

507CE1.30e(W) / SHC 11505 /1 W
507CE1.30eJ(Xv) / SHC 11595 /1 E
507CE1.30e(Xv) / SHC 902 010 E
507CE1.30e(Cr) / SHC 11506 /1 R
507CE1.30e(Cp) / SHC 11507 /1 PI
507CE1.30e(Cyg) / SHC 11508 /1 G)
507CE2.316eEHTaDQ(W) / SHC 11578 /1 W
507CE2.316eEHTaDJ(Xv) / SHC 11579 /1 E

(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

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

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

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

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával 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.....	9
A készülék jellemzői.....	11
A készülék üzembe helyezése.....	12
Praktikus tanácsok a sütő használatához.....	28
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	35
Hibaelhárítás.....	40
Műszaki adatok.....	41

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 tűzhely tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

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

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

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

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

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

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

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

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

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

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

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

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI



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

HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



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

következőképpen tehetjük meg:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figyelmeztetés!

Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a 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.



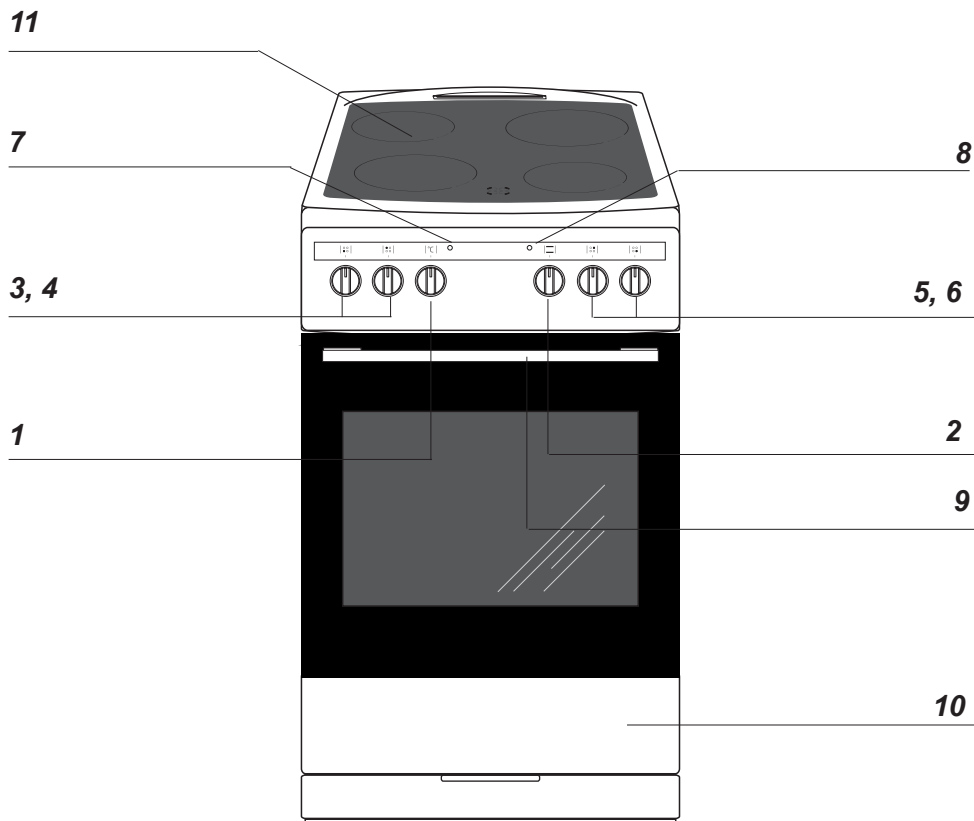
A készüléket az Európai Unió **2012/19/UE** számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

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

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

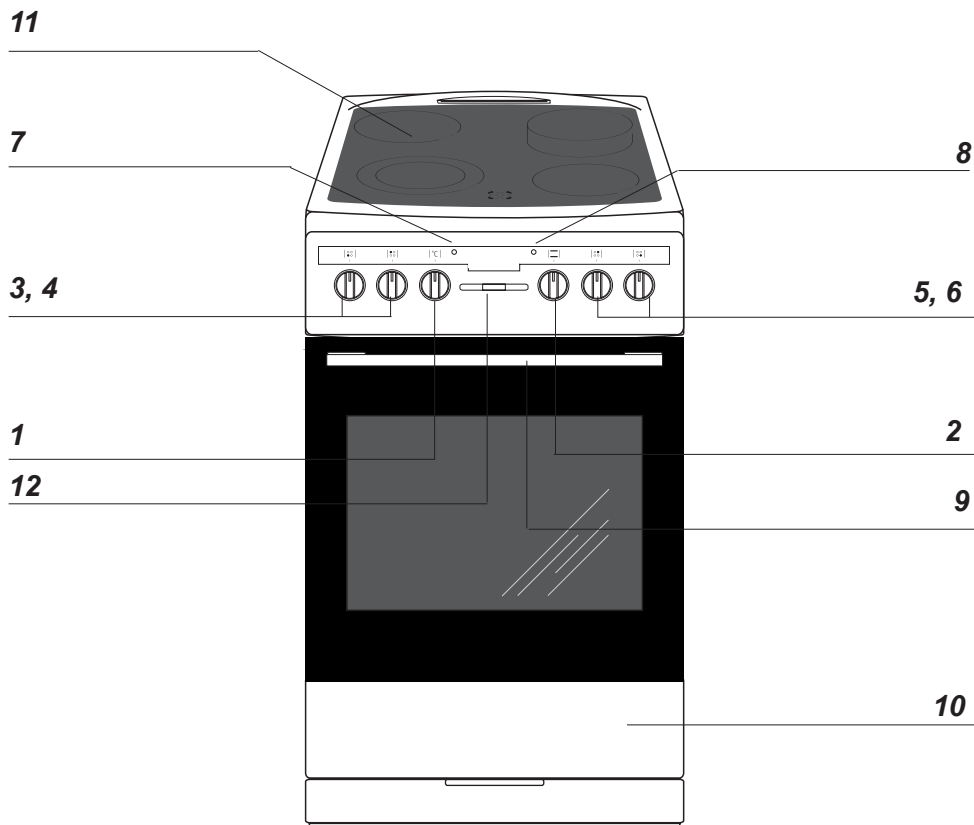
Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



