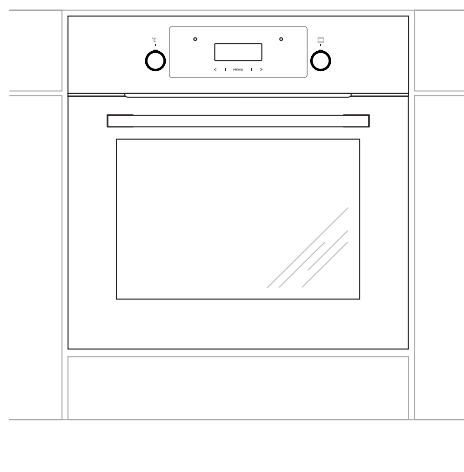




12222.3eEHpTbDpSm / EBX 943 610 SM

12222.3eEHiTbDX / EBX 943 630 E

12222.3eEDX / EBX 943 640 E

12222.3eEDSm / EBX 943 650 SM

12222.2eDSm / EBX 947 600 SM

(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ (BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

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 őrizték 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.....	10
A készülék üzembe helyezése.....	11
A készülék kezelése.....	13
Praktikus tanácsok a sütő használatához.....	23
Teszt ételek.....	27
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	29
Hibaelhárítás.....	34
Műszaki adatok.....	35

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

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 üvegajtájának 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 programozunk 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 csomagolóanyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagolóanyag 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 elhasználtott készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

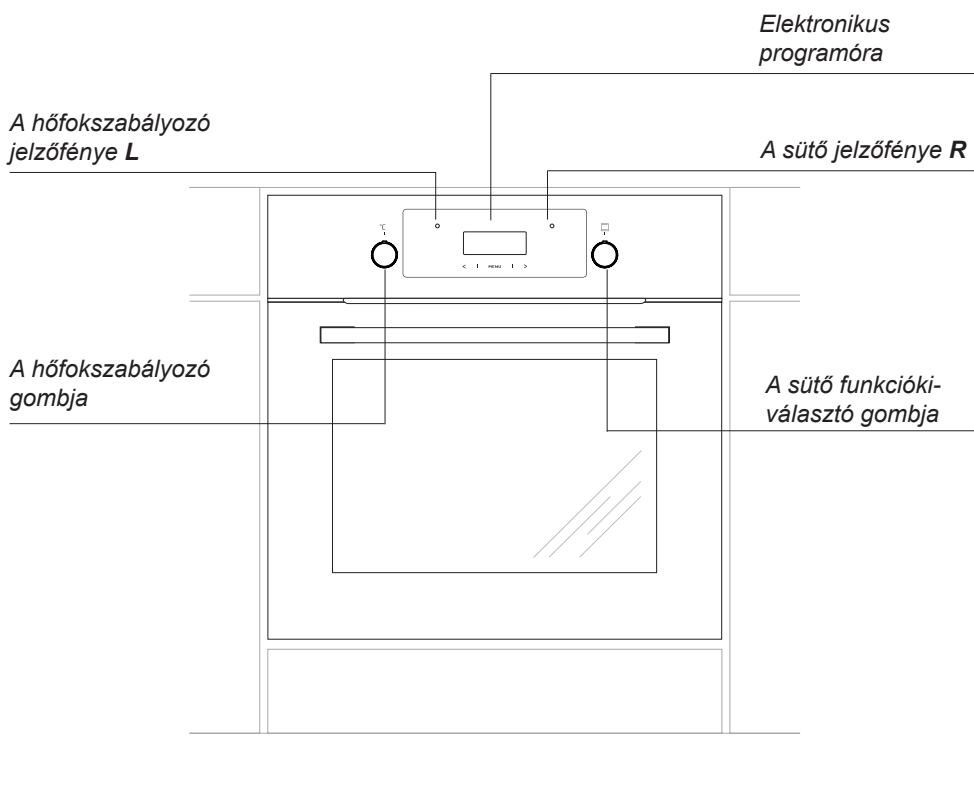


A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon

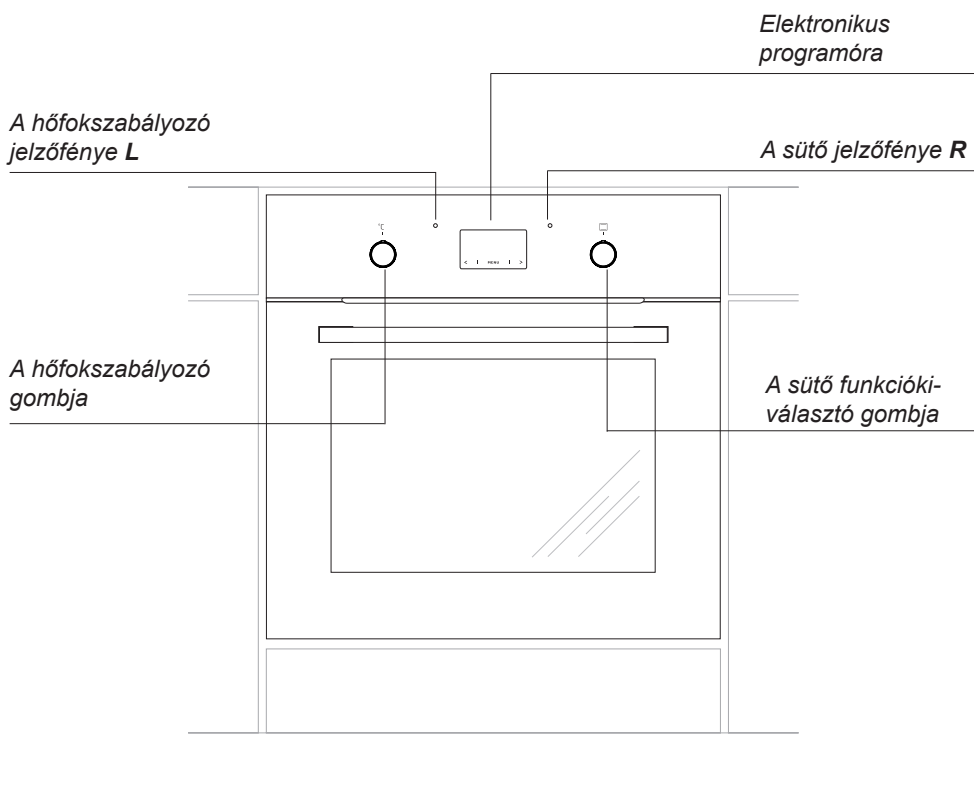
leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózattal alkotják.

