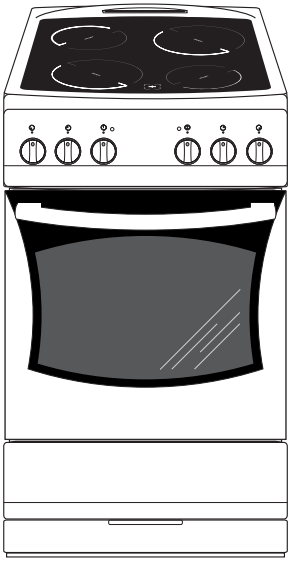
Hansa



FCCW5*
FCCB5*
FCCX5*

(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА.....2
(H) KEZELÉSI UTASÍTÁS.....36

IOAK-714/ 8029629
(02.2008./1)

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

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

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

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.
Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.
Необходимо е да спазвате настоящите интсрукции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!
Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност 4

Описание на уреда 7

Инсталиране 10

ИЗползване 12

Почистване и поддръжка 23

Какво трябва да направите при спешен случай 27

Приготвяне във фурната – практични съвети 28

Технически данни 34

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешноста на фурната.
- 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 пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повръхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагряване 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 вклиючвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повръхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрява.
- 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 повърхноста 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.
- Не почиствайте печката с помоща на устройство което работи на парна.

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 приготви по-икономично в един съд върху плочата.

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

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

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**
- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**
- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**
  Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ

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

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

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

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА

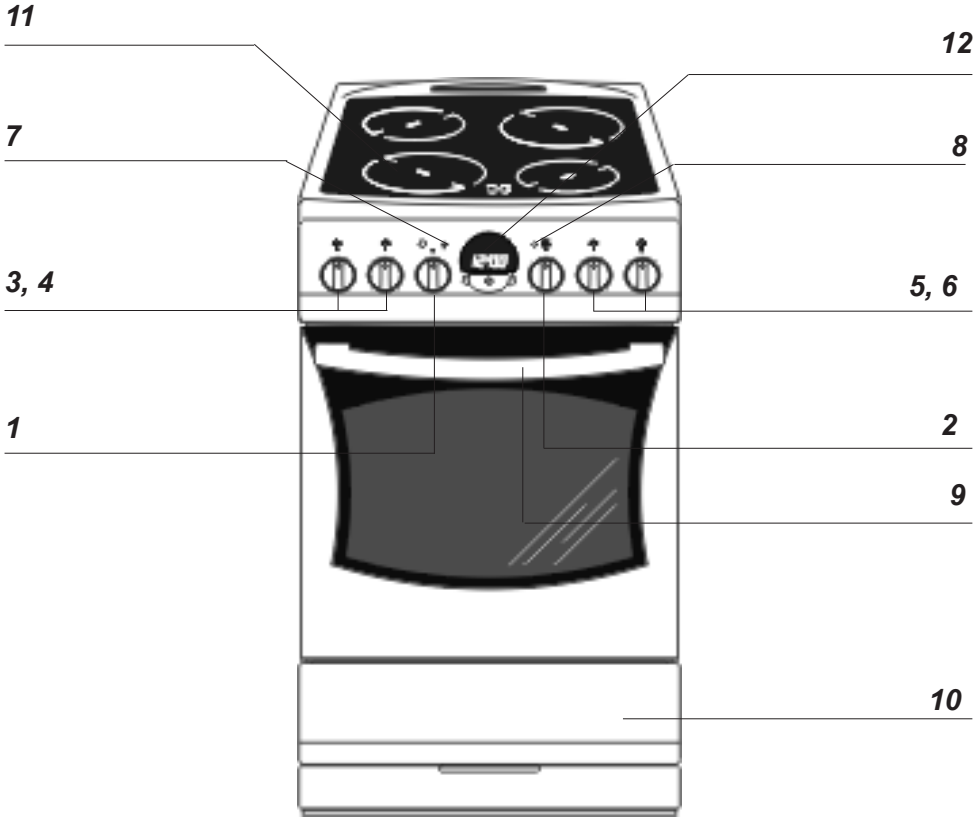
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

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

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

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

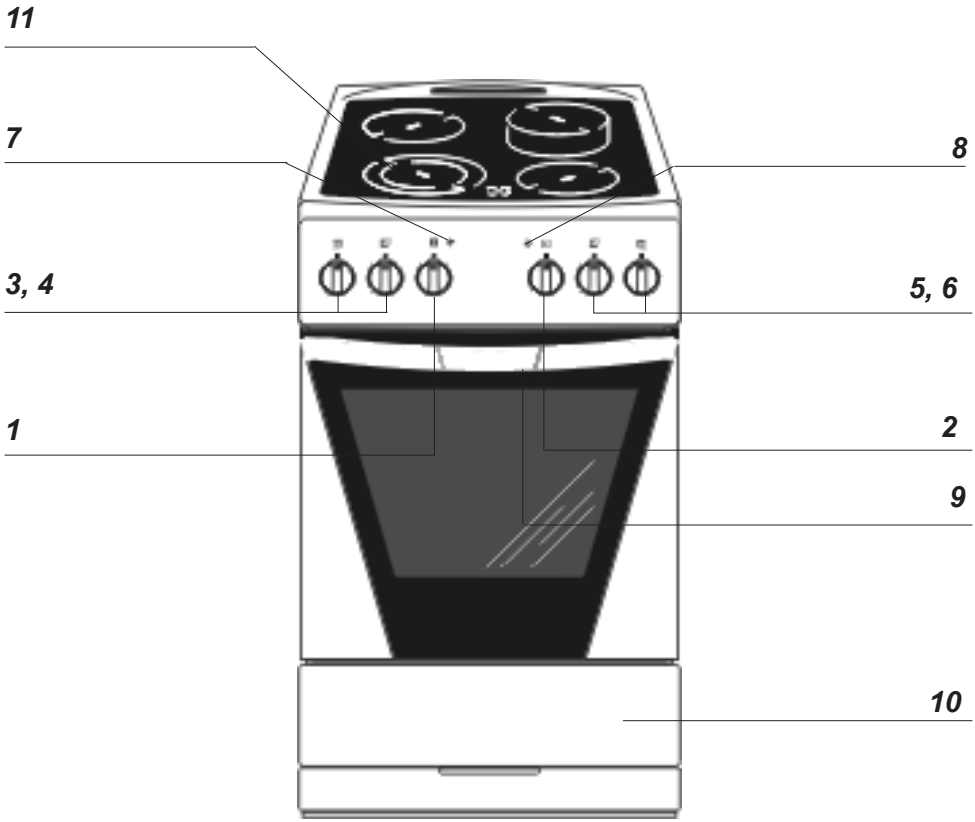
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



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 *Светлинен сигнал за регулиране на температурата свети в*
8 *Сигналната лампа свети в жълто*
9 *Дръжка за вратата на фурната*
10 *Шкаф*
11 *Стъклокерамична плоча*
12 *Електронен прогаматор**

* по избор

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

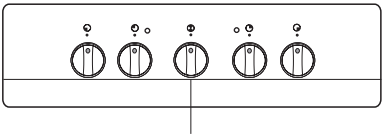


1 Бутон за контрол на температурата
2 Бутон за избиране на функцията на фурната
3, 4, 5, 6 *Бутон за контрол на зоните за нагряване*
7 *Светлинен сигнал за регулиране на температурата свети в*
8 *Сигналната лампа свети в жълто*
9 *Дръжка за вратата на фурната*
10 *Шкаф*
11 *Стъклокерамична плоча*

* по избор

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

Контролни панели на печката FCC*

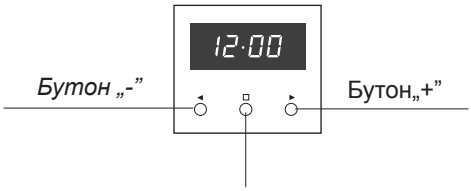


Регулатор на температурата и избора на функция на печката

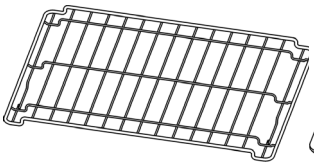
Механичен таймер *

Механичен таймер *

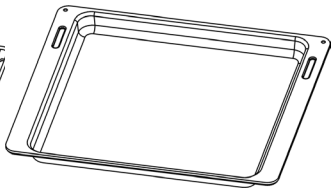
12 *Електронен прогаматор**



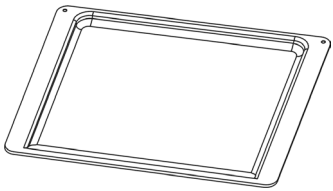
Принадлежности към печката – комплект:



Скара за грил (решетка за сушене)



Тава за печене



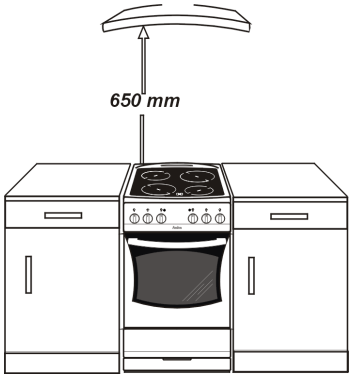
Тава за хлебни изделия

Шиш и Вилица на грила

* по избор

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 разтояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябвада 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 трвърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).



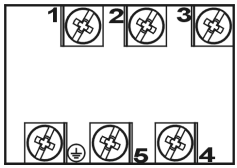
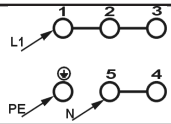
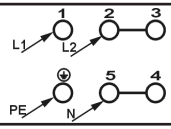
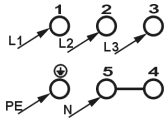
ИНСТАЛИРАНЕ

Електрически връзки

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

Препоръки

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

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

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разтоянието между контактите и защитното устройството трябва да е най-малко 3 мм.
Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с техничесли данни и диаграмата за свързване.

При първоначално ползване

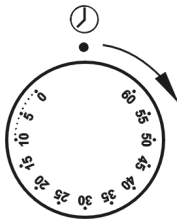
- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), 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 източниказа 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.

Механичен таймер *



Таймерът не управлява работата на печката. Това е звуков сигнализатор, припомнящ за необходимостта от извършване на действия по приготвянето на ястията. Интервалът на измерване на времето е от 0 до 60 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ

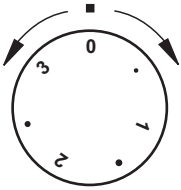
Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка

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 ригулира постепено, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.



