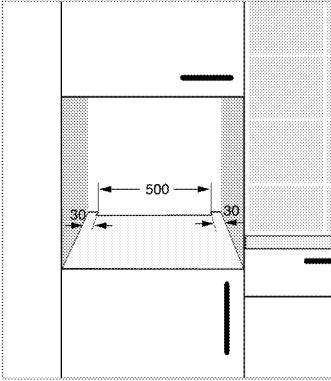
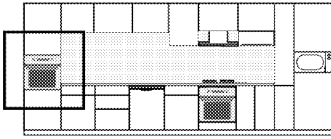
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

#### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



#### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

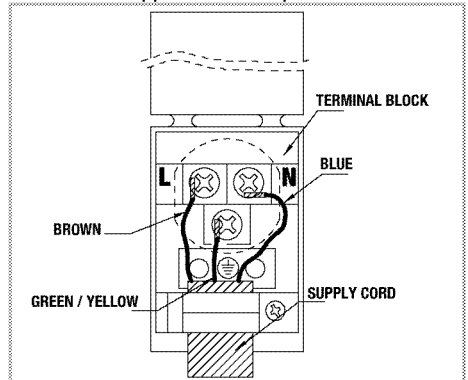
There is the risk of electric shock!

**Connecting the power cable**


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.


Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

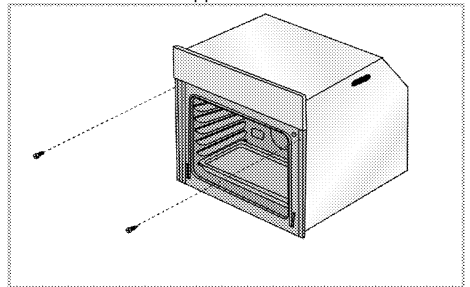
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» OR

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

**Installing the product**

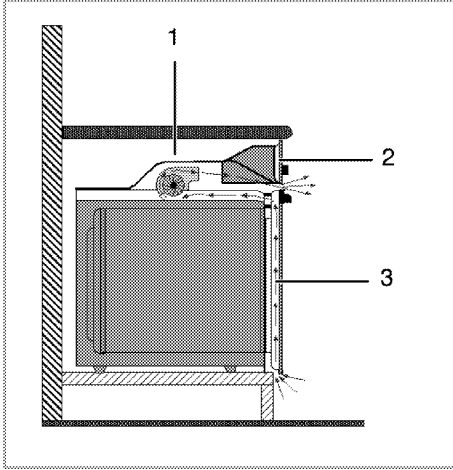
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off. If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Operate the product.
2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 21*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 21*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

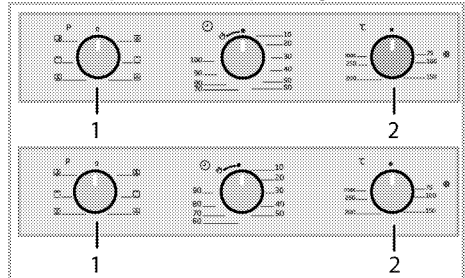


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

#### Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the oven timer to the desired cooking time; see .
2. Set the Function knob to the desired operating mode.
3. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

#### Switching off the electric oven

Switch the oven timer to off position.



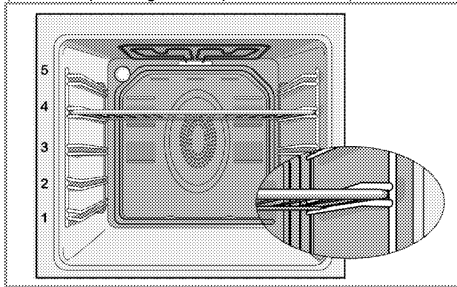
When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.  
(Varies depending on the product model.)



### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

#### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

#### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom. This function must be used for easy steam cleaning as well.



#### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

#### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

#### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

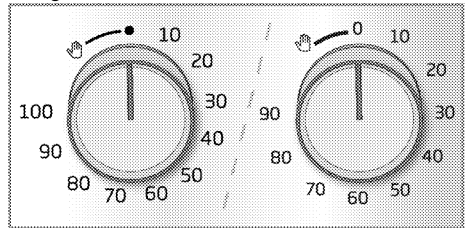
#### Booster



This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

#### Using the oven clock



#### Starting the cooking



In order to operate the oven, you must select cooking mode and the desired temperature and set the time. Otherwise, the oven will not operate.

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to set the cooking time.
2. Put your dish into the oven.
3. Select operation mode and temperature; see *How to operate the electric oven, page 18*.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

4. Once the cooking time is over, Time Setting knob will automatically rotate counterclockwise. A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.



If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise towards the hand symbol.

5. Turn off the oven with the Time Setting knob, function knob and temperature knob.

## Turning off the oven before the set time

1. Turn the Time Adjustment knob counterclockwise until it stops.
2. Turn off the oven with the Function knob and Temperature knob.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max. then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.  
 \* These accessories may not be supplied with the product.  
 \*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.  
 \* These accessories may not be supplied with the product.  
 \*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250	1...3 min.

# depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill



#### WARNING

Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

- Turn the Time Adjustment knob counter clockwise to Hand symbol when grilling.

#### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

#### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

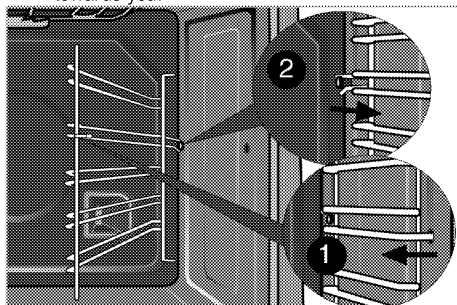
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

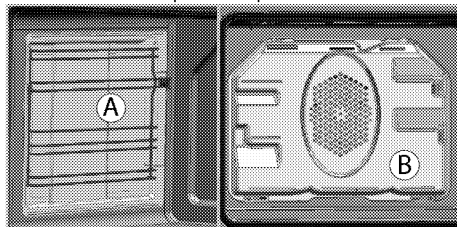
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

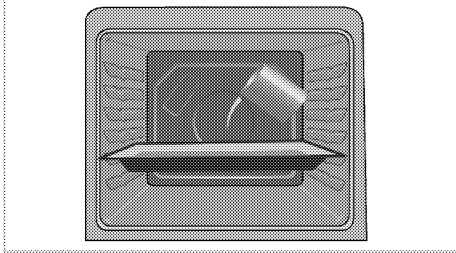
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



## Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

## Clean oven door

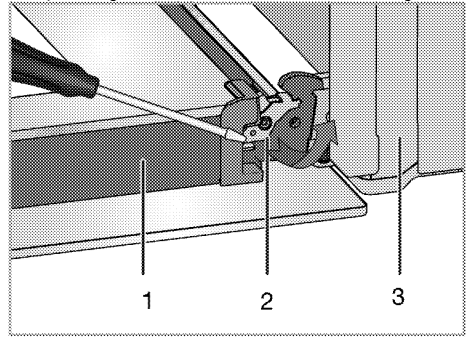
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



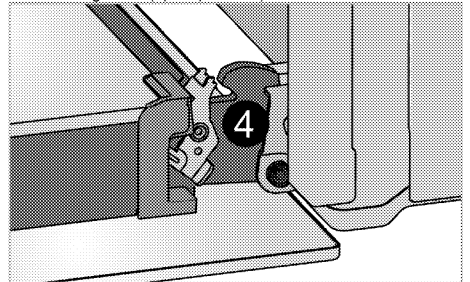
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

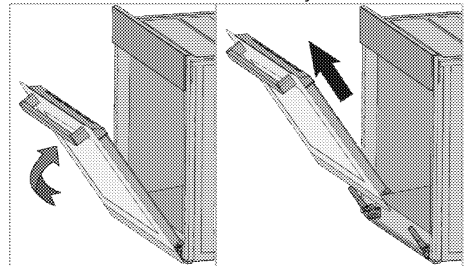
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