Az elhasználtott 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

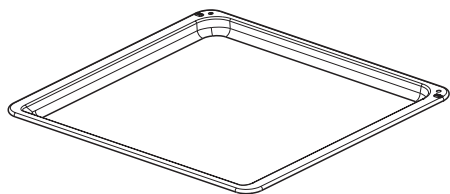


A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

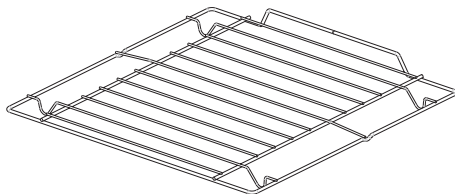


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

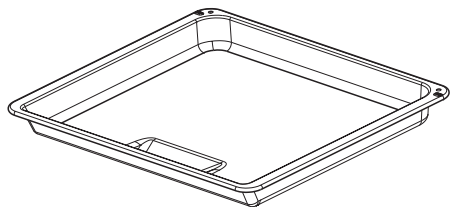
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**

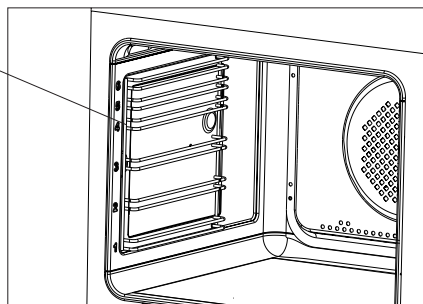


Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültekhez**

*Oldalsó sínek**

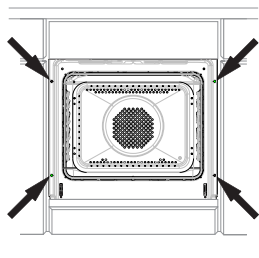


**választható*

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütő beépítése

- A konyahelyiségnek 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: munkapult alá törő beépítés szekrénybe történő beépítés
- A sütőt teljesen be kell tolni a kialakított helyre, majd négy darab csavarral rögzíteni kell



Figyelmeztetés!

Telepítés végzi feszültségmentesítést.

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

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

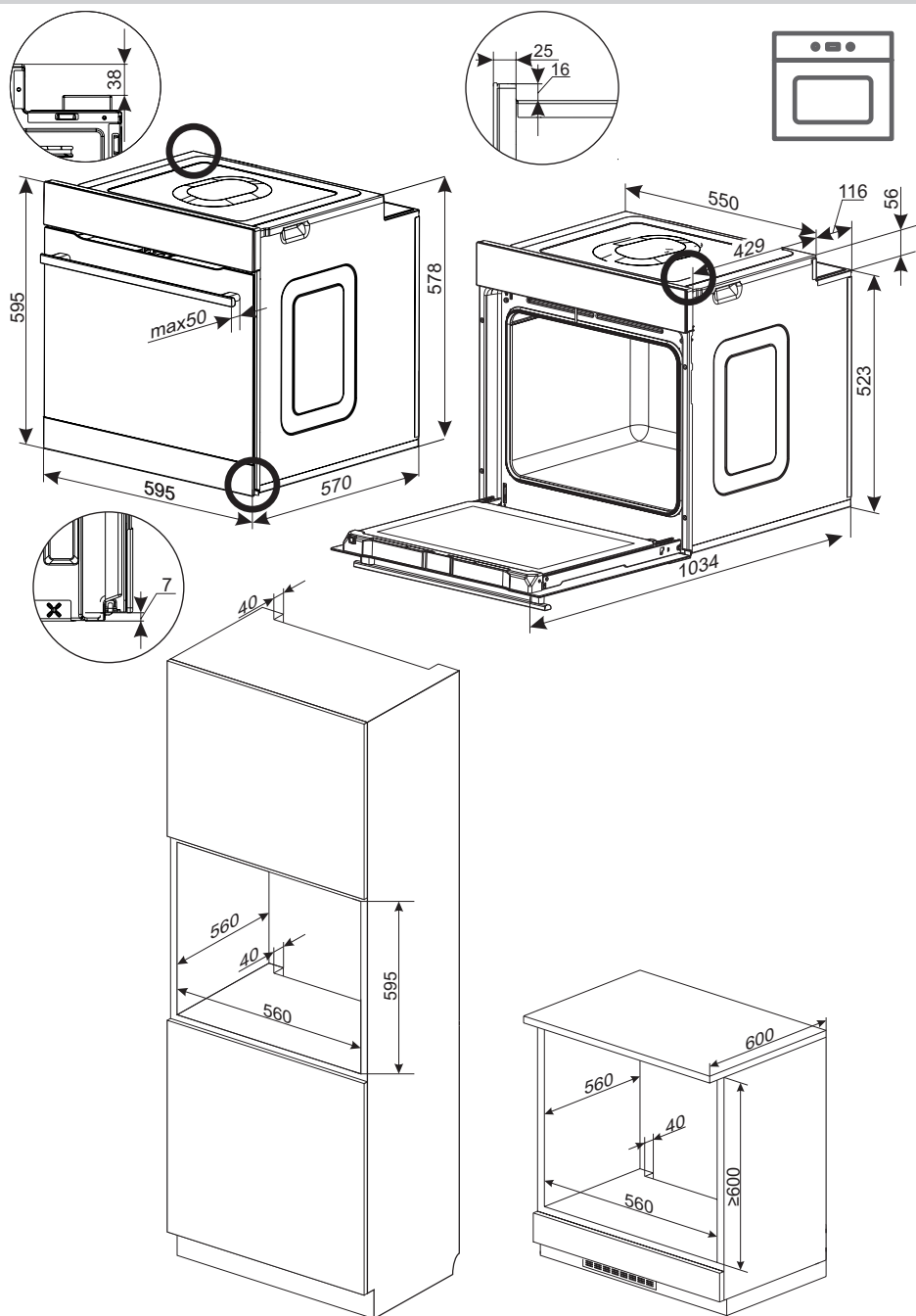
- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm² átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie. Az aljzatnak a beszerelés után a 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 biztosítókkal 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 ÜZEMBE HELYEZÉSE



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- 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

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

Figyelmeztetés!

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

Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

Figyelmeztetés!

