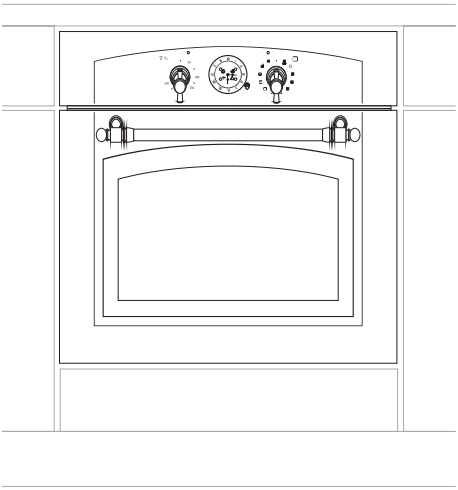
Amica



1093.3eETrDpW / TR110TW
1093.3eETrDpS / TR110TB

(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

IO-CBI-2229 / 8511682
(12.2022 / v5)

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

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

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

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

A kezelési útmutatót őrizzék meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetőek 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.....2
Biztonsági előírások.....4
A készülék bemutatása.....8
A készülék jellemzői.....9
A készülék üzembe helyezése.....10
Használat.....12
A sütő használata – praktikus tanácsok.....18
Teszt ételek.....21
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....23
Hibaelhárítás.....28
Műszaki adatok.....29

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 sütő tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Használat közben a sütő felforrósodik. Ügyeljünk rá, nehogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

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

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

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

A sütőt nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerelni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a készüléket felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- 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:

- **Kerüljük az ajtó gyakori nyitogatását.** Szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

- **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.

Figyelmeztetés!
Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozzunk be.

- **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.

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA

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. Vala¬mennyi 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.

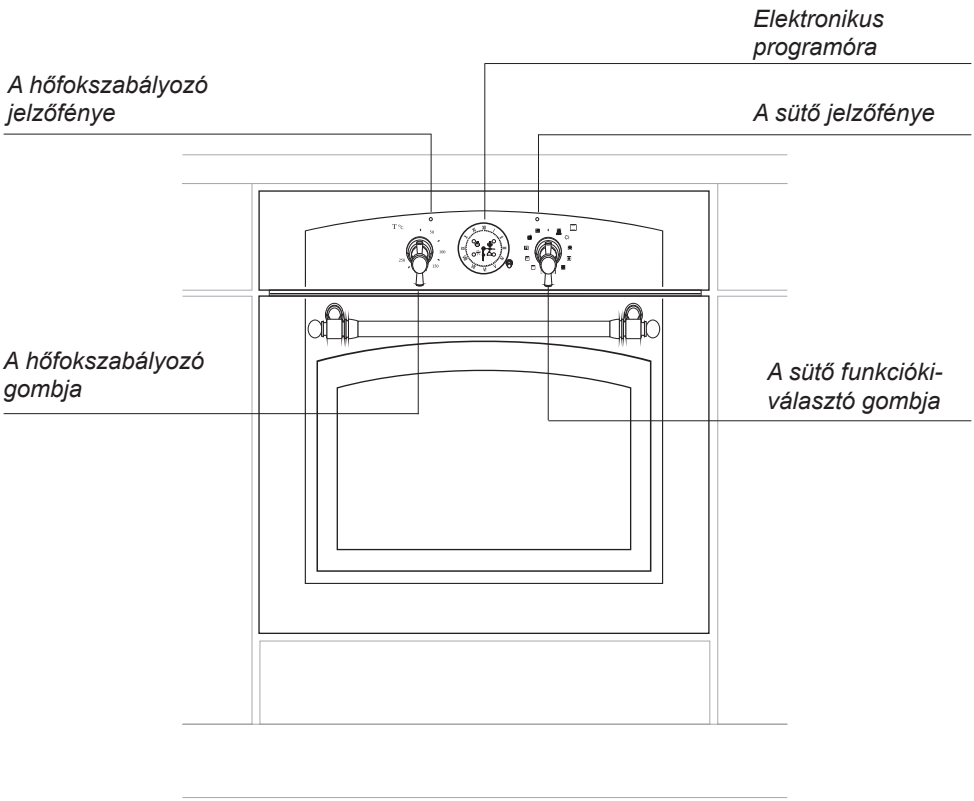
A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasználódott 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.

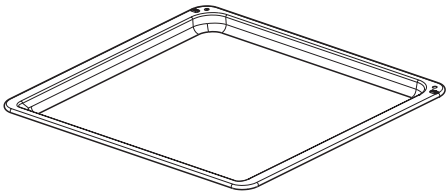
Az elhasználódott elektromos és elektro¬nikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

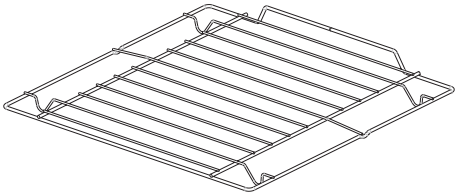


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

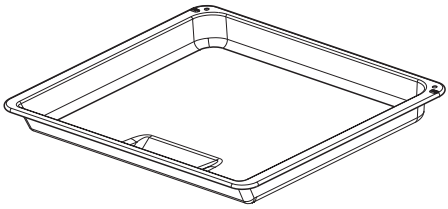
Kellékek



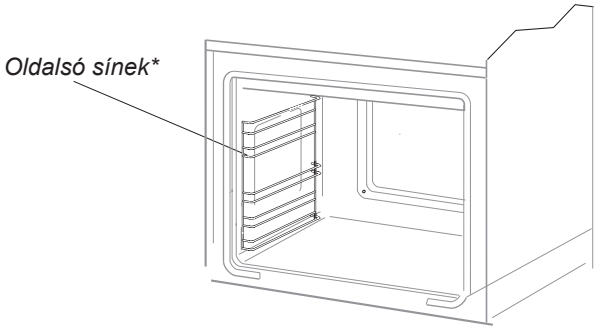
*Tepsi sütemény sütéséhez**



Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültekhez**

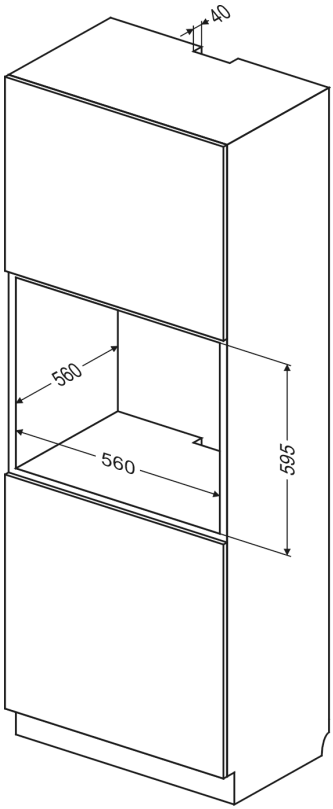


**választható*

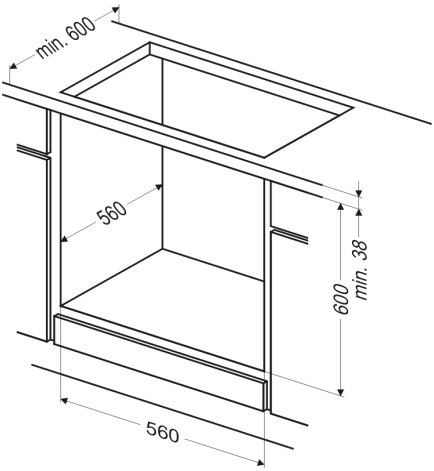
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütő beépítése

