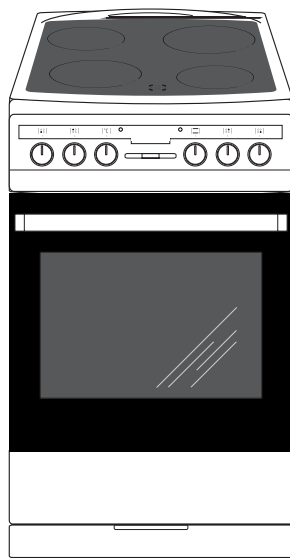


Amica

508CE2.313EHDQ(W)
508CE3.315EHTaQ(W)
508CE1.30HP(W)
508CE2.30EH(Xv)
508CE2.30EHP(W)



(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА.....	2
(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....	40

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	3
Описание на уреда	10
Инсталиране	13
Употреба.....	14
Приготвяне във фурната – практически съвети	29
Почистване и поддръжка	33
Как се действа в спешни случаи.....	38
Технически данни	39

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат награвателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагрят. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагриване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагриване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повърхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрива.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхността и, а прозореца може да се напука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Използвайте подходящи съдове.**

Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.

- **Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.**

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.

- **Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.**

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помоща на продукти, които вредят на околната среда.

- **Не отваряйте вратата прекалено често.**

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се при-

готви по-икономично в един съд върху плочата.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**

- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ



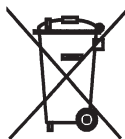
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



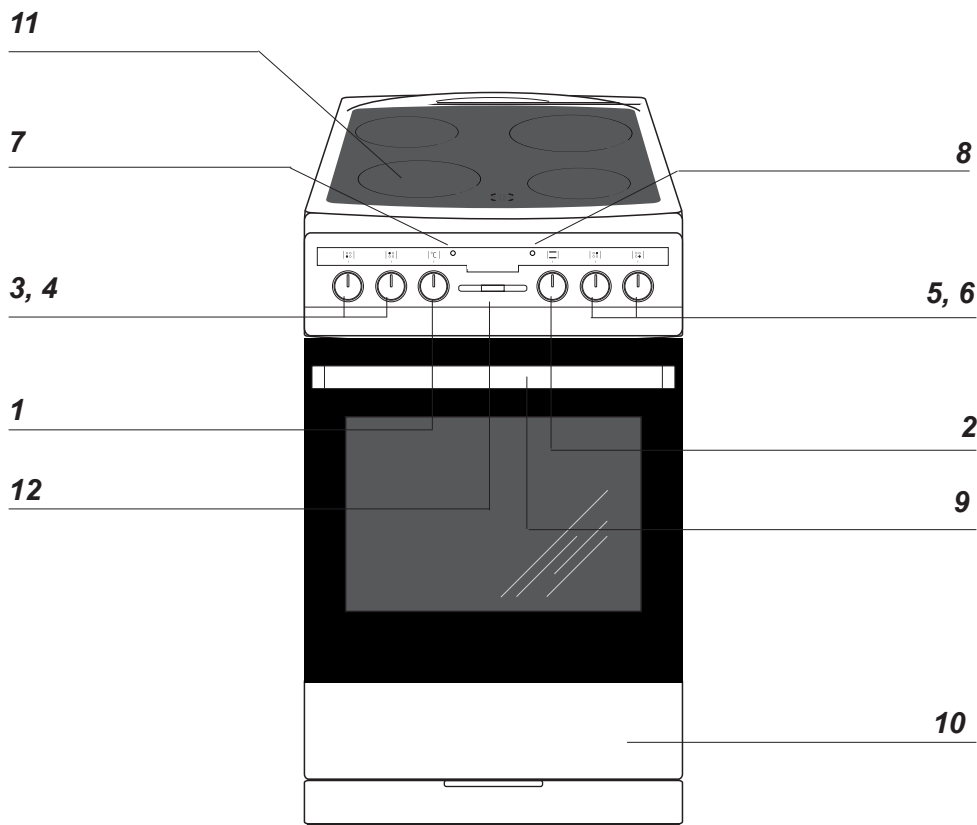
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно централите за рециклиране можете да получите от местните власти.

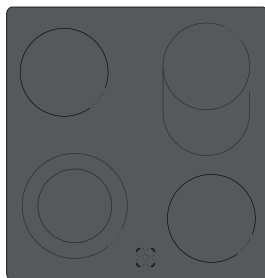
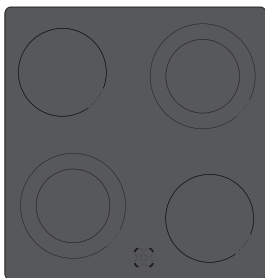
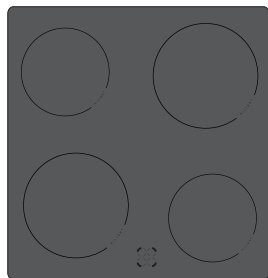
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



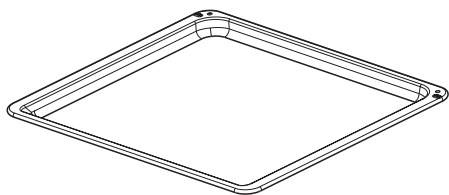
- 1** Бутон за контрол на температурата
- 2** Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6** Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 7** Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 8** Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 9** Дръжка за вратата на фурната
- 10** Шкаф*
- 11** Стъклокерамична плоча
- 12** Електронен прогаматор*

* по избор

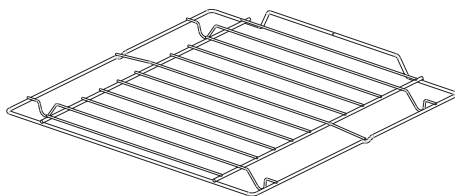
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



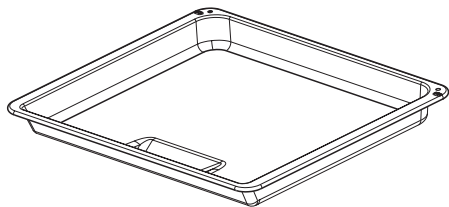
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**

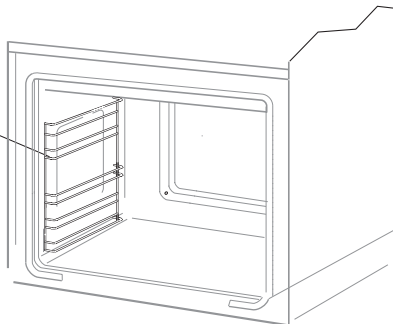


Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

*Печене лист носител**



* по избор

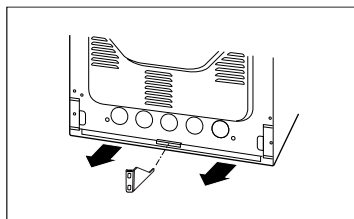
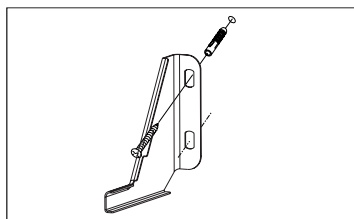
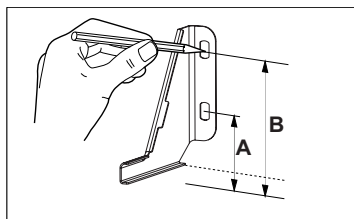
ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Помещението трябва да бъде оборудвано със система за проветряване за да изкара пушека. Тази система може да бъде съставена от един вентилатор и един ширм. Ширма трябва да се инсталира като се спазват инструкциите на производителя. Уреда трябва да се инсталира така, че да бъдат достъпни всички елементи за контрол.
- Върху използваната покривна повърхност трябва да се нанесе един прилепващ термоустойчив слой (100°C). Той ще предпази деформирането на повърхността. Ако не сте сигурни за издръжливостта на мебела, оставете разстояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябва да бъде издръжлива на високи температури. По време на ползване, задната част на уреда се нагрява и достига до 50°C над стайната температура.
- Уреда трябва да се постави върху твърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката



Печка вис. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Печка вис. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

ИНСТАЛИРАНЕ

Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

Препоръки

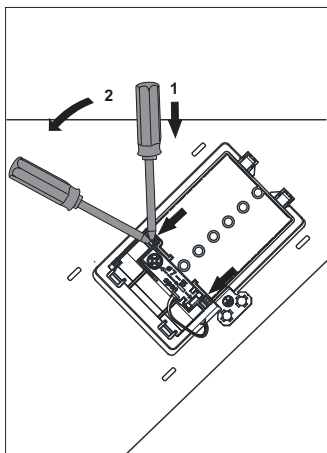
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

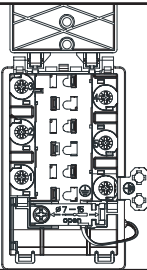
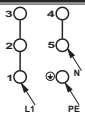
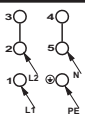
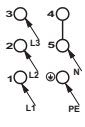
Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройство трябва да е най-малко 3 мм.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.



ИНСТАЛИРАНЕ

ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал  PE.				Тип кабел за ел.захранване
1	При еднофазна връзка с заземяване на 230V, връзките свързват терминалите 1 – 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .			H05VV-F3G4
2	При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .			H05VV-F4G2,5
3	При мрежа от трифазна връзка с с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 4 – 5, фазите 1, 2 и 3 заземяване на 4 - 5, защитната връзка е на  .			H05VV-F5G1,5
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка				

При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагриване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигащо, над източника за захранване.

Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.

УПОТРЕБА

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка

Избиране на съдовете

Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне.

За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете, че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебела равна основа.

В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.



Избиране на нивото на топлина

Зоните за приготвяне имат различни нива за топлина. Нивото може да се регулира постепенно, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.

● МИН. Нагряване

1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци

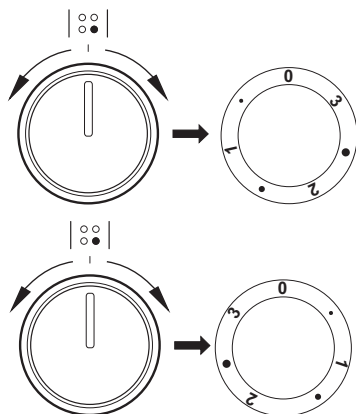
● Супи, съдове по-големи

2 Бавно печене

● Скара, риба

3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене

0 Спиране

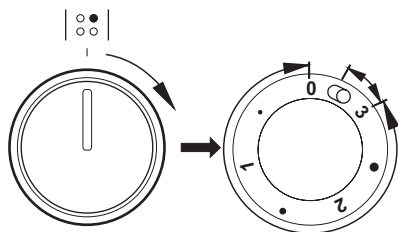


УПОТРЕБА

Преместван, на по- голяма зона за приготвяне

Важно!