A elektronikus programkapcsoló érintésre reagáló szenzorokkal van ellátva. A szenzorok érintését követően minden esetben hangjelzés hallható. A szenzorok felületét mindig tisztán kell tartani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus programkapcsoló

Szimbólumok és piktogramok

☹🔔 - az üzemmód kijelzői

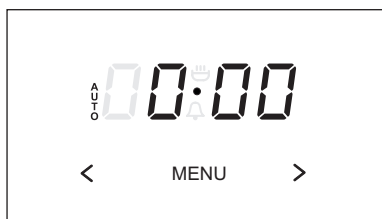
MENU – az elektronikus programkapcsoló funkciójának kiválasztása

< a „-” nyomógomb

> a „+” nyomógomb

Az aktuális idő beállítása

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



●nyomjuk meg az **MENU** gombot, és a kijelzőn megjelenik a ☹ szimbólum,

●a < / > gomb segítségével állítsuk be a pontos időt,

A beállítás után 7 másodperc elteltével a beállított értéket az óra megjegyzi, és a pontos idő nem villog.

A pontos idő módosítása később a < / > gomb együttes megnyomásával végezhető el. A kijelző villogni kezd, majd módosítjuk a beállított értéket.

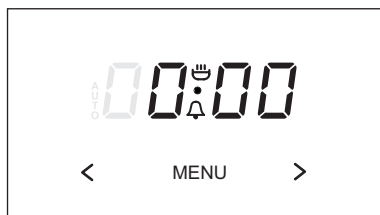
Figyelmeztetés!

A sütőt a ☹ szimbólum kijelzőn történő megjelenése után lehet bekapcsolni.

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 **MENU** gombot; a kijelzőn megjelenik a villogó ☹ szimbólum:



●a < / > gombok segítségével állítsuk be az időt.

A kijelzőn a percórán 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 **MENU**, < vagy > gombot, mire a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Figyelmeztetés!

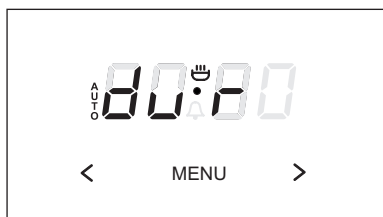
Ha a hangjelzést nem lehet mechanikusan kikapcsolni, 7 perc után automatikusan kikapcsolódik.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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 **MENU** gombot addig tartsuk nyomva, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



- a **<** és **>** gomb segítségével állítsuk be a kívánt időtartamot (1 perc és 10 óra között),

A beállított érték kb. 7 másodperc eltérével 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 **MENU**, **<** vagy **>** gombot, hogy a jelzést kikapcsoljuk. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja.

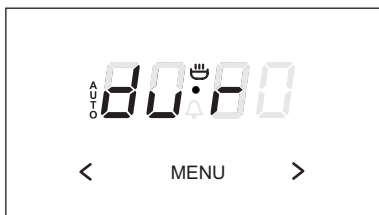
Figyelmeztetés!

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 **MENU** gombot mindaddig tartsuk benyomott állapotban, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



- a **<** és **>** gomb segítségével állítsuk be a kívánt üzemidőt,

- az **MENU** gombot addig tartsuk benyomott állapotban, amíg megjelenik a villogó END felirat,



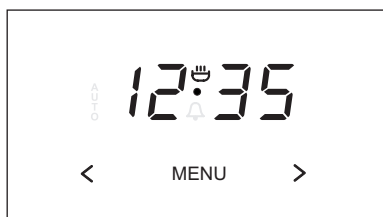
- a **<** és **>** gomb segítségével állítsuk be a sütő kikapcsolásának időpontját, azaz az üzemidő végét. A beállítható érték 23 óra 59 perc,

- 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).

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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 **MENU**, < vagy > 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.

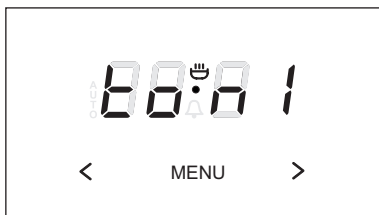
Az automata üzemmód törlése:

- egyszerre nyomjuk meg a < és > gombot, A percóra nullázása:
- az 1 gombbal válasszuk ki a percórát,
- egyszerre nyomjuk meg a < és > gombot.

A hangjelzés megváltoztatása

A hangjelzés a következőképpen változtatható meg:

- egyszerre nyomjuk meg a < és > gombot,
- az 1 gomb megnyomásával válasszuk ki a „ton” funkciót, amely villogni kezd,

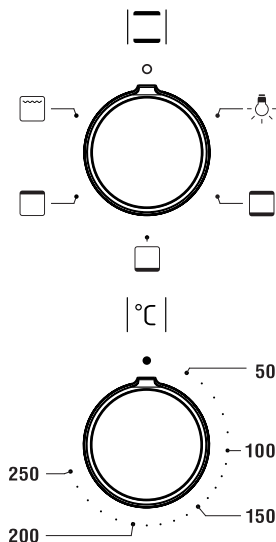


- a > gombbal 1–3 közti értékben válasszuk ki a megfelelő hangot.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Hagyományos sütő (alsó fűtés + felső fűtés)

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.



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 húsok pirításához használatos, mint steak, tarja, halak, pirítós, kolbászok (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. gyümölcscsel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelemek 100–250 °C

Hagyományos sütés. A termosztát 100 °C – 250 °C között teszi lehetővé a hőmérséklet beállítását. 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.

Ellenőrző lámpák

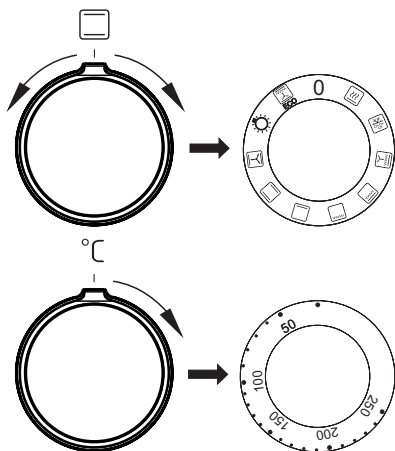
Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svijetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice **L**. Tijekom pečenja lampica **L** se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice). Kontrolna lampica **R** može također svijetliti kad je birač u položaju „Rasvjeta pećnice”.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A sütő funkciói és kezelése

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

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.

0 kikapcsolt állapot



Gyors felmelegítés

Bekapcsolt alsó és 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 fűtőleme 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. gyümölcszel 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, húсок, 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).



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



ECO

ECO melegítési funkció

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

Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svijetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice **L**. Tijekom pečenja lampica **L** se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice). Kontrolna lampica **R** može također svijetliti kad je birač u položaju „Rasvjeta pećnice”.