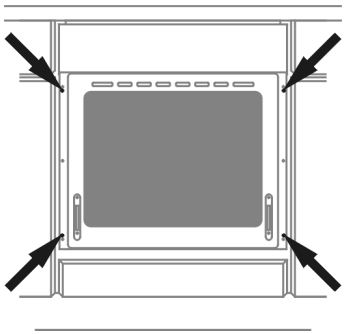
- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A sütőt úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A sütő Y osztályú. A beépítésre szolgáló bútor felületének és ragasztóanyagának alkalmasnak kell lennie 100 °C hőmérséklet elviselésére. Amennyiben ez a feltétel nem teljesül úgy fennáll a veszélye annak, hogy a bútor felülete megolvad, eldeformálódik.
- Az alábbi rajzon felüntetett méretű nyílást kell kialakítani a bútorban: A – munkapult alá törénő beépítés B – szekrénybe történő beépítés
- A sütőt teljesen be kell tolni a kialakított helyre, majd négy darab csavarral rögzíteni kell



Rys.B



Rys.A



Rys.C

Figyelmeztetés!
Telepítés végzi feszültségmentesítését.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz ismerkedjen meg az adattáblán foglalt információkkal.

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm2 átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:

- kibírja-e a biztosíték és az elektromos rendszer a tűzhely terhelését, az áramkört 16A biztosítékkal kell ellátni
- az elektromos rendszer rendelkezik-e az aktuális szabványoknak megfelelő földeléssel,
- hozzáférhető-e az aljzat.

A beépítést követően az aljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie.

Figyelmeztetés!
Ha a nem leválasztható kábel megsérül, az áramütés veszélyének elkerülése végett azt csak a gyártó, szakszerviz, vagy megfelelően képzett személy cserélheti ki.

A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- vegyik 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 főzőzónak kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

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

A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

Elektronikus időzítő

Az időzítőt a kijelzett idő szabályozására (analóg kijelzők) és a sütő működésének szabályozására használjuk (a gomb és a kijelző ikonok segítségével). A gomb megnyomását követően a következők lehetségesek: az idő beállítása, a sütés kezdési idejének és a főzés befejezési idejének beállítása, a riasztójelzés (időzítő) beállítása.

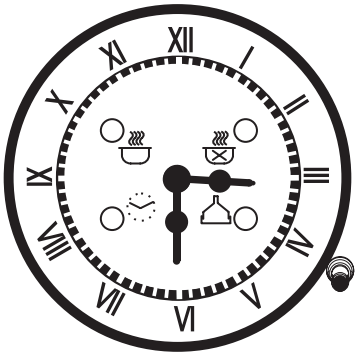
Az aktuális idő beállítása.
Az óra beállításához nyomja meg röviden négyszer a gombot, amíg az ikon villog. Az aktuális idő beállításához forgassa el a gombot jobbra vagy balra. A beállítások befejezésétől számított 10 másodperc elteltével az elektronikus időzítő automatikusan kilép a beállítási módból.

MEGJEGYZÉS: bekapcsoláskor az ikon villog, hogy emlékeztesse Önt az óra beállítására.

A sütő használata kézi üzemmódban.
Alapértelmezetten az Időzítő lehetővé teszi a sütő manuális bekapcsolását a sütő gombjával (az időzítőtől függetlenül).
MEGJEGYZÉS: bekapcsolás után néhány percbe telik, amíg az Időzítő relé elindul.

Az Időzítő beállítása.
Az Időzítő lehetővé teszi egy egyszerű riasztás beállítását a beállított idő letelte után, a fűtési funkció elindítása nélkül (időzítő mód).
A "riasztás" (időzítő mód) beállításához nyomja meg a gombot háromszor, amíg az ikon villogni nem kezd.
Az időzítő idejének beállításához forgassa el a gombot jobbra vagy balra (minimális beállítási idő - 2 perc).
Az "időzítő" ikon néhány másodperccel a gomb utolsó elfordítása után még villogni fog. A programot a gomb megnyomásával lehet megerősíteni.

A program megerősítését követően az



- programozó gomb
- óra ikon
- riasztás ikon
- befejezési idő ikon
- kezdési idő ikon
- az ikonok LED-es háttérvilágítása

ikon világít, elindul az idő visszaszámlálása, a riasztás automatikusan bekapcsol. A program megtekintéséhez nyomja meg és engedje fel a gombot: Az időzítő a kiválasztott programot mutatja.
Ha az "időzítő időtartama" = "aktuális idő", akkor az időzítő ikon villog és szól a riasztás. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg és engedje fel a gombot. Ha a riasztást nem deaktiválja, a hangjelzés 1 perc múlva leáll, és az "időzítő" ikon villog, amíg a gombot meg nem nyomja.
Az időzítő kikapcsolásához a program megerősítése után nyomja meg néhány másodpercig a gombot.
A program törlődik, és az óra visszatér kézi főzési módba.
MEGJEGYZÉS: az időzítő csak akkor használható, ha nincs beállítva aktív sütési program, és a sütő funkcióinak gombja "kikapcsolt" helyzetben van.

Főzés félautomata üzemmódban - a befejezési idő beállítása.

A sütési idő végének beprogramozása lehetővé teszi, hogy azonnal elkezdje a sütést, és az automatikusan leálljon a tervezett időpontban.

A sütési idő végének beprogramozásához nyomja meg röviden a gombot kétszer, amíg az ikon villog. A főzési idő meghosszabbításához vagy lerövidítéséhez forgassa el a gombot jobbra vagy balra (minimális beállítási idő - 2 perc).

Az ikon villogni fog még néhány másodperccel a gomb utolsó elfordítása után. A programot a gomb megnyomásával lehet megerősíteni.