Включете само една зона за приготвяне с помоща на бутона като го завъртите в посока на часовниковата стрелка. Ако завъртите бутона в обратна посока можете да го повредите.



С помоща на настройките **0 • 1 • 2 • 3** бутона ще задейства вътрешната зона за приготвяне и това дава възможност за по-лесно контролиране на топлината която нагрява съда. Завъртането на времения бутон в положение набеязано с  ще направи така, че външната зона за приготвяне да е включена. От тази точка, можете да контролирате по-лесно количеството температура която нагрява съда от двете зони за приготвяне (вътрешна и външна) а вътрешния бутон ще изключи двете зони за приготвяне след като бутона е в полжение 0.*

В обхвата „**0 • 1 • 2 • 3**“ на въртящия бутон работи вътрешната нагревателна зона и е възможно плавно регулиране на количеството топлина, доставяно до съда. За да включите и външната нагревателна зона, трябва за кратко да завъртите бутона в положение, означено с . От този момент работи цялата нагревателна зона (вътрешна и външна) и е

* по избор

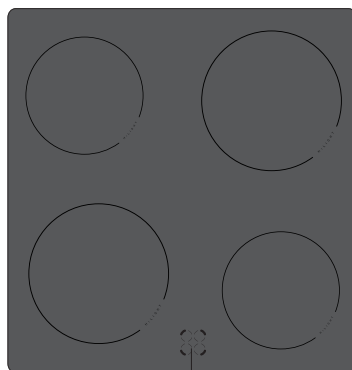
възможно плавно регулиране на количеството топлина, доставяно до съда, чрез завъртане на бутона в избрано положение „**0 • 1 • 2 • 3**“. За да изключите нагревателната зона, трябва да завъртите бутона в положение 0.*

Индикатор на зоната за приготвяне

Ако температурата на зоната за приготвяне надвиши 50°C, това ще бъде сигнализирано от един индикатор, който ще свети за съответната зона.

Тогава когато индикатора за температура се включи, той ще предупреди ползвателя за нагорещените зони.

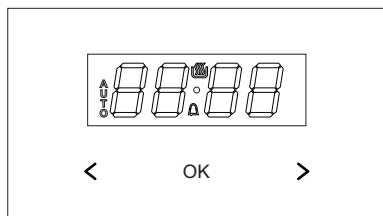
След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрятата зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагряване.



Индикатор зона за приготвяне

УПОТРЕБА

Действие на панела за управление Та*



- ок - бутон за избор на режима на работа
- > - бутон Плюс
- < - бутон Минус
- символ за готовност за работа
- символ на таймера
- символ за продължителност на работата

Настройка на времето

След като сте включили кабела за ел. захранване в контакта или при изключване в случай на прекъсване на ел. захранването, върху дисплея ще се появи мигащо 0:00:

- Натиснете бутон ок, тогава на дисплея ще се появи .
- Настройте времето с помоща на бутоните < / >.

На 7 секунди след като е било настроено времето, новите данни ще бъдат запаменени.

По-късно може да се коригира настройката на времето чрез едновременно натискане на бутоните < / >. След като натиснете сензорите цифрите на дисплея ще започнат да пулсират. След това можете да коригирате времето

Внимание!

Ако времето не е настроено правилно, използването на фурната ще бъде невъзможно.

* по избор

Хронометър

Хронометъра може да се включи по всяко време, в зависимост от другите функции. Той може да се настрои от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

За да настроите хронометъра трябва да:

- Натиснете бутон ок, след което на дисплея ще появи мигащ този знак

- Настройте хронометъра с помоща на бутоните < / >.

Настройката за време ще се появи на дисплея, а функцията сигнал ще свети.

- Натиснете бутоните ок, < или > за да спрете сигнала, функцията сигнал ще загасне а на дисплея ще появи нормалното време.

Внимание!

Ако сигнала за аларма не е спрял механично, той ще се спре автоматично след приблизително 7 минути.

Полуавтоматично използване

Ако фурната трябва да бъде спряна в определено време, трябва да:

- Натиснете бутон за избиране на функция и бутон за регулиране на температурата в зависимост от това как искате да работи фурната.
- Натиснете бутон ок докато на дисплея се появи:
- Настройте желаното време с помоща на бутоните < / >, на стойност между 1 минута и 10 часа.

Настройката за време ще бъде запаменена след приблизително 7 секунди, а на дисплея ще се появи функцията **AUTO**.

УПОТРЕБА

След като настройката за време приключи, фурната спира автоматично, сигнала за аларма е включен а функцията сигнал **AUTO** свети мигащо отново;

- Настройте бутона на функция фурна и бутон за регулиране на температурата в положение изключено.

- Натиснете бутон **OK**, **<** или **>** за да спрете сигнала; функцията сигнал ще спре а на дисплея ще се появи нормалното време.

Внимание!

При фурните, които имат бутон за контрол, бутона за функции е интегриран заедно с бутона за температурата.

Автоматично използване

В случай, че фурната трябва да бъде включена в след определено време и трябва да се спряна в точен час, тогава трябва да настроите времето за ползване и завършване на програмата:

- Натиснете бутон **OK** докато на дисплея се появи:

- Настройте желаното време с помоща на бутоните **< / >**

- Натиснете бутон **OK** докато на дисплея се появи:

- Настройте времето за спиране (време за приключване на работа) с помоща на бутоните **< / >**, което е ограничено за период от 23 часа и 59 минути.

- Настройте бутона за функция на фурната и бутона на желаната температура на функция на която желаете да работи фурната.

Автоматично използване

Функцията **AUTO** е включена; фурната ще започне да работи в точката на разликата между времето за приключване на работа и времето за функциониране (например, времето за функциониране е настроено на един час, времето за използване е настроено на 14:00, фурната ще започне да функционира в 13:00 часа).

Тогава когато фурната стигне към края на времето за функциониране, ще спре автоматично, алармата ще се включи а функцията **AUTO** ще започне да свети мигащо.

- Настройте бутона за функциониране на фурната и този за регулиране на температурата в спряно положение.

- Натиснете бутон **OK**, **<** или **>** за да спрете алармата; функцията **AUTO** ще спре а върху дисплея ще се появи нормалното време.

Анулиране на настройките

Хронометъра и настройките за автоматична функция могат да се анулират във всеки момент.

Анулиране на настройките за автоматична функция:

Натиснете отново бутоните **< / >** едновременно.

За да анулирате настройките на хронометъра :

Натиснете бутон **OK** за да изберете настройките на хронометъра.

Натиснете отново бутоните **< / >**.

Промяна на предупредителния звук на хронометъра

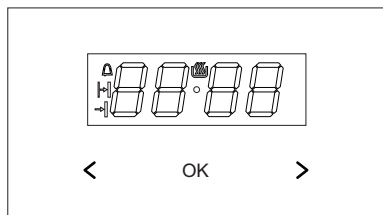
Сигнала на хронометъра може да се промени по следния начин:

Натиснете бутоните **< / >** едновременно.

Изберете функцията "tone" (звук) с помоща на бутон **OK**, изображението върху дисплея ще започне да свети мигащо:

- С бутон **<** натиснете подходящия бутон от **1** до **3** за да направите желаната настройка.

Действие на панела за управление Та*



- ок - бутон за избор на режима на работа
- > - бутон Плюс
- < - бутон Минус
- 🔔 - символ за готовност за работа
- 🕒 - символ на таймера
- ⏸ - символ за продължителност на работата
- ⏰ - символ на време за завършване на работата

Настройка на текущото време

След включване към захранващата мрежа или повторно включване след отпадане на напрежението дисплеят показва мигащи цифри 0.00:

- Натиснете и задръжте бутон **ок** (или едновременно бутони **< / >**), докато върху дисплея се появи символ **🔔**, точката под символа ще мига,
- в рамките на 7 секунди настройте текущото време като използвате бутони **< / >**.

След изтичането на около 7 секунди от завършване на дейностите по настройка на времето, новите данни ще бъдат запазени, а точката под символа **🔔** ще спре да мига.

Корекция на времето можете да въведете по-късно с едновременно натискане на бутони **< / >**, по време на мигането на точката под символа **🔔** ще можете да коригирате текущото време.

* по избор

Внимание!

Фурната може да бъде включена след като върху дисплея се появи символ **🔔**.

Таймер

Таймерът може да бъде включен по всяко време независимо от активността на останалите функции на панела за управление. Обхватът на отмерваното време е от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

С цел настройка на таймера трябва да:

- натиснете бутон **ок**, върху дисплея ще мига символът **🕒**;
- настройте таймера с помощта на бутоните **< / >**, дисплеят ще показва зададеното време на таймера и активната функция на работа **🕒** след изтичане на зададеното време ще се включи звуков сигнал и ще започне да мига символ **🕒**
- натиснете и задръжте бутон **< / >** или **ок**, за да изключите звуковия сигнал, символът **🕒** ще изгасне, а дисплеят след около 7 секунди ще покаже текущото време.

Внимание!

Ако не изключите ръчно звуковия сигнал, той ще се изключи автоматично след около 7 минути.

Полуавтоматична работа

Ако фурната трябва да се изключи в определен час, трябва да:

- поставите въртящия бутон за функции на фурната и бутон за регулиране на температурата на позицията, в които трябва да работи фурната,
- натискайте бутон **ок**, докато върху дисплея се появи за кратко време **dur**, а символът **⏸** започне да мига,
- настройте желаното време на работа с бутоните **< / >** в обхват от 1 минута до 10 часа.

УПОТРЕБА

Настроеното време ще бъде въведено в паметта след около 7 секунди, дисплеят отново ще покаже текущото време при светещ символ .

След изтичане на зададеното време фурната автоматично ще се изключи, ще се активира звуков сигнал, а символите  и  ще мигат,

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- натиснете и задръжте бутон  /  или , за да изключите сигнала, символите  и  ще изгаснат, а дисплеят след около 7 секунди ще покаже текущото време.