I МИН. Нагряване

1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци

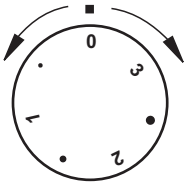
I Супи, съдове по-големи

2 Бавно печене

I Скара, риба

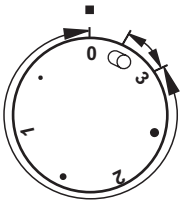
3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене

0 Спиране



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.



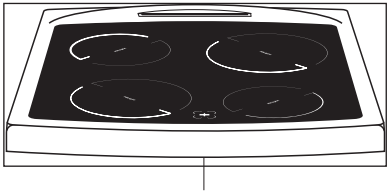
С помоща на настройките **0 ● 1 ● 2 ● 3** бутона ще задейства вътрешната зона за приготвяне и това дава възможност за по-лесно контролиране на топлината която нагрява съда. Завъртането на времения бутон в положение набелязано с ◯ ще направи така, че външната зона за приготвяне да е включена. От тази 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 полжение 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.

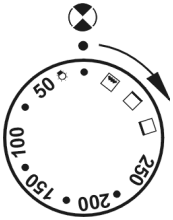


Индикатор зона за приготвяне

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 (ако има такава). Фурната може да се контролира с помоща на бутон, който се използва както и вградения бутона заедно с бутона за регулиране на температурата.



Внимание!
При моделите без скара, знака не се намира върху бутона..

Възможни положения на бутоните

Отделно осветление за фурната
Чрез завъртане на бутона в това положение, осветлението във фурната ще е включено. Използвайте го, например когато искате да почистите вътрешноста на фурната.

50-250 (°C) **Горния и долния нагревател са включени**
Термостата позволява на ползвателя да настрои температурата на стойност от 50°C и 250°C. Използвайте фурната когато искате да опечете нещо.

Долния нагревател е включен
Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

Горния нагревател е включен
Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре.

Включен грил
Когато бутона е в това положение, става възможно запичането на храните които са сложени на скарата.

Включване и спиране на фурната

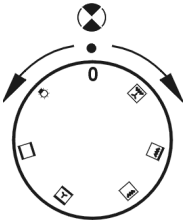
За да включите фурната трябва да:

- трябва да направите необходимите настройки за функциониране на фурната, температура и начин на загряване.
- Настройте бутона в желаното положение като го завъртите надясно.

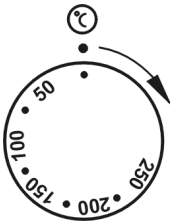
Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, жълт и червен. Жълтия сигнал означава, че фурната е включена. Ако червената светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). Жълтия сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.
Спиране на фурната – за да спрете фурната, завъртете бутона в положение “0”, като завъртите надясно. Светлината ще изгасне.

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

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



както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.



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

Внимание!

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

Възможна настройка на бутона за функциите на фурната

Отделно осветление за фурната
Чрез завъртане на бутона в това положение, осветлението във фурната ще се включи, например когато искате да почистите вътрешноста на фурната.

Долния и горния нагревател са включени
Настройката на бутона в това положение позволява на фурната да загрее по конвенционален начин.

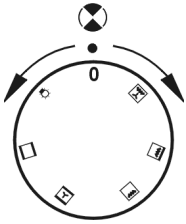
Включена скара
Когато бутона е в това положение, става възможно запичането на храните, които са сложени на скара.

Горния нагревател е включен Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре

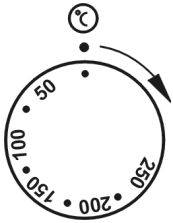
Долния нагревател е включен
Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха

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



както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.



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

Внимание!

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

Възможна настройка на бутона за функциите на фурната

Отделно осветление за фурната
Чрез завъртане на бутона в това положение, осветлението във фурната ще се включи, например когато искате да почистите вътрешноста на фурната.

Внимание!
В това положение, тогава когато настроите температурата в друго положени освен 0, червената светлина може да светне, въпреки, че фурната не се нагрява

Долния и горния нагревател са включени
Настройката на бутона в това положение позволява на фурната да загрее по конвенционален начин.

Вентилатора, долния и горния нагревател са включени
Настройката на бутона в това положение, е необходима при приготвянето на сладки. Конвенционална фурна с вентилатор.

Внимание!
Тогава когато тази функция е избрана, но бутона за регулиране на температурата е разположен на 0, само вентилатора функционира. С помоща на тази функция можете да охладите храната във фурната.

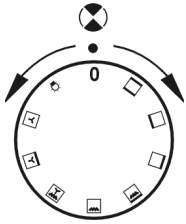
Включена скара
Когато бутона е в това положение, става възможно запичането на храните, които са сложени на скара.

Комбинирана скара (скара и горен нагревател)
Тогава когато е включена функцията “комбинирана скара”, се осъществява приготвянето на храна със скара и горен нагревател включени едновремено.
Тази функция позволява по–висока температура в горната част, за да се запече храната.

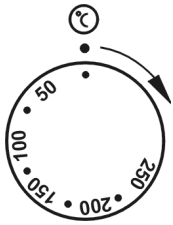
Вентилатор и включена комбинирана скара
Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.

Фурна с автоматично циркулиране на на въздуха (включва един вентилатор и нагревател с вентилатор ultra)

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



както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.



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

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

Настройки които се осъществяват с помоща на бутона за функции

Отделно осветление на фурната
Чрез завъртане на бутона в това положение, осветлението във фурната ще се включи.

Вентилатор ултра включен
Чрез настройване на бутона в положение “ultra-fan” (вентилатор ултра) позволява загряването на фурната по принудителен начин с помоща на термо-вентилатора, който се намира в централната част зад камерата на фурната. Загряването на фурната по този начин позволява циркулирането на топлината покрай съдовете които се намират във фурната.
Предимставата на този начин на загряване са:

- Намаляване на времето за загряване на фурната и елиминиране на етап от първоначалното загряване,
- Възможност за приготвяне на две нива едновременно,
- Намаляване на количеството мазнина и течност която изтича от месото, която придава приятен вкус на храна.
- Предотвратява разливането на храна във фурната.

Вентилатор ултра и долен нагревател включени
С помоща на тази функция, ще се увеличи температурата отдолу за приготвяне на храна.

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

Внимание!
Тогава когато тези функции са избрани о бутона за регулиране на температурата е разположен на 0, само вентилатора функционира. С помоща на тази функция можете да охладите храната във фурната.

Включен грил
Когато бутона е в това положение, става възможно запичането на храните само с помоща на скарата.

Комбиниран грил (грил и горен нагревател)
Включването на тази функция, позволява запичането на храната с помоща на скарата и горния нагревател.
Тази функция позволява увеличаването на температурата в горната част на зоната за нагряване и подобрява вкуса на храната.

Горния нагревател е включен Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на горния нагревател.
Той се използва вече към края когато печем отгоре

Долния нагревател е включен
Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

Долния и горния нагревател са включени
Настройването на бутона в това положение позволява на фурната да загрее по конвенционален начин.

Бързо загряване на фурната

В случая на фурните с автоматично въртене на въздуха, предвидени с вентилатор и ултравентилатор, функцията за бързо нагряване може да се използва – фурната ще достигне температурата 150˚C за приблизително 4 минути.

Начин на изплзване:

- Настроете функцията на фурната на позицията на ултравентилатора и на долния загряващ елемент;
- Настроете бутона за регулиране на температурата в позицията 150˚C,
- Фурната нагрява до температурата 150˚C (или по-малко, в зависимост от настройката); достигането на температурата е сигнализирано от угасването на светлинния червен сигнал за устройството за регулиране на температурата;
- Сложете тавата във фурната;
- Настроете фурнцията на фурната на избрания начн за загряване, (вижте главата Приготвяне във фурната – практически съвети).

Важно!

Когато се избира функцията за бързо загряване, вътрешността на фурната не трябва а съдържа тави или други елементи, които не са част от аксесоарите на фурната.

Функцията за бързо загряване не се препоръчва за използване заедно с устройството за програмиране.

Използване на скарата

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

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

При печене с помоща на функцията и комбинираната скара , температурата трябва да е настроена на 250°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 200°C.

Внимание!
Скарата трябва да се използва само със затворена врата на фурната и с инсталирано устройството за защита на бутоните. Използвайте скарата със затворена врата само тогава когато използвате функцията .
Тогава когато се използва скарата, достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние децата от фурната.

Използване на грила*

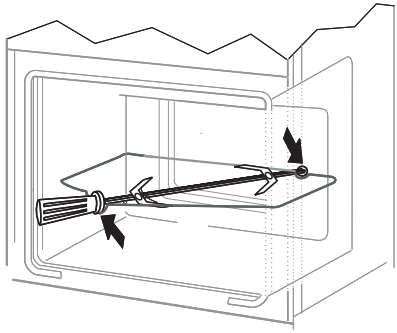
Грилът дава възможност за въртене при приготвянето на печени ястия във фурната. Служи най-вече за печене на птици, шишчета, наденички и др. подобни. Включването и изключването на въртенето на грила става заедно с включването и изключването на функцията за печене , , Ezeknek a működéseknek alkalmazása a grillezés mellett a nyárs kis motor pillanatnyi megállását vagy az fordulat irány változását jelentheti. Ezeknek nincs semmi hatása a működésre és a grillezés minőségére.

Внимание!
Грилът няма отделен регулатор за управление.
Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

- сложете хранителните продукти на шиша на грила и я закрепете с помощта на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила пъхнете в задвижващия вал, обърнете внимание улея на металната част на дръжката на грила да се опира върху рамката
- развъртете дръжката
- пъхнете тавата на най-ниското ниво на фурната и затворете вратичката



* по избор

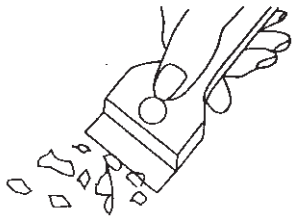
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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 да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне). Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
  Не използвайте препарат за почист ване “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, COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix за измиване и почистване и Cera-Fix за поддръжка. 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.
- Вътрешноста 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 вътрешноста на фурната за 30 минути.

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

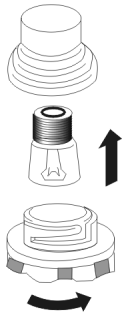
  Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се е образувала при почистването с пара.
- След почистване на вътрешноста на фурната, изтрийте за да изсъхне.