A program megerősítése után megkezdődik a sütés, és a riasztás automatikusan megszólal. Az ikon felgyullad. A főzés akkor fejeződik be, amikor a „Beállított befejezési idő = Aktuális idő".

A program megtekintéséhez nyomja meg és engedje fel a gombot; Az Időzítő a kiválasztott programot mutatja.

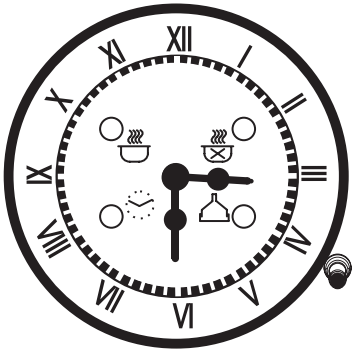
A főzés befejezése után az ikon villog és riasztás hallatszik. 1 perc elteltével a riasztás kikapcsol, és az ikon addig villog, amíg a meg nem nyomja gombot.

A program befejezése előtti törléséhez nyomja meg néhány másodpercig a gombot, majd a program törlődik, és az Időzítő visszatér a kézi sütéshez.

Sütés automatikus üzemmódban - a kezdési és a befejezési idő beállítása.

A sütés kezdési idejének beprogramozása lehetővé teszi a sütés automatikus elindítását és leállítását a beállított időnek megfelelően.

A főzés kezdeti idejének beprogramozásához nyomja meg egyszer, röviden a gombot, amíg az ikon nem kezd el villogni.



A sütés kezdési idejének beállításához forgassa el a gombot jobbra vagy balra. Az ikon villogni fog még néhány másodperccel a gomb utolsó elfordítása után. Ha ezalatt nem fordítja el és nem nyomja meg a gombot, az óra automatikusan visszatér az idő kijelzésére, és a program törlődik. A gomb megnyomása után a sütés kezdési ideje mentésre kerül (az ikon világít) és az Időzítő a sütés befejezési idejének beállítására vált (az ikon elkezd villogni.

A beállítása ugyanúgy történik, mint a kezdési idő beállításával. Az idő beállításához forgassa el a gombot jobbra vagy balra (a minimális beállítási idő - 2 perc).

Az ikon villogni fog még néhány másodperccel a gomb utolsó elfordítása után. A programot a gomb megnyomásával lehet megerősíteni.

Az és az ikonok világítanak.

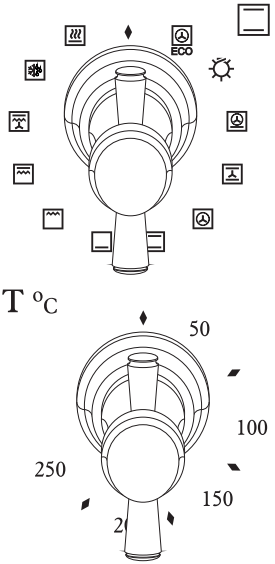
A sütés a „Beállított kezdési idő = Aktuális idő" beállításnál kezdődik, és a „Beállított befejezési idő = Aktuális idő" beállításnál fejeződik be.

A program befejezése előtti törléséhez nyomja meg néhány másodpercig a gombot, a program törlődik, és az Időzítő visszatér a kézi sütéshez.

A sütő funkciói és 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.

♦ kikapcsolt állapot

Gyors felmelegítés
Hőkeringéses fűtőtest a grill. 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 steakek, 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. gyümölccsel 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.

A sütő független megvilágítása
A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.

ECO

Termikus légáramlás
Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A tekerőgomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.

Ellenőrző lámpák

A sütő bekapcsolását jelzi a két kontroll lámpa sárga és piros.A sárga lámpa felvilágítása jelenti, hogy a sütő működésben van. A piros lámpa leoltása jelenti, hogy a kivánt hőmérséklet elért. Ha a konyha receptek igényelik az ételeket meleg sűtőbe helyezni be, szükséges megvárni amikor a piros kontroll lámpa először leolt. Sütés alatt a piros kontroll lámpa kigyul és leolt (a hőmérséklet megtartás a sütőben). A sárga kontroll lámpa világíthat a „sütő belsejének megvilágosítás"melett is.

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 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 maximálisan 250°C (220°C*), ventilátor használatakor 190°C fokot állítsunk be.

*sütőajtó 2 üveglappal

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.
Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjünk 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 kereskedelemben 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 percig 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 módosítatjuk,
- 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 sülő húst.

ECO hőkeringéses melegítő funkció

- az ECO hőkeringéses funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

A sütött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Hal	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Csirke	ECO	180 - 200	2	80 - 100

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A sütött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (ºC)	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		230 - 250 (220*)	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

*sütőajtó 2 üveglappal

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.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Sütemények sütése

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő [2] (perc.)
Kisméretű sütemények	Kenyérsütő forma	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Kenyérsütő forma	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Kenyérsütő forma	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Omlós sütemény (csíkok)	Kenyérsütő forma	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Kenyérsütő forma Pecsenyesütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Zsírszegény piskóta	Rostély + fekete bevonatú tésztaforma Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Almás pite	Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma Ø 20 cm	2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

[2] 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.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (⁰C)	Idő (perc.)
Pirítós fehér kenyérből	Rostély	4		250 (220*) [1]	1,5 - 2,5
	Rostély	4		250 (220*) [2]	2 - 3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 – pecsenyesütő forma		250 (220*) [1]	1 oldal 10 - 15 2 oldal 8 - 13

*sütőajtó 2 üveglappal

[1] Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

[2] Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

Sütés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (⁰C)	Idő (perc.)
Egész csirke	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenyesütő forma		180 - 190	70 - 90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenyesütő forma		180 - 190	80 - 100

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.

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 készülék tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdeni.

- 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 észrevételezését.
- 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!

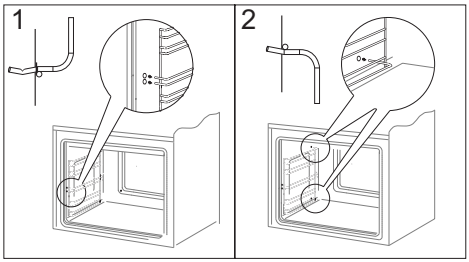
Az elülső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

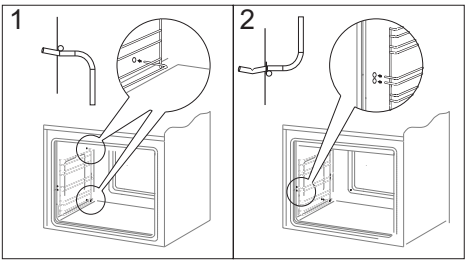
Figyelem!