Автоматична работа

Ако фурната трябва да се включи за определено време на работа и да се изключи в определен час, тогава трябва да зададете времето на работа и часа на завършване на работата:

- натискайте бутон **OK**, докато върху дисплея за кратко време се появи *dur*, а символът  ще мига,
- настройте желаното време на работа с бутоните  / , както при полуавтоматична работа,
- натискайте бутон **OK**, докато върху дисплея се появи за кратко време *End*, а символът  ще мига,
- задайте часа за изключване (завършване на работата) с бутоните  / , който е ограничен до време 23 часа и 59 минути напред,

- настройте въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата на желаните позиции, на които трябва да работи фурната. Символите  и  са активни, работата на фурната ще започне от момента, получен от разликата в зададеното време на завършване на работата и зададеното време на работа (напр. зададеното време на работа е 1 час, а времето за завършване на работата е 14.00 часа, фурната ще се включи автоматично в 13.00 часа).

След достигане на часа на завършване на работата фурната ще се изключи автоматично, ще се включи звукова сигнализация при мигащи символи  и .

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- натиснете и задръжте бутон  /  или **OK**, за да изключите сигнала, символите  и  ще изгаснат, а дисплеят след около 7 секунди ще покаже текущото време.

Изтриване на настройките

По всяко време можете да изтриете настройките на таймера или функцията за автоматична работа.

Изтриване на настройките за автоматична работа:

- натиснете едновременно бутони  / ,

Изтриване на настройките на таймера:

- с помощта на бутон **OK** трябва да избере функцията таймер,
- натиснете отново бутон  / ,

УПОТРЕБА

Смяна на тона на звуковия сигнал

Тонът на звуковия сигнал може да се промени по следния начин:

- натиснете едновременно бутони $< / >$,
- с помощта на бутон ok изберете функцията *ton*, показанията на дисплея ще мигат:
- с помощта на бутони $< / >$ изберете съответен тон:
в обхват от 1 до 3 с бутон $>$
в обхват от 3 до 1 с бутон $<$.

Промяна на яркостта на дисплея

Промяна на яркостта на дисплея е възможна в обхват от 1 до 9, където 1 означава най-тъмна настройка, а 9 - най-светла. Въведената стойност се прилага, когато часовникът е неактивен (т.е. Потребителят не е докосвал нито един от бутоните в продължение на минимум 7 секунди).

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

- натиснете едновременно бутони $< / >$,
- с помощта на ok изберете функция *bri* (с първото натискане ще преминете към функцията *ton*, а с второто към функцията *bri*).
- с бутоните $< / >$ изберете съответна яркост:
в обхват от 1 до 9 с бутон $>$
в обхват от 9 до 1 с бутон $<$.

Внимание!

Когато часовникът е активен (т.е. потребителят е натиснал бутон в рамките на последните 7 секунди), яркостта на дисплея е максимална.

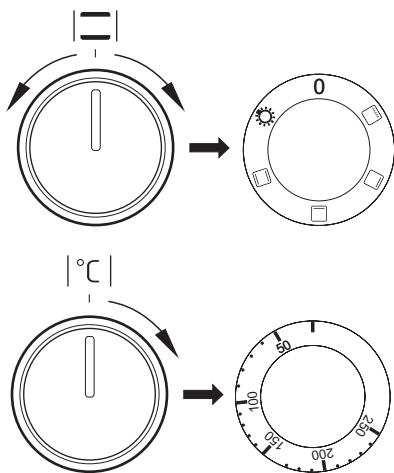
Нощен режим

В часовете от 22.00 до 6.00 часовникът автоматично намалява яркостта на показанията на дисплея.

Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение, както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.



Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона в положение „●“/“0”.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутона за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включен горен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при припичането на ястието отгоре, допълнително припичане.



Включени горен и долен нагревател

Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, месо, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.

УПОТРЕБА

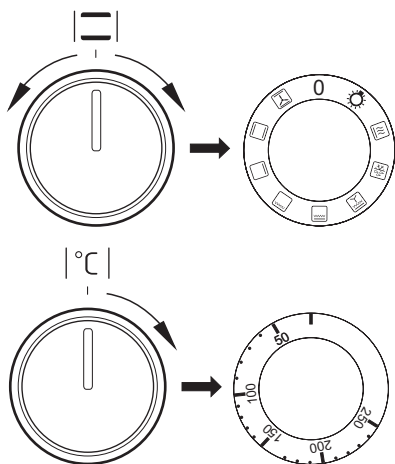
Сигналната лампа



Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение, както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.



Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона в положение "●"/"0".

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутона за регулиране на температурата.

УПОТРЕБА

0 Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Бързо нагряване

Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включен вентилатор и долен горен нагревател.

Когато бутона е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).

УПОТРЕБА

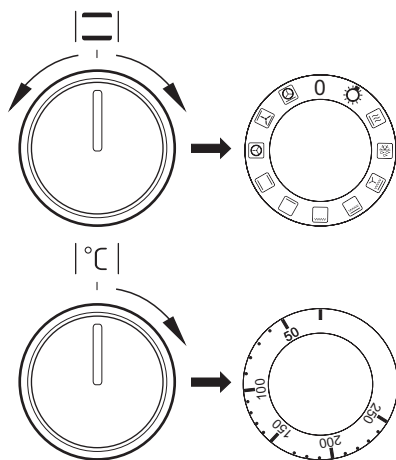
Сигналната лампа



Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загреващ елемент с ултра вентилатор)

Фурната може да се загрева с помощта на елементите за загреване на горното и долното ниво, на скара и на загреващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функцията, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата – за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.



Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутона в позицията „●” / „0”.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутона за регулиране на температурата.

УПОТРЕБА

0 Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



Бързо нагряване

Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тапи) печене на едно ниво.



Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутона се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене.

Използването на този начин на печене позволява на равномерно разпределяне на горещия въздух около печеното ястие..

УПОТРЕБА



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

Когато бутонът е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).



Включен горещ въздух и долен нагревател

При тази позиция на бутонът фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.

Сигналната лампа



Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонът се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

УПОТРЕБА

Използване на скарата

Процеса на печене се осъществява с помощта на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настройте бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помощта на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Скарата трябва да се използва само със затворена врата на фурната и с инсталирано устройството за защита на бутоните. Използвайте скарата със затворена врата само тогава когато използвате функцията .

Тогава когато се използва скарата, достъпните части са нагрети. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се пригответ върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Ниво	Úroveň	Време [минути]
Бишкот		160–200	2–3	30–50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Пица		220–240 ¹⁾	2	15–25
Риба		210–220	2	45–60
Говеждо		225–250	2	120–150
Свинско		160–230	2	90–120
Пиле		160–180	2	45–60
Зеленчуци		190–210	2	40–50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾Затоплете празната фурна

²⁾Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА - ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бишкот		150	3	25 - 35
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		210	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА - ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		210	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

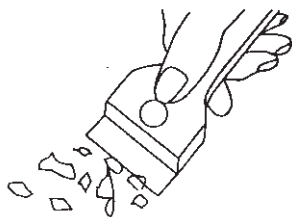
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0” . Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Стъклокерамична плоча

- Печката трябва да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне). Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата..



Специална стъргалка за почистване

Внимание! Металното ножче трябва да се пази като му се сложи капак (бутнете с голения пръст). Можете да се раните тогава когато използвате този предмет – пазете го от децата.

- Препоръчване използването на меки препарати за почистване и течни за отстраняването на мазнини.

В случай, че не намерите тези продукти можете да използвате топла вода с течен препарат или препарат за почистване на мивки от нераждаема стомана.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.

Почистване с пара:

- Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.

- Затворете вратата на фурната

- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател .

- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.

- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помоща на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат.

Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се е образувала при почистването с пара.

- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

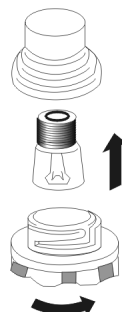
Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

Смяна на лампата на фурната

За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

- Настройте всички бутони за контрол в положение “●”/“0” и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
 - Волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Резба E14.



Лампа за фурна

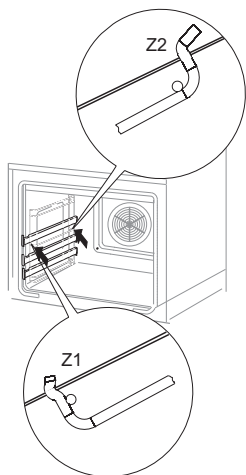
- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- **Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите***

Фурните, маркирани с буква **D** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство (Z1), след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство (Z2). След измиването на опорните елементи, поставете ги в отворите за монтаж на фурната, след това натиснете устройствата за хващане (Z1 и Z2).



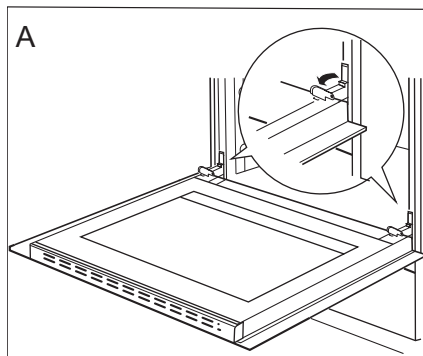
Разглобяване на страничните основи

* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

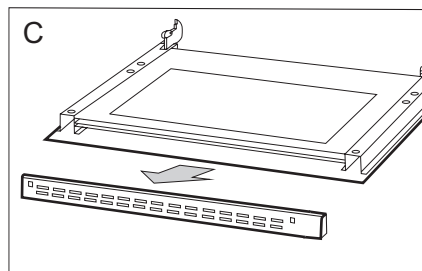
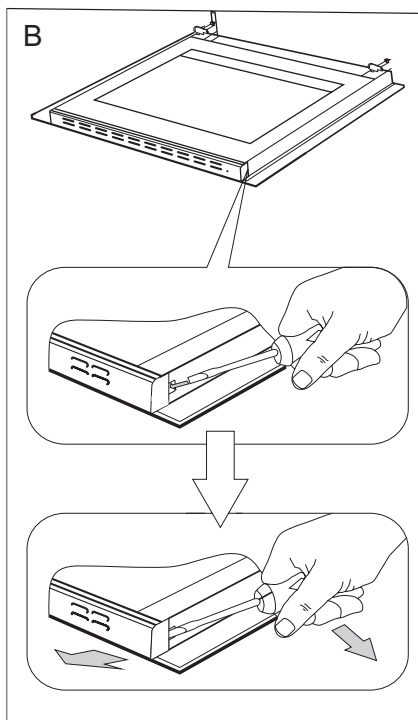
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на плоска отвертка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избулвайки я от двете страни (фиг. В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



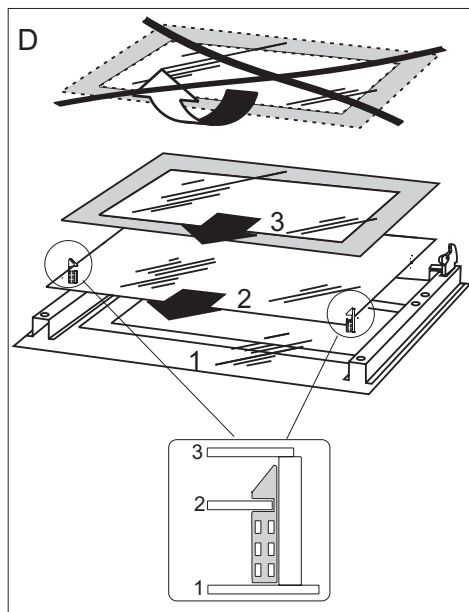
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). Рис. D,D1.