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

Смяна на лампата на фурната

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

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

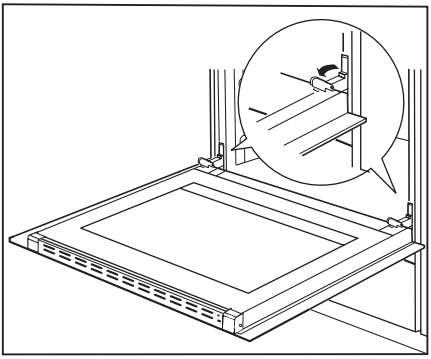


Лампа за фурна

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

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. За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство траябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

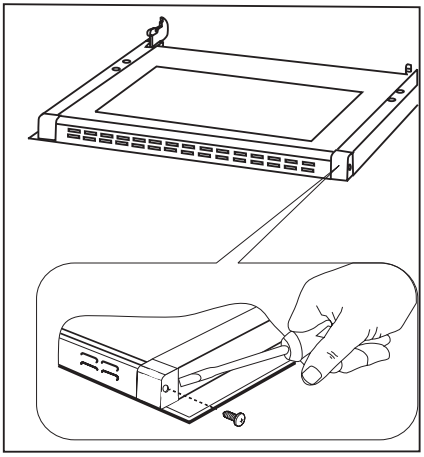


Наклоняване на защитното устройство на пантите

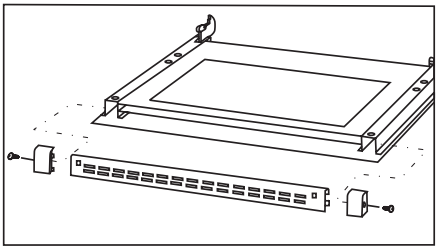
Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на кръстата отвертка развъртете болтовете, намиращи се на страничните прикрепващи елементи (рис. A).
2. Избутайте прикрепващите елементи с помощта на плоска отвертка и извадете горната лайсна на вратата. (рис. A, B).
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). (Рис. C).
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.
   За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

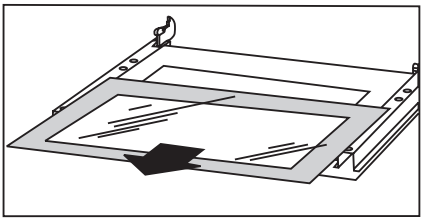
A



B



C

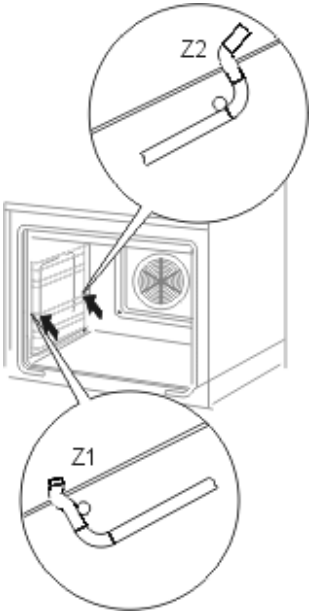


Изваждане на вътрешното стъкло

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

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

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



Разглобяване на страничните основи

* 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 изобразено “0:00”.	Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времено 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”)

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица 1 и 1А те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

ТАБЛИЦА 1: Сладки

Функции на фурната: Долен и горен нагревател

Вентилатор ултра

ВИД СЛАДКИ	НИВО	ТЕМПЕРА-ТУРА [°C]	НИВО	ТЕМПЕРА-ТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯ-НЕ [минути]
Печене в тава					
Вид слакиш	2	170-180	2	150-170	60-80
Пандишпан	2	160-180	2	150-170	65-80
Блат за сладки	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Блат за торта	2	170-180			30-40
Сладки с плодове (с хрупкава основа)			2-3	160-180	60-70
Сладки със сирене (тънка хрупкава основа)			2	140-150	60-90
Вид сладки	2	160-180	2	150-170	40-60
Хляб	2	210-220	2	180-200	50-60
Печене в тавите доставени с печката					
Сладки с плодове (с хрупкава	3	170-180	2	160-170	35-60
Сладки с плодове (с козунача мая)			2	160-170	30-50
Хрупкав блат	3	160-170	2	150-170	30-40
Руло	2	180-200			10-15
Пица (тънка кора)	3	220-240			10-15
Пица(дебела кора)	2	190-210			30-50
Печене на малко количество					
Хляб	3	160-170	2	150-160	10-30
Сладкарски продукти	3	180-190	2	170-190	18-25
Целувки	3	90-110			80-90
Кифли			2	170-190	35-45

ТАБЛИЦА 1А: Сладки
Функции на фурната: сладки (долен и горен нагревател + вентилатор)

ВИД ПРИГОТВЯНЕ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ [минути]
Печене в тава		
Целувки	80	60-70
Пандишпан	150	65-70
Вид слакиш	150	60-70
Сладки с кори	150	25-35
Печене в тавите доставени с печката		
Втасало тесто	150	40-45
Хрупкав блат	150	30-45
Сладки с плодове	150	40-55
Блат за торта	150	30-40

Запичане на месото

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

ТАБЛИЦА 2: Привотвяне на месо във фурна

Функции на фурната: **Долен и горен нагревател**
Вентилатор ултра

ВИД МЕСО	ДОЛНО НИВО		ТЕМПЕРАТУРА [°C]		ВРЕМЕ В МИНУТИ * [минути]
ТЕЛЕШКО МЕСО					per 1 cm
Телешко печено					
В кръв		3		250	12-15
Загрята фурна (средно)		3		250	15-25
Загрята фурна Добре приготвена		3		210-230	25-30
Загрята фурна Печено месо	2	2	160-180	200-220	120-140
СВИНСКО МЕСО					
Печено месо	2	2	160-180	200-210	90-140
Шунка	2	2	160-180	200-210	60-90
Филе		3		210-230	25-30
ТЕЛЕШКО МЕСО	2	2	160-170	200-210	90-120
АГНЕШКО МЕСО	2	2	160-180	200-220	100-120
МЕСО ОТ СЪРНА	2	2	175-180	200-220	100-120
ПИЛЕШКО МЕСО					
Пиле	2	2	170-180	220-250	50-80
Гъска (приблизително 2 кг)	2	2	160-180	190-200	150-180
РИБА	2	2	175-180	210-220	40-55

* **количеството посочено в таблицата се отнася за порция от 1 кг**., ако порцията е по-голяма, се добавят още 30 – 40 минути за всеки допълнителен килограм.

Внимание!
Наполовината на времето за приготвяне, трябва да обърнете месо-то.
За предпочитане е да сложите месото в термоустойчиви съдове.

ТАБЛИЦА 3: Скара + грил

Функции на фурната: Скара + горен нагревател (Комбинирана Скара)

ВИД МЕСО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СКАРА
Пиле (приблизително 1,5 кг)	250	90-100
Пиле (приблизително 2,0 кг)	250	110-130
Шиш кебап (приблизително 1,0 кг)	250	60-70

ТАБЛИЦА 4: Скара

Функции на фурната: Скара

ВИД МЕСО	ДОЛНО НИВО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СКАРА [МИНУТИ]	
			ПЪРВА ЧАСТ	ВТОРА ЧАСТ
Свински котлет	4	250	8-10	6-8
Свински шницел	3	250	10-12	6-8
Шиш кебап	4	250	7-8	6-7
Кърначета	4	250	8-10	8-10
Печено месо (приблизително 1 кг)	3	250	12-15	10-12
Телешки котлет	4	250	8-10	6-8
Телешко печено	4	250	6-8	5-6
Овнешки котлет	4	250	8-10	6-8
Агнешки котлет	4	250	10-12	8-10
Пилешки парчета (500 г.)	3	250	25-30	20-25
Филе от риба	4	250	6-7	5-6
Шаран (приблизително 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Хляб (препечен)	4	250	2-3	2-3

Таблица 5: Скара с вентилатор

Функции на фурната: **Комбинирана Скара + вентилатор**

ВИД МЕСО	ТЕГЛО	ДОЛНО НИВО	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯ-НЕ [МИНУТИ]
Свинско месо	1,0 1,5 2,0	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Агнешка плешка	2,0	2	170-190	90-110
Агнешко месо	1,0	2	180-200	30-40
Пиле	1,0	2	180-200	50-60
Патица	2,0	1-2	170-190	85-90
Гъска	3,0	2	140-160	110-130
Пуйка	2,0 3,0	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

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.

Внимание!
Стойностите посочени в Таблиците 2 – 5 са приблизителни и могат да се променят в зависимост от собствения опит и желания.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 9,4 kW
Полезен капацитет на фурната *	53 – 58литри
Размерина печката (IxLxA)	50/60/85 см
Енергия	Виж етикета
Тегло	Приблизително 39 кг.
Спазва законите UE	Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

* Съгласно EN 50304
Капацитета зависи от настройките на фурната – посочени в върху етикета.

Tisztelt vevőink,

az Amica tűzhely igen egyszerű kezelést igényelő készülék.Az utasítás elovasása után a készülék kezelése nem okoz problémát.

A tűzhely a gyártóüzemben gondosan ellenőrizve van biztonsági, működése szempontjából és kipróbálva.

Kérem ezt az utsítást figyelmesen olvassa el a készülék üzembehelyezése előtt.

A használati utasítás a felhasználó számára mindig előrhető legyen.
Szükséges főleg betartani a biztonsági előírásokot,úgy elkerüli a balesetek bekövetkezését és megvédi a készüléket.

Figyelem!
A készüléket ne használja az utasítások elolvasása és megértése előtt.

A készülék csak háztartási használatra volt kivitelezve..

Gyátró olyan módosítási jogot fenntart,aminek nics egyébb hatása a készülék üzemére.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítások.....38

A készülék leírása.....41

Kezelés.....45

A tűzhely tisztítása.....57

Folyamatok zavar esetén.....62

Sütés a sütőben – praktikus tanácsok.....63

Műszaki adatok.....69

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A tűzhelyen végezett munkák alatt figyeljen gyermekeire,ezek nincsenek megismertetve a készűlék kezelésével.Különleges figyelemben szükséges tartani a meleg gázégőket, sütőt, az ajtóban lévő üveget, rostélyokot és melegételt tartalmazó edényeket.

- Főzőt nehagya sütés alatt figyelemen kívül. Az étolajak és zsírok meggyúlladhatnak.

- Minden műszaki hiba esetén szükséges a tűzhelyet lecsatlakoztatni a hálózatról (az alapelvek betartása mellett) és bejelenteni a hibát , kérni elhárítását, ne legyen rögzítve semmiféle földelés, pld. rádiókészülék.

- Ügyeljen arra, hogy egy másik háztartási gép kábelja ne érintkezzen a készülék ajtajával amíg a készülék működésben van.