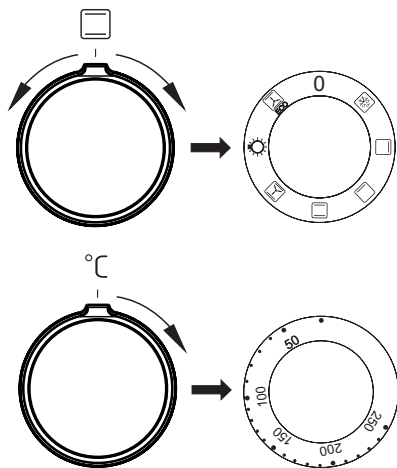
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A sütő funkciói és kezelése

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

Model EBX 947 600 SM

A sütőt az alsó, felső 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.

0 kikapcsolt állapot



Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



Felső hevítés bekapcsolása

A fordítható gomb beállítása ebben a helyzetben lehetővé teszi a sütő fűtését kizárólag a felső fűtőelemmel. Alkalmazva van az ételek előállítására sütésre fentről.



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 ventilátor, alsó és felső fűtőelem

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



ECO

ECO melegítési funkció

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

Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svjetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice **L**. Tijekom pečenja lampica **L** se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice). Kontrolna lampica **R** može također svijetliti kad je birač u položaju „Rasvjeta pećnice”.

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 szupergill funkcióhoz maximálisan 220°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.

*választható

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 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

ECO melegítési funkció

- az ECO melegítési 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 sült 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

ECO melegítési funkció

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

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 krumplicsüteményből		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumplicsüteményből		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		200 - 220	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.

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	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		150 ¹⁾	27 - 30 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	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 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 - 65 ²⁾

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót 5 perccel

²⁾ Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Grillezés

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

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 (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	70 - 90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő 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 elkezdni.

- 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 súroló hatású szereket, agresszív vegyszereket valamint csiszoló eszközöket használni.

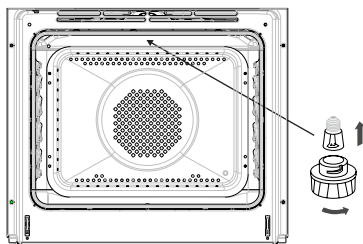
A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő égőjének cseréje*

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

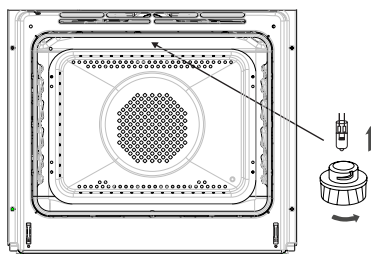
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei: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



Cserélje ki a sütő izzóját*

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

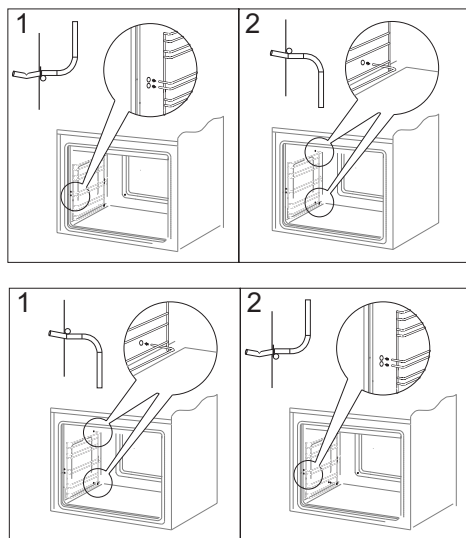
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a sütőlemezeket a sütőből.
3. Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
4. Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
-feszültség 230V
teljesítmény 25W
5. Helyezze pontosan a halogén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



*választható

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

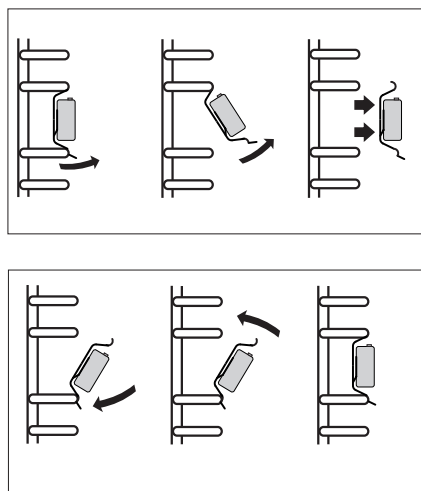
- A **D*** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



Figyelmeztetés!

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

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

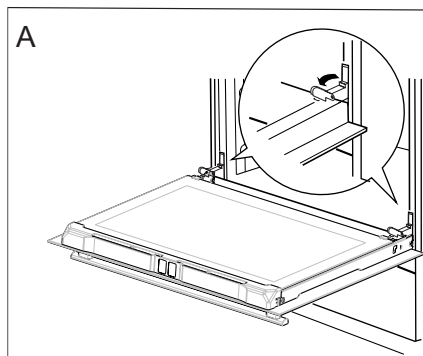


*választható

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

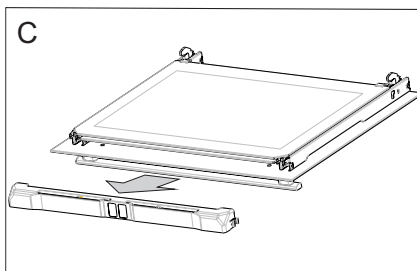
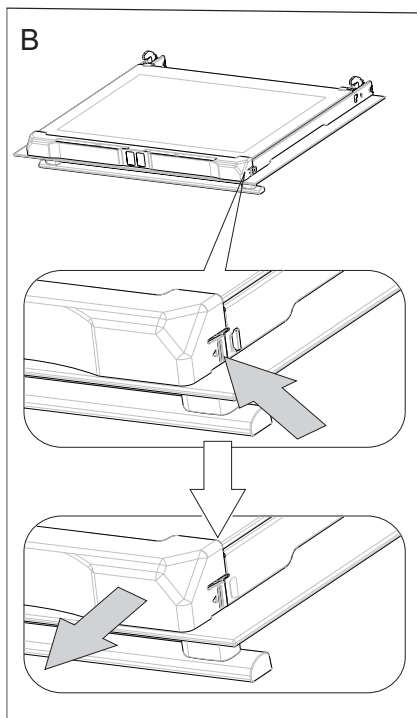
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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



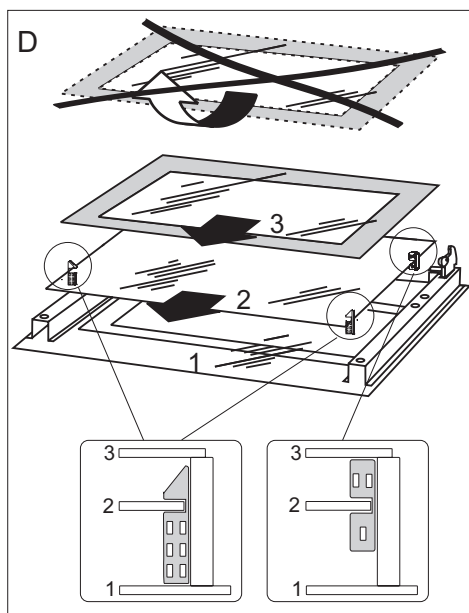
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

3. 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 kiserelése

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

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban [W] -
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W] 0,0
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban, az internethez való csatlakozást követően [W] -
A készenléti/kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolási időtartam [perc] -

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

Az elektromos sütők energiacímkezésére 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 funkcióknak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

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

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 fentebb 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 szervezetnek.