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

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

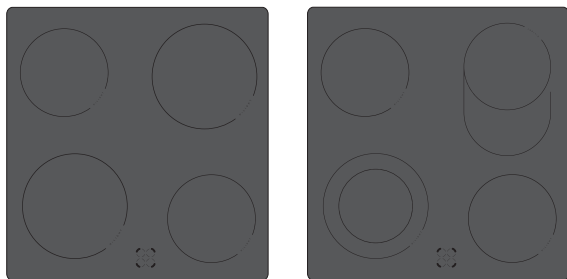


- 1** A hőfokszabályozó gombja
- 2** A sütő funkciókiválasztó gombja
- 3, 4, 5, 6** A főzőzónák szabályozó gombjai
- 7** A hőfokszabályozó jelzőfénye **L**
- 8** A tűzhely működését ellenőrző lámpa **R**
- 9** A sütőajtó fogantyúja
- 10** Fiók
- 11** Kerámialap
- 12** Elektronikus programkapcsoló*

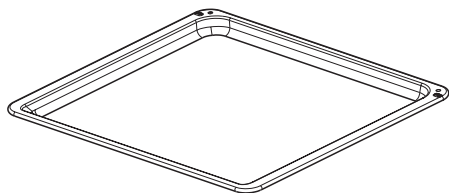
*választható

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

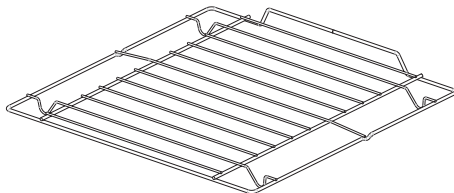
Kerámia főzőlap:



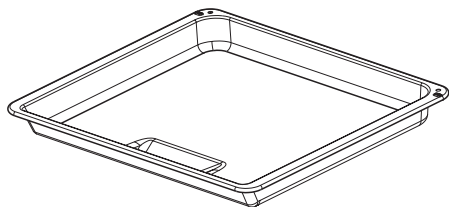
Kellékek



Tepsi sütemény sütéséhez

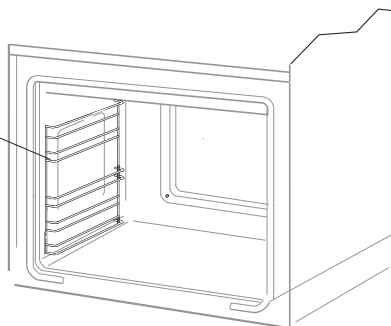


*Grillrács
(szárító rács)*



*Tepsi sütekhez**

*Oldalsó sínek**



**választható*

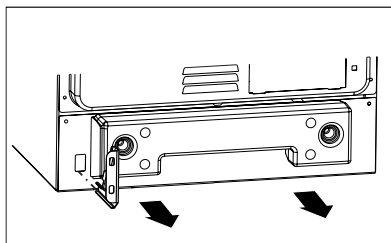
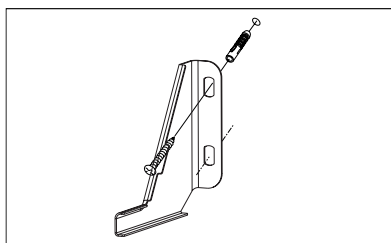
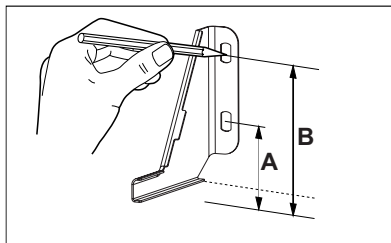
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely beállítása

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

A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése*

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



A tűzhely magassága 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

A tűzhely magassága 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Figyelem!

Bár minden erőfeszítést megtettünk a sorják és az éles szélek eltávolítására ebben a készülékben, legyen óvatos a használata során. Javasoljuk a védőkesztyű használatát a telepítés során.

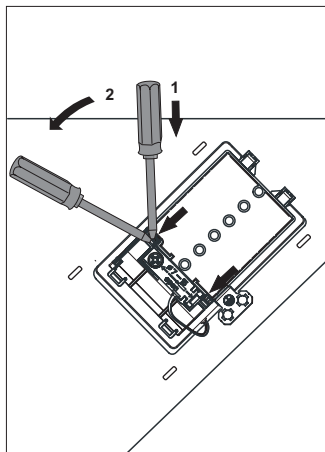
A tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

Figyelem!

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

Tanácsok a beüzemelőknek

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

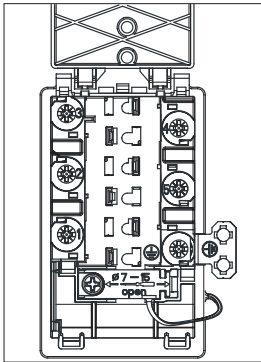


Figyelmeztetés!

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

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

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



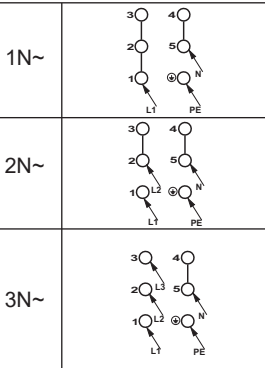
KAPCSOLÁSI RAJZ

Figyelem!

A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.

Figyelem! Minden kapcsolódási pont esetén csatlakoztatni kell a védővezetékét.

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



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

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

Figyelmeztetés!

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

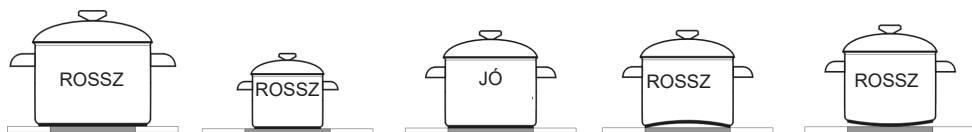
Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kerámialap főzőzónáinak szabályozása

Az edény kiválasztása

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

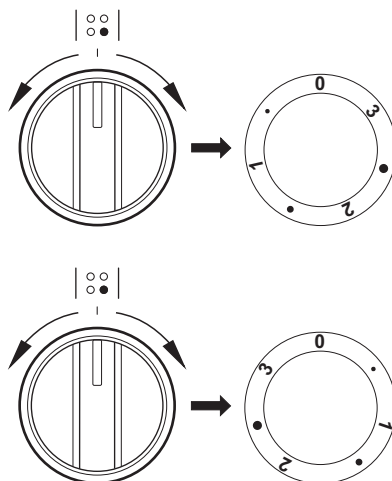


A teljesítmény megválasztása

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

A szabályozó gomb lehetséges állásai

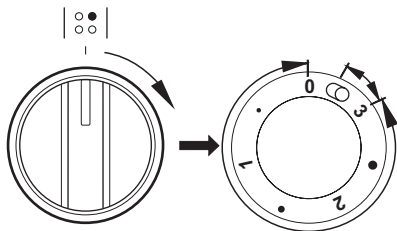
- 0 Kikapcsolt
- Minimum, melegítés
- 1 Zöldségek párolása, lassú főzés
- Levesek, nagyobb mennyiségű ételek főzése
- 2 Lassú sütés
- Húsok, halak pirítása
- 3 Maximum, gyors melegítés, főzés és sütés



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Figyelem!