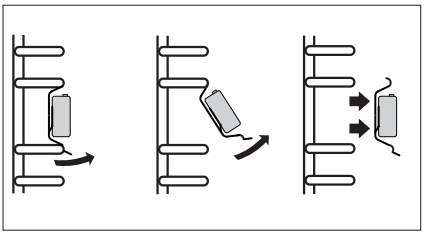
A tisztításhoz és karbantartáshoz nem szabad sűroló hatású szereket, agresszív vegyszereket valamint csiszoló eszközöket használni.

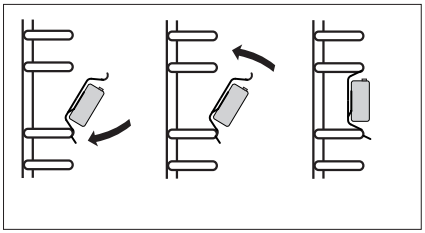
A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivehető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.









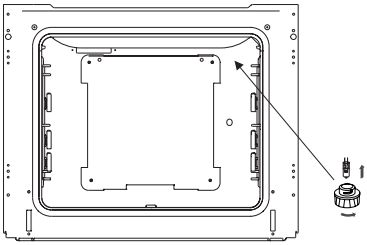
- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhöz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszerelni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetőket a tepsi hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsivel együtt visszatolni.

Figyelmeztetés!
Az elülső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

Cserélje ki a sütő izzóját

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.

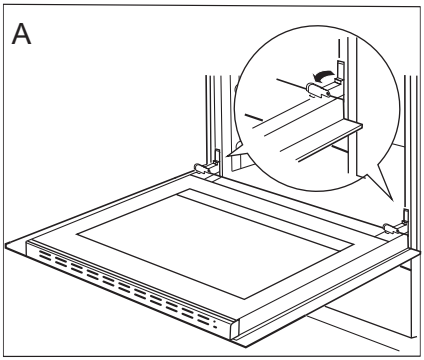
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a sütőlemezeket a sütőből.
3. Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
4. Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
-feszültség 230V
teljesítmény 25W
5. Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
6. Csavarja rá a lámpaernyőt.



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

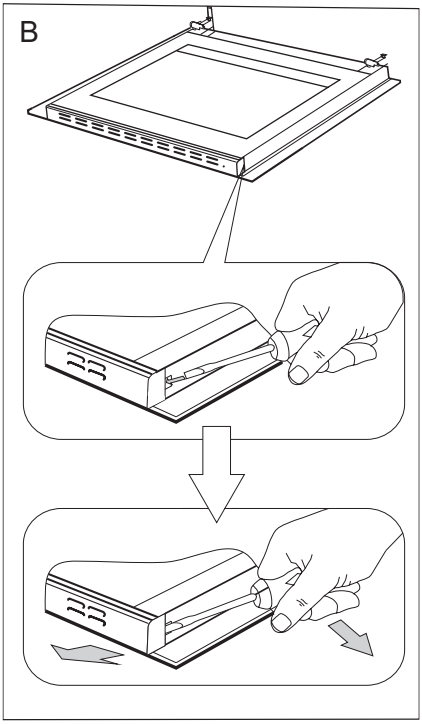
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított 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.

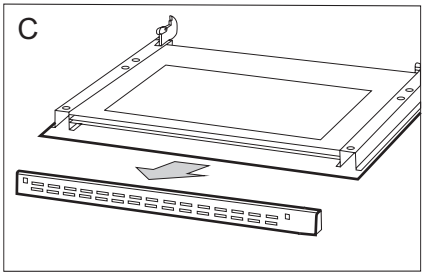


A zsanérok biztosításának kihajlítása.

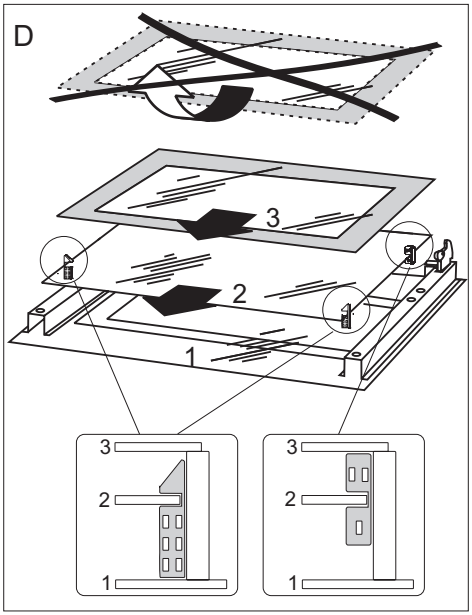
A belső üveg kiszerelése

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

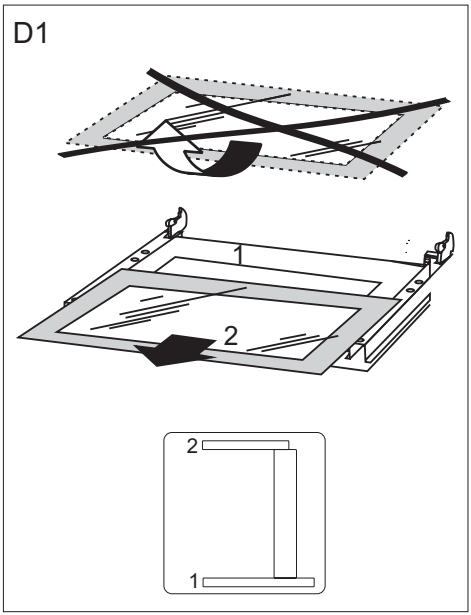




3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).
Figyelem! Az ablaktábla kerete megsérülésének veszélye. Az ablaktáblát ki kell tolni, nem pedig felemelni.
4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.
Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk 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 léc bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiszerelése
3 üvegtábla



A belső üveglapok kiszerelése
2 üvegtábla

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 kétévente 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.

HIBAELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemzavar 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.

ÜZEMZAVAR	OK	AZ ELHÁRÍTÁS MÓDJA
1.A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki
2.A sütő világítása nem működik	a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt	cserélje ki a kifújt izzót (lásd: Tisztítás és karbantartás fejezet)
3. A berendezés nem működik	a készüléket leválasztották a hálózatról, vagy átmeneti feszültségvesztés történt	állítsa be az aktuális időt (lásd: Óra működése)

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	230V 1N~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	max. 3,6 kW
Méretek (magasság / szélesség / mélység):	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6 szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkézésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkciónak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)	ECO
Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor)	ECO
Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)	ECO

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

A gyártó nyilatkozata

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

- *a* **2014/35/EK** *számú, alacsony feszültségű irányelvben,*
- *a* **2014/30/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, CE illetve a részére kiállított nyilatkozatot hozzáférhetővé tettük a piacot felügyelő szerveknek.