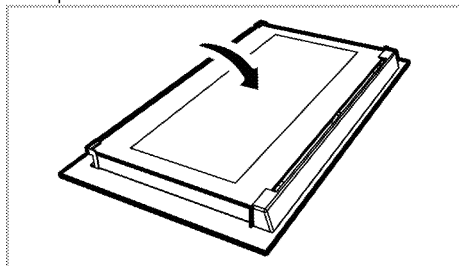
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

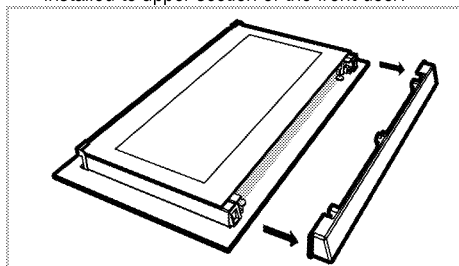
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

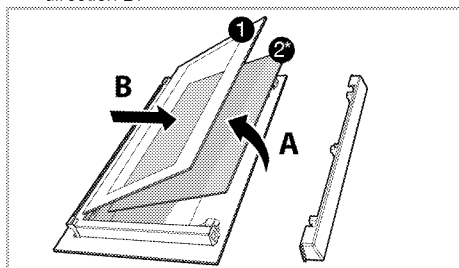
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



- 1 Innermost glass panel
- 2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel).

6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



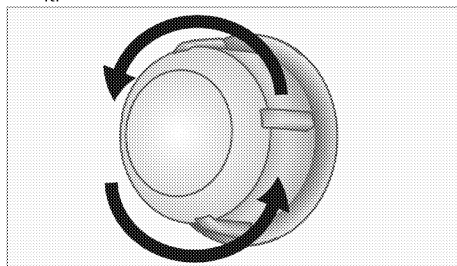
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

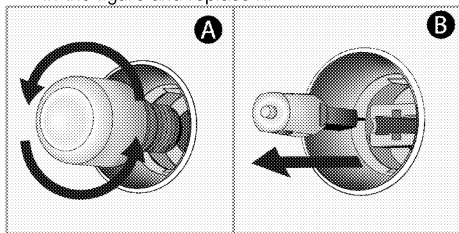
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace



it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 7 Troubleshooting

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

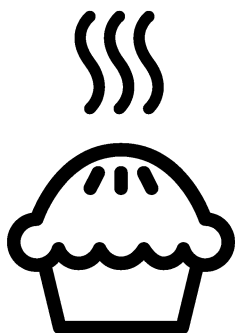


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**RU**

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

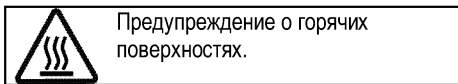
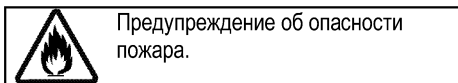
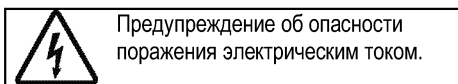
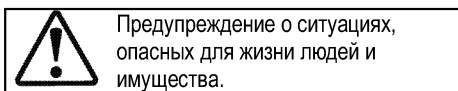
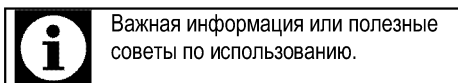
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



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



Произведено в Турции

<b><u>1</u></b>	<b><u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Общие правила техники безопасности .....	4
	Электробезопасность .....	5
	Безопасность изделия .....	6
	Использование по назначению .....	8
	Безопасность детей .....	9
	Утилизация старого изделия .....	9
	Утилизация упаковочных материалов .....	9
<b><u>2</u></b>	<b><u>Общие сведения</u></b>	<b><u>10</u></b>
	Обзор .....	10
	Содержание упаковки .....	11
	Технические характеристики .....	12
<b><u>3</u></b>	<b><u>Установка</u></b>	<b><u>13</u></b>
	До начала установки .....	13
	Установка и подключение .....	15
	Для будущей транспортировки .....	17
<b><u>4</u></b>	<b><u>Подготовка к эксплуатации</u></b>	<b><u>18</u></b>
	Рекомендации по экономии электроэнергии ....	18
	Подготовка к эксплуатации .....	18
	Очистка прибора перед началом эксплуатации	18
	Первоначальный прогрев .....	18
<b><u>5</u></b>	<b><u>Правила эксплуатации духовки</u></b>	<b><u>19</u></b>
	Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем .....	19
	Правила эксплуатации электрической духовки	20
	Режимы работы .....	20
	Использование часов духовки .....	21
	Время приготовления блюд .....	22
	Как пользоваться грилем .....	23
	Время приготовления блюд на гриле .....	24
<b><u>6</u></b>	<b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>	<b><u>25</u></b>
	Общие сведения .....	25
	Чистка панели управления .....	25
	Чистка духовки .....	25
	Снятие дверцы духового шкафа .....	26
	Снятие внутреннего стекла дверцы .....	27
	Замена лампочки освещения духового шкафа	27
<b><u>7</u></b>	<b><u>Поиск и устранение неисправностей</u></b>	<b><u>29</u></b>

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются. Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования

изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно

нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь

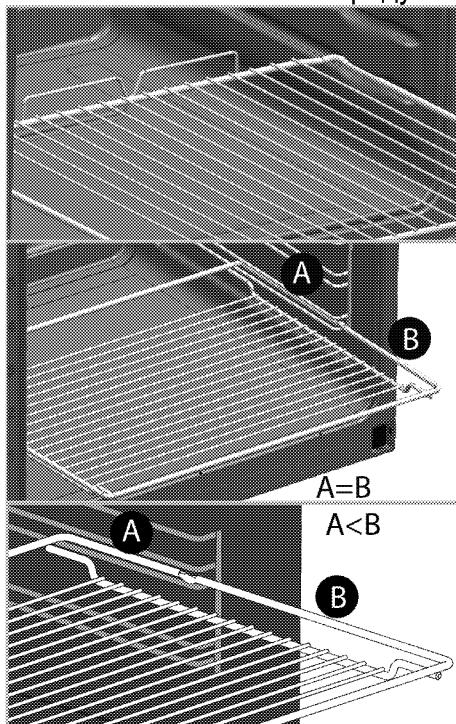
нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.



- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)  
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих  
Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на

направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкасаться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо

обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.
- Безопасность детей
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
  - Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
  - Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
  - Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
  - Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут

быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия  
**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

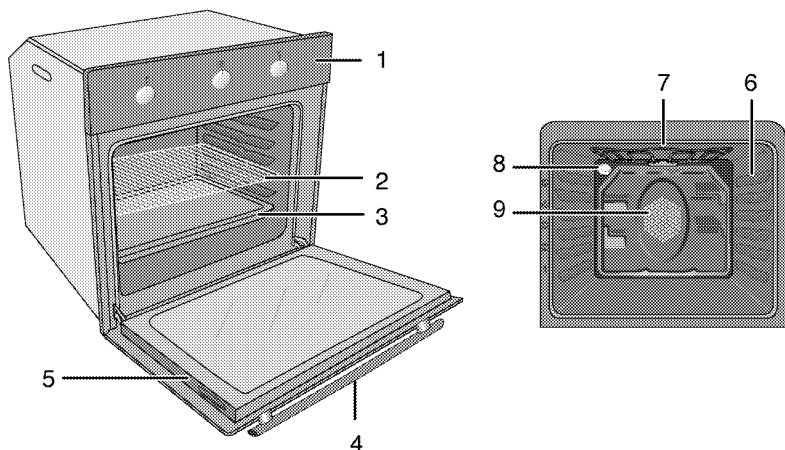
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