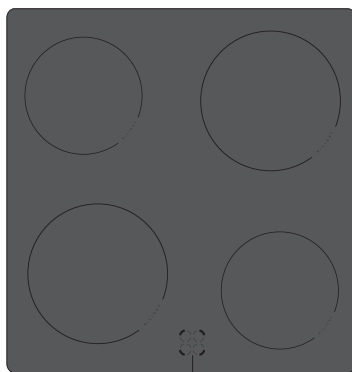
A főzőzónát csak a szabályozó gomb óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatásával lehetséges. A főzőzóna bekapcsolása a szabályozó gomb ellenkező irányba történő forgatásával annak megrognálódásához vezethet.



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

Főzőfelület jelzés

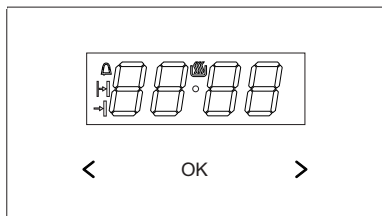
Amennyiben a főzőzóna hőmérséklete meghaladja az 50 °C hőmérsékletet, ezt a konkrét zónához tartozó megfelelő jelzőfény kigyulladás jelzi. A jelzőfény figyelmezteti a felhasználót a forró vóna véletlen megérintésének megakadályozása érdekében. A főzőzóna kikapcsolását követően az még kb 5-10 percig rendelkezik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



főzőlap

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A programozó működése*



- OK - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- ☹ - munkakészség szimbóluma
- ⌚ - a riasztó óra szimbóluma
- ⏰ - a munkaidő időtartamának szimbóluma
- - a munkaidő befejezésének szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

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

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

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

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

Figyelem!

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

*választható

Riasztó óra

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

Az időzítő óra beállítása:

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

Figyelem!

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

Félautomatikus működési mód

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

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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

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

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

Automatikus üzemmód

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

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

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

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

Beállítások törlése

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

Az automatikus üzemmód beállításainak törlése:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,

A riasztó óra beállításainak törlése:

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

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kijelző fényerejének módosítása

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

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

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

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

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

Figyelem!

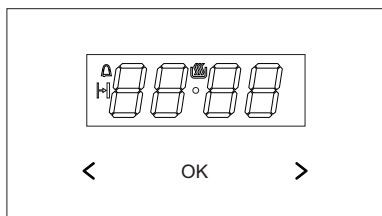
Amikor az óra aktív (vagyis a felhasználó megnyomott egy gombot 7 másodpercen belül) a kijelző fényereje maximális.

Éjszakai üzemmód

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A programozó működése*



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

Az aktuális idő beállítása

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

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

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

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

Figyelem!

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

*választható

Riasztó óra

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

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg az ok gombot, s a kijelzőn pulzálni fog az 🔔 szimbólum
- állítsa be az időzítő órát a < / > gombokkal, a kijelzőn megjelenik az időzítő óra beállított értéke és az aktív üzemmód jele 🔔 s a beállított idő leteltét követően egy hangjelzés hallható, és pulzál a 🔔
- a hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az ok gombot, illetve érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a < / > gombokat, a 🔔 szimbólum kialszik, és a kijelzőn a pontos idő lesz látható.

Figyelem!

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

A munka időtartama

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

- a sütési idő funkció aktiválásához állítsa a sütő funkciógombját az Ön által választott funkcióra, a hőmérséklet-szabályozó gombot pedig a megfelelő hőmérsékletre,
- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a dur s a 🕒 szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a a szimbólum  villogni fog.

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az **OK** gombot, illetve érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **</>** gombokat, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn a pontos idő lesz látható.

Beállítások törlése

Az időzítőt vagy a munka időtartamát bármikor törölni tudja.

- A működés időtartama beállításainak törléséhez érintse meg egyszerre a **</>** gombokat.

A riasztó óra beállításainak törlése:

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

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- s az **OK** gombbal válassza ki a **ton** funkciót, a kijelzőn látható információ pulzálni kezd majd:

- a **</>** válassza ki a megfelelő tónust: az 1-től a 3-ig terjedő tartományban a **>** gombbal
a 3-tól az 1-ig terjedő tartományban a **<** gombbal.

A kijelző fényerejének módosítása

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

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- az **OK** gombbal válassza ki a **bri** funkciót (az első megnyomással **aton** funkcióhoz megy, a második a **bri**-hez).
- a **</>** gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
az 1-től a 9-ig terjedő tartományban a **>** gombbal
a 9-től az 1-ig terjedő tartományban a **<** gombbal.

Figyelem!

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

Éjszakai üzemmód

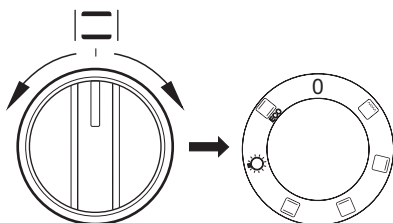
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

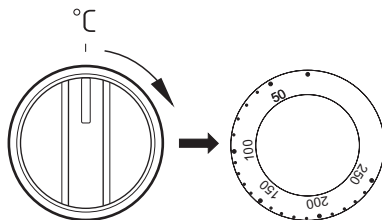
Sütő működése és kezelése

Hagyományos sütő

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



valamint a hőfokszabályozó gomb,



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

Figyelem!

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

A szabályozó gomb lehetséges helyzetei



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.



Független világítás kapcsoló

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



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.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Ellenőrző lámpák

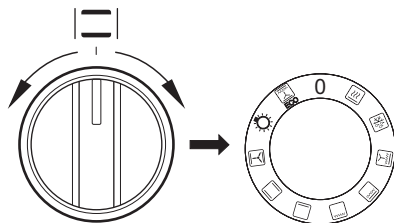


A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a sárga R, és a vörös L. A sárga lámpa a sütő bekapcsolt állapotát mutatja. Az L vörös lámpa kialvása a beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb a vörös lámpa első kialvása után tegyék meg. Sütés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

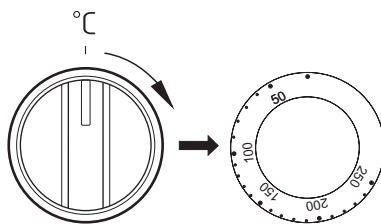
A sütő kikapcsolása – a sütő kikapcsolásához a forgató gombot a „0” állásba kell fordítani. Az ellenőrző lámpák kialszanak.