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 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	38
Описание на апарата	42
Инсталиране	45
Използване	47
Приготвяне на ястия във фурната – практически съвети	56
Ястия за тест.....	60
Почистване и поддържане	62
Технически данни	68

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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 вътрешността на фурната.

Използвайте само приложената към фурната сонда.

Когато се използва достъпните части са нагряти. 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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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 повреда.
- 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 спестяват парите, но защитават 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 пригответе 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 пригответе големи количества хранителни продукти.**

Месото до един килограм може да се приготи 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, настройват по-кратко време за приготвяне, в зависимост от пригответе 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.**

Потреблението на енергия се повишава, без това да е необходимо.

РАЗОПАКОВАНЕ



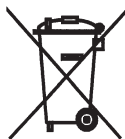
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

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

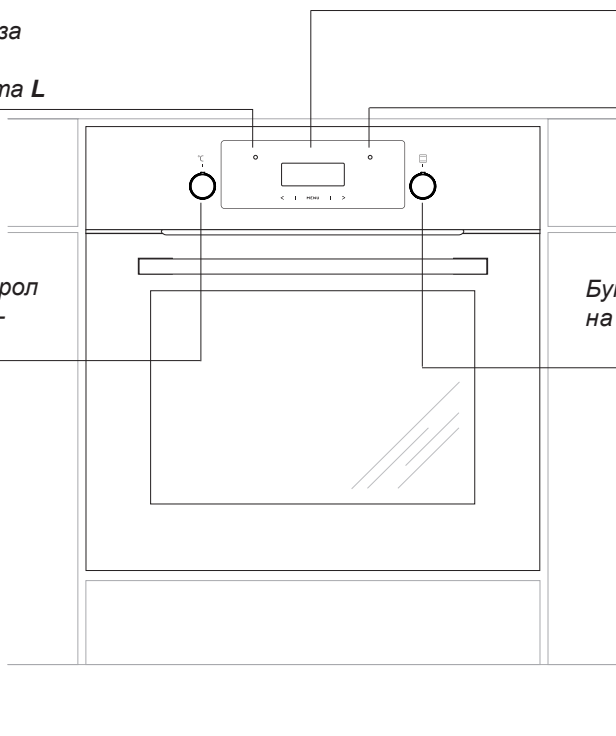
Светлинен
сигнализатор за
регулиране на
температурата **L**

Електронно
устройство за
програмиране

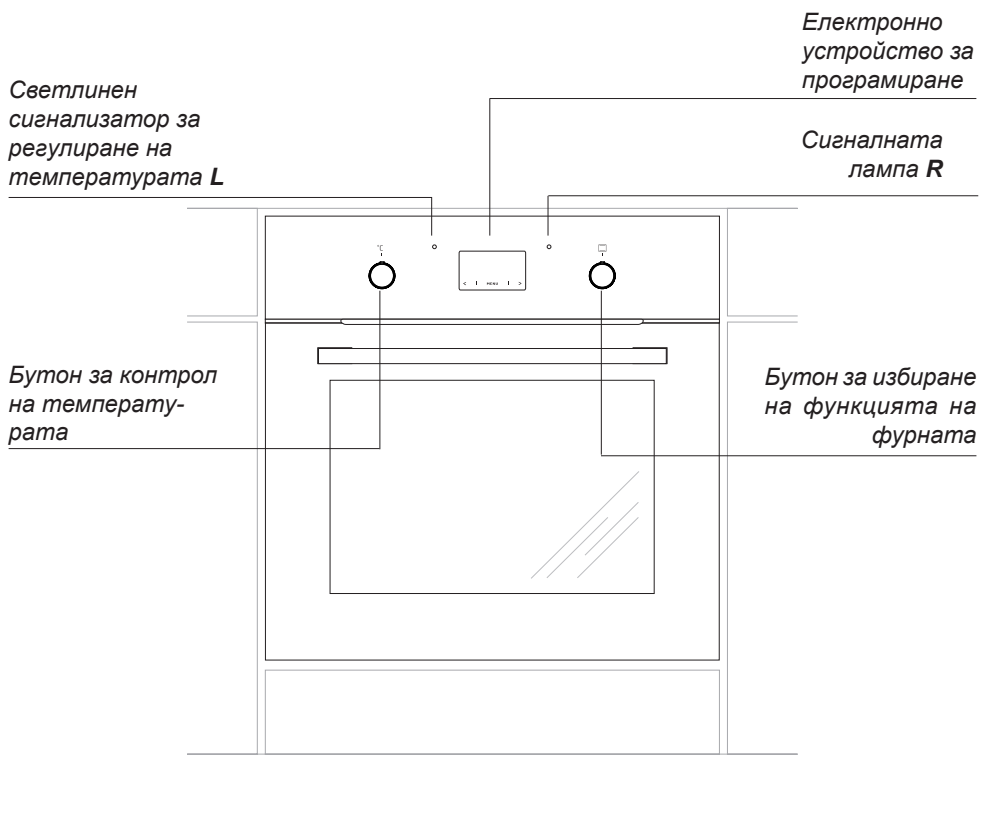
Сигналната
лампа **R**

Бутон за контрол
на температу-
рата

Бутон за избиране
на функцията на
фурната

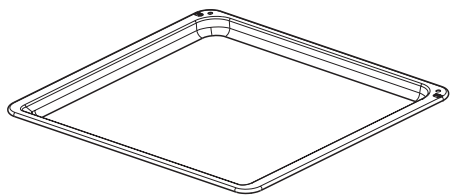


ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

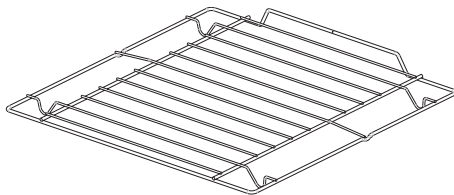


ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

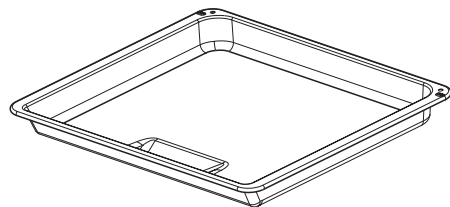
Принадлежности към печката – комплект:



