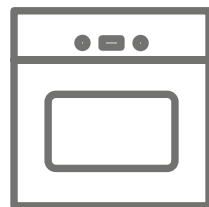




SL NAVODILO ZA UPORABO HU KEZELÉSI ÚTMUTAT



12153.3ePaTtsDpHbScX / TFB 113 TSDKX
12153.3ePaTtsKDpHbScQX / TFB 114 TSCDX



IO-CBI-1886 / 8509604
(12.2022 / 4)

SPOŠTOVANI KUPEC,

Pečico združuje v sebi odlike izjemne enostavnosti uporabe in odlične učinkovitosti. Ko boste navodilo imeli prebrano, uporaba štedilnika ne bo problem.

Za vsak pečico, ki zapusti tovarno, se pred pakiranjem na kontrolnih mestih temeljito preveri varnost in funkcionalnost.

Prosimo, da pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo.

Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki. Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.



Pozor!

Pečico začnite uporabljati šele, ko se seznanite s tem navodilom za uporabo.

Pečico je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

Proizvajalec si pridržuje možnost izvajanja sprememb, ki nimajo vpliva na delovanje naprave.

KAZALO

Temeljne informacije.....	2
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe	4
Opis izdelka.....	8
Karakteristike izdelka.....	9
Instalacija.....	10
Uporaba.....	12
Peka v pečici-praktični nasveti.....	23
Testne jedi.....	26
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	28
Ravnanje v primeru okvare.....	33
Tehnični podatki.....	34

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

Pozor. Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.

Pri uporabi postane naprava vroča. Potrebna je previdnost v cilju preprečitve dotikov vročih elementov v notranjosti pečice.

Dostopni deli lahko tekom uporabe postanejo vroči. Priporoča se zadrževati majhne otroke daleč stran od naprave.

Pozor. Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.

Pozor. Za izognitev možnosti električnega udara se je treba pred zamenjavo žarnice prepričati, da je naprava izklopljena.

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

Za čiščenje pečice se ne sme uporabljati opreme za čiščenje s paro.

Nevarnost opeklin! Ob odprtju vratic pečice lahko izstopi vroča para. Tekom ali po končanju segrevanja, peke ali kuhanja je treba previdno odpreti vrata pečice. Ob odpiranju vrat se ne nagibati nad vrati. Treba se je zavedati, da je lahko para pri nekaterih temperaturah nevidna.



- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali razgretih delov štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na učinkovanje visokih temperatur.
- Tekom peke se ne sme puščati pečice brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod z maso presegajočo 15 kg.
- Prepovedano je uporabljati pečico s tehnično napako. Kakršnekoli napake na napravi sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji pojava tehnične napake je treba brezpogojno odklopiti pečico od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projektirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



Kdor odgovorno izkorišča energijo, ne le zmanjšuje stroške gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist stanja naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! In to

dosegamo na naslednji način:

- **Preprečujemo nepotrebno „kukanje pod pokrovko“.**

Ne odpiramo po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

- **Uporabljamo pečico samo v primerih večje količine jedi za pripravo.**

Meso s težo do 1 kg boste varčneje skuhali ali spekli v posodi na plošči štedilnika.

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

V primeru časov priprave jedi prek 40 minut je brezpogojno treba izklopiti pečico 10 minut pred koncem pečenja ali kuhanja.

Pozor! V primeru uporabe programerja je treba programirati ustrezno krajše čase kuhanja jedi.

- **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vratic. Najboljša je takojšnja odstranitev.

- **Ne vgrajujemo pečice v neposredni bližini hladilnikov /zamrzovalnikov.** Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščiten pred poškodovanjem. Prosim, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.

Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

Pozor! Embalažna materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri razpakiranju hraniti izven dosega otrok.