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.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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



Bekapcsolt grill

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



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcsrel 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 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.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Ellenőrző lámpák

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

Fontos!

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A grill használata

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

A grillezés bekacsolásához:

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

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

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

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

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a 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		180 - 200	2 - 3	25 - 40 ¹⁾
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		180 - 200	2 - 3	25 - 40 ¹⁾
Hal		190 - 210	2 - 3	25 - 100 ²⁾
Marhahús		200 - 220	2	90 - 120 ²⁾
Sertéshús		200 - 220	2	90 - 160 ²⁾
Csirke		180 - 200	2	80 - 100 ²⁾

¹⁾ Olyan süteményekhez ajánlott, amelyek sütési időtartama nem haladja meg a 40 percet.

²⁾ 1 kg feletti húsdarabokhoz ajánlott.

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

Hőlégkeveréses sütés (konvekciós hevítés)

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

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

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

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

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

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

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

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

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

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

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 (°C)	Idő (perc.)
Pirítós fehér kenyérből	Rostély	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rostély	4		250 ²⁾	2 - 3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 – pecsenye-sütő forma		250 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.

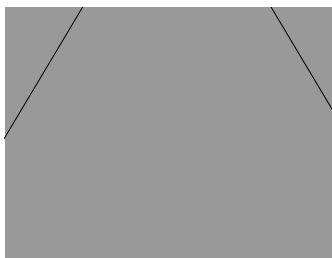
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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 tűzhely tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdni.

Kerámialap

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



Kerámialap tisztításához való kaparó

Figyelem!

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

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

Figyelem!

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

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

A TÚZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

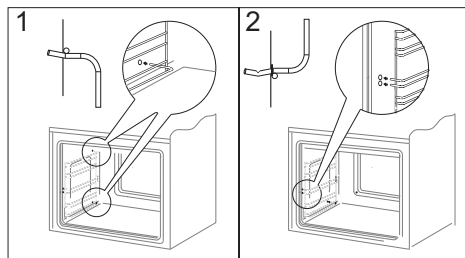
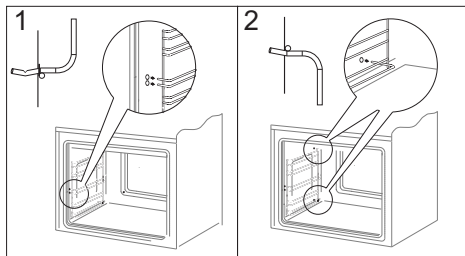
A sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.

● Steam Clean gőztisztítás

- a legalsó polcra helyezett tepsibe öntünk 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.

- 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!

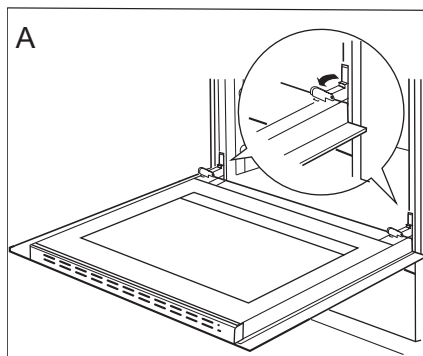
Az elülső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

*választható

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

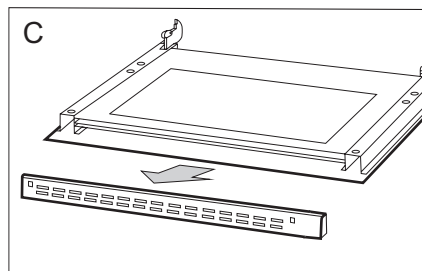
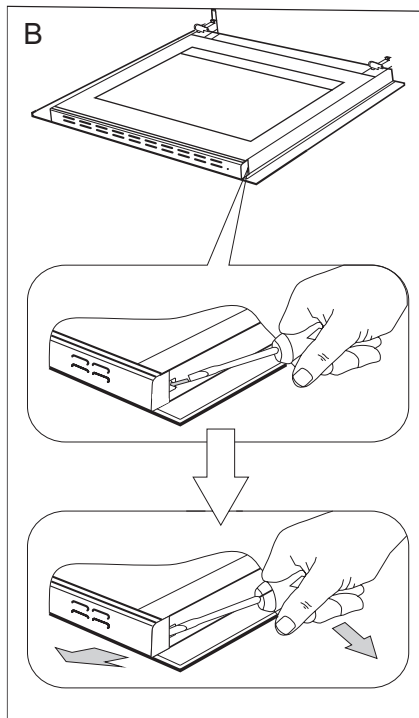
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

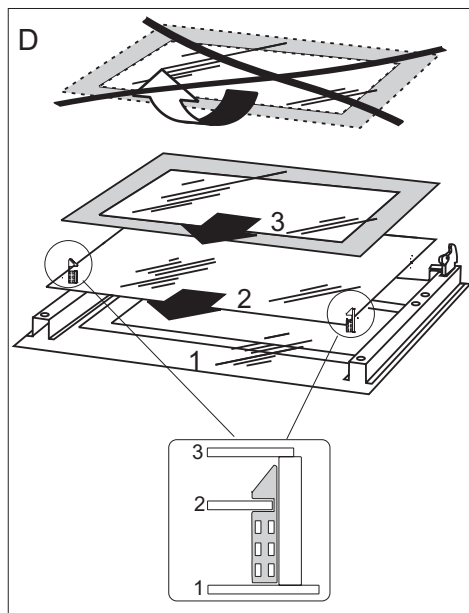
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

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

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

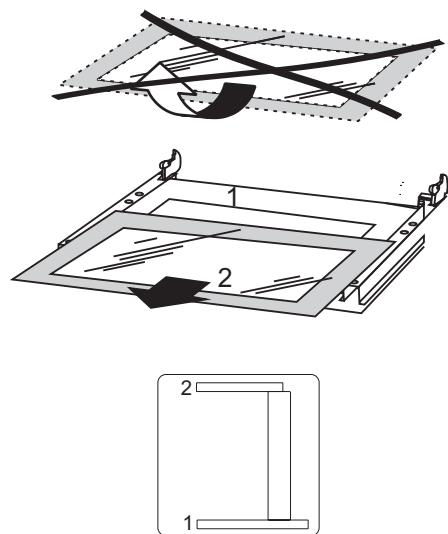
Figyelmeztetés!

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



A belső üveglapok kiszerelése 3.

D1



A belső üveglapok kiszerelése 2.

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 kétevente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.



Figyelmeztetés!