- A nedvesség és gőz idővel el nem távolítható nyomokat hagynak a főzőlapon. Ne tegyen a főzőlapra műanyag edényeket, tálakat.Ne készítsen semmit közvetlen a főzőlapon, még akkor sem, ha alufóliába van csomagolva.

- Ne tegyen nagyobb súlyt a sütő ajtajára mint 15 kg vagy több mint 25 kg-ot a sütő fűtő-szálára.

- A tűzhely tisztításához ne használjon gőzfogyasztó készüléket.

ENERGIA MEGTAKARÍTÁSA

Mindazok, akik szükség szerint használják az enegiát nem csak a pénzt takrítanak meg,de természetesen a környezet megvédő megfelelő módon járnak el.

Ezért következő képpen megtakarítható az energia:

- **Igyekezzen „ne nézegetni be a fazekakba“ igen gyakran.**
  Feleslegesen és gyakran ne nyitogatni a sütő ajtóját.
- **A sütőt használni csak a nagyobb mennyiségű ételekre.**
  Húst 1kg ig gazdaságosabban lehet előállítani a konyha főzőlemezen sörpenyűben.

Figyelem!
Abban az esetben, ha progamátort használ, megfelelő módon az étel előkészítésére szükséges idő rövidítését álííthat be.

- **Hő cirkulásával sütni zárt sütőajtó mellett.**
- **Figyelmesen zárja a sütőajtóját.**
  A hő kiszökik az ajtón leüllepedett szennyeződések miatt, ezeket azonnal szükséges elhárítani.
- **Ne használja a lemezet hűtők / fagyasztó készülékek közelében.**
  Ezzel indokolatlan nagyobb energia szükség van.

KICSOMAGOLÁS

Készülék a szállításkor védve van csomagolásával. Kicsomagolás után folyosítani a csomagolási anyagokot olyan módon hogy ne következzen be a környzet károsítása.

Minden használt csomagolási anyag nem jelent veszélyt az élet környezetnek és 100% folyósíthatók, ellátva az illetékes jelképokkal.

Figyelem! Szükséges , hogy a csomagolási anyagok (polyetylen tasakok,polystyrén darabok stb.) gyerekek kezéhez ne jusson.

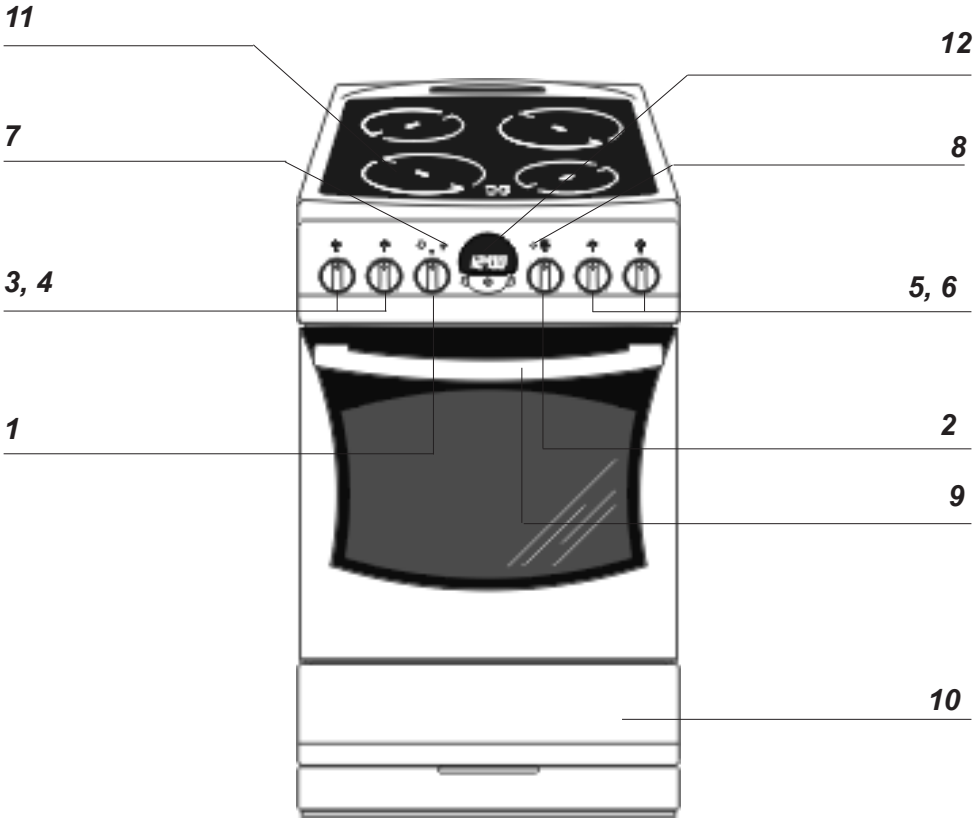
ÜZEMENKÍVÜL HELYEZÉS

Ezt a gyártmányt tilos folyósítani úgy mint az egyébb háztartási hulladékot., szükséges leadni az illetékes gyűjtő helyre, ahol összegyűjtik az elektromos és elektronikus készülékeket folyósítás céljából. Erről tájékoztat a csomagoláson vagy a készüléken elhelyezett jelkép.

Az anyagok folyósíthatók jelölésük szerint. Anyagok, régi készülékek és gépek folyósításával hozzájárul az élet környezet védéséhez.

Az illetékes gyűjtőhelyről tájékoztatást kap a helyi kórmányzaton.

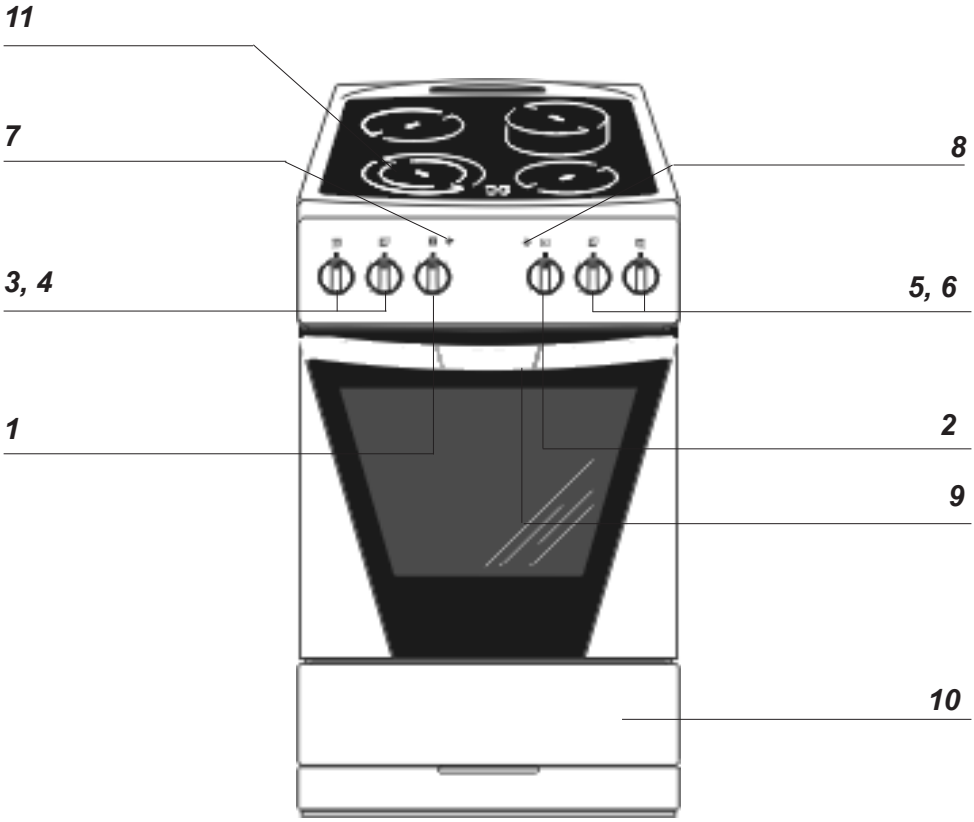
KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



1 Sütő működésének kiválaztása
2 Hőmérséklet szabályozó gomb
3, 4, 5, 6 *fűtőzóna kiválasztása*
7 *Tűzhely működése tűzhely működése* **sárga**
8 *Kontroll lámpa Tűzhely működése* **piros**
9 *Működtető gombok gázégőkhez*
10 *Fiók*
11 *Kerámia főzőlap*
12 Elektronikus programozó*

*csak bizonyos típusoknál

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

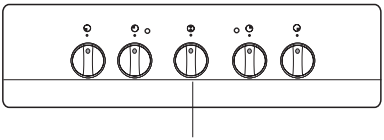


1 Sütő működésének kiválaztása
2 Hőmérséklet szabályozó gomb
3, 4, 5, 6 *fűtőzóna kiválasztása*
7 *Tűzhely működése tűzhely működése* **sárga**
8 *Kontroll lámpa Tűzhely működése* **piros**
9 *Működtető gombok gázégőkhez*
10 *Fiók*
11 *Kerámia főzőlap*

*csak bizonyos típusoknál

KÉSZÜLÉK JELLEMZŐK

Megvezérlési panó*

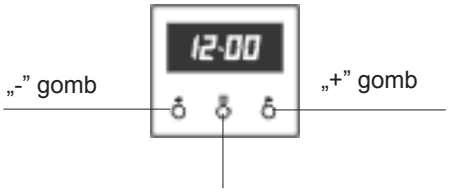


Sütő működésének kiválaztása

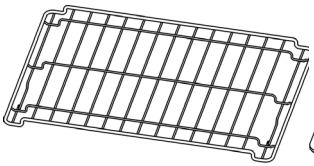
Mechanikus percező/óra

Mechanikus percező/óra

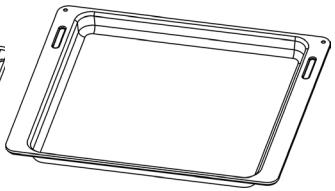
Elektronikus programozó*



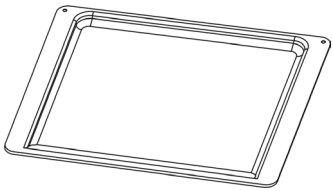
Tűzhely felszerelése:



Grill rostély (szárításhoz)



lemez húshoz

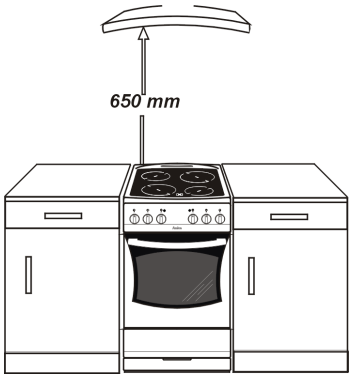


lemez süteményre

*Keret villa nyárshoz**

*csak bizonyos típusoknál

Tűzhely elhelyezése



- A tűzhely elhelyezési helye száraz, szellőztetett és köteles műszaki előírásoknak megfelelő ventillációval legyen ellátva.