4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.

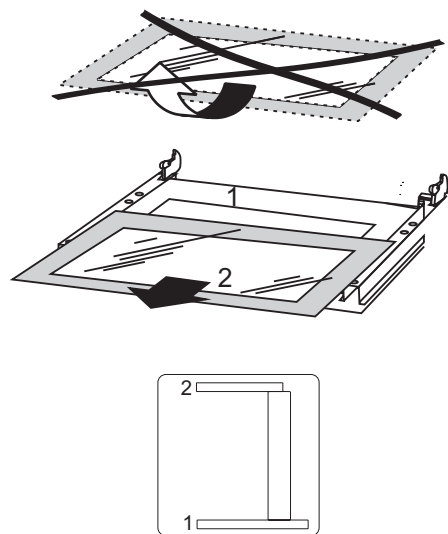
За да монтирате отново стъклото по същия ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete "щракване".



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.

D1



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направите периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършват от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. Върху дисплея е изобразено "0:00".	Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времето електрическото захранване.	Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор)
3. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 8,9 kW
Размерина печката (IxLxA)	85/50/60 см
Спазва законите UE	Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт съответства принципно на европейските нормите изредени по долу:

- Директива за ниско напрежение **2006/95/EO**,
- Директива за електромагнитна съвместимост **2004/108/EO**,
- Директива относно газовите уреди **2009/142/EO**,
- Директива евро-проектиране **2009/125/EO**,

и затова този продукт е означен с **СЕ** както и бе издадена Декларация за съвместимост достъпна за лицата контролиращи пазара.

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

az Amica tűzhely egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd.

A tűzhelyet a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a főzőlap beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetők a balesetek.



Figyelmeztetés!

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be.

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.

TARTALOMJEGYZÉK

Alapvető információk.....	40
Biztonsági előírások.....	42
A készülék bemutatása.....	47
A készülék üzembe helyezése (útmutató a szerelő számára).....	49
A készülék kezelése.....	52
A sütő használata – praktikus tanácsok.....	66
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	70
Hibaelhárítás.....	75
Műszaki adatok.....	76

Figyelmeztetés. Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tűzhely tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Figyelmeztetés. A főzőlapon olaj vagy más zsiradék felügyelet nélküli hevítése veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a tüzet pl. fedővel vagy nem gyulladó takaróval.

Figyelmeztetés. Ne tartson a főző felületen oda nem való dolgokat, mert tüzet okozhatnak.

Figyelmeztetés. Amennyiben a kerámialap megrepedne, azonnal áramtalanítsa a készüléket az árműtés elkerülése végett!

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Használat közben a tűzhely felforrósodik. Ügyeljünk rá, ne-hogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a tűzhely külső részei is felmelegszenek. A kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

Figyelmeztetés. Nem szabad karcot okozó szereket, vagy éles fémszerszámokat használni a sütő üvegajtájának tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami repedést okozhat.

Figyelmeztetés. Az áramütés elkerülése végett az égő cseréjekor győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerelni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjen meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró ételekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetőke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemelése közben meggyulladhatnak.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A főzőlap elkoszolóódását és elöntését kerülni kell. Fokozottan figyelni kell a kiömlött cukor esetén, amely kémiai reakcióba lép a kerámialappal és visszafordíthatatlanul karosítja annak felületét. Az esetleges szennyeződések folyamatosan el kell távolítani a kerámialap felületéről.
- Tilos a felhevült kerámialapra nedves aljú edényeket helyezni, ugyanis azok a felület visszafordíthatatlan károsodását okozhatják (foltosodás).
- Kizárólag kerámialapos főzőlaphoz alkalmas edényeket szabad használni.
- Tilos műanyag és alumínium fóliából készült edényeket használni, ugyanis azok magas hőmérsékleten olvadva károsíthatják a kerámialap felületét.
- A főzőlapot csak az után szabad bekapcsolni, hogy az adott zónára felhelyezésre került a főzőedény.
- Tilos éles, hegyes éllel rendelkező edényeket használni, ugyanis azok megkarcolhatják a főzőlap felületét.
- Nem javasolt fémeszközöket (kések, villák, fedők, kanalak) és alumínium fóliát helyezni a főzőlapra, ugyanis azok felforrósodhatnak.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Főzés és sütés közben hő és pára képződik, amely bekerül a helyiségbe, ahol a készüléket üzemeltetjük. Győződjünk meg a konyha megfelelő szellőztetéséről; tartsuk nyitva a természetes szellőzési járatokat, vagy szereljünk fel mechanikus szellőztető berendezést (páraelszívót).
- A készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- Bármilyen műszaki meghibásodás esetén haladéktalanul áramtalanítani kell a berendezést.

HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



Aki felelősségteljesen használja az elektromos energiát, az nemcsak családi költségvetését, hanem a környezetet is kíméli. Ezért segítünk az energiával való takarékoskodásban. Ezt a

következőképpen tehetjük meg:

● **A főzéshez megfelelő edényeket használjunk.** A lapos, egyenes és vastag aljú főzőedények akár 30%-os energiamegtakarítást is eredményezhetnek. Lehetőség szerint használjunk fedőt, ugyanis ellenkező esetben négyszeresen megnőhet az energiafelhasználás.

● **A fűtőfelület méretéhez válasszuk meg az edényeket.** Az edények nem lehetnek a főzőzónánál kisebbek.

● **Ügyeljünk a főzőlap és az edények tisztaságára.** A szennyeződések akadályozzák a hő átadását. Az erősen odaégett szennyeződések gyakran csak a környezetet romboló szerekkel távolíthatók el.

● **Kerüljük a fedők gyakori emelgetését.** Ugyanígy szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

● **Maradékhő felhasználás.** Hosszú főzési idő esetén a főzőzónát a főzés befejezése előtt 5-10 perccel korábban kapcsoljuk ki. Ennek köszönhetően akár 20%-os energia megtakarítás érhető el.

● **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a főzőfelületen.

● **Használjuk fel a sütő maradék hőjét.** 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt 10 perccel az étel elkészülte előtt kapcsoljuk ki.

● **Ügyeljünk a sütő ajtajának pontos illeszkedésére.** A sütő ajtószigetelésén lévő szennyeződések miatt elillan a hő. Ezeket legjobb azonnal eltávolítani.

● **A készüléket ne telepítsük hűtő- vagy fagyasztó berendezések közvetlen közelébe.** Az elektromos energia fogyasztása szükségtelenül megnő.

Figyelmeztetés!

Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne

veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

Figyelmeztetés! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.



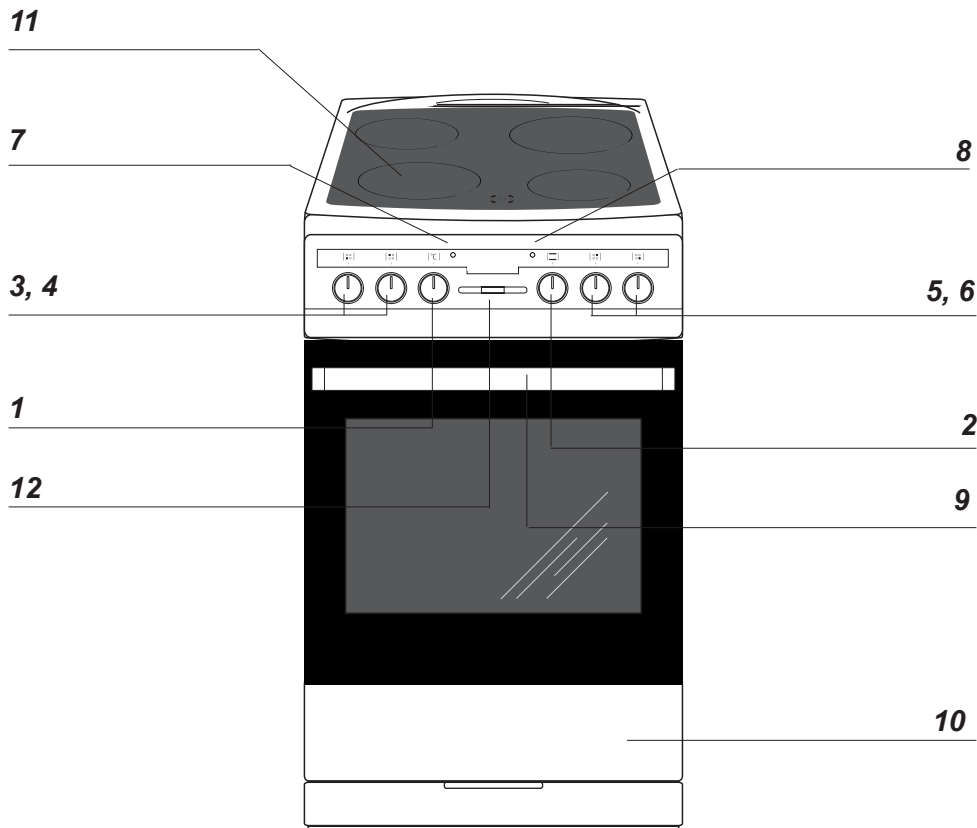
A készüléket az Európai Unió 2012/19/UE számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