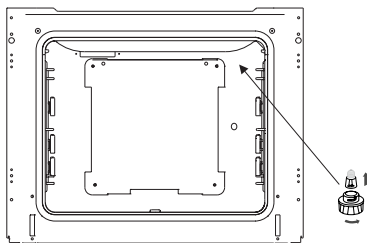
Valamennyi javítást és beállítást csak szakszervíz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

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.

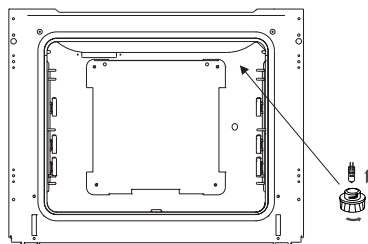
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei: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

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	AZELHÁRÍTÁSMÓDJA
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

Modellazonosító	SHC 11505 /1 W	SHC 11578 /1 W
	SHC 11595 /1 E	SHC 11579 /1 E
	SHC 902 010 E	
	SHC 11506 /1 R	
	SHC 11507 /1 PI	
	SHC 11508 /1 G)	
Névleges feszültség	230/400V ~ 50 Hz	
Névleges teljesítmény	7,8 kW	9,5 kW
Méreték (magasság / szélesség / mélység)	85 x 50 x 60 cm	

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)	 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 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 за сигурност.....	44
Описание на уреда	49
Инсталиране	52
Използване	55
Приготвяне във фурната – практически съвети	68
Почистване и поддръжка	75
Какво трябва да направите при спешен случай.....	80
Технически данни	81

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



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

- **Използвайте подходящи съдове.**

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

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

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

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

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

- **Не отваряйте вратата прекалено често.**

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

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

Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се пригот-

ви по-икономично в един съд въху плочата.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

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

Важно!

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

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

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

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

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

РАЗОПАКОВАНЕ



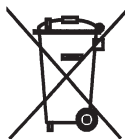
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

посягат върху околната среда.

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

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

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



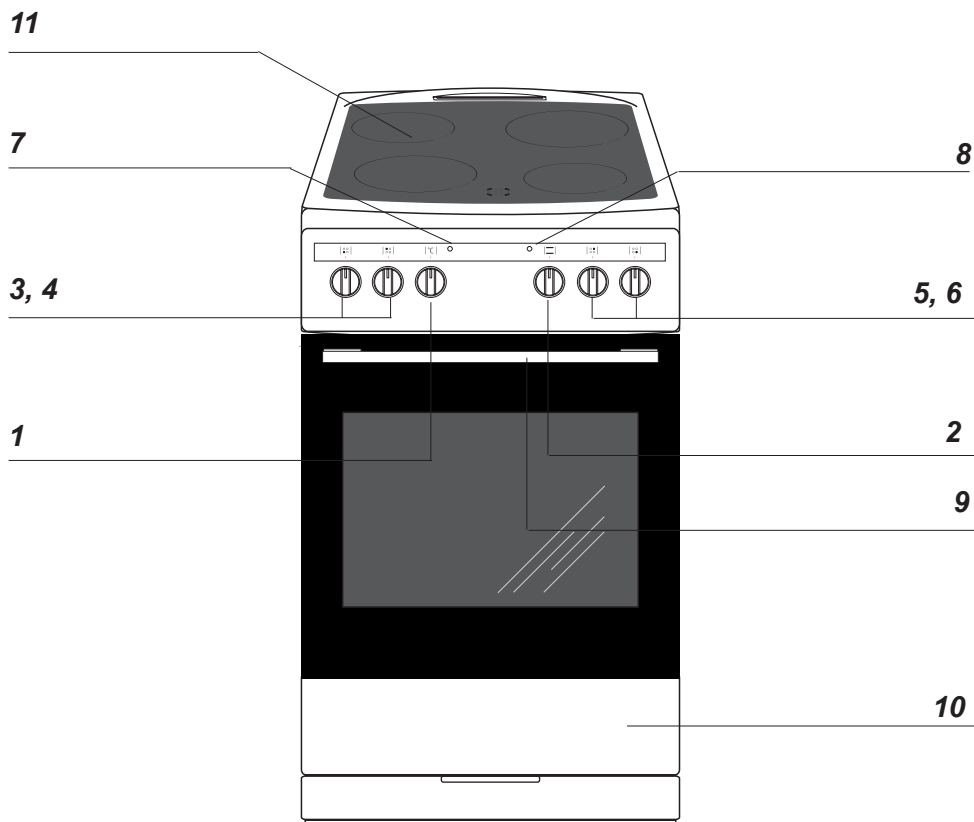
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

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

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

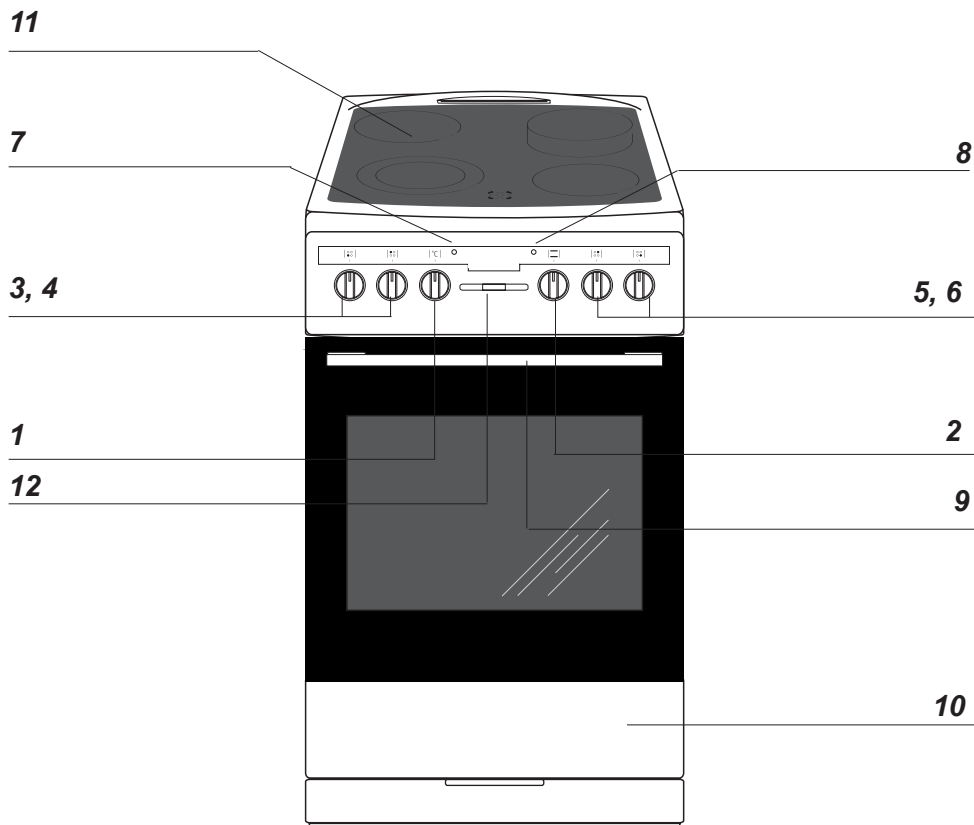
Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