- A bútor legyen ellátva védő rétegek segétségével pld.burkolat ragasztásával th.100 °C ig hőálló anyakok alakalmazásával. Abban az esetben, ha nem biztos a bútor hőálló képességében,szükséges tűzhelyet állítani cca 2 cm távolságba a bútortól. A tűzhely mögötti fal hőálló legyen .

- A tűzhelyet szilárd és egyenes helyre szükséges álítani (de nem alapzatra)

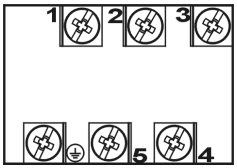
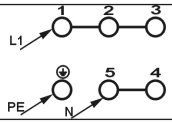
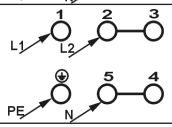
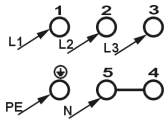
- A tűzhely használata előtt a készüléket egyenesre szükséges kiegyenlíteni, ennek a tevékenységnek különlegesen értelme van a sütő folyadékok egyenletes elosztására az ételek elkészítésére szánt edényekben.Erre a célra szolgálnak a fiók kinyitásával elérhető szabályozó lábak.

KEZELÉS

UTASÍTÁSOK SZERELŐKNEK

A főzőlap a gyártásnak megfelelően háromfázisú váltóárammal működik (400 V 3N – 50 Hz.). Lehetséges a főzőlap egyfázisú (230 V) árammal történő működtetése az alábbi bekötési vázlatnak megfelelően. A csatlakoztatáshoz oldja ki a készülék alsó részén található kapcsolórész fedőt, hogy a csatlakozókapcsokhoz jusson. Fordítson különös figyelmet az elektromos vezeték kiválasztására – a bekötési típusnak és a főzőlap teljesítményének megfelelően. Figyeljen, hogy a védő áramkört a megfelelő csatlakozóra, a fenti jellel ellátot csatlakozóra kösse ⏚
Az elektromos vezetéket, amelyről a kerámia lap a tápfeszültséget kapja, lássa el egy biztosítékkal, hogy vészhelyzet esetén gyorsan megszakítható legyen az elektromos energia ellátás.

Fontos!
A szerelő jelölje meg a bekötési vázlaton, hogy melyik változatot használta a főzőlap bekötésénél.
Más bekötés, mint ami a vázlatban van megadva a kerámia lap meghibásodásához vezethet. Внимание!

Bekötési vázlatok Lehetséges bekötési vázlatok.Figyelem ! Melegítés tápfeszültsége 230 V  Figyelem! Minden bekötésnél, a védő vezetéket csatlakoztassa a PE csatlakozóra.⏚				Bekötő kábel típusa
1	Egyfázis 230 V és nulla. A híd összeköti a 1-2-3 csatlakozót és valamint a 4-5 csatlakozót Védő vezetéket a ⏚	1N~	 	**H05VV-F3G4**
2	Kétfázis 400/230 V és nulla. A híd összeköti a 2-3 csatlakózót és valamint a 4-5 csatlakozót. Fázisokat az 1-3, a nulla a 4-5, Védő vezetéket a ⏚	2N~	 	**H05VV-F4G2,5**
3	Háromfázis 400/ 230 V és nulla. A híd összeköti a 4-5 csatlakozót. Fázisok sorban az 1-2-3, nulla a 4-5 Védő vezeték a ⏚	3N~	 	**H05VV-F5G1,5**
L1 = R L2 = S L3 = T N = semleges vezeték PE = védő vezeték				

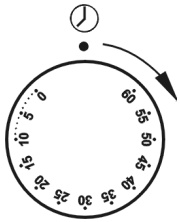
Az első üzembehelyezés előtt a következőket szükséges elvégezni

- elhárítani minden csomagolást;
- óvatosan (lassan) elhárítani a címkéket úgy, hogy le ne vegye a sütő ajtójáról a ragasztó szalagot .
- Kiűríteni a fiókot , letisztítani a sütő belsejét a gyártó üzemben ellátott konzerválló eszköztől;
- kivenni a sütő felszerelését és lemosni szaponátumos edény mosáshoz hazsnált tisztító szert tartalmazó melegvízzel;
- bekapcsolni a szellőztetést a helységben vagy ablakot nyitni;
- felmelegítani a sütőt (250 °C, őmérsékletre cca 30 percre) elhárítani a beszennyeződéseket és alaposan lemosni,a főző területeket felhevíteni szükséges cca 4 percig edények nélkül.

Figyelem!
Az elektronikus programátoros tűzhelynél ez a bekapcsolás után mutat a displayen „0.00“ .Szükséges beállítani az aktuális időt (lásd a programátor útmutatóját).
Az aktuális idő beállítása nélkül nem fog működni a sütő.

A sütő belsejét csak meleg vízzel szükséges mosni és kis mennyiségű edény mosó tisztítószer adagolásával.

Mechanikus percező/óra *



A percező nem vezéreli a sütő működését. Hang jelzésről van szó, ez jelzi a rövid főzési tevékenységek végét.Az idő számítás tartama 0 tól 60 percig.

*csak bizonyos típusoknál

MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNYEK

A kerámia főzőlaphoz használjon speciálisan gyártott edényeket. Fordítson különös figyelmet a gyártó által javasolt használatra.
Az alumínium és réz alju edények használata fémes elszíneződést okozhatnak a kerámia lapon, amit nagyon nehezen lehet eltávolítani. Optimális energia felhasználás és optimális főzési idő eléréséhez, valamint az ételek leégésének elkerülése érdekében az alábbi utasításokat tartsa szem előtt:

Edények alja

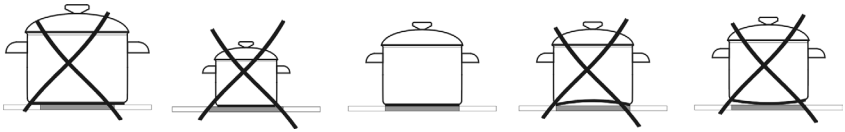
A főzésre / sütésre használt edények alja legyen stabil és sima, mert az érdes, éles valamint ételmaradékkal szennyezett edények sérülést okozhatnak a kerámia lapon ami csökkentheti annak élettartamát.

Edények mérete

A használt edények átmérője, amennyire lehet legyen azonos a kerámialap főzőzónáinak átmérőjével.

Edények fedele:

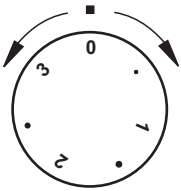
Az edények fedele megakadályozza a hőveszteséget, csökkenti a főzési időt valamint az energia felhasználást.



ROSSZUL **HELYESEN** **ROSSZUL**

Álltalános tudnivalók a főzőlap használatárol

A főzőlap megvezérlése 4 csavarógombbal van megvalósítva, amelyek a sütő megvezérlési panóján találhatók. Tanulja meg helyesen használni a főzőlapot, nem mindig szűkséges a maximális erősségen üzemeltetni a főzőlapot.



● Minimum, készítmények melegen tartása

1 1Lassú forralás

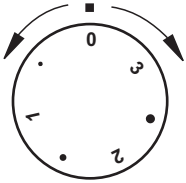
● Lassú pirítás vagy erőteljes forralás

2 Ideális a hús, kolbász pirítására

● Gyors pirítás

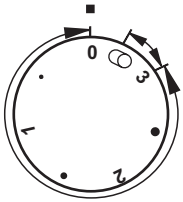
3 Maxim, forralás

0 Kikapcsolva



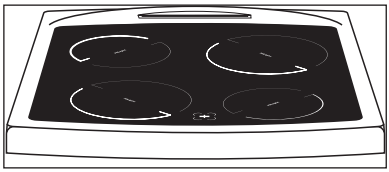
Dupla főzőzóa

Ez a jel a dupla melegítőzónákra vonatkoznak (znak podwójnego pola). A dupla melegítőzónák beindítására húzza ki a csavarógombot, és fordítsa a kívánt erősségi fokozatra 1-3.



Működés, hőérzékelő lámpa

Az első főzőlapok előtt, középen találhatók a hőérzékelő lámpák. Ezek a lámpák a működő főzőlapoknak megfelelően lettek elhelyezve, és a főzőlap bekapcsolásakor a megfelelő lámpa világítani kezd.
Ezek a hőérzékelő lámpák jelzik, hogy a főzőfelület forró.
A főzőfelületek kikapcsolásakor a működést jelző lámpa egyből kialszik, míg a hőérzékelő lámpa addig világít, míg a főzőfelület hőmérséklete 50°C alá nem süllyed

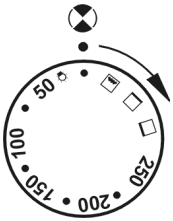


*csak bizonyos típusoknál

Sütő működése és kezelése

Sütő természetes konvekcióval (konvekciós hevítés)

A sütőt lehet hevíteni a felső vagy alsó elem vagy a grill segétségével (ha ez a felszerelés része).Az ilyen sütő működtetése egy gombon történik, amivel működtetve van és ez egy kapcsoló a működés típusok között szabályozóval.



Figyelem!
A grilles nélküli tűzhely modellnél, nics ez a jelölés

Возможные положения ручки

A sütő független megvilágosítása
A működés váltó beállítása ebben a helyzetben a sütő belső megvilágosítását jelenti. Alkalmazva van a pld.sütő belsejéne mosásánál.

50-250 (°C) **A felső és az alsó hevítés bekpcsolása**
Termosztat szabályozó lehetővé teszi a hőmérséklet beálítását 50 °C tól 250 °C ig . Alkalmazott a sütésnél.

Alsó hevítés bekapcsolása
A fordítható gomb beállítása ebben a helyeztben lehtővé teszi tő fűtését kizárólag az alsó fűtőtelem segétségével. Alkamlazva van az étel végleges sütéséhez , alsó hevítéssel.

Felső hevítés bekapcsolása
A fordítható gomb beállítása ebben a helyzetben lehetővé teszi a sütő fűtését kizárólag a felső fűtő elemvel.Alkalmazva van az ételek előállítására sütésre fentről.

Grill bekapcsolása
A működés víltó ebben a helyzetbe állítása grillezés tesz lehetővé a rostélyon vagy a nyárson.