UMIK IZ UPORABE

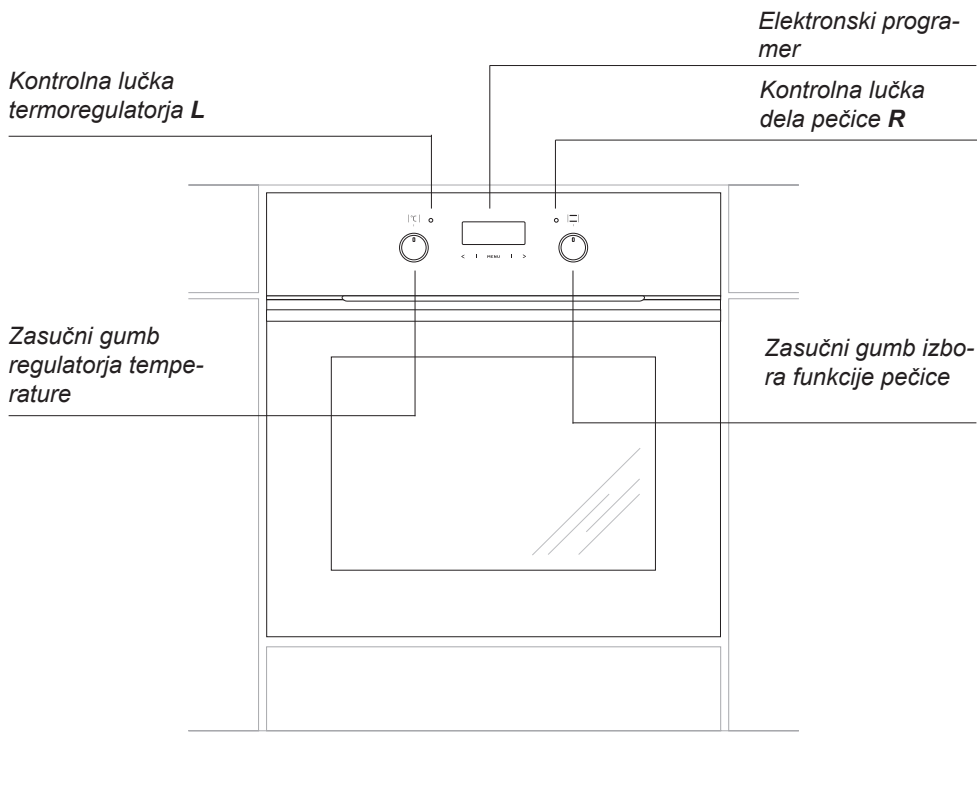


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

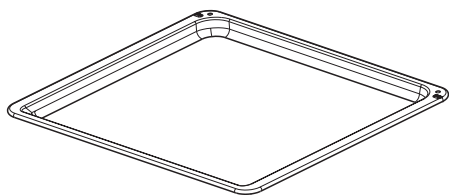
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

OPIS IZDELKA

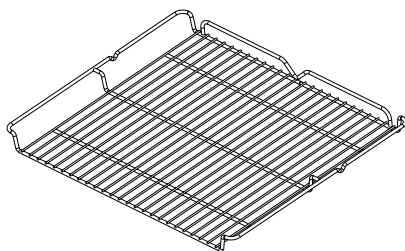


KARAKTERISTIKE IZDELKA

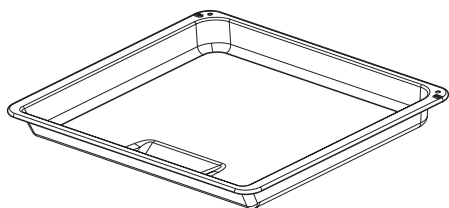
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**



*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*

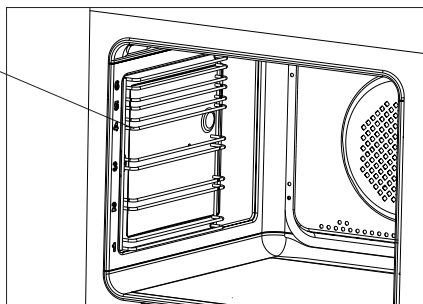


*Pekač za peko (globoki)**



Termo sonda

Stranski lestvici

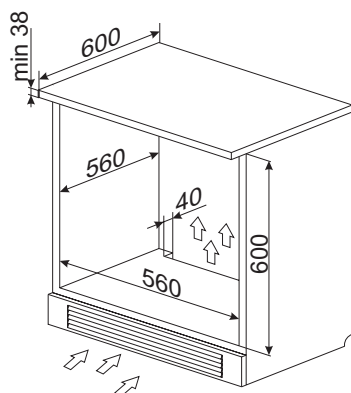


**Odvisno od modela*

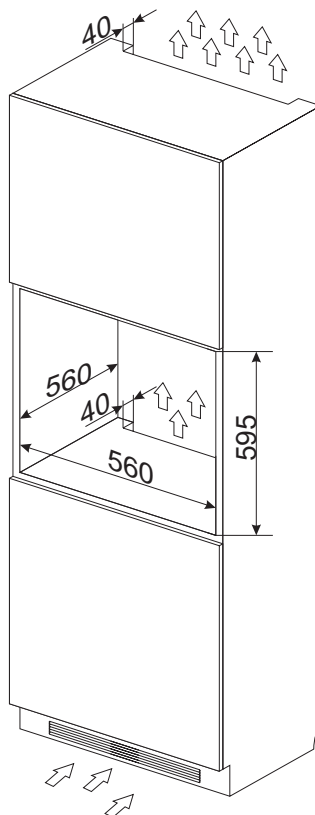
INSTALACIJA

Vgradnja pečice

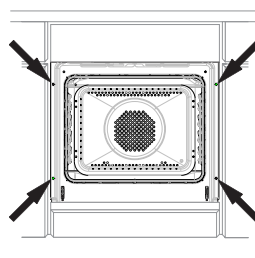
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen ter mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z njim.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo pečice vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Izdelati v pohištvenem elementu odprtino z dimenzijami kot na slikah: A-vgradnja pod delovnim pultom, B-visoka vgradnja. V primeru da ima pohištveni element hrbtno stranico, je treba v njej izdelati odprtino za električni vod.
- Potisniti pečico do konca v odprtino ter jo pritrditi na ohišje s štirimi vijaki (Sl. C).