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

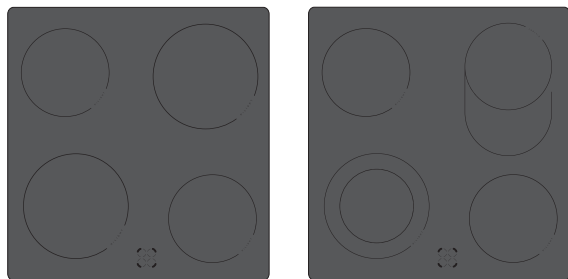
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



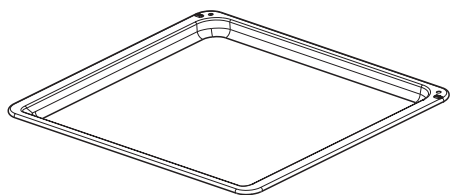
- 1** Бутон за контрол на температурата
- 2** Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6** Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 7** Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 8** Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 9** Дръжка за вратата на фурната
-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

* по избор

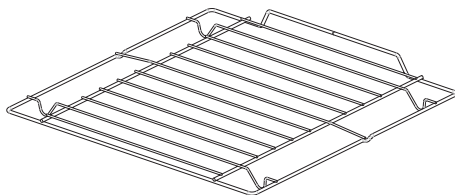
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



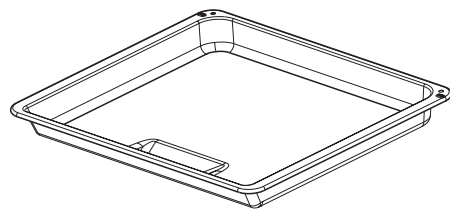
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**

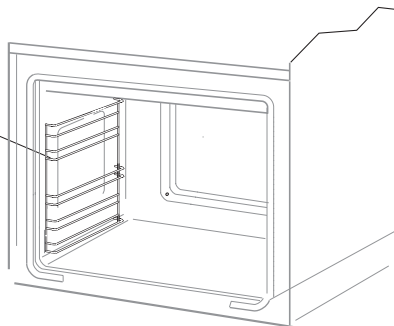


Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

*Печене лист носител**



* по избор

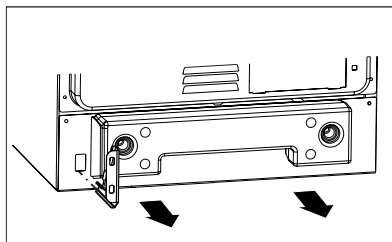
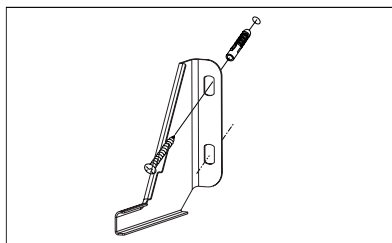
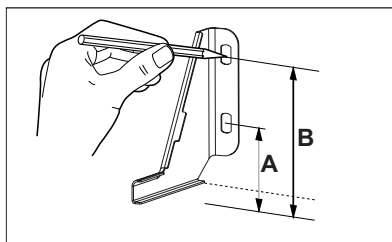
ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

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

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.

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



Печка вис. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Печка вис. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

ИНСТАЛИРАНЕ

Предупреждение!

Въпреки че са положени всички усилия за премахване на неравностите и острите ръбове в този продукт, трябва да внимавате при боравене с него. Препоръчваме използване на защитни ръкавици по време на монтажа.

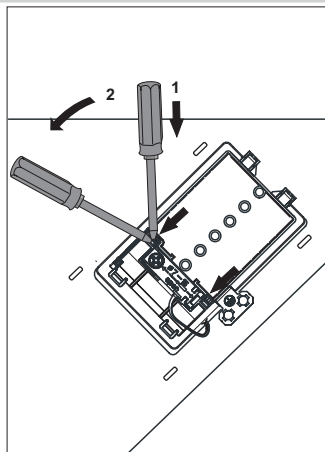
Електрически връзки

Предупреждение!

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

Препоръки

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



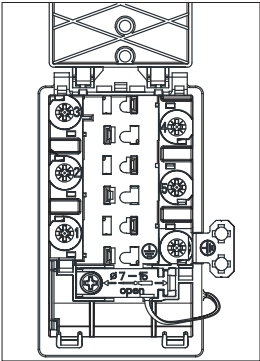
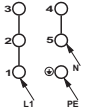
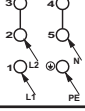
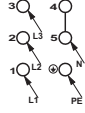
Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

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

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

ИНСТАЛИРАНЕ

		ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал  PE.		Тип кабел за ел.захранване	
1	При еднофазна връзка с заземяване на 230V, връзките свързват терминалите 1 – 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²	
2	При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm ²	
3	При мрежа от трифазна връзка с с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 4 – 5, фазите 1, 2 и 3 заземяване на 4 - 5, защитната връзка е на  .	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²	
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка					

При първоначално ползване

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

Важно!

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка

Избиране на съдовете

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

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

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



Избиране на нивото на топлина

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

- МИН. Нагряване

1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци

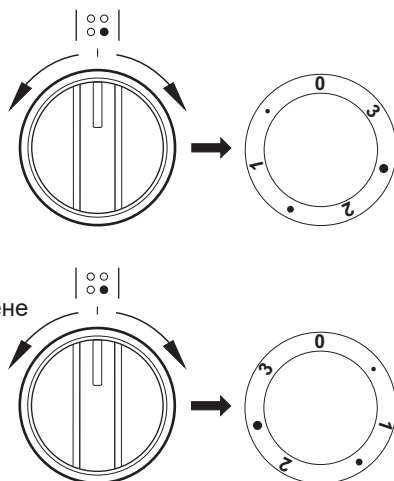
- Супи, съдове по-големи

2 Бавно печене

- Скара, риба

3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене

0 Спиране

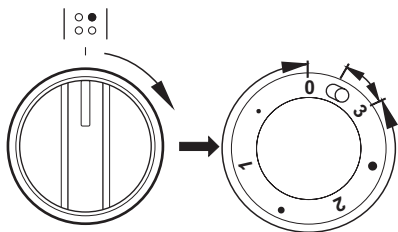


ИЗПОЛЗВАНЕ

Преместван, на по- голяма зона за приготвяне

Важно!