Тава за хлебни изделия*

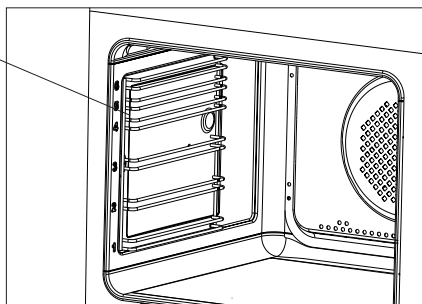


Скара за грил
(решетка за сушене)



Тава за печене*

Печене лист носител*

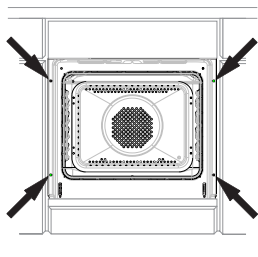


* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на 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 означава, 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 изкривяването 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.



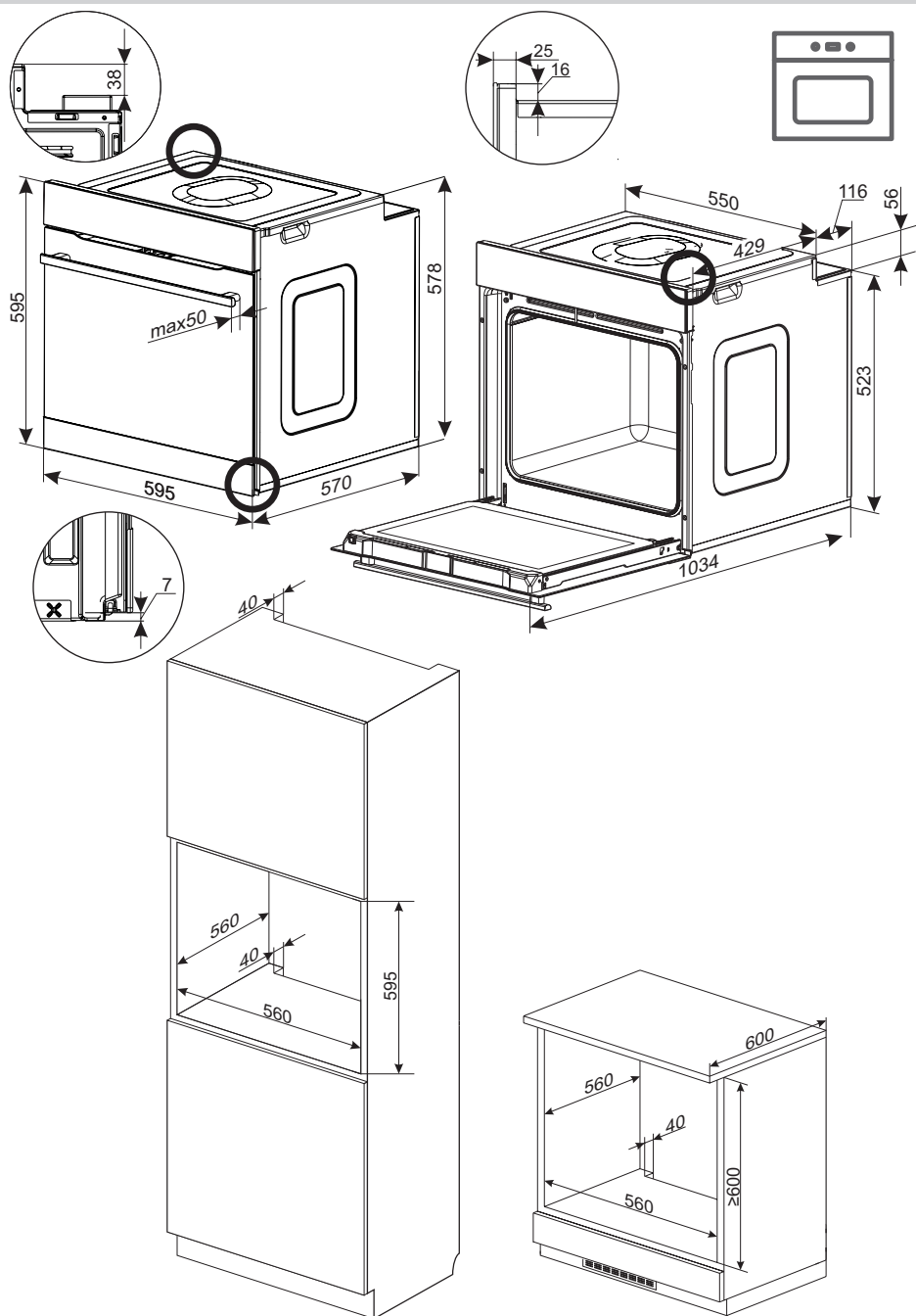
Електрически връзки

- 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.

ИНСТАЛИРАНЕ



ИЗПОЛЗВАНЕ

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.

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.

Важно!

Електронният програматор притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Електрическо устройство за програмиране

Символи на дисплея

   - означения на функциите за работа

Сензори на докосване

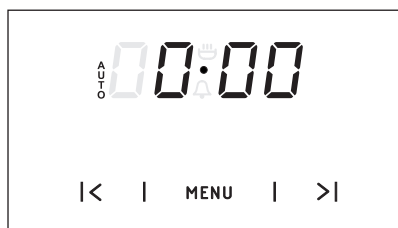
MENU -сензор за избор на функцията за работа на програматора

< - сензор „-“

> - сензор „+“

Настройване на времето

След свързването на кабела за електрозахранване с контакта или след новата връзка в случай на прекъсване на електрозахранването, на дисплея ще мига 0:00



- натиснете и задръжте сензор **MENU** (или едновременно сензорите < / >), докато върху дисплея се появи символ , точката под символа ще мига,
- в рамките на 7 секунди настройте текущото време използвайки сензорите < / >.

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.

По-късно можете да коригирате времето като натиснете едновременно сензорите < / >. В рамките на времето, когато точката под символа  мига, можете да коригирате текущото време.

Внимание!