#### **Утилизация упаковочных материалов**

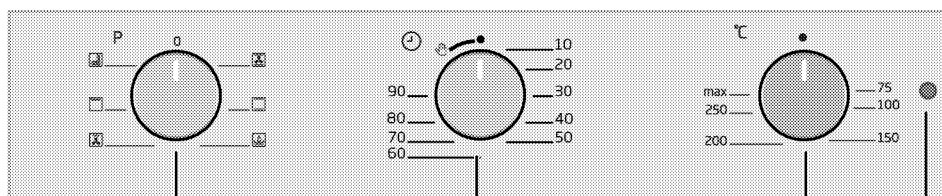
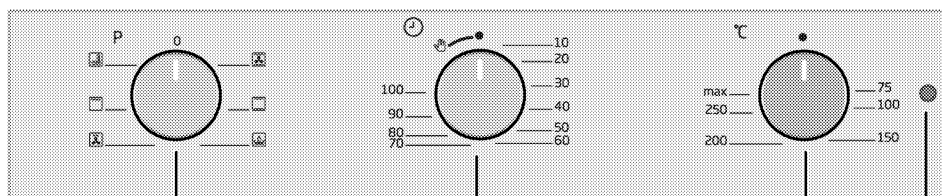
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления   | 6 | Положения полок                               |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Верхний нагревательный элемент                |
|   | Противень           | 8 | Лампочка                                      |
| 3 |                     | 9 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 4 | Ручка дверцы        |   |   |
| 5 | Дверца              |   |   |



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Ручка выбора функции |
| 2 | Механический таймер  |
| 3 | Ручка термостата     |
| 4 | Лампочка термостата  |

## Содержание упаковки

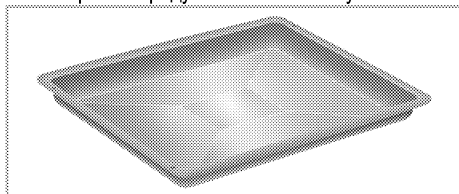


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

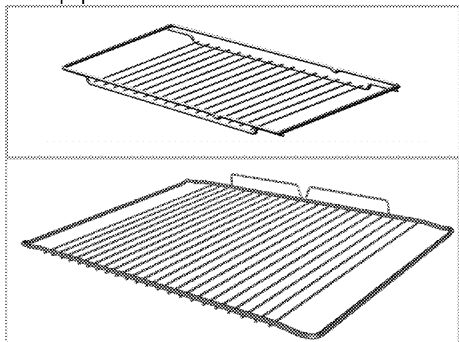
### 2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



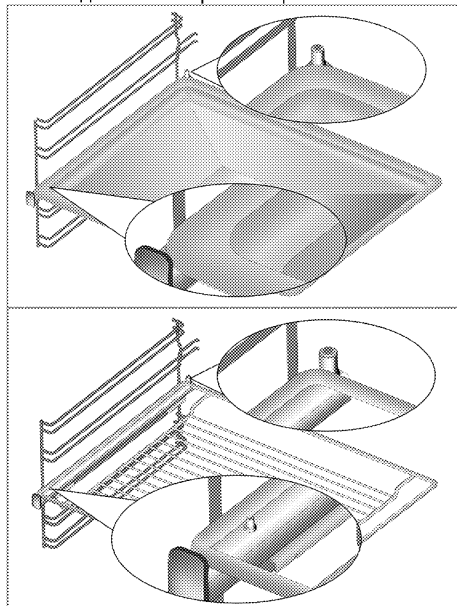
### 3. Решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



### 4. Правильное расположение проволочной решетки на выдвигаемых направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвигаемых направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвигаемых направляющих.





## Технические характеристики


Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2.4 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	<b>Многофункциональный духовой шкаф</b>
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

# Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.



\*\* См. раздел *Установка*, стр. 13.

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

### 3 Установка




Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

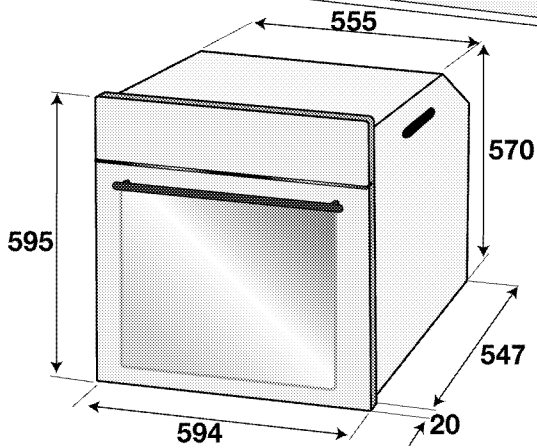
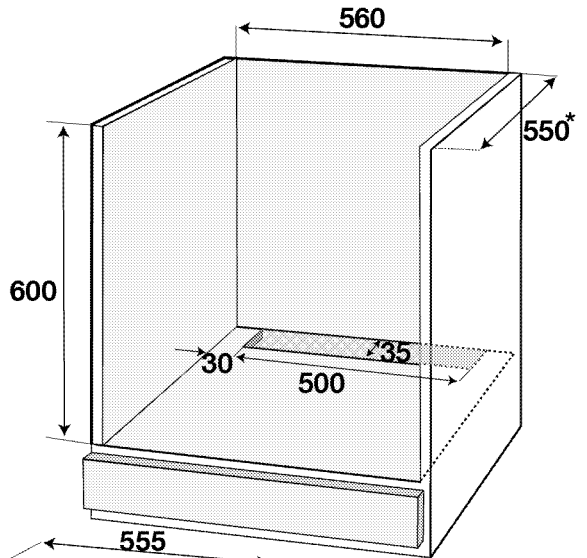
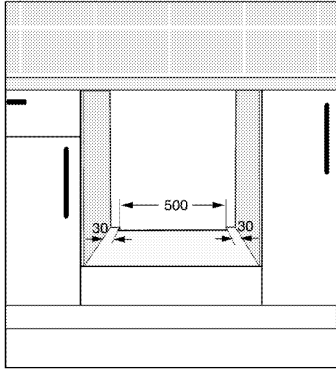
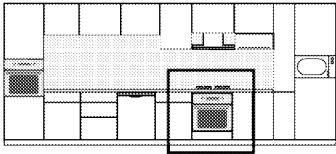
	Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.
	<b>ОПАСНО:</b> Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
	<b>ОПАСНО:</b> Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

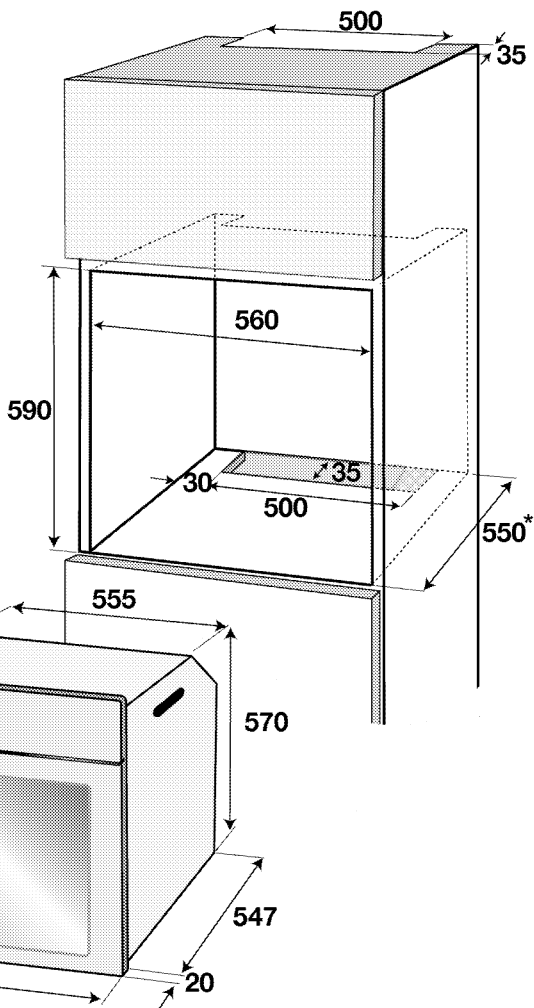
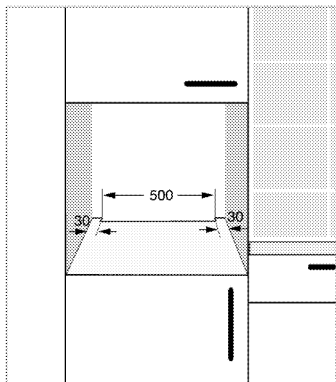
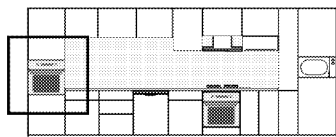
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.

	Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.
	Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.
	Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



\* МИН.





\* мин.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

### Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять

квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

**ОПАСНО:**

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

**ОПАСНО:**

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

**ОПАСНО:**

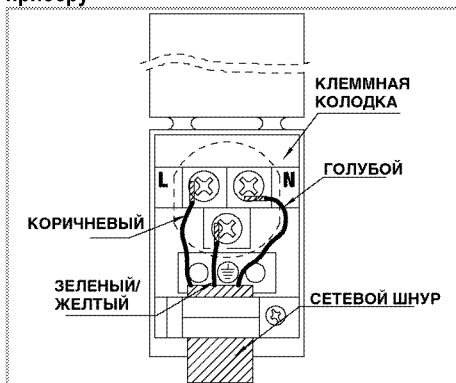
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

**Подключение кабеля питания**

При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

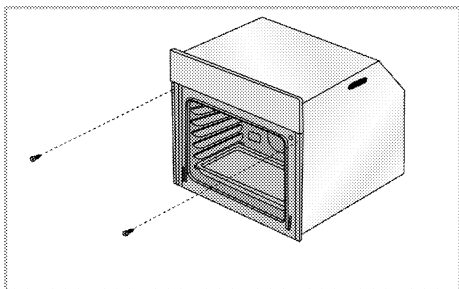
**Подключение кабелем, прилагаемым к прибору**

2. **Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**

- коричневый/черный провод = L (фаза)
  - синий/серый провод = N (нейтраль)
  - желто-зеленый провод = (E)  $\oplus$  (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
  - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
  - желто-зеленый провод = (E)  $\oplus$  (земля)

**Инструкция по монтажу**

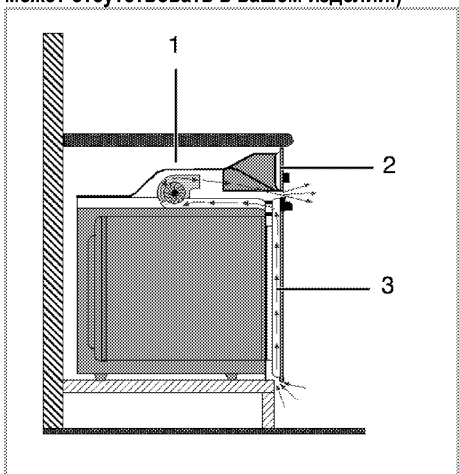
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

**Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

### Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделия экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

### Подготовка к эксплуатации

#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

#### Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

#### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19)

#### Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 23).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 23)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



#### ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

### Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

### Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

### Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро поджаривается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

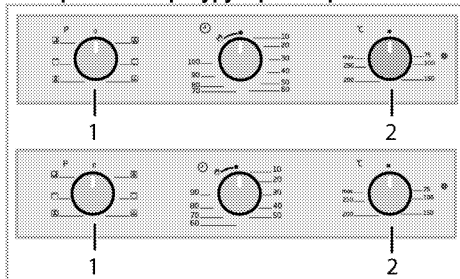


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

# Правила эксплуатации электрической духовки

## Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
  - 2 Ручка термостата
1. Настройте таймер духовки на нужную продолжительность приготовления (см. раздел ).
  2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
  3. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

### Выключение электрической духовки

Переведите таймер духовки в положение отключения.



Когда таймер установлен на определенное время, он выключается автоматически (см. ).

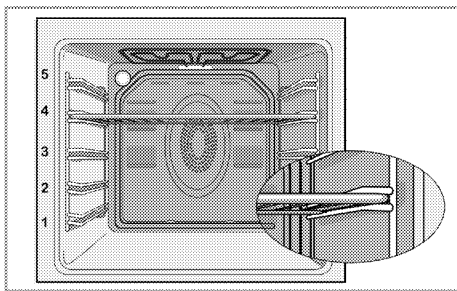
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

#### Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

#### Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



#### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

### Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

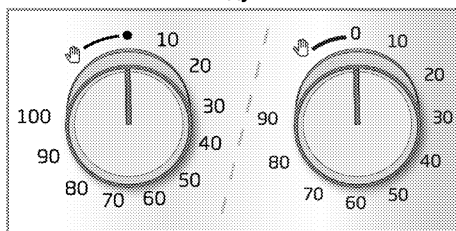
### Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пищи.

- Выберите этого режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пищи.

### Использование часов духовки



### Подготовка к работе и приготовление блюд



Для подготовки духовки к работе необходимо выбрать нужный режим и температуру приготовления, а также установить время. В противном случае духовка работать не будет.

1. Задайте продолжительность приготовления, повернув ручку Time Adjustment (Установка времени) по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
3. Выберите режим работы и температуру (см. *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 19.*)  
» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
4. По истечении заданного времени приготовления ручка Time Adjustment (Установка времени) автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и прибор выключится.



Если таймер не используется, выключите его, повернув ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью регулятора времени, ручки выбора функций и регулятора температуры.

### Досрочное выключение духовки

1. Поверните регулятор Time Adjustment (Установка времени) против часовой стрелки до упора.
2. Выключите духовку с помощью ручки выбора функций и регулятора температуры.

## Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

## Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.





Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	40 ... 50
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один противень	Стеклопанельная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 220 затем 180 ... 190	70 ... 90
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.  
 \* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.  
 \*\* Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.



## Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное печенье	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

\* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

\*\* Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно

распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

### Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

### Как пользоваться грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- При приготовлении в режиме гриля поверните регулятор времени по часовой стрелке и установите на значок Hand (Рука).

### Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

### Время приготовления блюд на гриле

#### Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4..5	250	20..25 мин. #
Курица (куски)	Решетка	4..5	250	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4..5	250	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4..5	250	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	Решетка	4..5	250	25...30 мин. #
Гренки *	Решетка	4	250	1...3 мин.

# в зависимости от толщины  
\*Разогрейте в течение 5 минут.  
\*\*Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу облегчить контролирующим организациям готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы процесс проверки продукта.

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250	25...35 мин.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.  
Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



**ОПАСНО:**

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



**ОПАСНО:**

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

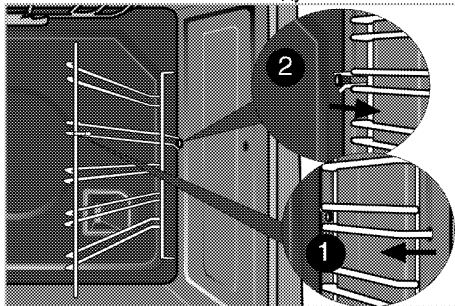
Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

**Чистка боковых стенок (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)**

**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

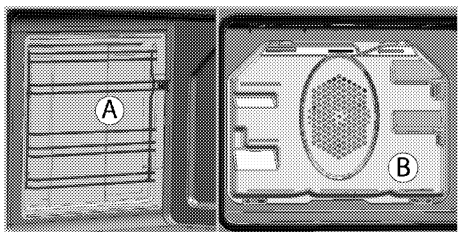
1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



### Стенки с каталитическим покрытием

**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

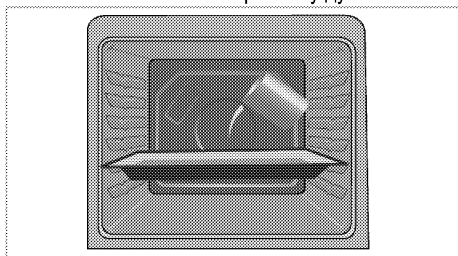
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



### Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 ° C в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.