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 интсрукции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!
Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът 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 по безопасност 32

Описание на апарата 36

Инсталиране 38

Използване 40

Приготвяне на ястия във фурната – практически съвети 47

Ястия за тест.....50

Почистване и поддържане 52

Технически данни 57

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните 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.
Уреда става много горещ по време на ползване.
Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешноста на фурната.
Използвайте само приложената към фурната сонда.

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние 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 спрян преди да смените лампата.

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

- 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 уреда без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната
- 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.
- 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 СПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ

С разумно използване на енергия не само спестявате пари, но защитавате и околната среда. Как можете да направите това:

● **Не отваряйте съдовете прекалено често.**
Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

● **Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.**
Когато приготвяте хранителните продукти повече време, спрете зоните за приготвяне с 5 до 10 минути преди приключването на процеса за приготвяне на хранителните продукти. По този начин ще се спестява до 20% енергия.
Използвайте фурната когато приготвяте големи количества хранителни продукти.
Месото до един килограм може да се приготви по-икономично в един съд на обикновена кухненска фурна.
● **Използвайте останалата топлина на фурната.**
Ако времето за приготвяне е повече от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди приключването.

Важно!
Когато използвате хронометър, настройвате по-кратко време за приготвяне, в зависимост от приготвените хранителни продукти.

● **Уверете се, че вратата на фурната е затворена.**
Топлината минава през остатъците от хранителните продукти, останали на уплътнението на вратата. Веднага почиствайте евентуалните остатъци от хранителните продукти.

● **Не инсталирайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.**
Потребленето на елергия се повишава, без това да е необходимо.

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

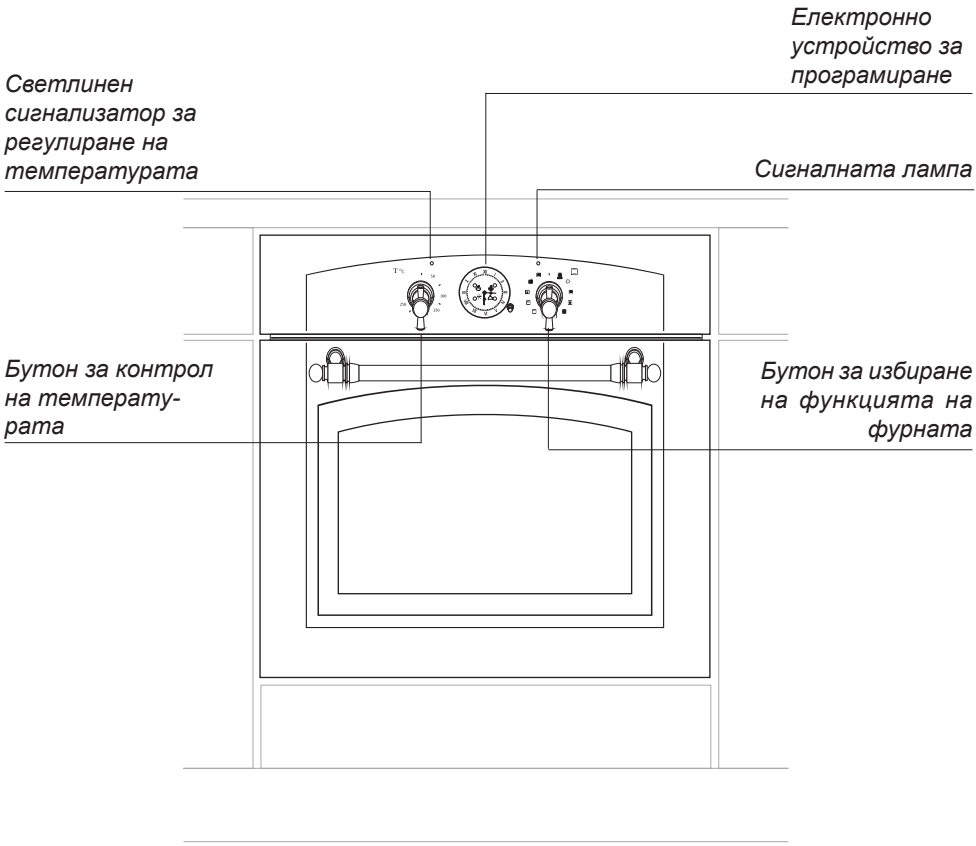
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

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.

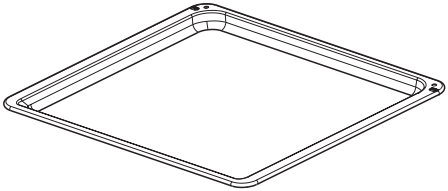
Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

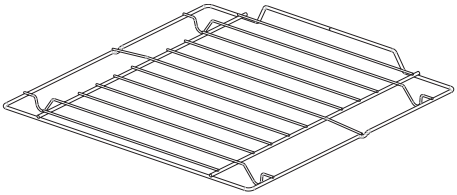


ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

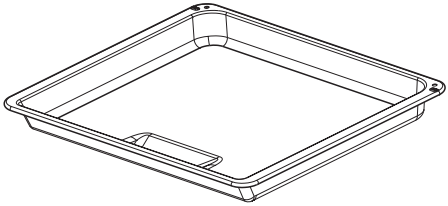
Принадлежности към печката – комплект:



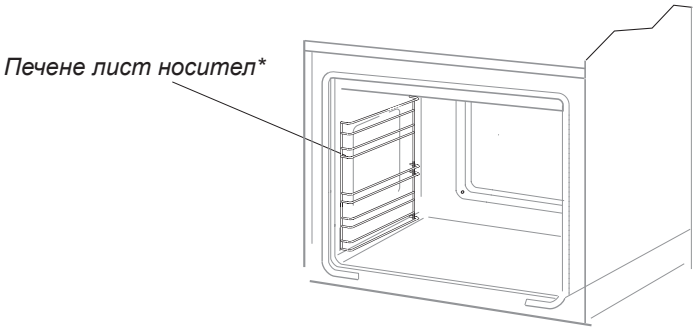
*Тава за хлебни изделия**



Скара за грил (решетка за сушене)