A sütő bekapcsolása kikapcsolása

A sütő bekapcsolása után szükséges elvégezni a következőket:

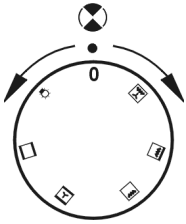
- beállítani a sütő működési feltételeket a hőmérsékletet és a hevítés módot.
- beállítani a gombot a kivánt helyzetbe jobbra fordítani.

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

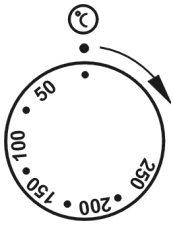
A sütő kikapcsolásához szükséges beállítani a gombot „0“helyzetre balra fordítva a jelző kontroll lámpának leoltani kell.

Sütő természetes konvekcióval (konvekciós hevítés)

A sütőt hevíteni lehet a felső vagy az alsó fűtőelem és a grill segítségével.Az ilyen sütő működését váltó alkalmazásával szükséges végezni, ezzel van működtetve az átkapcsoló a sütő működési módok között- a beállítás a váltó fordításától függ az adott működéshez.



a hőmérséklet szabályozó váltók – a váltó fordításától függ az adott hőmérséklet értékre.



A kikapcsolás a két váltó segítségével szükséges elvégezni a következő helyzetbe „●” / „**0**”.

Figyelem!
A hevítés bekapcsolásához(égő stb.) a sütő akármelyik működésének bekapcsolása bekövetkezik a beállított hőmérséklet elérése után.

A sütő mőködési helyzetének váltója

Sütő független felvilágosítása
Működés váltó beállítása ebben a helyeztben megvilágostíva van a sütő belseje. Hazsnálva van pld. a sütő belső mosásánálběhem.

A felső és alsó hevítés bekapcsolása
A működés váltó ebben a helyzetben állítása lehetővé teszi a sütő konvekciós hevítését.

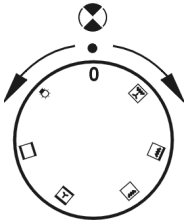
Alsó hevítés bekapcsolása
A fordítható gomb beállítása ebben a helyeztben lehtővé teszi tő fűtését kizárólag az alsó fűtőtelem segétségével. Alkamlazva van az étel végleges sütéséhez , alsó hevítéssel.

Felső hevítés bekapcsolása
A fordítható gomb beállítása ebben a helyzetben lehetővé teszi a sütő fűtését kizárólag a felső fűtő elemvel.Alkalmazva van az ételek előállítására sütésre fentről.

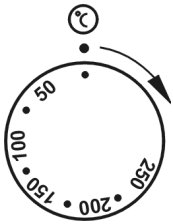
Grill bekapcsolása
A működés váltó beállítása ebben a helyzetben lehetővé teszi az élelmiszerek grillezését a rostélyon.

Sütő a levegő kényszerített keringtetésével

A sütőt hevíteni lehet a felső vagy az alsó fűtőelem és a grill segítségével.Az ilyen sütő működését váltó alkalmazásával szükséges végezni, ezzel van működtetve az átkapcsoló a sütő működési módok között- a beállítás a váltó fordításától függ az adott működéshez.



a hőmérséklet szabályozó váltók – a váltó fordításától függ az adott hőmérséklet értékre.



A kikapcsolás a két váltó segítségével szükséges elvégezni a következő helyzetbe „●” / „**0**”.

Figyelem!
A hevítés bekapcsolásához(égő stb.) a sütő akármelyik működésének bekapcsolása bekövetkezik a beállított hőmérséklet elérése után.

A sütő mőködési helyzetének váltója

Sütő független felvilágosítása
Működés váltó beállítása ebben a helyeztben megvilágostíva van a sütő belseje. Hazsnálva van pld. a sütő belső mosásánálběhem.

Figyelem!
Sütő működésének váltója ebben a helyeztben és a hőmérséklet szabályozó beállítása mellett más helyzetre a 0 tól felvilágíthat a piros kontroll lámpa akkor is ha már a sütő nem fog hevülni-melegedni.

A felső és alsó hevítés bekapcsolása
A működés váltó ebben a helyzetben állítása lehetővé teszi a sütő konvekciós hevítését.

Ventillátor bekapcsolása a felső és alsó hevítésre
A működés váltó ebben a helyzetben állítása“tészta“.Konvekciós ventillátoros üzem.

Figyelem!
E működés beálításával és a hőmérséklet szabállyozó váltóját 0 helyzetre0 működik a ventillátor.Ebben a helyzetben lehtséges hűteni az ételt vagy a sütő belsejét.

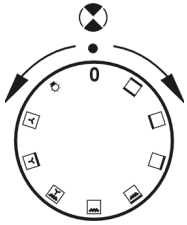
Grill bekapcsolása
A működés váltó beállítása ebben a helyzetben lehetővé teszi az élelmiszerek grillezését a rostélyon.

Erősített grill (grill + felső hevítés)
A működtető váltó beállításával lehtővé teszi az élemiszerek grillezését együtt a felső fűtő elem bekapcsolásával.Ez a működés lehetővé teszi a sütő felső felében elérni magasabb hőmérsékletet, amivel jelentősebb az ételek pirosodása és alkalmas a nagyobb adag előállításához grillezéséhez is.

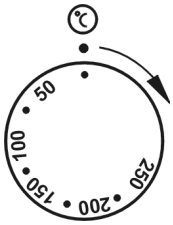
A ventillátor és a grill egyidejű bekapcsolása
A váltó ebben a helyzetben kapcsolása a sütő mint ventillátoros grill ként szolgál. Ennek a működésnek kihasználása gyorsabb grillerzési folyamatot jelent és ezzel az ételek jobb ízét jelenti.Grillezést szükséges zárt sütő ajtó mellett végezni.

Levegő kényszerített keringtetésű sütő(ventillátorral és hevített hő cirkulációal)

A sütőt hevíteni lehet a felső vagy alsó fűtőelem ,grill és hő cirkulációval.A sütő működések kezelése váltó segítségével történik, ezzel lehet választani a sütő működései közül átkapcsolással- a beállítás a váltó fordításától függ



hőmérséklet váltó szabályozótól – a beállítás a kiván működés szerint történt váltó fordítása az adott hőmérsékletre.



A kikapcsolás a mindkét váltó „ ●” / „**0**” „0“ebben a helyeztben fordítása.

Figyelem!
A hevítés bekapcsolásához(pld. az égők)sütő akármelyik működés bekapcsolása a beállított hőmésréklet elérése után tőrténik.

A sütő működésének váltója lehetséges beállítási helyzete

Sütő független megvilágosítása

A működés váltó beállítása ebben a helyzetben a sütő megvilágosítását jelenti.

Bekapcsolt hő cirkuláció

A gomb beállítása a„bekapcsolt hő cirkuláció“ helyeztbe , lehetővé teszi a sütő kényszerített módon felmegítését termoventilátor segítségével amely a sütő hátsó oldalán.

Ez a hevítési mód kihasználása lehetővé teszi a hő egyenletes elosztódását a sütőben lévő étel körül.

Ennek a hevítésnek az előnyei:

- a sütő felmelgétési idejének rövidítése és az előhevítés eliminálása,
- lehetséges sütést végezni két szinten egyszerre,
- a zsír,levek és húsos ételek kevesebb kisüllése , ennek köszönhetően jobb az ételek íz minősége.
- a sütő belseje beszennyeződésének csökkentése.

Bekapcsolt hő cirkuláció és alsó hevítés

A fordítható működtető gomb ebben a helyzetben működésben vannak a meleglevegő keringtetései és az alsó hevítés, ennek köszönhetően a hőhémrséklet növekszik alsó részről.

A ventillátor és a grill egyidejű bekapcsolása

A váltó ebben a helyzetben kapcsolása a sütő mint ventillátoros grill ként szolgál. Ennek a működésnek kihasználása gyorsabb grillerzési folyamatot jelent és ezzel az ételek jobb ízét jelenti. Grillezést szükséges zárt sütő ajtó mellett végezni.

Figyelem!

Ezek a működések beállítása mellett és a hőmérséklet szabályozó beállításával 0 helyzetre működik csak a ventillátor.Ebben a helyzetben lehetséges hűteni az ételt vagy a sütő belsejét.

Bekapcsolt grill

A működés váltó ebben a helyzetben állítása lehetővé teszi az ételek grillezését a kizálólagosan a grill fűtőelem bekapcsolásával.

Erősített grill (grill + felső hevítés)

A működtető váltó beállításával lehtővé teszi az élemiszerek grillezését együtt a felső fűtő elem bekapcsolásával.Ez a működés lehetővé teszi a sütő felső felében elérni magasabb hőmérsékletet, amivel jelentősebb az ételek pirosodása és alkalmas a nagyobb adag előállításához grillezéséhez is.

Bekapcsolt felső hevítés

A fordító gomb ebben a helyzetben kapcsolása lehtővé teszi a sütő fűtését kizárólag a felső fűtés mellett.Használva van pld. az ételek véglese sütéséhez felülről.

Bekapcsolt alsó hevítés

A fordító gomb ebben a helyzetben kapcsolása lehtővé teszi a sütő fűtését kizárólag a felső fűtés mellett.Használva van pld. az ételek véglese sütéséhez alulról.

Bekapcsolt felső és alsó hevítés

A váltó ebben a helyeztben helyezése lehetővé teszi a sütő konvekciós hevítését.

A sütő gyorsfelfűtése

Az autómata légveréssel ellátott sütők esetében, amelyek egy ventilátorral és egy ultra ventilátorral is le vannak látva, a gyorsfelfűtéses funkciót használhatjuk-a sütő 150˚C melegedik fel körülbelül 4 perc alatt.

Használat: ,

- Válasszuk ki a sütőfunkciót az ultra ventilátor és a felső fűtőtest funkciókra,
- Állítsuk a hőmérsékletet 150˚C-ra ,
- A sütőt felfűtsük 150˚C (vagy alacsonyabb hőmérsékletre a beállítás szerint), az elért hőmérsékletet a piros fényjelző jelzi.
- Helyezzük a sütőlapot a sütőbe,
- Válasszuk ki a sütőfunkciót a kiválasztott hőmérsékletre (lásd a Ételkészítés a sütőben-praktikus tanácsok).

Fontos!
Amikor a gyorsfunkciót kiválasztottuk a sütő nem tartalmazhat sütőlapot vagy olyan elemet, amely nem a sütő tartozéka.
A gyorsfelfűtési funkciót nem lehet a vezérlővel együtt használni.