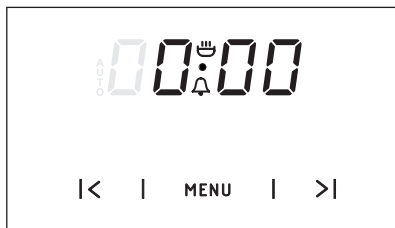
Ако времето не е правилно настроено, използването на фурната няма да бъде възможно.

ХРОНОМЕТЪР

Хронометърът може да се задейства по всяко време, в зависимост от състоянието на другите функции. Това може да се настройва от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

За настройване на хронометъра трябва да:

- Натиснете сензор **MENU**, след това на дисплея ще мига 



- Настройте хронометъра с помощта на сензори < и >.

Настроеното време е представено на дисплея, а функцията сигнал  свети.

- Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на сигнала, функцията сигнал ще спре да свети, а на дисплея ще се появи текущото време.

Предупреждение!

Ако тревожният сигнал не е спрян ръчно, той автоматично ще спре след приблизително 7 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Полуавтоматично използване

При положение, че фурната трябва да бъде спряна на определено време, трябва да:

- Настойвате бутона за избиране на функцията и за регулиране на температурата в зависимост от това как желаете да работи фурната.
- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате желаното време с помощта на сензори < и >, на стойност, включена между 1 минута и 10 часа. Настроеното време ще бъде запазено след приблизително 7 секунди, а на дисплея ще се появи функцията **ABTO**.

След изтичането на настроеното време, фурната, автоматично спира, тревожният сигнал се задейства, а функцията сигнал **ABTO** мига отново;

- Настройвате бутона за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата в позицията спрян.
- Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на сигнала; функцията сигнал ще спре, а на дисплея ще се появи текущото време.

Внимание!

В случая на фурните, оборудвани с контролен бутон, бутонът за функции е интегриран в бутона за регулиране на температурата.

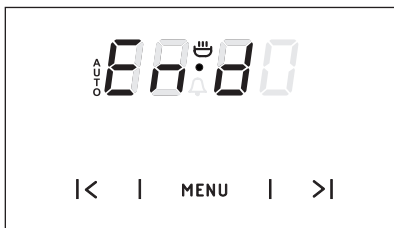
Автоматично използване

При положение, че фурната трябва да се задейства след определен период и трябва да бъде спряна в определен час, тогава трябва да настроите времето за използване и времето за приключване на използването:

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате желаното време с помощта на сензори < и > на стойност, включена между 1 минута и 10 часа.
- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате времето за спиране (времето за приключване на използването) с помощта на сензори < и >, което е ограничено до период от 23 часа и 59 минути от текущото време.
- Настройвате сензор за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата на настройката, на която желаете да работи фурната.

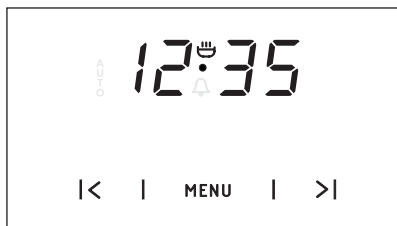
ИЗПОЛЗВАНЕ

Функцията АВТО е задействана; фурната ще започне да работи от точката, в която разликата между времето за приключване на използването и времето за функциониране (например времето за функциониране е настроено за определен час, времето за приключване на използване е настроено за 14:00, фурната ще започне да работи в 13:00 часа).

Когато фурната стига до края на времето за функциониране автоматично спира, алармата ще бъде задействана, а функцията АВТО ще мина отново.

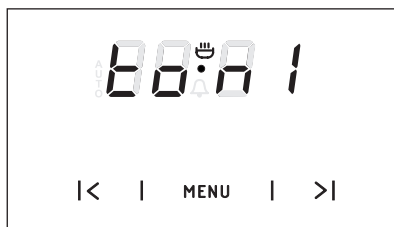
- Настройвате сензор за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция спрян.

- Натиснете сензори 1, 2 или 3 за спиране на алармата; функцията АВТО ще спре, а на дисплея ще се появи текущото време.



Промяна на предупредителния звук на хронометъра

- Натиснете сензори < и > едновременно.
- Изберете функцията "tone" (тон) с помощта на сензор **MENU**, дисплея ще започне да мига:



- С сензор < натиснете подходящия сензор от 1 до 3 за избиране на желаната опция.

Анулиране на настройките

Хронометърът и настройките за автоматичната функция могат да бъдат анулирани по всяко време.

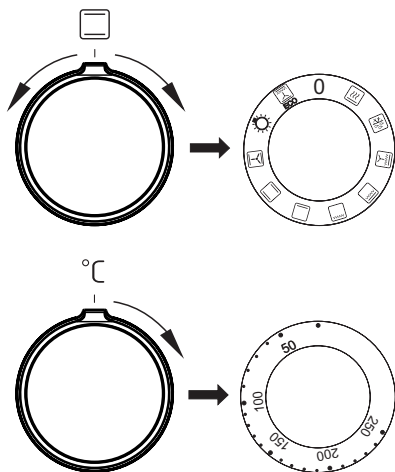
Анулирането на настройките за автоматичната функция:

- Натиснете сензори < и > едновременно. За анулиране на настройките на хронометъра:
- Натиснете сензор **MENU** за избиране на настройките на хронометъра,
- Натиснете отново сензори < и >.

ИЗПОЛЗВАНЕ

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

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

0 Липса на настройки



Бързо нагряване

Включени горен и долен 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 бутон 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)

ИЗПОЛЗВАНЕ



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 и горен нагревател.

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



Самостоятелно осветление на фурната

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



ECO

Функция затопляне 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.

Сигналната лампа

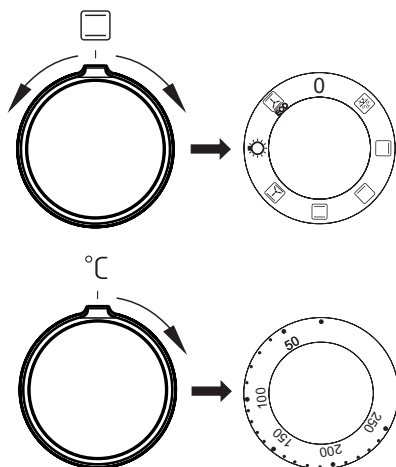
Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи времено (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”.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор) Model EBX 947 600 SM

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател. 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



Размразяване

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



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.



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 горен и долен нагревател.

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

ИЗПОЛЗВАНЕ



Самостоятелно осветление на фурната

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



ECO

Функция затопляне 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 бутонът осветлението на фурната е изключено.

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".