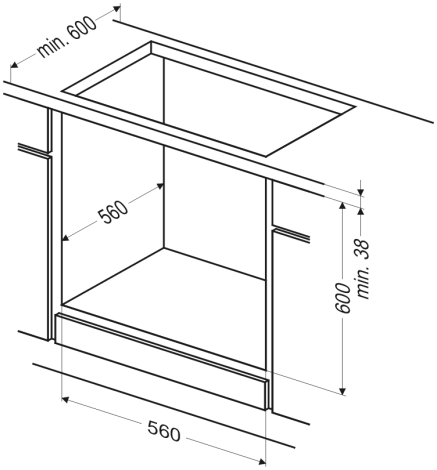
*Тава за печене**

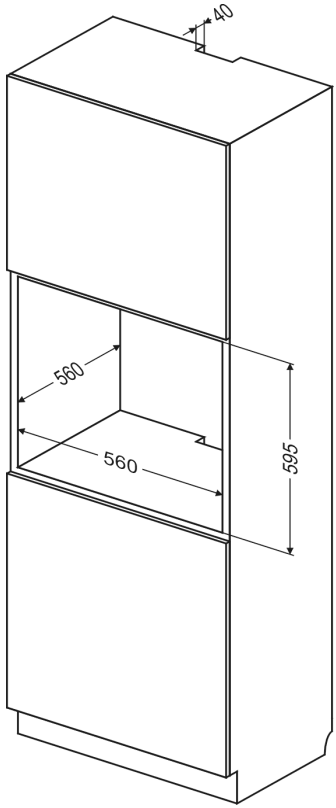


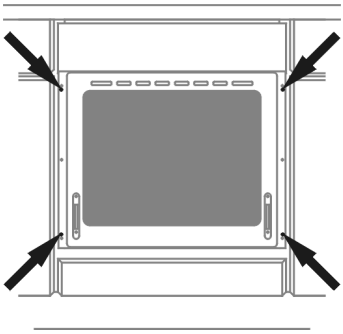
* по избор

Инсталиране на фурната

- В кухнята не трябва да има влага и мястото трябва да бъде добре проветрено. При инсталирането на фурната трябва да се обезпечи лесния достъп до контролните елементи.
- Тази фурна за вграждане от типа Y, което изначава, че нейната задна част и една от нейните страни могат да се разположат до високи мебели или до стена. Покритието или фурнирът на работната дъска трябва да се нанася с термоустойчиво лепило (100°C). По този начин ще се предотврати изривяването на повърхността или отлепването на покритието.







- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата.
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване.
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране.

Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 мм2 с дължина от 1,5 мм и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защитена. След инсталирането на печката, потребителят трябва да има лесен достъп до контакта.
- Преди свързването на фурната с контакта, проверете дали:

- Предпазителят и електрическото съединение понасят напрежението.
- Източникът за електрозахранване е предвиден с ефикасна система за заземяване, спазваща актуалните стандарти в областта на електрозахранването.
- Щекерът се намира на достъпно място.

Важно!

При положение, че кабелът за електрозахранване е повреден, той трябва да се смени само в оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице за избягване на злополуките.

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 нагряване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Важно!
Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

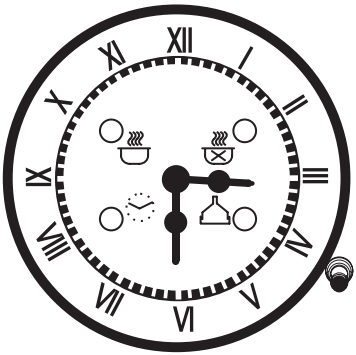
Електронен часовник (Timer)

Електронният часовник е предназначен за обслужване на показващото се време (с аналогови стрелки) и за управление на работата на фурната (с помощта на въртящите бутони и иконите на индикаторите). След натискане на въртящия бутон можете да: зададете времето за начало на печете и времето за завършване на печенето, настроите алармата.

Настройка на текущото време.
За да сверите часовника, трябва да натиснете въртящия бутон с 4 кратки натискания, докато се появи мигаща икона .
За да сверите текущото време, трябва да завъртите бутона наляво или надясно. След 10 секунди от завършване на настройката електронният таймер автоматично ще излезе от режим настройки.
ЗАБЕЛЕЖКА: след включване на захранването иконата ще мига, сигнализирайки необходимост от настройка на часовника.

Използване на фурната в ръчен режим.
При настройката по подразбиране Часовникът позволява ръчно включване на фурната с помощта на бутона на фурната (независим от таймера).
ЗАБЕЛЕЖКА: след включване на захранването задействането на релето на таймера ще заеме няколко минути.

Настройка на таймера.
Таймерът позволява настройка на проста аларма след изтичане на зададеното време без активиране на функцията за печене (режим таймер).
За да настроите „алармата” (режим таймер), натиснете въртящия бутон 3 пъти, докато иконата започне да мига.
За да зададете времето на таймера,

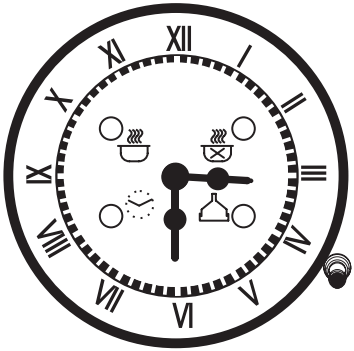


- въртящ бутон за програмиране
- икона на часовника
- икона на алармата
- икона на времето за край
- икона на времето на начало
- LED подсветка на иконите

трябва да въртите бутона надясно или наляво (минималното време на настройка е 2 минути).
Иконата на „таймера” мига няколко секунди след последното завъртане на въртящия бутон.
Програмата можете да потвърдите чрез натискане на въртящия бутон.
След потвърждаване на програмата, иконата свети с постоянна светлина, започва отброяване на времето, алармата ще се включи автоматично. За да се покаже програмата върху дисплея, трябва да натиснете и освободите въртящия бутон: Таймерът показва избраната програма.
Когато „времето на таймера” = „текущото време”, мига иконата на таймер и се активира звуков сигнал на алармата. За да изключите алармата, трябва да натиснете и да освободите въртящия бутон. Ако не изключите алармата, след изтичане на 1 минута звуковият сигнал ще се изключи, а иконата на „таймера” мига, докато бъде натиснат въртящия бутон.

За да анулирате таймера след потвърждаване на програмата, трябва да натиснете бутона за няколко секунди.
Програмата ще бъде анулирана и часовникът ще се върне към ръчен режим на печене.

ЗАБЕЛЕЖКА: можете да използвате таймера само, ако няма активна програма за печене, въртящият бутон на функцията на фурната трябва да бъде на позиция „изключена”.