A grill használata

A sütő felforrósodott fűtőteste infravörös sugárzást bocsát ki, amelynek hatására a sütőbe helyezett élelmiszer megsül. A sütő bekapcsolásának menete:

- a funkciókiválasztó gombot fordítsa a grill jelre , , .
- a sütőt kb. 5 percig melegítse elő (zárt sütőajtó mellett),
- tegye a sütőbe a tepsire rakott élelmiszert, ügyelve a megfelelő magasságra; amennyiben roston süt, akkor a rost alá tegyen egy tepsit is, a lefolyó zsír felfogására;
- zárja be a sütő ajtaját.

A grillfunkcióhoz vagy a grillező sütéshez a hőmérsékletet állítsa 250 °C-ra. Amennyiben a ventilátort is bekapcsolja , akkor a hőmérsékletet max. 200 °C-ra állítsa be.

Figyelmeztetés!
A sütést zárt ajtók mögött kell végezni. A grill használata erőshőképződéssel jár. Ne engedje, hogy gyerekek menjenek a sütő közelébe.

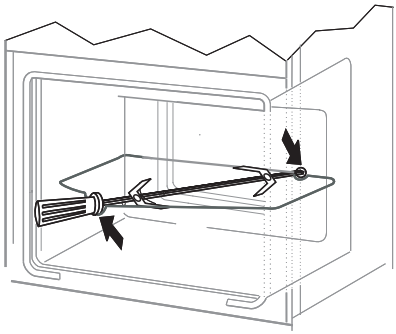
Nyárs használása*

A nyárs lehetővé teszi az ételek grillezését a sütőben forgatás segítségével.Főleg a baromfi grillezésére alakalmas,saslíkokra, kolbászokra, és hasonló ételek készítéséhez.A nyárs bekapcsolása kikapcsolása azonnla a grill működései kikapcsolása után történik és a nyárs bekapcsolása után - , , .
Ezeknek a működéseknek alkalmazása a grillezés mellett a nyárs kis motor pillanatnyi megállását vagy az fordulat irány változását jelentheti. Ezeknek nincs semmi hatása a működésre és a grillezés minőségére.

Figyelem!
a Nyárs nincs ellátva saját működtető gombval.

Az ételek előállítása nyárson (lásd a alábbi képeket):

- helyezze rá az ételet a nyárs rúdjára és rögzítse mozgás eleln villával,
- a nyárs keretét helyezze a sütőbe 3 munka szintre lentről száméítva,
- a nyárs rúd végét tolja be a hajtás kapcsolatába és vigyázzon,hogy a fém rész retesz fogytyúja támaszkodjon a nyárs keretéhez
- csavarja ki a kézifogantyút
- tolja a pléh sütő lemezt a sütő lejalsóbb szintjére és zárja be az ajtót.



*csak bizonyos típusoknál

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARÁSA

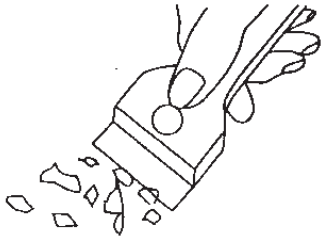
A készülék élettartamára és helyes üzemére elvileg hatásos a tisztítás és rendeszeres karbantartás.

A tűzhely tisztítása előtt szükséges a készüléket kikapcsolni a működtető gomb legyen ebben a helyeztben „●” / „0”.Tisztítást csak a készülék hideg álapotában lehetséges végezni.

Foltok eltávolítása

- Foltok, elszíneződések (alumínium nyomok) eltávolítását speciális tisztítási módszerekkel, távolítsa el a hideg kerámialapról. Vízkő eltávolításához használjon ecetet vagy nem túl agresszív vízkőoldó szert.

- A cukor vagy cukros ételek, műanyagok vagy alufólia eltávolításánál tilos a főzőzóna kikapcsolása ! A maradékokat azonnal el kell távolítani a kaparó tisztító szerszámmal (a meleg főzőlapról). A szennyezés eltávolítása után kapcsolja ki a főzőlapot és hideg állapotban tisztítsa meg egy speciális tisztítási módszerrel.



Tisztítás és karbantartás

Forró üvegkerámia lapot ne tisztítson soha tisztítószerrel. Hagyja kihűlni majd utána nedves ruhával törölje le. Az esetlegesen rajta maradt tisztítószert törölje le nedves ruhával az újrafűtés előtt., mert maró hatást gyakorol.
Az üvegkerámialap nem előírásszerű használata esetén minden, garanciális jog elvész !

Fontos !
Ha az üzemben levő főzőlap vezérlése nem működik, akkor kapcsolja le az elektromos hálózatról a biztonsági kapcsoló vagy a biztosíték segítségével.
Hívja a szakszervízt.

Fontos !
Ha repedést vagy törést észlelünk a kerámia lapon, a készüléket azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról a biztonsági kapcsoló vagy a biztosíték segítségével.
Hívja a szakszervízt.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Sütő

- A sütőt szükséges minden használás után kitisztítani.A sütő tisztításánál szüksége bekapcsolni a világosítása, hogy jobban látható legyen a munka tere.
- A sütőt csak kevés tisztító szert tartalmazó melegvízzel mosni th. edény mosó folyó szerek alkalmasak.

- **Gőz tisztítás – Steam Clean**

- kis tálacskába az első „fokozatra“ lentről önteni 0,25 l vizet (1 pohár);
- csukja be a sütő ajtóját;
- a hőmérséklet szabályozót váltót fordítsa 50 °C ra az alsó melegítésre;
- a sütő belső terét melegíteni cca 30 percig;
- nyissa ki a sütő ajtóját a belső terét rongy vagy szivacs segítségével törölje ki és ez után folyó edény tisztító szeres vízzel mossa ki.

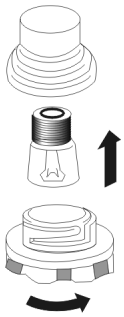
- A Lemosás után a sütő belső terét kiszárítani szükséges.

Figyelem!

A mellső üveg tisztításához és karbantartásához nehasználjon abrazív anyagokot.

A sütő világító izzó felcsrélése

- A villany áram által okozott megsebesülés elkerülése érdekében állítson minden váltó gombot erre a helyzetre **„●” / „0”** kapcsolja ki az áramot.
- Csavarja ki és mossa le az izzó
- árnyékolóját és szárazra törölje meg. Csavarja ki az izzót átfoglatából szükség szerint cserélje fel újjé- hysználjon magas hőálló izzót(300 °C) ezekkel a paraméterekkel.
  - feszültség 230 V
  - teljsítmény 25 W
  - csavarat E14

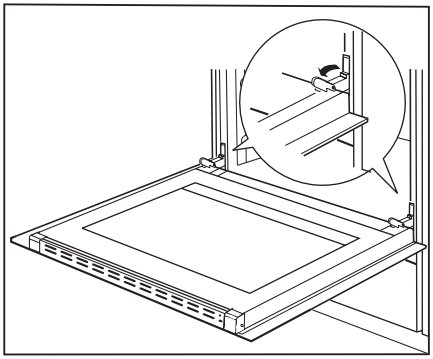


Sütő megvilágítása

- Csavarja be az izzót, vigázzon arra, hogy helyesen helyezze be a kerámiás átfogatóba.
- Csavarja vissza a lámpa árnyékolót.

Az ajtó levétele

A sütő belsejéhez való könnyebb hozzáférés és a tisztítás megkönnyítése érdekében a sütő ajtaját le lehet szerelni. Nyissa ki az ajtót, és hajtsa fel a zsanérban található biztosító elemet. Kicsit hajtsa vissza az ajtót, emelje meg, majd húzza maga felé. Az ajtó visszaszerelését ellenkező sorrendben kell elvégezni. Az ajtó beszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanér bevágása megfelelően üljön a zsanértartó kiugrásán. Az ajtó visszaszerelése után a biztosító elemet hajtsa vissza a helyére. Ha a biztosító elemet nem hajtja vissza, akkor az ajtó becsukásakor a zsanér megsérülhet.

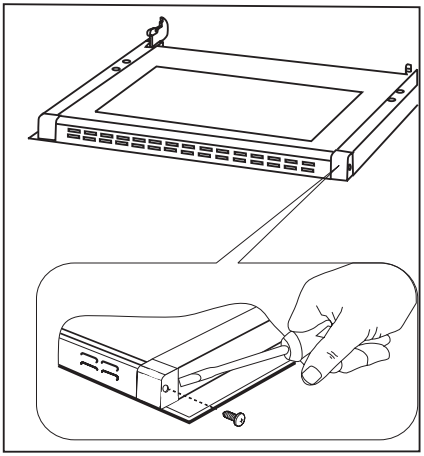


A függesztő biztosíték kitérése

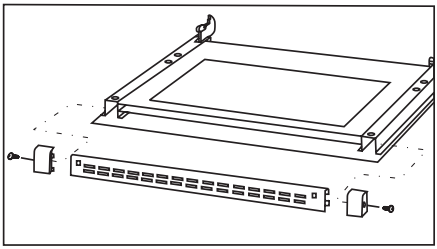
Belső üveg kivétele

1. Csillagcsavarhúzó segítségével ki kell csavarni az oldalsó kattanózáron található csavarokat (A rajz).
2. Tolja ki a kattanózárakat egy lapos csavarhúzó segítségével és húzza ki a felső lécet. (A, B rajz).
3. Húzza ki a belső üveget az erősítésből (az ajtó alsó részében). (C rajz).
4. Mossa meg az üveget meleg vízben és egy kis tisztítóanyaggal.
   Az üveg visszaszereléséhez fordított sorrendben kell eljárni. Az üveg sima részének felül kell helyezkednie.