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



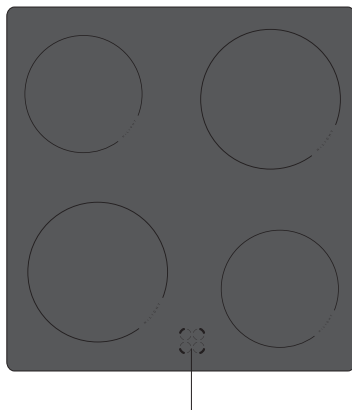
С помоща на настройките **0 • 1 • 2 • 3** бутона ще задейства вътрешната зона за приготвяне и това дава възможност за по-лесно контролиране на топлината която нагрява съда. Завъртането на времения бутон в положение набелязано с  ще направи така, че външната зона за приготвяне да е включена. От тази точка,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

Индикатор на зоната за приготвяне

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

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

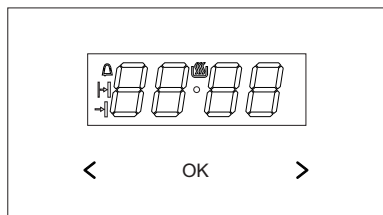
След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрята зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагряване.



Индикатор зона за приготвяне

ИНСТАЛИРАНЕ

Електронен програматор*



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

Настройка на текущото време

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

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

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

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

* по избор

Внимание!

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

Таймер

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

С цел настройка на таймера трябва да:

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

Внимание!

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

Полуавтоматична работа

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

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

ИНСТАЛИРАНЕ

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

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

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

Автоматична работа

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

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

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

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

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

Изтриване на настройките

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

Изтриване на настройките за автоматична работа:

- натиснете едновременно бутони  / ,

Изтриване на настройките на таймера:

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

ИНСТАЛИРАНЕ

Смяна на тона на звуковия сигнал

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

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

Промяна на яркостта на дисплея

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

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

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

Внимание!

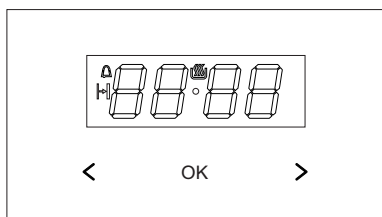
Когато часовникът е активен (т.е. потребителят е натиснал бутон в рамките на последните 7 секунди), яркостта на дисплея е максимална.

Нощен режим

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

УПОТРЕБА

Действие на панела за управление*



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

Настройка на текущото време

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

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

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

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

Внимание!

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

* по избор

Таймер

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

С цел настройка на таймера трябва да:

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

Внимание!

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

Продължителност на работа

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

- за да активирате функцията за продължителност на работа, поставете функционалния бутон на фурната на избраната от Вас функция, а копчето за температурата на желаната температура.
- натискайте бутон **ок**, докато върху дисплея се появи за кратко време *dur*, а символът  започне да мига,
- настройте желаното време на работа с бутоните **< / >** в обхват от 1 минута до 10 часа.

УПОТРЕБА

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

След изтичане на зададеното време фурната автоматично ще се изключи, ще се активира звуков сигнал, а символът  ще мига.

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте бутон  ок или докоснете и задръжте едновременно бутоните  , символът  ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

Изтриване на настройките

По всяко време можете да нулирате настройките на таймера или времето на работа.

- за да нулирате настройките на времето на работа, трябва да докоснете едновременно бутоните  .

Изтриване на настройките на таймера:

- с помощта на бутон  ок трябва да изберете функция таймер,
- натиснете отново бутон  .

Смяна на тона на звуковия сигнал

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

- натиснете едновременно бутони  .
- с помощта на бутон  ок изберете функция *ton*, показанията на дисплея ще мигат:
- с помощта на бутони   изберете съответен тон:
в обхват от 1 до 3 с бутон 
в обхват от 3 до 1 с бутон .

Промяна на яркостта на дисплея

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

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

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

Внимание!

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

Нощен режим

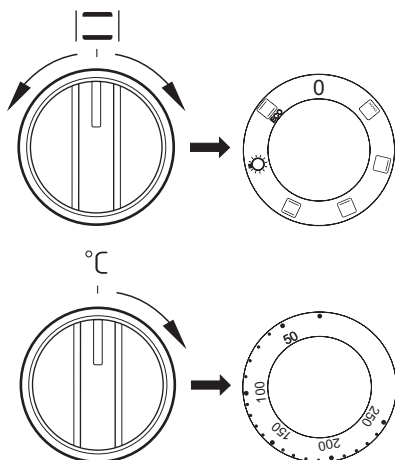
В часовете от 22.00 до 6.00 часовникът автоматично намалява яркостта на показанията на дисплея.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на 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 помоща на бутон за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Включена скара

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



Включен долен нагревател

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



Включен горен нагревател

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



Включени горен и долен нагревател

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



Самостоятелно осветление на фурната

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

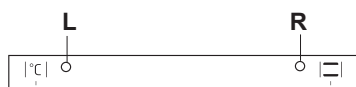
ИЗПОЛЗВАНЕ



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

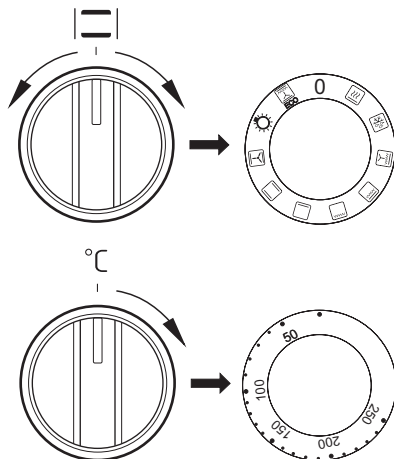
Сигналната лампа



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 временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помощта 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 помощта на бутона за регулиране на температурата.

ИЗПОЛЗВАНЕ

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)



Включен долен нагревател

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



Включен вентилатор и долен горен нагревател.

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



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутон 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 бутон осветлението на фурната е изключено.

ИЗПОЛЗВАНЕ

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 загорята 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 бутоната се намират 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 210°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 помощта 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 затопляне 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 Функция затопляне ECO

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		180 - 200	2 - 3	25 - 40 ¹⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		180 - 200	2 - 3	25 - 40 ¹⁾
Риба		190 - 210	2 - 3	25 - 100 ²⁾
Говеждо		200 - 220	2	90 - 120 ²⁾
Свинско		200 - 220	2	90 - 160 ²⁾
Пиле		180 - 200	2	80 - 100 ²⁾

¹⁾ Препоръчва се за ястия, чието време за печене не надвишава 40 минути.