Печене в полуавтоматичен режим - настройка на времето за завършване на печенето.
Програмирането на времето за завършване на печенето позволява незабавно активиране на печенето и автоматичното му завършване в зададеното време.
За да програмирате времето на завършване на печене, трябва да натиснете бутона 2 пъти за кратко време, докато се появи мигащата икона . За да увеличите или намалите времето на печене, трябва да въртите въртящия бутон надясно или наляво (минималното време за настройка - 2 минути).
Иконата мига няколко секунди след последното завъртане на бутона. Програмата можете да потвърдите чрез натискане на въртящия бутон.
След потвърждаване на програмата започва печенето и алармата ще се включи автоматично. Иконата свети с постоянна светлина. Печенето ще завърши, когато “Зададеното време на завършване = Текущото време”.
За да се покаже програмата, трябва да натиснете и освободите въртящия бутон; Таймерът ще покаже избраната програма.
След завършване на печенето ще мига икона и ще бъде генериран алармен сигнал. След 1 минута алармата ще се изключи, а иконата ще мига, докато бъде натиснат въртящия бутон.
За да анулирате програмата преди нейното завършване, трябва да натиснете въртящия бутон за няколко секунди, тогава програмата ще бъде анулирана, а Таймерът ще се върне в режим на ръчно печене.

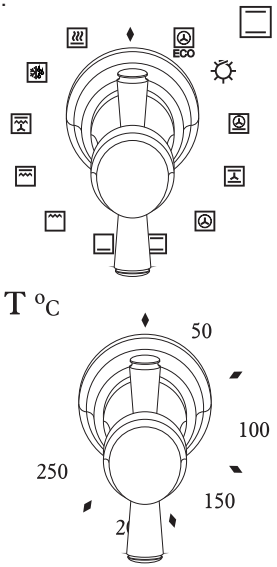
Печене в автоматичен режим - настройка на времето на начало и време на край на печенето.
Програмирането на времето за начало на печенето позволява автоматично започване и завършване на печенето съгласно зададеното време. За да програмирате времето на започване на печенето, трябва да натиснете веднъж за кратко въртящия бутон, докато иконата започне да мига.
За да зададете времето за начало на печене, трябва да завъртите бутона наляво или надясно. Иконата мига няколко секунди след последното завъртане на бутона. Ако през това време бутона не бъде натиснат или завъртян, часовникът автоматично ще се върне към показване на времето и програмата е анулирана. След натискане на въртящия бутон времето за започване на печенето

се записва (иконата свети с постоянна светлина) и Таймерът преминава към настройка на времето за завършване на печенето (иконата започва да мига.

Настройката на се извършва аналогично на настройката на времето за започване. За да зададете времето, трябва да въртите бутана надясно или наляво (минималното време на настройка е 2 минути).

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

Фурната може да се загрява с помощта на елементите за загряване на горното и долното ниво, на скара и на загряващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функция, 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 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.

Липса на настройки

Бързо нагряване
Включен циркулация и тостер. Използва се за предварителнонагряване 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.

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..

Включен вентилатор и долен и горен нагревател.
Когато бутона 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 бутона фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.

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

ECO

Циркулация eco
С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на затопляне, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията. При тази позиция на бутона осветлението на фурната е изключено

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, жълт и червен. Жълтия сигнал означава, че фурната е включена. Ако червената 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 червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). Жълтия сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

Използване на скарата

Процеса на печене се осъществява с помоща на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.
За да включите скарата трябва да:

- Настроите 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 помоща на функцията и ком-бинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°C (220°C*), но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

* врата на фурната с 2 стъкла

Внимание!
Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до 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 приготвите парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато приготвяте 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.

Функция загряване с вентилатор ECO

- с използване на функцията загряване с вентилатор ECO се включва оптимизираният начин за загряване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функцията загряване с вентилатор ECO

Вид на печено-то ястие	Функция на фурната	Температура (^{0}C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинско	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Пиле	ECO	180 - 200	2	80 - 100

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 (⁰C)	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		230 - 250 (220)	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

* врата на фурната с 2 стъкла

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.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (°C)	Време за печене [2] (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Тава за печиво	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Тава за печиво	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Крехко тесто (ленти)	Тава за печиво	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Тава за печиво	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Тава за печиво	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Затоплете празната фурна, не използвайте функция за бързо затопляне.

[2] Стойностите 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.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Гриловане

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (ºC)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		250 (220) [1]	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 (220) [2]	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		250 (220) [1]	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

* врата на фурната с 2 стъкла

[1] Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

[2] Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (ºC)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

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.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Посредством подходящото почистване и поддържане на фурната значително ще допринесете за избягване на грешките в неговото функциониране

Преди да почиствате фурната, тя трябва да бъде изключена, а бутоните в„●” / „0”. позицията . Не почиствайте фурната, ако не е изцяло охладена.

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Когато чистите фурната, трябва да имате светлина за по-добра видимост.
- Вътрешността на фурната трябва да се чисти само с топла вода и малко количество течен почистващ препарат.
- **Почистване с пара «Steam Clean»**

- Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
- Затворете вратата на фурната.
- Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент ▭.
- Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.

  Внимание!

  Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

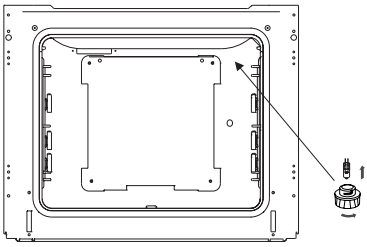
Внимание!

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи абразивни вещества за почистването и поддържането на предното стъклено пано.

Смяна на крушка на крушката на фурната

За да намалите риска от токов удар, не забравяйте да изключите оборудването, преди да смените халогенната крушка.

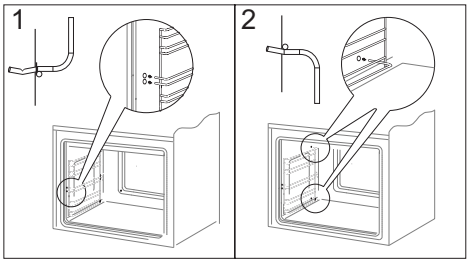
1. Изключете фурната от захранването.
2. Извадете листовете за печене от фурната.
3. Развийте и измийте сенника на лампата и го избършете старателно на сухо.
4. Отстранете халогенната крушка с кърпа или хартия, заменете я с нова G9, ако е необходимо
-напрежение 230V
-мощност 25W
5. Поставете халогенната крушка точно в гнездото.
6. Завийте сенника на лампата.