При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

### Чистка дверцы духовки

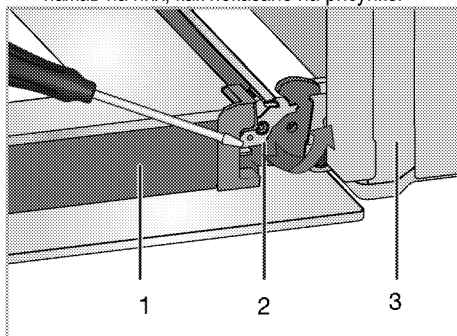
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



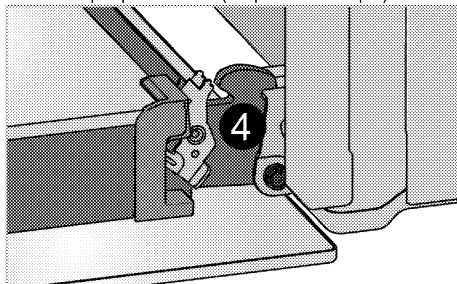
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

### Снятие дверцы духового шкафа

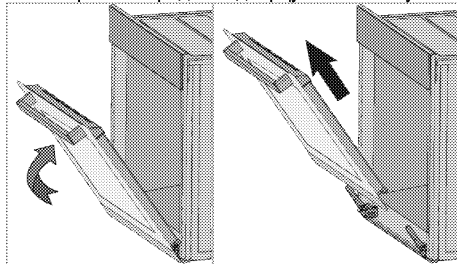
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

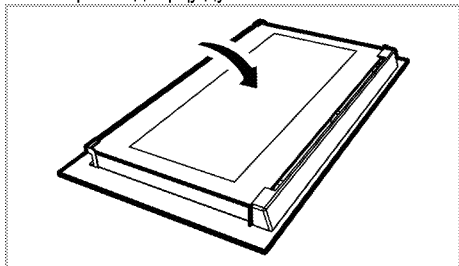


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

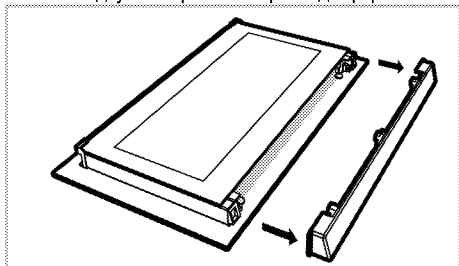
### Снятие внутреннего стекла дверцы (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

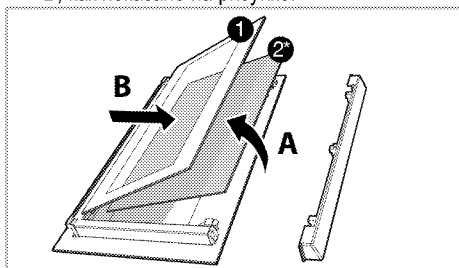
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



3. Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



- 1 Первое внутреннее стекло
- 2\* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла(2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.

5. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2), чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).
6. Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.
7. Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

### Замена лампочки освещения духового шкафа



#### ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



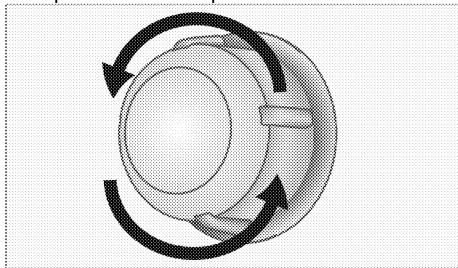
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



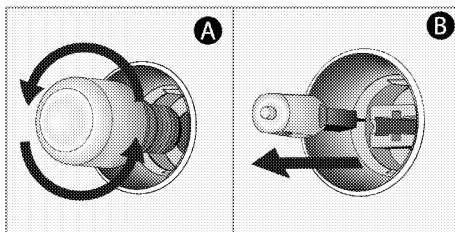
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

### Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

## 7 Поиск и устранение неисправностей

### Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### Прибор не работает

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

### Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

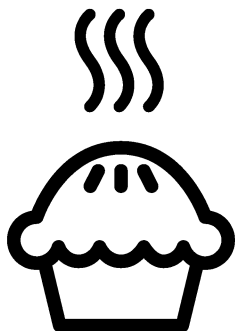




# beko

## Beépített sütő

Használati útmutató



HU

## A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiájával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



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

<b>1</b>	<b>Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések</b>	<b>4</b>
	Általános biztonsági utasítások .....	4
	Elektromos biztonság .....	4
	Termékbiztonság .....	5
	Rendeltetés .....	7
	Biztonsági előírások gyermekekre nézve .....	7
	A régi termék leselejtezése .....	8
	A csomagolóanyag kidobása .....	8
<b>2</b>	<b>Általános tájékoztató</b>	<b>9</b>
	Áttekintés .....	9
	A csomag tartalma .....	10
	Műszaki adatok .....	11
<b>3</b>	<b>Beszereles</b>	<b>12</b>
	Üzembe helyezés előtt .....	12
	Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....	14
	A régi termék leselejtezése .....	16
<b>4</b>	<b>Elkészítés</b>	<b>17</b>
	Energiatakarékossági tippek .....	17
	Első használat .....	17
	A készülék első tisztítása .....	17
	Első bekapcsolás .....	17
<b>5</b>	<b>A sütő működtetése</b>	<b>18</b>
	Általános információ sütésről, rostos sütésről és grillezésről .....	18
	Az elektromos sütő használata .....	18
	Működési módok .....	19
	A sütő órájának használata .....	19
	Sütési időtáblázat .....	20
	A grillsütő működtetése .....	21
	Sütési idő táblázat grillezéshez .....	21
<b>6</b>	<b>Karbantartás és tisztítás</b>	<b>22</b>
	Általános tájékoztató .....	22
	A vezérlőpult tisztítása .....	22
	A sütő tisztítása .....	22
	A sütő ajtajának eltávolítása .....	23
	Az ajtó belső üvegének eltávolítása .....	24
	A sütő lámpájának cseréje .....	24
<b>7</b>	<b>Hibaelhárítás</b>	<b>26</b>

## **Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.  
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervvel kell megjavíttatni.  
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó

felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.

- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő a terméknek.

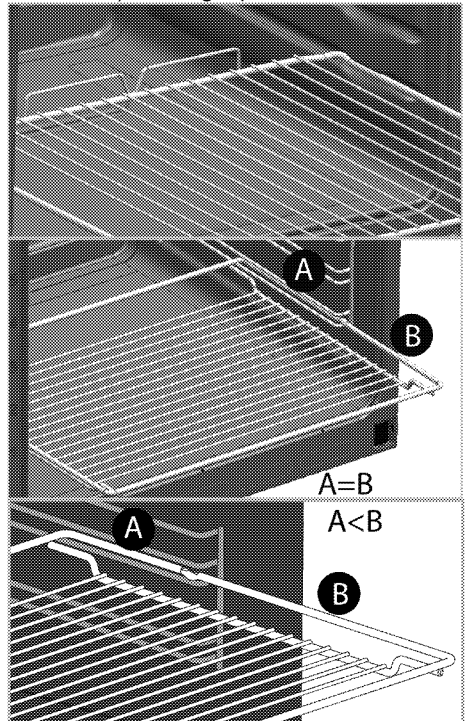
### **Termékbiztonság**

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsít, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)  
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra  
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa

be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a

papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

### **Rendeltetés**

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.

- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható tölőröngy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

### **Biztonsági előírások gyermekekre nézve**

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszzanak azzal.

- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráúlni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

### **A régi termék leselejtezése**

#### **A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:**



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

### **Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**

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

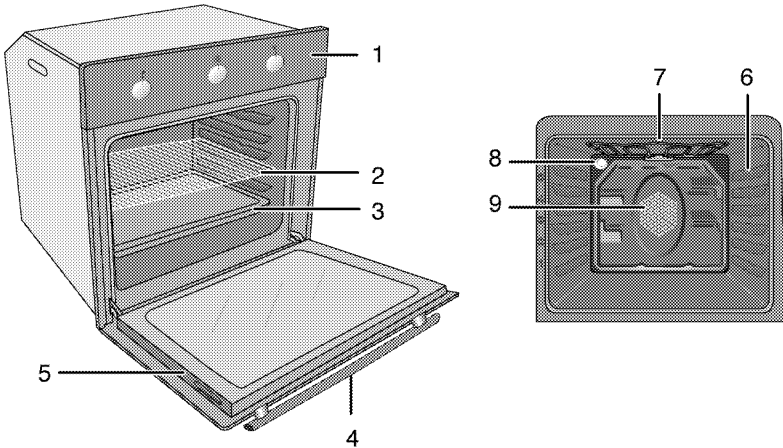
### **A csomagolóanyag kidobása**

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

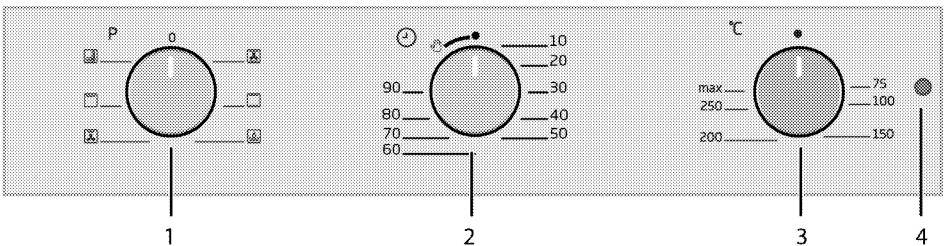
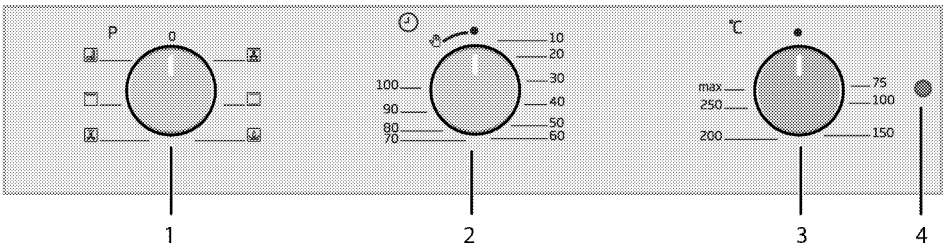


## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- |   |              |   |                                      |
|---|--------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Vezérlőpanel | 6 | Polc elhelyezése                     |
| 2 | Sütőrács     | 7 | Felső melegítő elem                  |
| 3 | Tálca        | 8 | Lámpa                                |
| 4 | Fogó         | 9 | Ventillátor-motor (lemezacél mögött) |
| 5 | Ajtó         |   |                                      |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Funkció gomb                   |
| 2 | Mechanikus időzítő             |
| 3 | Termosztát szabályozó kapcsoló |
| 4 | Termosztát lámpa               |

## A csomag tartalma

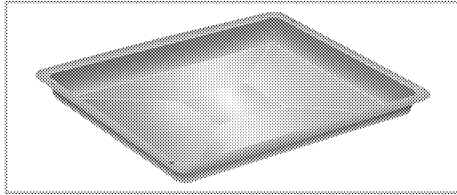


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

### 1. Használati útmutató

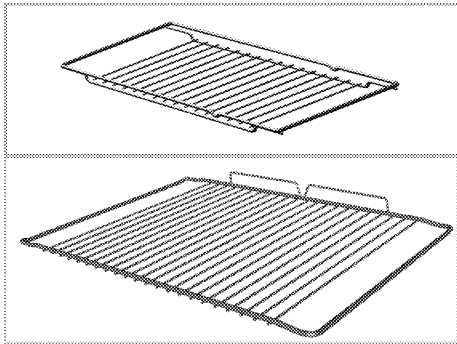
### 2. Hagományos tálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



### 3. Grillrács

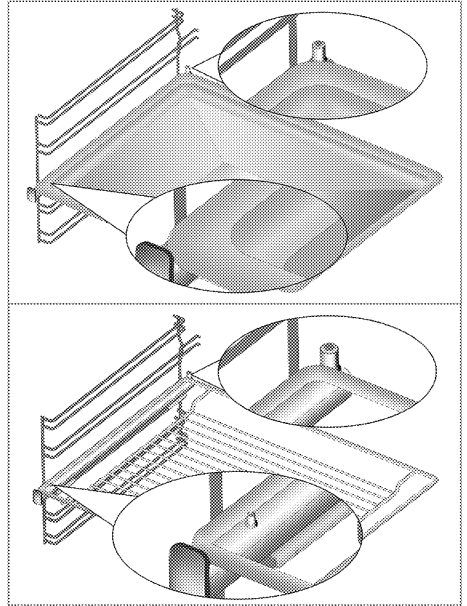
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



### 4. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra

**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



## Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	2,4 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	perch05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	<b>Többfunkciós sütő</b>
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2,2 kW

# Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímekjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

\* Lásd . *Beszereles, oldal 12.*

\*



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

### 3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



#### VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



#### VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

### Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.



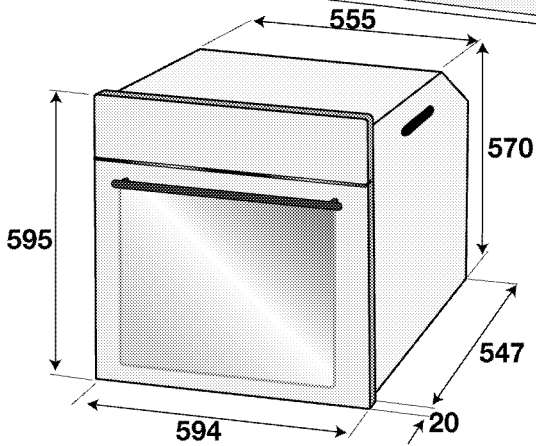
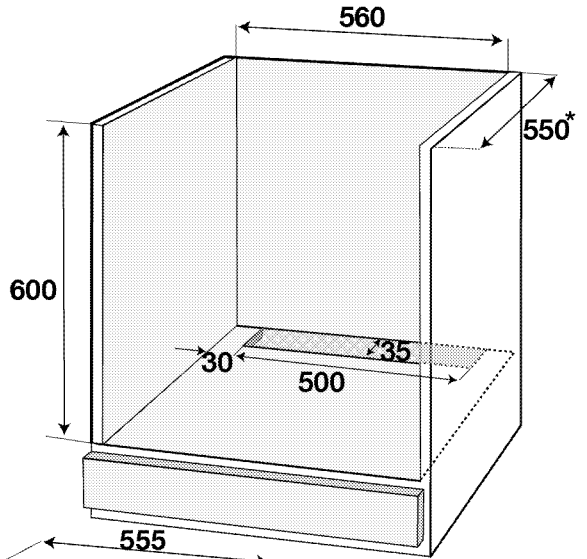
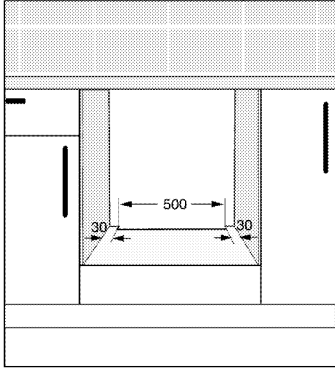
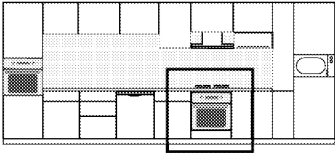
Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.