ИЗПОЛЗВАНЕ

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 ком-бинираната скара, температурата трябва да е настроена на 220°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

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 опаняте 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

Функция заграждане ECO

- с използване на Функция заграждане ECO се включва оптимизираният начин за заграждане, 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 функция ECO

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция загревяване ECO

- с използване на Функция загревяване ECO се включва оптимизираният начин за загревяване, 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 функция ECO

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

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		200 - 220	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.

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

Печене на сладкиши

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Креहко 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	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 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 - 65 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна, не използвайте функцията 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	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		220 ²⁾	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		220 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

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	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	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.
 - Насройте 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, изтрийте 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!

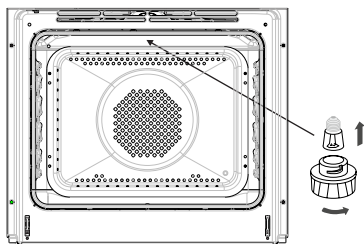
Не използвайте почистващи препарати, съдържащи абразивни вещества за почистването и поддържането на предното стъклено пано.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

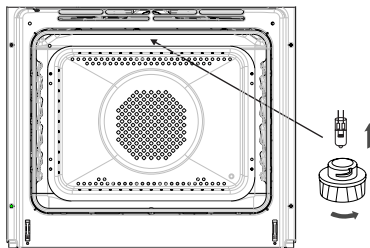


Осветление на фурната

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 листовите 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.



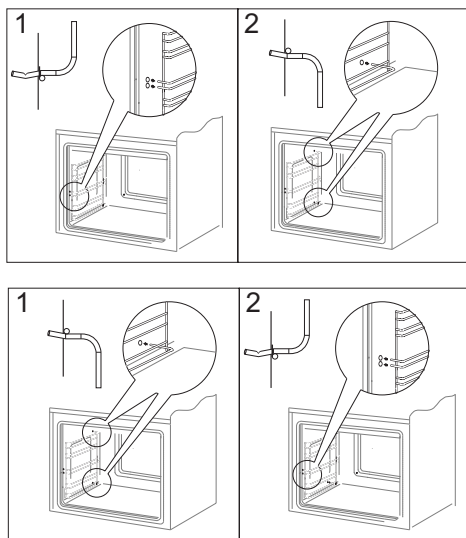
Осветление на фурната

* по избор

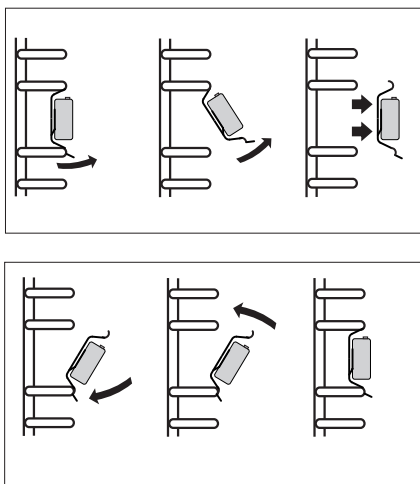
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- **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, 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.

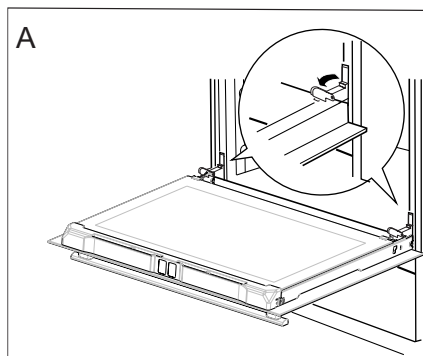


* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

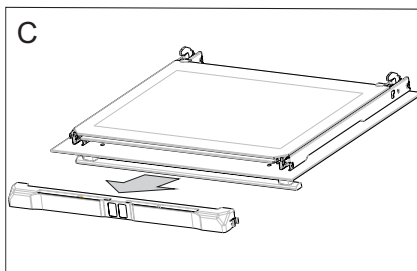
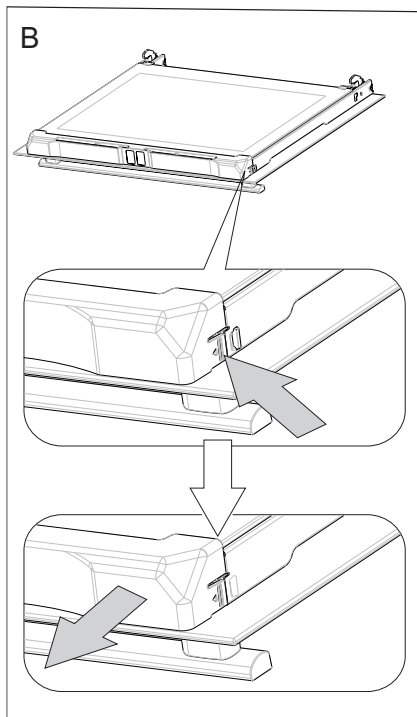
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите 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. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепането (в долната част на вратата). Рис. D.

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

За да монтирате отново стъклото по съпътете 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 чуete "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete "щракване".

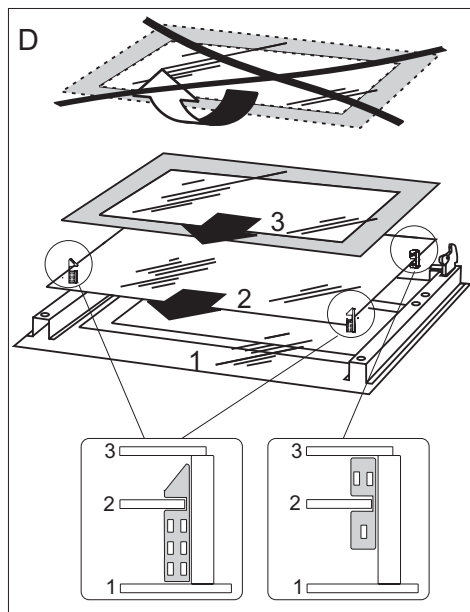
Периодична проверка

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,
- 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.



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.

КАК СЕ ДЕЙСТВА В СПЕШНИ СЛУЧАИ

В спешни случаи трябва да:

- Изключите всички единици 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. Дисплеят на устройството за програмира мига "0:00".	Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването.	Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране)
3. Светлината на фурната работи.	Лампата е отслабнала или изгоряла.	Завинтвайте лампата или заместете го (вижте "Почистване и поддържане")

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

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

Консумация на мощност в режим готовност [W]	-
Консумация на мощност в режим изключване [W]	0,0
Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]	-
Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]	-

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 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)	
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	

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/EO**,
- Директива за електромагнитна съвместимост **2014/30/EO**,
- Директива евро-проектиране **2009/125/EO**,

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