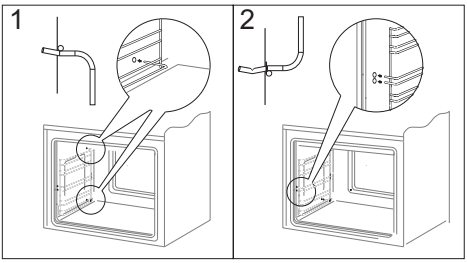


Осветление на фурната

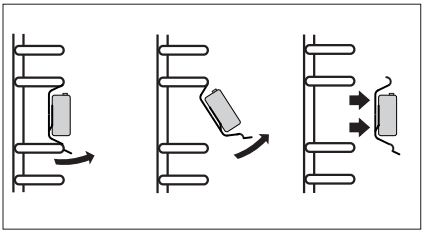
- **Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите**

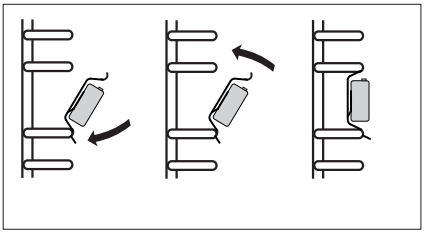
Фурните, маркирани с буква **D** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.





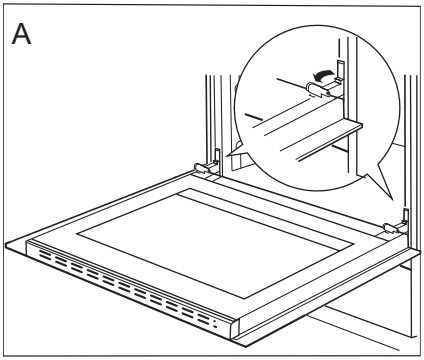
- Видовете фурни, маркирани с буквите **Dp** в номера на модела са предвидени с телескопични релси от неръждаема стомана, които лесно могат да се отстраняват. Релсите трябва да се изваждат и почистват заедно със страничните рафтове. Преди да се поставят тавите на телескопичните релси, те трябва да се извадят (при положение, че фурната е гореща, релсите трябва да се извадят с хващането на задния край на тавата от предната част на телескопичните релси), след това се поставят заедно с тавата.





Извадете вратата

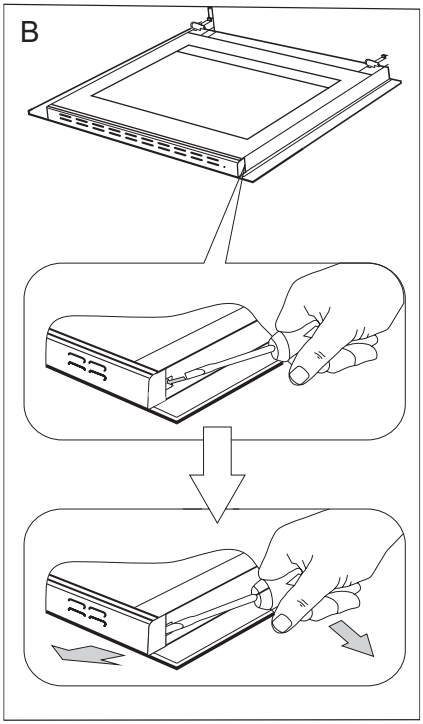
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. A). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са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

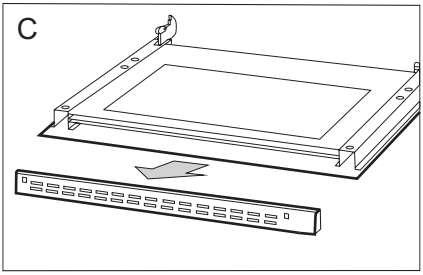


Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. B).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.B, C)

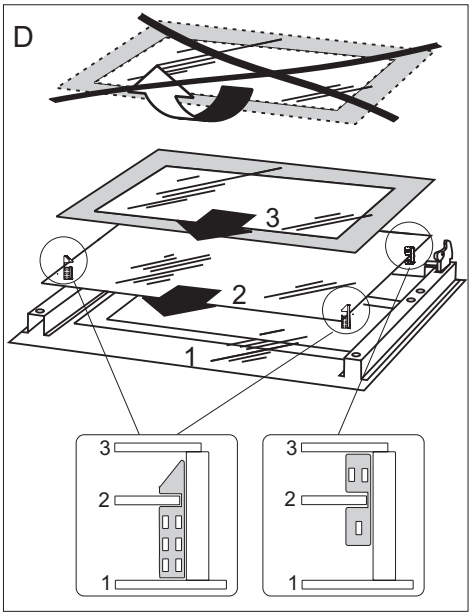




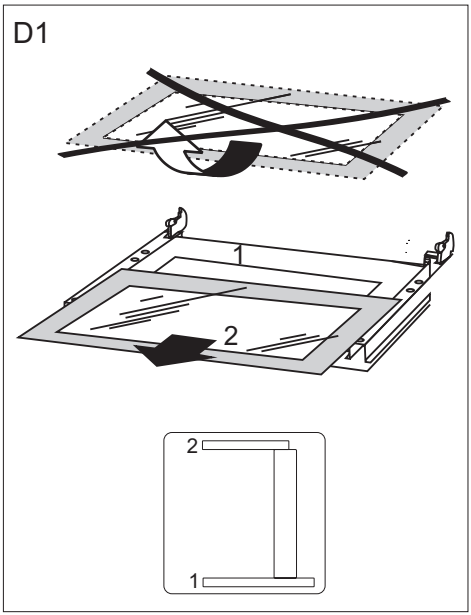
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). Рис. D,D1.

Внимание! Опасност от увреждане на държача на стъклата. Стъклото трябва да се изтегли, да не се повдига нагоре.

4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.
   За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния 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 чуете "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуете "щракване".



Изваждане на вътрешното стъкло. 3 стъкло.



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 гранциония период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!
Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

КАК СЕ ДЕЙСТВА В СПЕШНИ СЛУЧАИ

В спешни случаи трябва да:

- Изключите всички единци за функциониране на фурната;
- Изключвайте щекера на кабела за електрозахранване от контакта;
- Обърнете се към оторизиран сервизен център;
- Някои малки грешки могат да се оправят след като сте прочели инструкциите, представени в представената по-долу таблица.

Преди да се обърнете към оторизиран сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1.Апаратът не работи.	Няма електрическо захранване.	Проверете паното предпазители, ако има изгорял предпазител, заместете го.
2.Апаратът не работи. 3.Светлината на фурната работи.	Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването.	Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране)
	Лампата е отслабнала или изгоряла.	Завинтвайте лампата или заместете го (вижте “Почистване и поддържане”)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимум 3,6 kW
Размери на фурната (I x L x A)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 /IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	ECO
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	ECO
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	ECO

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт изпълнява изискванията на европейските директиви изброени по долу:

- *Директива за ниско напрежение **2014/35/ЕО**,*
- *Директива за електромагнитна съвместимост **2014/30/ЕО**,*
- *Директива евро-проектиране **2009/125/ЕО**,*

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