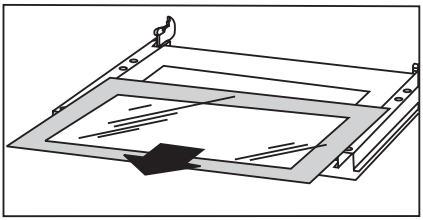
A



B



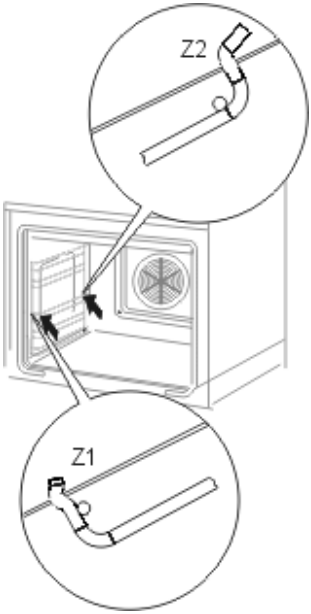
C



Belső üveg kivétele

- **Az oldalsó vezetők leszerelése**

  A D betűvel jelölt sütők könnyen leszerelhető vezetőkkel (oldalsó vezetőkkel*) vannak felszerelve. Hogy eltávolítsa, húzza meg az első szerkezetet (Z1), majd hajlítsa előre a vezetőt, távolítsa el és vegye ki a hátsó szerkezetből. (Z2). Miután megmosta a vezetőt, helyezze be a sütő felszerelési részeibe, majd nyomjuk meg a rögzítő szerkezeteket. (Z1 és Z2)



Az oldalsó vezetők leszerelése

- A modell számában Dp betűkkel jelölt sütők teleszkópikus rozsdamentes acéllal* ellátott sinekkel vannak felszerelve. A sineket ki kell venni és az oldalsó vezetőkkel együtt megmosni. Mielőtt a lapokat a teleszkópikus sinekre helyezzné, először vegye ki (ha a sütő meleg, a sineket úgy vesszük ki, hogy megfogjuk a sütőlapok hátsó szélét a teleszkópikus sinek első részénél), majd a sütőlappal együtt helyezze be.

*csak bizonyos típusoknál

Rendszeres ellenőrzések

A tűzhely tisztítási és karbantartási tevékenységeken kívül még szükséges a következőket végrehajtani:

- a működtető elemek és egységek működő képességét rendszeresen ellenőrizni.A jótállási határidő eltelete után szükséges legalább egyszer éventen műszaki ellenőrzést biztosítani a szervís központnál,
- elhárítani az észrevett hibákot,
- rendszeresen ellenőrizni a tűzhely működő egységeit.

Figyelem!

Minden javítást és beállítást csak a szerelő központ szerelő technikus végezheti vagy illetékes feljogosított szerelő technikus.

FOLYAMATOK ZAVAR ESETÉN

Akármilyen zavar helyzet esetén szükséges :

- kikapcsolni az egész tűzhelyet;
- leválasztani a táplálást az elektromos áramról;
- bejelenteni a zavart;
- néhány hibát a kezelő is elháríthat a kezelési utasításban lévő táblázat szerint ; az előtt még a szervis központot felhívja nézze a k következő táblázatot és az itt lévő megoldásokot.

PROBLÉM	OK	FOLYAMAT
1.Elektromos berendezés nem működik	az áram beszolgálatás megszakítása	ellenőrizze a biztosítékot a házi szerelésen a kiégett biztosítékot cserélje fel
2.Programátor mutatója „0.00“ mutat	a berendezés levotl csatlakoztatava a hálózatról áramrólzařízení bylo vagy a feszültésg pillanatnyi kikapcoslása van	állítsa be az aktuális idő (lásd a programátor kezelési útmutatóját)
3.nem működik a sütő világítása	megledült vagy megkárosodott izzó	húzza be az izzót vagy ha ki=gett cserélje fel (lásd a tisztítási és kazbantartási utasítást)

Sütés

- Ajánlott használni az eredeti sütő lemezeket , ezek a tűzhely felszereléséhez tartoznak.
- tni lehet a formákban is , tovább a sütőlemezeken , ezeket elhelyezni a rácsra. Ebben az esetben fekete sütő lemezeket szükséges használni jobban adják át a meleget és így rövidítik a sütés idejét.
- Ha szokásos felmegítést használ (felső és alsó),nehasználjon fényes és világos formákot a sütő lemezekre mert az lehtséges hogy az alsó réteg teljesen nem süll meg.
- A meleglevegős működés használásánál nem szükséges a sütőt előmelegíteni, a többi esetekben szükséges a sütőt előmelegíteni.
- A tészta kivétele előtt szükséges ellenőrizni pácikával a sütés minőségét(a helyes megsütés esténa pácika száraz és tiszta).
- Ajánlott a tésztát megsütése után még öt percig benn hagyni a sütőben.
- A sült darab hőmérséklete a hőlevegő használása esetében gyakorlatilag cca 20 – 30 fokkal alacsonyabb(a felső és az alsó melegítés).
- A táblázatban lévő paraméterek csak tájékoztatók az 1 és a 1a táblázat és lehetséges ezt korigálni saját tapasztalatok szerint.
- Abban az esetben,ha ezek a tájékoztatások nagyon eltérőek a szakácskönyvben lévő adatoktól, kérem betertani az utasításokban lévőket.

1.Tábla: Tészta

A sütö működése: **felső és alsó melegítés**

meleg levő keringtetés

Tészta típus					Sütés ideje perc.
	Helyzet	Hőmérséklet °C	Helyzet	Hőmérséklet °C	
Sütés sütő formában					
Kuglóf	2	170-180	2	150-170	60-80
egyszerű/márvány	2	160-180	2	150-170	65-80
Linzi kalács	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Torta korpusz	2	170-180			30-40
Piskóta torta			2-3	160-180	60-70
Gyümölcsös tészta (omlós)			2	140-150	60-90
Túrós kalács (omlós)	2	160-180	2	150-170	40-60
Kelt kalács					
Kenyér (např.többmagos)	2	210-220	2	180-200	50-60
Sütés sütő lemezen a tűzhely felszereléséből					
Gyümölcsos tészta (omlós)	3	170-180	2	160-170	35-60
Gyümölcsös tészta (kelt)			2	160-170	30-50
Morzsás tészta	3	160-170	2	150-170	30-40
Piskóta tekercs	2	180-200			10-15
Pizza (vékony tésztás)	3	220-240			10-15
Pizza (vastag tésztás)	2	190-210			30-50
Kis darabok					
Kis tészták	3	160-170	2	150-160	10-30
Lap tészták	3	180-190	2	170-190	18-25
Hóhab sütemény (puszedli)	3	90-110			80-90
ELsütött tészta			2	170-190	35-45

1A Tábla: Tészta
A sütö működése: tészta (felső és alsó melegítés+ ventillátor)

Sütemény típus	Hőmérséklet °C	Sütés ideje perc.
Pečení ve formě		
Hóhab sütemény	80	60-70
Linzi kalács	150	65-70
Kelt kalács	150	60-70
Torta	150	25-35
Sütés sütő lemezen a felszereléséből		
Kelt tészta	150	40-45
Morzsás tészta	150	30-45
Gyümölcs kalácsok	150	40-55
Piskóta	150	30-40

Hús sütés

- Sütés és párolás nagyobb mint 1 kg húsok esetében , jobb megoldás előállítani a gáz égőkön.
- A húsok sütéséhez használni hőálló főzőedeényeket ezek fogantyúja is legyen hőálló.
- Rostélyon sütöt húsok készítéséhez használja a legalacsonybb szinten lévő rostélyt vagy sütő lemezt és egy kevés vizet tegyen hozzá.
- Legalább egyszer a sütés felében ajánlott a húst megfordítani a másik felére és rendszeresen aláönteni a kisült lével vagy forró sózott vízzel, a húst aláöntésére nehasználjon hideg vizet.

2 Tábla: Hús

A sütö működése: felső és alsó melegítés

meleg levegő keringtetése

Hús típus	Helyzet lentről		Hőmérséklet °C		Idő * perc.
MARHAHÚS					на 1 cm
Pecsenye véres („English“ roastbeef) előhevített sütő		3		250	12-15
Zamatos pecsenye („medium“) előhevített sütő		3		250	15-25
Átsütött pecsenye („well done“) előhevített sütő		3		210-230	25-30
Pecsenye	2	2	160-180	200-220	120-140
Sertéshús					
Pecsenye	2	2	160-180	200-210	90-140
Comb	2	2	160-180	200-210	60-90
Filett		3		210-230	25-30
Borjúhús	2	2	160-170	200-210	90-120
Birkahús	2	2	160-180	200-220	100-120
Vadhús	2	2	175-180	200-220	100-120
Baromfi					
Csirke	2	2	170-180	220-250	50-80
Liba (cca 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Halak	2	2	175-180	210-220	40-55

*** az adatok 1 kg porciókra vonatkoznak,nagyobb porcióknál minden kg ra hozzászámítani még 30 – 40 percet**

Figyelem!
A sütés felében szükséges a húst megfordítani a másik felére.
Előnyös sütni a húst hőálló edeényekben.

3 Tábla: Grill és nyárs

Sütő működése:fűtő test d+ felső hevítés

Hús típus	Hőmérséklet ° C	Idő percekben.
Csirke (cca 1,5 kg)	250	90-100
Csirke (cca 2,0 kg)	250	110-130
Saslik (cca 1,0 kg)	250	60-70

4 Tábla: Grill

Sütő működése: **grill fűtő test**

Hús típus	Helyzet	Hőmérséklet ° C	Idő percekben.	
			1. oldal	2.oldal
Sertés karaj	4	250	8-10	6-8
Sertés szelet	3	250	10-12	6-8
Saslik	4	250	7-8	6-7
Kolbász	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (cca 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Borjú karaj	4	250	8-10	6-8
Borjú steak	4	250	6-8	5-6
Ürüh karaj	4	250	8-10	6-8
Bárány karaj	4	250	10-12	8-10
Csirke fele (500 g)	3	250	25-30	20-25
Hal filé	4	250	6-7	5-6
Pistráng (200-250 g)	3	250	5-8	5-7
Kenyér (toasty)	4	250	2-3	2-3

5.Tábla: Hőlevegő keringtetés grillvel

Sütő működése: **fűtő test +hőlevegő keringtetés**

Hús típus	Tömeg kg ban	Helyzet lentről	Hőmérséklet ° C	Idő percben.
Sertéshús pecsenye	1,0 1,5 2,0	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Bárány karaj	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Csirke	1,0	2	180-200	50-60
Kacsa	2,0	1-2	170-190	85-90
Liba	3,0	2	140-160	110-130
Pulyka	2,0 3,0	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

Grillezés alatt a húst rendszeresen fordítani és aláönteni a kisült lével vagy meleg sós vízzel.

Figyelem!
A 2-5 táblázatban lévő paraméterek csak tájékoztatók ezeket korigálni lehet saját tapasztala szerint.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	230 V/400V ~ 50 Hz
Erőszükséglet	max. 9,4 kW
Berendezés osztály	50 / 60 / 85 cm
Sütő hasznos térfogata *	53-58 liter
Energetikus osztály	lásd az energetikus címkét
Tömeg	cca 39 kg

Megfelel a EU szabvány előírt követelményeinek , szabvány szám. EN 50304

* EN 50304
térfogat a sütő felszerelésére vonatkozóan – felsorolt az energetikus címkén