²⁾ Препоръчва се за порция месо над 1 kg.

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		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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

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

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

¹⁾Затоплете празната фурна

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

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

ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА - ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

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

Печене на сладкиши

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Температура (°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⁾
Крежко 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 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	Температура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 ²⁾	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		250 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	Температура (°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.

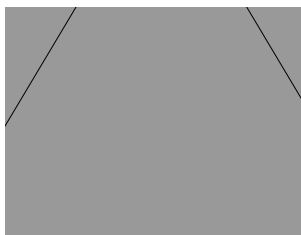
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

Стъклокерамична плоча

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



Специална стъргалка за почистване

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

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

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

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

● Почистване с пара:

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

- Затворете вратата на фурната

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

- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.

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

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

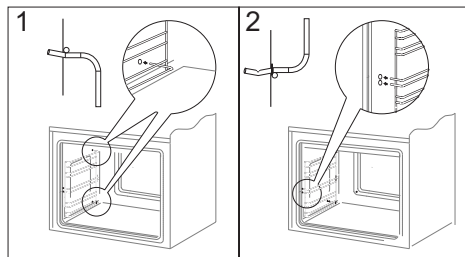
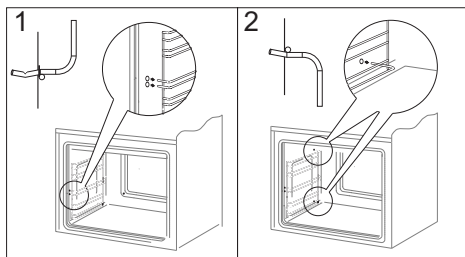
- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

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

● 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.

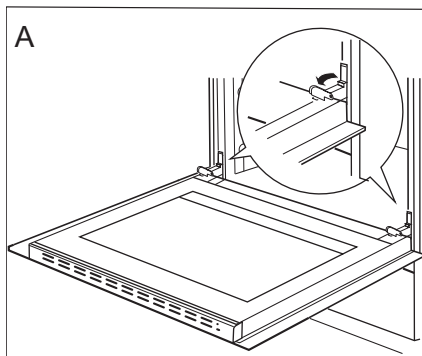


* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

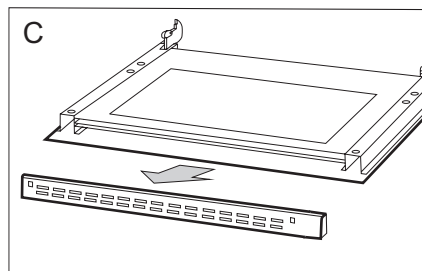
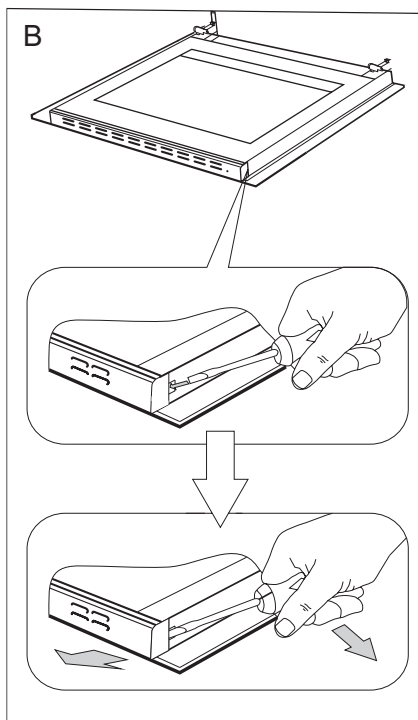
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите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



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

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



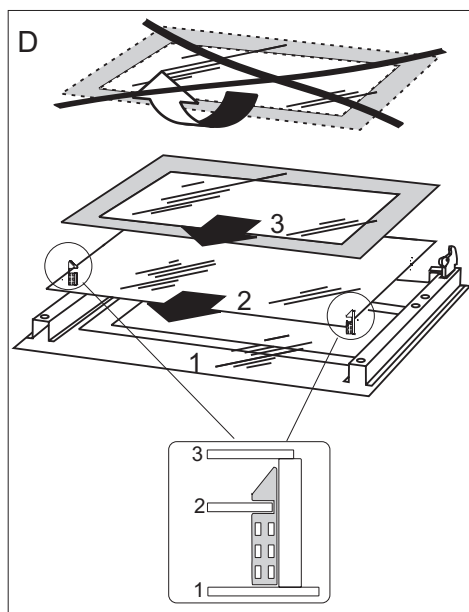
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

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

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

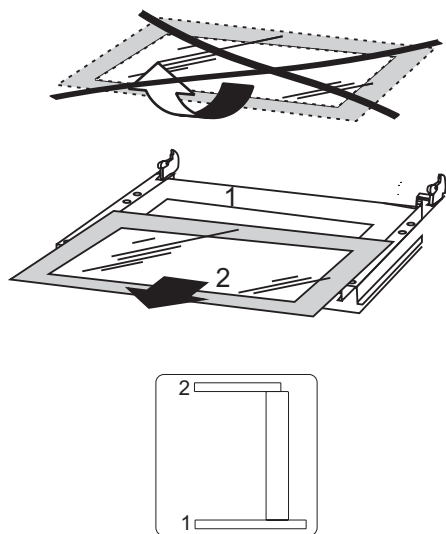
За да монтирате отново стъклото по съпътете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

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".



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.

D1



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

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

Внимание!

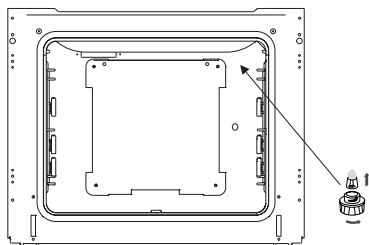
Всички поправки и дейности трябва да се извършват от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

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.

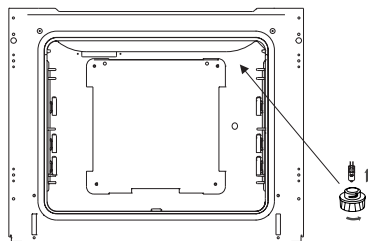


Осветление на фурната

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

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификатор на модела	SHC 11505 /1 W	SHC 11578 /1 W
	SHC 11595 /1 E	SHC 11579 /1 E
	SHC 902 010 E	
	SHC 11506 /1 R	
	SHC 11507 /1 PI	
	SHC 11508 /1 G)	
Волтаж	230/400V ~ 50 Hz	
Мощност	7,8 kW	9,5 kW
Размерина печката (lxLxA)	85 x 50 x 60 cm	

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)	 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/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.