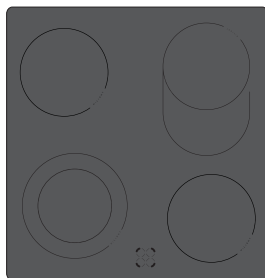
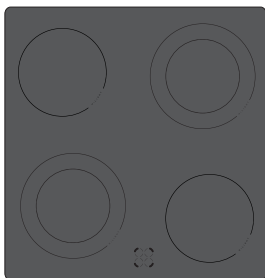
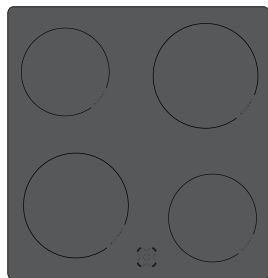
A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



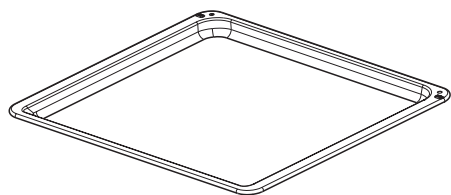
- 1 A hőfokszabályozó gombja
- 2 A sütő funkciókiválasztó gombja
- 3, 4, 5, 6 A főzőzónák szabályozó gombjai
- 7 A hőfokszabályozó jelzőfénye L
- 8 A tűzhely működését ellenőrző lámpa R
- 9 A sütőajtó fogantyúja
- 10 Fiók*
- 11 Kerámialap
- 12 Elektronikus programkapcsoló*

*csak bizonyos típusoknál

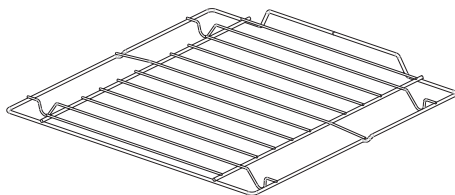
A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI



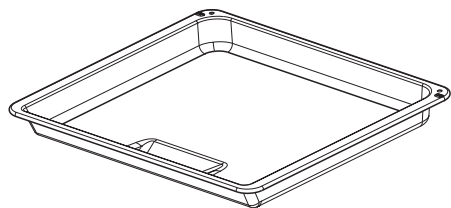
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**

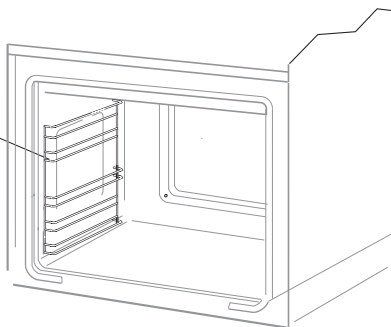


*Grillrács
(szárító rács)*



*Tepsi sülttekhez**

*Oldalsó sínek**



*csak bizonyos típusoknál

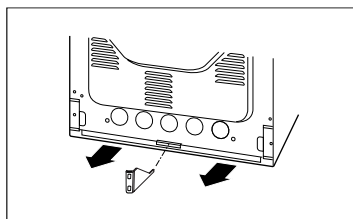
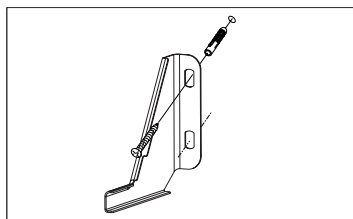
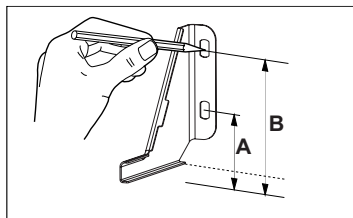
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely beállítása

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A tűzhelyet úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőleme szabadon elérhető legyen.
- A tűzhely Y osztályú, azaz egyik oldalról magas bútor vagy fal mellé telepíthető. Amennyiben bútor mellé kerül beépítésre, úgy annak felületének és ragasztóanyagának alkalmasnak kell lennie 100 °C hőmérséklet elviselésére. Amennyiben ez a feltétel nem teljesül úgy fennáll a veszélye annak, hogy a bútor felülete meolvad, eldeformálódik.
- A tűzhelyet szilárd, egyenes felületen kell elhelyezni (nem szabad alátétre tenni)
- A páraelszívó berendezéseket a hozzájuk mellékelt használati és beüzemelési útmutatóban foglaltak szerint kell felszerelni.
- A használatba vétel előtt a tűzhelyet ki kell szintezni. Ennek legfőképp azért van jelentősége, hogy a folyadékok és zsíradékok egyeneletesen tudjanak eloszlani a serpenyőben. Ezt a fiók eltávolítása után hozzáférhető szintezőlábak segítségével lehet megtenni. Az álltási tartomány +/- 5 mm.

A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése

Az ütközőt azért szereljük fel, hogy megakadályozzuk a tűzhely felborulását. Az ütközőnek köszönhetően kisgyermek nem tudja majd így felborítani a tűzhelyet pl. úgy, hogy felmászik a sütő ajtajára.



A tűzhely magassága 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

A tűzhely magassága 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

Figyelem!

A tűzhely csatlakoztatását az elektromos hálózathoz csak szakképzett, erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező személy végezheti. Tilos bármilyenmű módosítást végezni a tűzhely elektromos rendszerében.

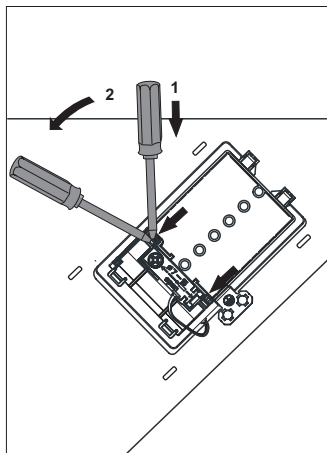
Figyelmeztetés!

Figyelni kell a földelő vezeték csatlakoztatására a tűzhely erre a célra kialakított helyén. Az elektromos hálózatnak rendelkeznie kell biztonsági relével, amely megszakítja az áramellátást vészhelyzet esetén. A biztonsági relé érintkezői között lévő távolságnak legalább 3 mm kell lennie.

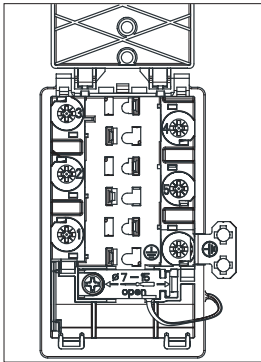
Tanácsok a beüzemelőnek

A tűzhelyet gyárilag háromfázisú, 400 V feszültségű, 3N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A tűzhely fűtőelemeinek névleges feszültsége 230 V. A bekötési rajz megtalálható a csatlakozó mellett. A sorkapocs fedelét egy lapos fejú csavarhúzó segítségével, a kapcsok oldása után lehet levenni. A csatlakozó vezeték megválasztásakor figyelemmel kell lenni a bekötés módjára és a tűzhely névleges teljesítményére. A csatlakozó vezetékét az erre kialakított helyen rögzíteni kell.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt meg kell ismerkedni a típustáblán található adatokkal valamint a kapcsolási rajzzal. Figyelem! A beüzemelés végő személy köteles kiadni a helyes bekötést igazoló bizonyítványt. A bekötési rajztól eltérő csatlakoztatás a tűzhely meghibásodását okozhatja!



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



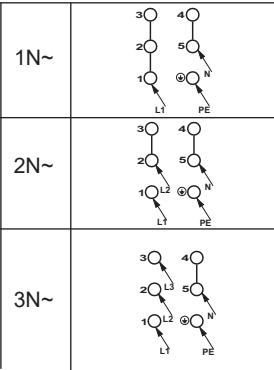
KAPCSOLÁSI RAJZ

Figyelem!

A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.

Figyelem! Minden kapcsolódási pont esetén csatlakoztatni kell a védővezetékét.

Javasolt csatlakozó vezeték	
1	230 V hálózat, egy fázis semleges vezetékkel, 1-2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele $\perp$
2	400/230V hálózat, két fázis semleges vezetékkel, 2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele $\perp$
3	400/230V hálózat, három fázis semleges vezetékkel, a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a fázis az 1-2-3 kapcsolókhoz, a semleges vezeték a 4-5 kapcsolókhoz van csatlakoztatva, védelmi vezeték jele $\perp$
Fázis: L1=R, L2=S, L3=T, N – semleges vezeték, PE – védelmi vezeték	



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva kapcsoljuk be
- a főzőzónák kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

Figyelmeztetés!

A Ta elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. A sütő használatának megkezdéséhez mindenképpen be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

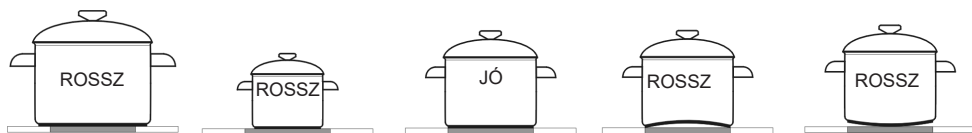
A sütő belsejét csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel szabad mosni.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kerámialap főzőzónáinak szabályozása

Az edény kiválasztása

A helyesen megválasztott főzőedény aljának mérete megközelítőleg azonos a főzőzóna méretével. A téglalap alakú edényeket a speciálisan erre a célra kialakított, 140x250 méretű főzőzónán kell használni. **Nem szabad homoró vagy domború aljú edényeket használni.** Figyelni kell arra, hogy az edényt hozzá méretben megfelelő fedővel használjuk. Ajánlott vastag, préselt aljú edényeket használni. A főzőlapon és az edény alján található esetleges szennyezések gátolják a hőenergia megfelelő kihasználását.

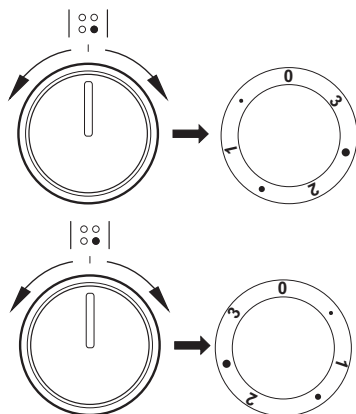


A teljesítmény megválasztása

A főzőzónák teljesítménye különböző. Az adott zóna teljesítményét a szabályozó gomb jobbra vagy balra történő elforgatásával lehet beállítani.