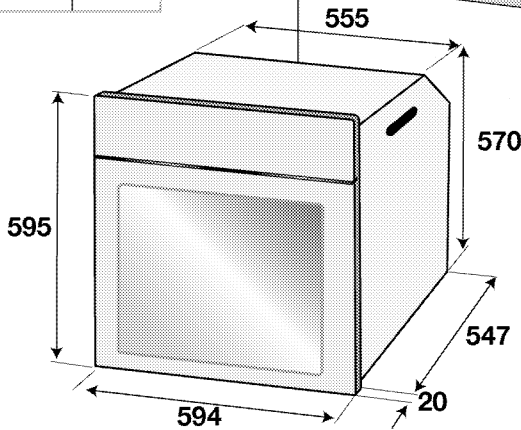
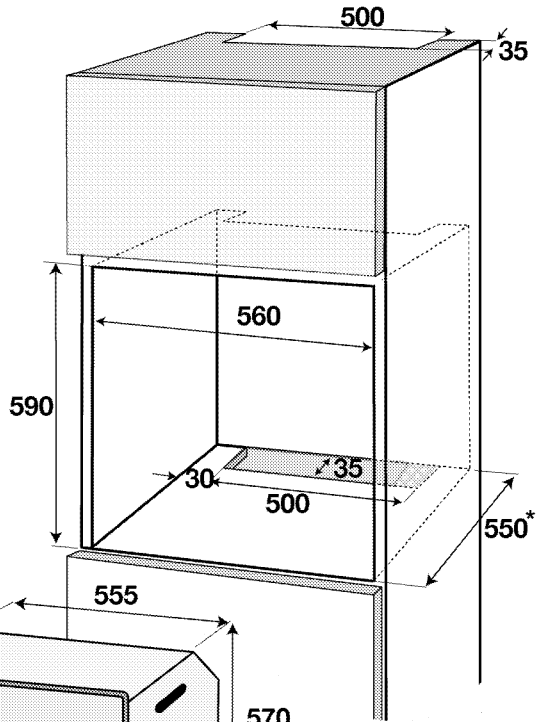
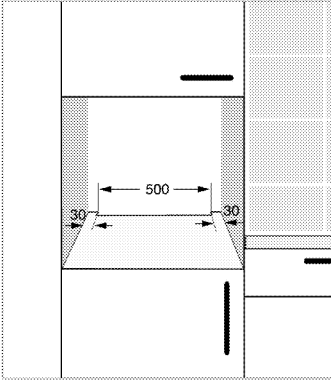
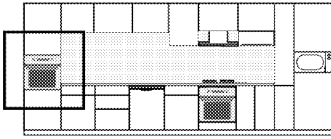
A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatóak, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.



\* perc



\* perc

### Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

### Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízva képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



### VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



### VESZÉLY:

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárított vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



### VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

### A tápkábel csatlakoztatása

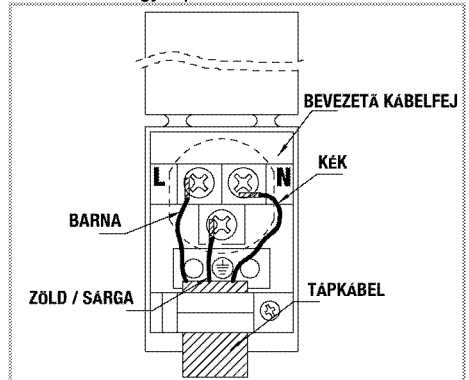


A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.


1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.


További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

### A termékhez egy tápkábel is tartozik:



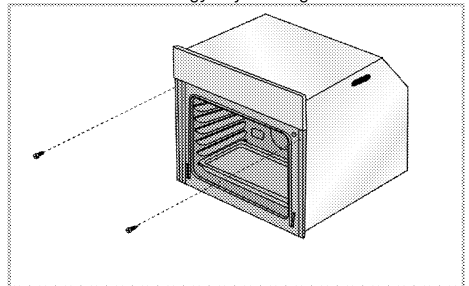
2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fehér kábel = L (fázis)
  - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
  - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
- » vagy

- Szürke/fehér kábel = L (fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

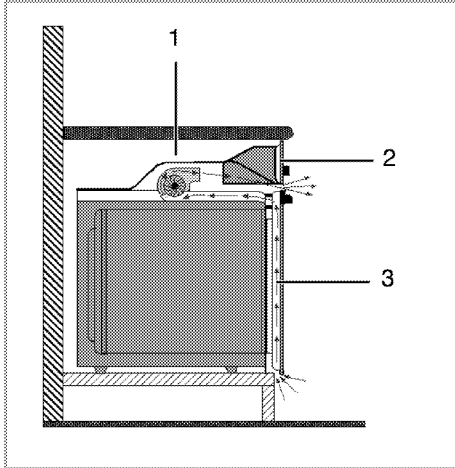
### A termékek beszerelése

1. Illeszze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral. Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

## Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



- 1 Hűtő ventilátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.



A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik. Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

## Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

## A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálca ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.



## 4 Elkészítés

### Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

### Első használat

#### A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószerrek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószerket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

#### Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!  
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

### Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 18*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percre.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 18*

### Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 21*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percre.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 21*



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

## 5 A sütő működtetése

### Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



#### FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró fűzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



#### VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

#### Tippек sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

#### Tippек roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

#### Tippек grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladj meg a melegítő méretét.

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.

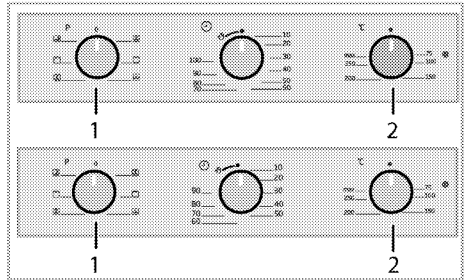


A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

### Az elektromos sütő használata

#### Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa be az időzítőt a kívánt sütési időre; lásd *A sütő órájának használata, oldal 19.*
2. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
3. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

#### Az elektromos sütő kikapcsolása

Kapcsolja ki a sütő időzítőjét.



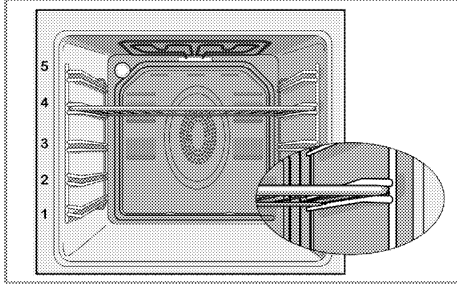
Ha az iszítító be van programozva, a készülék automatikusan kikapcsol; lásd *A sütő órájának használata, oldal 19*

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsoló állásba (felső).

#### Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrác ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



## Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

### Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

### Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmos pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.



Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



### Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátorok köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

### Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húskok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

## Grill+Légkeverés



A grillezési teljesítmény nem annyira erős, mint teljes grill funkció esetén

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

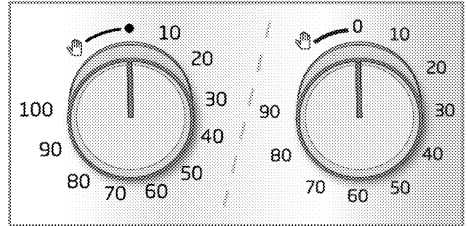
## Erősítő



Ezzel a funkcióval a sütő rövid idő alatt felforrósítható; sütésre nem alkalmas.