A szabályozó gomb lehetséges állásai

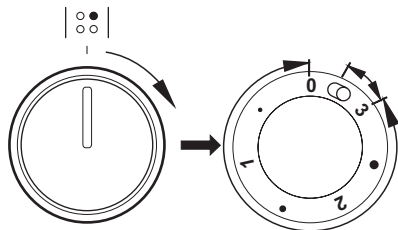
- 0 Kikapcsolt
 - 1 Minimum, melegítés
 - 2 Zöldségek párolása, lassú főzés
 - 3 Levesek, nagyobb mennyiségű ételek főzése
- 2 Lassú sütés
- Húsok, halak pirítása
- 3 Maximum, gyors melegítés, főzés és sütés



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Figyelem!

A főzőzónát csak a szabályozó gomb óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával lehetséges. A főzőzóna bekapcsolása a szabályozó gomb ellenkező irányba történő forgatásával annak megroggódásához vezethet.



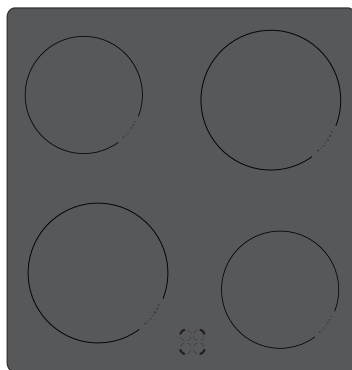
A 0 • 1 • 2 • 3 tartományban a belső fűtőzóna működik és fokozatmentesen lehet szabályozni az edényre ható hőt. A szabályozó gomb I jelű  történő pillanatnyi elfordításával be lehet kapcsolni a külső fűtőzónát. Ettől a pillanattól kezdve fokozatosan lehet állítani a mindkét zóna által az edényre ható hő mennyiségét. A fűtőzónák a szabályozó gomb 0 állásba történő elforgatásával kapcsolhatóak ki.*

A forgatógomb „0 • 1 • 2 • 3” pozíciójában a belső főzési zóna üzemel és zökkenőmentesen szabályozhatja az edénybe juttatott hő mennyiségét. A forgatógomb egy pillanatra történő,  jelzésű pozícióba való fordítása aktiválja a külső főzési zónát. Ettől a pillanattól kezdve zökkenőmentesen szabályozhatja az edénybe juttatott hő mennyiségét mindkét főzési zónában (belső és külső), ha a gombot a következő, kívánt főzési pozícióba állítja: „0 • 1 • 2 • 3”. A belső kapcsoló csak akkor kapcsolja ki ezeket a zónákat, miután a forgatógombot a 0 pozícióba állította.*

*csak bizonyos típusoknál

Főzőfelület jelzés

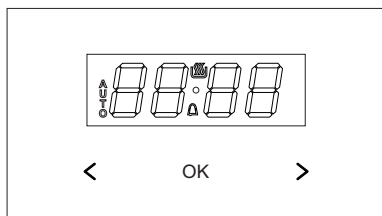
Amennyiben a főzőzóna hőmérséklete meghaladja az 50 °C hőmérsékletet, ezt a konkrét zónához tartozó megfelelő jelzőfény kigyulladás jelzi. A jelzőfény figyelmezteti a felhasználót a forró vóna véletlen megérintésének megakadályozása érdekében. A főzőzóna kikapcsolását követően az még kb 5-10 percig rendelkezik felgyülemlett maradékhővel, amelyet fel lehet használni melegítéshez vagy az elkészült étel melegen tartásához.



főzőlap

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus Ta programkapcsoló*



- OK - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
-  - munkakésztség szimbóluma
-  - a riasztó óra szimbóluma
-  - a munkaidő időtartamának szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

A hálózatra való csatlakoztatás, vagy áramkimaradás miatti ismételt csatlakoztatás után a kijelzőn villogó 0.00 jelzés látható.

- nyomja meg és tartsa lenyomva az ok gombot (illetve egyszerre a < / > gombokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni fog,
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a < / > gombok segítségével.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a  szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A beállított idő módosítását a < / > gombok egyszerre történő lenyomásával lehet elvégezni, addig lehet módosítani a beállított időt,  amíg a szimbólum felett található pont pulzálni fog.

*választható

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a  szimbólum világít.

Percóra

A percóra a programkapcsoló más funkcióinak működésétől függetlenül báikor aktiválható. A beállítható időtartam 23 óra 59 perc. A percóra aktiválása céljából

- nyomjuk meg az ok gombot; a kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum:
- a < / > gombok segítségével állítsuk be az időt.

A kijelzőn a percorán beállított időtartam és az aktiválást jelző  szimbólum látszik.

A beállított időtartam elteltével hangjelzés hallatszik, és villog a  szimbólum.

- a hangjelzés kikapcsolása érdekében nyomjuk meg az ok, < / > gombot, mire a kijelzőn  megjelenik a pontos idő.

Figyelmeztetés!

Ha a hangjelzést nem lehet mechanikusan kikapcsolni, 7 perc után automatikusan kikapcsolódik.

Félautomata üzemmód

Ha a sütőnek egy meghatározott időpontban kell kikapcsolnia, ehhez:

- állítsuk a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot abba az állásba, amely megfelel a sütő kívánt üzemmódjának,
- az ok gombot addig tartsuk nyomva, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,
- a < / > gomb segítségével állítsuk be a kívánt időtartamot (1 perc és 10 óra között),

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított érték kb. 7 másodperc elteltével megjegyződik, majd a kijelző a pontos időt mutatja, amely mellett az AUTO kijelzés villog.

- a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot állítsuk kikapcsolt állásba,
- nyomjuk meg az < / > vagy OK gombot, hogy a jelzést kikapcsoljuk. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja.

Figyelmeztetés!

Az egyetlen szabályozó gombbal ellátott sütők esetében a sütő funkcióinak kapcsoló gombja egyben a hőfokszabályozó gomb szerepét is ellátja.

Automata üzemmód

Ha a sütőnek egy meghatározott üzemidőre kell be- és kikapcsolnia, akkor be kell állítani a működés időtartamát, valamint annak befejezésének az időpontját:

- az OK gombot mindaddig tartsuk benyomott állapotban, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,
- a < / > gomb segítségével állítsuk be a kívánt üzemidőt,
- az 1 gombot addig tartsuk benyomott állapotban, amíg megjelenik a villogó END felirat,
- a < / > gomb segítségével állítsuk be a sütő kikapcsolásának időpontját, azaz az üzemidő végét. A beállítható érték 23 óra 59 perc,

- állítsuk a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot abba az állásba, amely megfelel a sütő kívánt üzemmódjának. Az AUTO funkció aktiválódik. A sütő bekapcsolásának időpontja a beállított üzemidő és a kikapcsolás időpontja közti különbségből adódik. (Pl. ha a beállított üzemidő 1 óra, a sütés befejezésének időpontja pedig 14 óra, a sütő 13 órakor fog bekapcsolni).

Ha a készülék eléri a beállított üzemidő végét, automatikusan kikapcsolódik. Az AUTO felirat villogása közben hangjelzés hallatszik.

- a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot állítsuk kikapcsolt állásba,
- az < / > vagy OK gomb megnyomásával kikapcsoljuk a hangjelzést. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja, pl. 12.35 percet.

A beállított értékek törlése

A percóra vagy az automatikus üzemmód funkciói bármely pillanatban törölhetők.

Az automata üzemmód törlése:

- egyszerre nyomjuk meg a < / > gombot, A percóra nullázása:
- az OK gombbal válasszuk ki a percórát,
- egyszerre nyomjuk meg a < / > gombot.

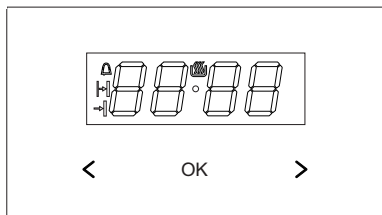
A hangjelzés megváltoztatása

A hangjelzés a következőképpen változtatható meg:

- egyszerre nyomjuk meg a < / > gombot,
- az OK gomb megnyomásával válasszuk ki a „ton” funkciót, amely villogni kezd,
- a < gombbal 1–3 közti értékben válasszuk ki a megfelelő hangot.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus Ta programkapcsoló*



- OK - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- 🕒 - munkakészség szimbóluma
- 🔔 - a riasztó óra szimbóluma
- 🕒 - a munkaidő időtartamának szimbóluma
- - a munkaidő befejezésének szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál 0.00:

- nyomja meg és tartsa lenyomva az OK gombot (illetve egyszerre a < / > gombokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a 🕒 szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni fog,
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a < / > gombok segítségével.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a 🕒 szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A beállított idő módosítását a < / > gombok egyszerre történő lenyomásával lehet elvégezni, addig lehet módosítani a beállított időt, 🕒 amíg a szimbólum felett található pont pulzálni fog.

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a 🕒 szimbólum világít.

*választható

Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti.

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg az OK gombot, s a kijelzőn pulzálni fog az 🔔 szimbólum
- állítsa be az időzítő órát a < / > gombokkal, a kijelzőn megjelenik az időzítő óra beállított értéke és az aktív üzemmód jele 🔔 s a beállított idő leteltét követően egy hangjelzés hallható, és pulzál a 🔔
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > illetve a OK gombot a hangjelzés kikapcsolása céljából, a 🔔 szimbólum kialszik, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Figyelem!

Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Félautomatikus működési mód

Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie kell majd,
- addig nyomja az OK gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a 🕒 szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével kerül lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító .

A beállított idő letele után a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés aktiválódik, és a  valamint a  szimbólumok pulzálni fognak,

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > gombokat, illetve az ok gombot a hangjelzés kikapcsolása céljából, a  és a  szimbólumok kialszanak majd, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Automatikus üzemmód

Ha a sütőnek egy bizonyos időpontban kell bekapcsolnia, és egy meghatározott időn belül kell kikapcsolnia, akkor be kell állítani a munkaidőt és a munka befejezésének idejét:

- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal hasonlóan a félautomata módhoz,
- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra az *End* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kikapcsolás idejét (a munka végét) a < / > gombokkal, mely időtartam 23 órára és 59 percre korlátozódik,
- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működenie kell majd. A  és  szimbólumok aktívak, a sütő működése attól a pillanattól kezdődik, amely a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből származik (pl. a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14.00, a sütő automatikusan 13.00 órakor kapcsol be).

A végidő elérését követően a sütő automatikusan kikapcsol, aktiválódik a hangjelzés s a  és  szimbólumok pulzálnak,

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > illetve ok gombokat a szimbólum kikapcsolásának céljából, a  i  szimbólumok kialszanak, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Beállítások törlése

Ön bármely pillanatban törölni tudja a riasztó óra és az automatikus üzemmód funkció beállításait.

Az automatikus üzemmód beállításainak törlése:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,

A riasztó óra beállításainak törlése:

- s az ok gombbal válassza ki az időzítő óra funkciót,
- s nyomja meg ismételten a < / > gombokat,

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,
- s az ok gombbal válassza ki a *ton* funkciót, a kijelzőn látható információ pulzálni kezd majd:
- a < / > válassza ki a megfelelő tónust: az 1-től a 3-ig terjedő tartományban a >gombbal
a 3-tól az 1-ig terjedő tartományban a < gombbal.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A bevitt érték akkor érvényes, amikor az óra inaktív (vagyis a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érint meg egy gombot sem).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,
- az ok gombbal válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomással *aton* funkcióhoz megy, a másodikkal a *bri*-hez).
- a < / > gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:

az 1-től a 9-ig terjedő tartományban a > gombbal

a 9-től az 1-ig terjedő tartományban a < gombbal.

Figyelem!

Amikor az óra aktív (vagyis a felhasználó megnyomott egy gombot 7 másodpercen belül) a kijelző fényereje maximális.

Éjszakai üzemmód

22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

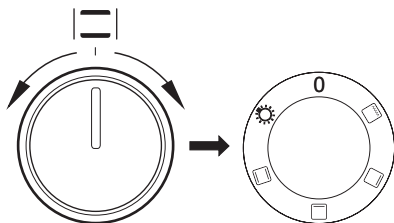
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A sütő funkciói és kezelése

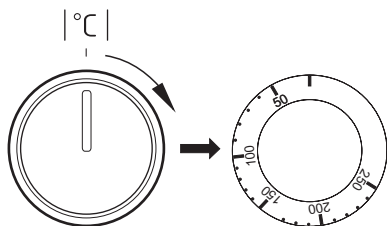
A tűzhely sütőjének felszereltségéről, valamint a típustól függő fűtőelemekről az információk „A készülék jellemzői” c. fejezet táblázataiban találhatók.

Hagományos sütő

A sütőt alsó és felső, valamint grillező fűtőelem fűtheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával,



valamint a hőfokszabályozó gomb,



megfelelő hőmérsékletre való állításával történik „●” / „0”.

Figyelem!

A fűtőelemek bekapcsolása bármely választott üzemmód esetén csak a hőmérséklet beállítása után fog megtörténni.

A szabályozó gomb lehetséges helyzetei



Független világítás kapcsoló

Az üzemmódválasztó gomb ebbe a pozícióba történő forgatásával be tudjuk kapcsolni a sütőtér világítását.



Bekapcsolt grill

Felületi „grillezés”, kis mennyiségű húskok pirításához használatos, mint steak, tarja, halak, pirítós, kolbászkok (a pirított étel ne legyen vastagabb 2-3 centiméternél; az ételt a pirítás közben egyszer meg kell fordítani)



Bekapcsolt felső fűtőelem

Ha a gombot ebbe az állásba állítjuk, csak az alsó fűtőelem működik. A sütemények és sülték felületének barnításhoz, utánsütéshez használható.



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcsrel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelemek 100–250 °C

Hagományos sütés. A termosztát 100 °C – 250 °C között teszi lehetővé a hőmérséklet beállítását. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húskok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Ellenőrző lámpák

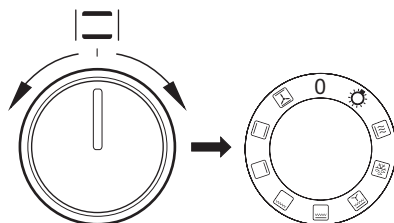


A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a sárga R, és a vörös L. A sárga lámpa a sütő bekapcsolt állapotát mutatja. Az L vörös lámpa kialvása a beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb a vörös lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben a vörös lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. A sárga R lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

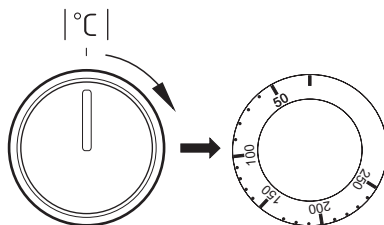
A sütő kikapcsolása – a sütő kikapcsolásához a forgató gombot a „0” állásba kell fordítani. Az ellenőrző lámpák kialszanak.

Légkeveréses sütő (ventilátorral)

A sütőt az alsó, felső és grillező fűtőelem melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával,



valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



A sütő a gombok „●” / „0” helyzetbe való állításával kapcsolható ki.

Figyelmeztetés!

A fűtés bekapcsolása a sütő bármelyik funkciójának kiválasztásakor csak a hőmérséklet beállítása után történik meg.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

0 kikapcsolt állapot



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



Gyors felmelegítés

A felső fűtőelem, a grill és a ventilátor működik. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

Ezen funkció használata felgyorsítja a sütés folyamatát, és emeli az ételek élvezeti értékét.



Szupergrill

Szupergrill funkcióban a grill fűtőelem egyúttal működik a felső fűtőelemmel, ami a sütő felső részében magasabb hőmérsékletet eredményez. Az ételek erősebben pirulnak, és nagyobb mennyiség grillezése is lehetséges.



Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű húsok sütéséhez használjuk. A steak, halak, toasztok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utansütésére használható (pl. gyümölcscsel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állása hagyományos sütést tesz lehetővé. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húsok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a sütő „sütemény” üzemmódban működik. Hagományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).

Ellenőrző lámpák

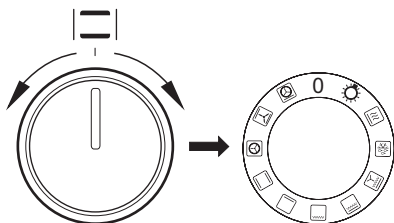


A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének R, és a hőfokszabályozó L lámpája. Ha az R kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az L lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az étel forró sütőbe kell helyezni, akkor ezt leghamarabb az L lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben az L lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. Az R lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

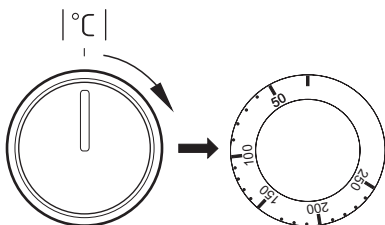
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

A sütőt az alsó, felső, grillező, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával,



valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



A sütő a gombok „●” / „0” helyzetbe való állításával kapcsolható ki.

Figyelmeztetés!

A fűtés bekapcsolása a sütő bármelyik funkciójának kiválasztásakor csak a hőmérséklet beállítása után történik meg.

0 kikapcsolt állapot



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



Gyors felmelegítés

A felső fűtőelem, a grill és a ventilátor működik. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

Ezen funkció használata felgyorsítja a sütés folyamatát, és emeli az ételek élvezeti értékét.



Szupergrill

Szupergrill funkcióban a grill fűtőeleme együtt működik a felső fűtőelemmel, ami a sütő felső részében magasabb hőmérsékletet eredményez. Az ételek erősebben pirulnak, és nagyobb mennyiség grillezése is lehetséges.



Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű húsok sütéséhez használjuk. A steak, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcscsel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állása hagyományos sütést tesz lehetővé. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húsok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



Bekapcsolt hőlégkeverés

A „Bekapcsolt hőlégkeverés” üzemmód alatt a sütőt a hátsó falon, középen elhelyezett termoventilátor melegíti. A hagyományos sütéshez képes alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani. Ebben az üzemmódban a forró levegő még egyenletesebben áramlik az étel körül.



Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a sütő „sütemény” üzemmódban működik. Hagyományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).



Bekapcsolt hőlégkeverés és alsó fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a termoventilátor és az alsó fűtőelem működik, ami a sütő alsó részében eredményez magasabb hőmérsékletet. Nagyobb mennyiségű hőt juttat a sütemények alsó felületéhez. Nedves süteményekhez, pizzákhoz használatos.

Ellenőrző lámpák



A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének R, és a hőfokszabályozó L lámpája. Ha az R kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az L lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb az L lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben az L lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. Az R lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

Fontos!

- A gyors felmelegítés üzemmódban a sütőben nem lehet sütemény vagy a sütő felszereltségéhez nem tartozó tárgy. A gyors felmelegítés funkciót nem ajánlatos beprogramozott üzemmódban használni.
- A sütő használata közben vízgőz keletkezik, ami normális fizikai jelenség, aminek meglétével tervezőink számoltak. A vízgőz speciális, a sütő hátsó falán elhelyezett nyíláson távozik.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A grill használata

A grillezés a grill felforrósodott fűtőeleméből távozó infravörös sugarak segítségével történik.

A grillezés bekacsolásához:

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezzük be a tepsit a grillezendő étellel a megfelelő szintre. Roston sütés esetén a következő alsóbb szintre helyezzünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

Grill és szupergrill funkcióhoz maximum 210 °C, ventilátor használatakor 190°C fokot állítsunk be.

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelembe kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; **sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,**
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony fapálcika segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 perig a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban sütött sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.

Húsok sütése

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sült húst.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Hőlégkeveréses sütés (konvekciós hevítés)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160–200	2–3	30–50
Kuglóf/ kuglóf krumplici lisztből		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		220–240 ¹⁾	2	15–25
Kuglóf/ kuglóf krumplici lisztből		210–220	2	45–60
Marhahús		225–250	2	120–150
Sertéshús		160–230	2	90–120
Csirke		160–180	2	45–60
Zöldségek		190–210	2	40–50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5–10 perccel le kell rövidíteni.