- A funkció kiválasztása után válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Ha a sütő elérte a kívánt hőfokot, a hőmérséklet jelzőfény felvillog.
- A felmelegítés végeztével a jelzőfény elalszik. Ezután válassza ki az étel elkészítéséhez kívánt funkciót.

## A sütő órájának használata



## A sütés indítása



A sütő használatához ki kell választania a sütési módot és a kívánt hőmérsékletet, továbbá be kell állítania az időt. Ellenkező esetben a sütő nem működik.

1. A sütési idő beállításához fordítsa el jobbra az Időbeállító gombot.
2. Tegye be az edényt a sütőbe.
3. Válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet; lásd. *Az elektromos sütő használata, oldal 18.*  
» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
4. A sütési idő letelte után az Időbeállító gomb automatikusan elfordul balra. A sütési idő leteltét és az áram lekapcsolását egy hangjelzés jelzi.




Ha nem kívánja használni az időzítő funkciót, forgassa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a kéz ábrára.

5. Az időbeállító gomb, a funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

### A sütő lekapcsolása a beállított idő letelte előtt

1. Forgassa el balra az időbeállító gombot, míg meg nem áll.
2. A funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

### Sütési időtáblázat

 A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

### Sütés és roston sütés

 Az első sín a sütő alsó sinje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet ( °C )	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180	25 ... 30
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyszögletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max. majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 220 majd 180 ... 190	70 ... 90
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max. majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max. majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

\* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

\*\* Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

### Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felületei

szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet ( °C )	Sütési idő (kb. érték percekben)
Ömlős tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

\* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

\*\* Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

## Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

## Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tészta rétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

## Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

## A grill sütő működtetése



### FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót. A forró felület égési sérülést okozhat!

- **Grillezéskor fordítsa el az időbeállító gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a kéz ábrára.**

### A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

### A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

## Sütési idő táblázat grillezéshez

### Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4..5	250	20...25 min. #
Szeletelt csirke	Grillrács	4..5	250	25...35 min.
Báránborda	Grillrács	4..5	250	20...25 min.
Marhasült	Grillrács	4..5	250	25...30 min. #
Borjúborda	Grillrács	4..5	250	25...30 min. #
Toast kenyér *	Grillrács	4	250	1...3 min.

# vastagságtól függ

\*5 percig melegítse elő

\*\*Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerinti készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpirítás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



#### VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



#### VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

### A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

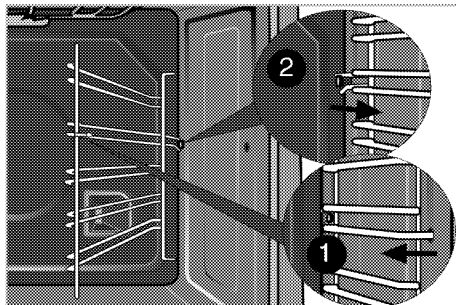
A vezérlőpanel megsérülhet!

### A sütő tisztítása

**Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)**

**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



### Katalitikus falak

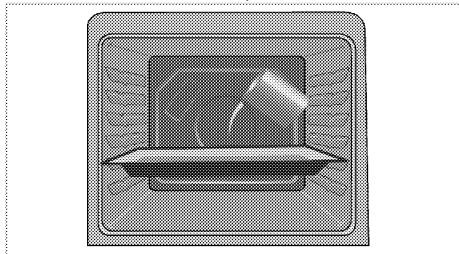
**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.

## Gőztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

## A sütőajtó tisztítása

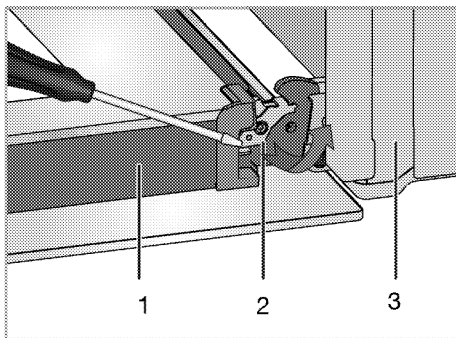
Az ajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra a terméket.



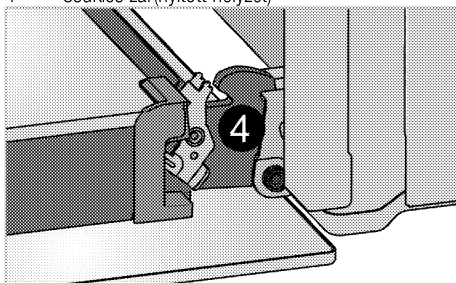
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

## A sütő ajtajának eltávolítása

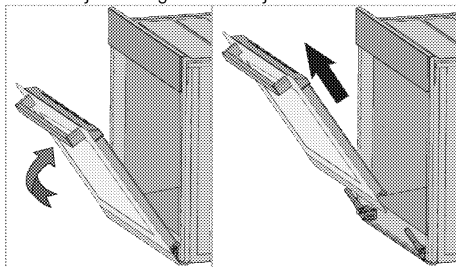
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.



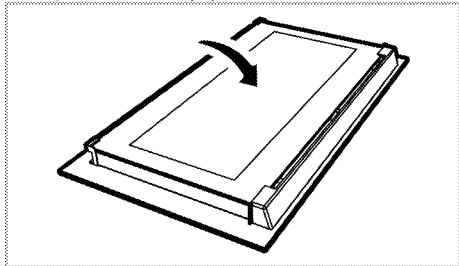
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsolatokat az ajtó visszahelyezése után.

## Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása

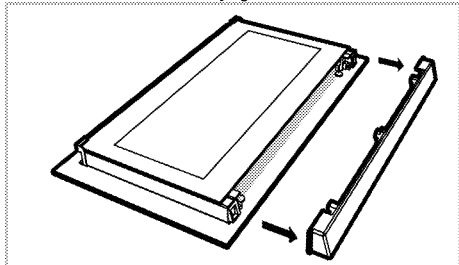
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

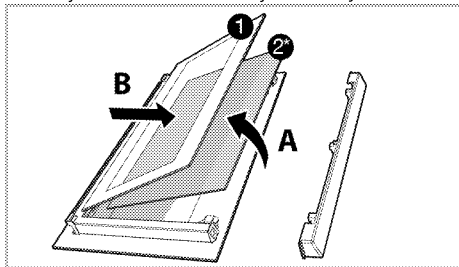
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegepanelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.



- 1 Legbelső üvegepanel
- 2\* Belső üvegepanel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel (2); Ismétlje meg a műveletet a belső üvegepanel (2) eltávolításához.
5. Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegepanel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágtott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel). A belső üvegepanelt

(2) a legbelső üvegepanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.

6. A legbelső üvegepanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegepanel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelső üvegepanel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
7. Nyomja a műanyag részt a ház felé úgy, hogy kattánót hangot halljon.

## A sütő lámpájának cseréje



### VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e. A forró felület égési sérülést okozhat!



Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használhat, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



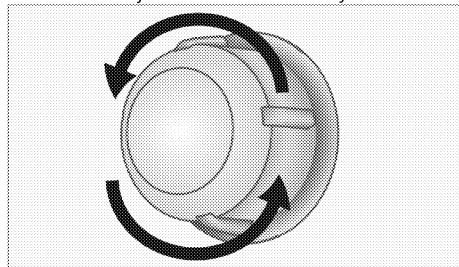
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

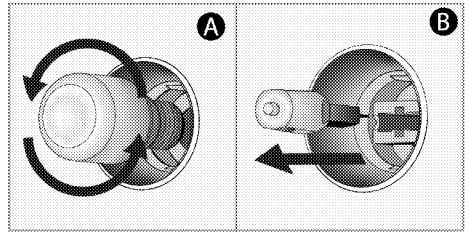
## Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.





3. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el az ércseréljéket. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzzák ki és távolítsa el, majd cserélje le.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

## 7 Hibaelhárítás

### A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

### A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

### A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

### A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### (Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