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (alsó fűtés + felső fűtés + ventilátor)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piskóta		150	3	25 - 35
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Hal		190	2 - 3	60 - 70
Kolbászkák		210	4	14 - 18
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Csirke		180 - 190	2	70 - 90
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50
Zöldségek		170 - 190	3	40 - 50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Hal		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Hal		190	2 - 3	60 - 70
Kolbászkák		210	4	14 - 18
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Marhahús		160 - 180	2	120 - 160
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Sertéshús		160 - 190	2	90 - 120
Csirke		180 - 190	2	70 - 90
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Csirke		175 - 190	2	60 - 70
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50
Zöldségek		170 - 190	3	40 - 50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

¹⁾Melegítse fel az üres sütőt

²⁾A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

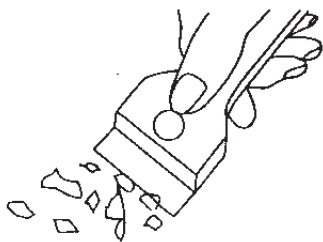
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó sokat tehet azért, hogy rendszeres tisztítással és karbantartással megnövelje a tűzhely élettartamát, és megelőzze a meghibásodásokat.

A tisztítás vagy más karbantartási művelet megkezdése előtt ki kell kapcsolni az elektromos főkapcsolót, vagy ki kell húzni a dugaszoló aljzatot. A tűzhely tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdni.

Kerámialap

- A kerámialapot rendszeresen, minden használat után meg kell tisztítani. Lehetőség szerint a kerámialapot meleg állapotában (a jelzőfény kialvását követően) ajánlatos lemosni. Kerülni kell a kerámialap erős elszennyeződését, különösen, ha kifutott ételmaradékokról van szó.
- Nem szabad súroló hatású tisztítószeret használni, mint pl. Súrolópor, csiszoló kövek, drótból készült dörzsi, stb., ugyanis ezek megkarcolhatják a kerámialap felületét.



Kerámialap tisztításához való kaparó

Figyelem!

Az éles pengét mindig védeni kell a tok hüvelykujjal történő elmozdításával. A használata során fokozottan figyelni kell az éles pengére – fennáll a sérülés veszélye. Gyermekek kezébe nem kerülhet!

- Ajánlott kímélő tisztítószer alkalmazása, amelyek alkalmasak az adott szennyeződések eltávolítására, pl. zsírolódó összetevőket tartalmaznak. Amennyiben nem áll rendelkezésre speciális tisztítószer, úgy mosogatószer meleg vizes oldatát javasoljuk.
- A felület tisztításához puha, jó nedvszívó képességű törülköző használatát javasoljuk. A kerámialapot a tisztítás után minden esetben szárazra kell törölni.
- Fokozottan figyelni kell arra, hogy elkerüljük a kerámialap felületének sérülését, mély karcok és mélyedések keletkezését, amelyeket ütések és éles edények, tárgyak okozhatnak.

Figyelem!

A tisztításhoz és karbantartáshoz nem szabad súroló hatású szereket, agresszív vegyszereket valamint csiszoló eszközöket használni.

A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémeket használni.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

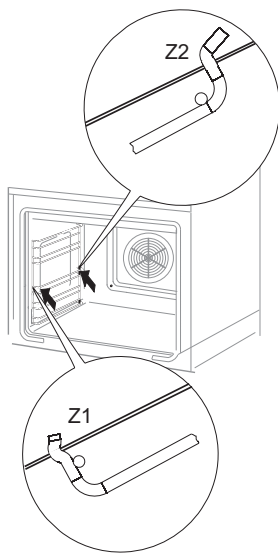
A sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észre vételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- Steam Clean gőztisztítás
- a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
- zárjuk be a sütő ajtaját,
- a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
- melegítsük a sütőt kb. 30 percig,
- a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.

Figyelmeztetés!

Az első üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

- A D* betűvel jelölt típusok könnyen ki-vehető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosáshoz történő kiszere-léséhez az elől található csapot meg kell húzni (Z1), oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből (Z2). Tisztítás után a sínt be kell helyezni a mélyedésekbe és a (Z1, Z2) csapokkal kell rögzíteni.



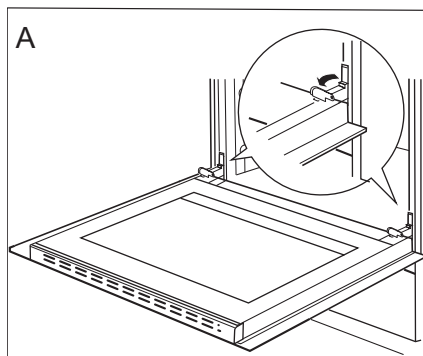
Az oldalrácsok leszerelése

*csak bizonyos típusoknál

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

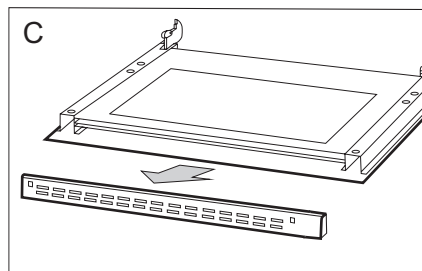
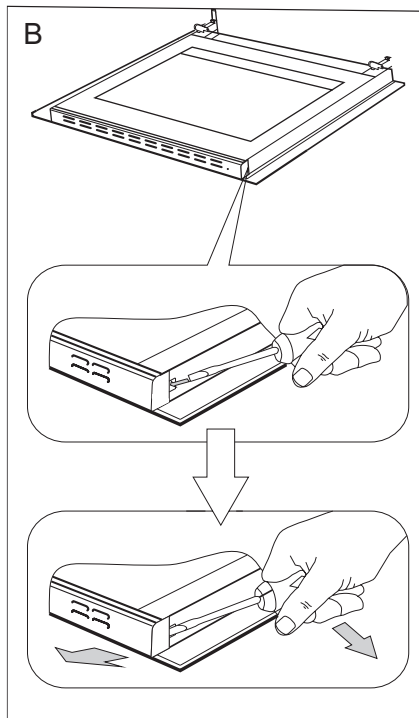
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja le-szerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

A belső üveg kiszerelése

1. Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
2. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

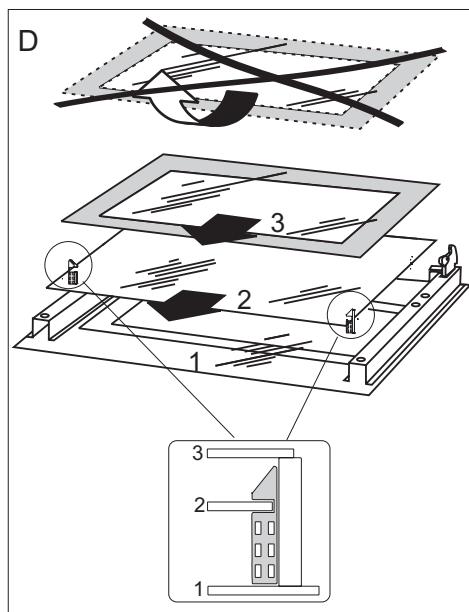
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

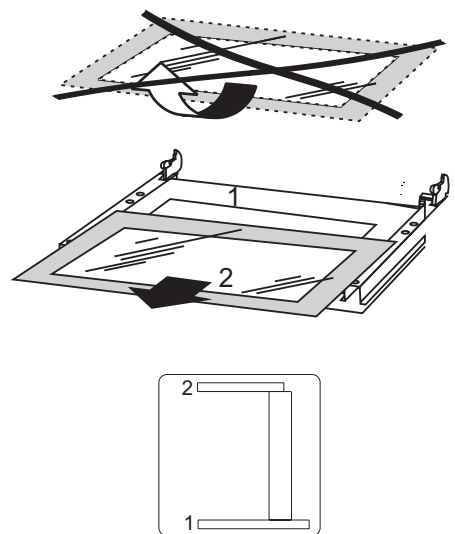
Figyelmeztetés!

Nem szabad a felső lécet az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső lécének helyes beillesztéséhez először a lécz bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb végét pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiszerelése 3.

D1



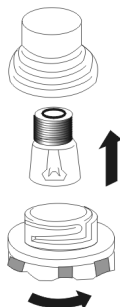
A belső üveglapok kiszerelése 2.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő égőjének cseréje

Az égő cseréje előtt az áramútás elkerülése végett győződjünk meg, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van.

- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei:
 - feszültség 230 V
 - teljesítmény 25 W
 - foglalat E14



- Csavarjuk be az égőt ügyelve a kerámia foglalatba való helyes beillesztésére.
- csavarjuk vissza a búrát.

Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább két évente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.

Figyelmeztetés!

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemszavar esetében

- ki kell kapcsolni a tűzhely működő egységeit,
- le kell kapcsolni az áramellátást,
- javításra kell bejelenteni a készüléket,
- ha a lenti táblázat útmutatását figyelembe veszi, akkor a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez való fordulás előtt néhány apróbb hibát Ön is elháríthat.

ÜZEMSZAVAR	OK	AZEELHÁRÍTÁSMÓDJA
1.A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzuk a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki
2.programkapcsoló kijelzője „0.00” értéket mutat	a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt	állítsuk be a pontos időt (lásd „A programkapcsoló kezelése” részben)
3.a sütő világítása nem működik	kilazult vagy megsérült az égő	csavarja be szorosabban az égőt, vagy ha kiégett, cserélje ki (lásd a „Tisztítás és karbantartás” részben)

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 230/400V~50Hz

Névleges teljesítmény: max. 8,9 kW

Méretek (magasság / szélesség / mélység): 85 / 50 / 60 cm

Megfelel az Európai Unióban érvényes: EN 60335-1, EN 60335-2-6.

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék teljesíti az Európai Unió lentebb említett jogi irányelveinek alapvető előírásait:

- *a 2006/95/EK számú, alacsony feszültségű irányelvben,*
- *a 2004/108/EK számú, elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelvben, valamint*
- *a 2009/125/EK számú, a környezetbarát tervezésre vonatkozó irányelvben megfogalmazott szabályokat.*

A készüléket az ennek megfelelő jelöléssel láttuk el,  illetve a részére kiállított nyilatkozatot hozzáférhetővé tettük a piacot felügyelő szervezetnek.