SI. A



SI. B



SI. C

Pozor:

Tekom izvajanja vgradnje naprava ne sme biti priključena na vir napajanja.

INSTALACIJA

Priklop pečice na električno napeljavo

Pred izvedbo priklopa pečice na električno napeljavo se je treba seznaniti informacijami na nazivni ploščici.

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (230V 1N~50 Hz) in opremljena s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm² dolžine približno 1,5 m z zaščitnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora imeti ozemljitveni količ. Pečica mora biti nameščena tako, da bo priklopna vtičnica električne napeljave dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom pečice na vtičnico je treba preveriti, ali:
 - bosta varovalka in električni sistem zdržala obremenitev štedilnika, napajalni tokokrog, vtičnica, morajo biti zaščiteni z varovalko min. 16A.
 - je električna napeljava opremljena z učinkovitim sistemom ozemljitve, ki izpolnjuje zahteve veljavnih standardov in predpisov,

Po namestitvi pečice mora biti dostopen vtič.

Pozor! Če se napajalni kabel poškoduje, ga je treba zamenjati pri proizvajalcu ali v specializiranem servisu ali pa se menjavo poveri ustrezno kvalificirani osebi, da se prepreči nevarnost.

UPORABA

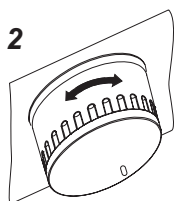
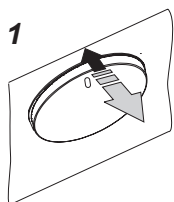
Pred prvim vklopom pečice

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelno ploščo tovarniško nanešenih konzervacijskih sredstev,
- vzeti ven iz pečice elemente opreme v njej in jih umiti v topli vodi z dodano tekočino za pomivanje posode,
- vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- segreti pečico (na temp. 250°C, za pribl. 30 min.), odstraniti nečistočo in temeljito umiti, grelna polja plošče je treba segrevati pribl. 4 minute brez postavitve posod nanje.
- izvesti opravlila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

Zasučni gumbi so „spravljeni“ v upravljaljski plošči, za izbor funkcije je treba:

1. rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
2. nastaviti izbrano funkcijo.

Označbe ob robu zasučnega gumba označujejo zaporedne funkcije, ki jih realizira pečica.



Pozor!

V pečicah, opremljenih z elektronskim programatorjem Tts, se po priklopu na omrežje na polju zaslona prikaže ciklično utripajoča ura „0.00“.

Treba je nastaviti trenutni čas programatorja (glejte uporabo programatorja). Če ne nastavite tekočega časa, pečica ne bo delovala.

Pomembno!

Elektronski programator Tts je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja z dotikom označenih mest na površini s prstom.

Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom.

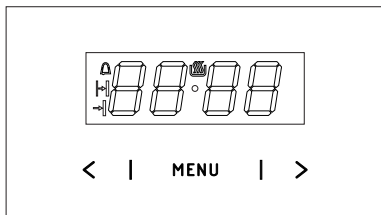
Površine senzorjev morajo biti čiste.

Pomembno!

Komoro pečice se sme čistiti samo s toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

UPORABA

Elektronski programer*



MENU - senzor izbire načina delovanja

> - senzor Plus

< - senzor Minus

- simbol pripravljenosti za delovanje

- simbol kuhinjske ure

- simbol časa trajanja delovanja

- simbol časa konca delovanja

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavlja utripajoče 0.00.

- pritisniti in držati senzor **MENU** (ali istočasno senzorja **</>**) do trenutka pojavitve simbola na ekranu, pika pod simbolom bo utripala,
- v času 7 s nastaviti tekoči čas z uporabo senzorjev **</>**.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitve časa bodo nove nastavitve shranjene, pika pod simbolom pa bo prenehala utripati.

Popravek časa se lahko izvede kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev **</>**, v času ko pika pod simbolom utripa se lahko popravi trenutni čas.

Pozor!

Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol .

Minutnik

Minutnik se lahko aktivira ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programerja. Čas se lahko izbere na razponu od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Za nastavitve minutnika je treba:

- pritisniti senzor **MENU**, na ekranu bo utripal simbol .
- nastaviti čas kuhinjske ure s senzorji **</>**, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oziroma aktivno funkcijo delovanja po preteku nastavljenega časa se bo vklopil zvočni signal in utripal bo .
- pritisniti in držati senzor **</>** ali **MENU** da izklopite signal, simbol se bo ugasnil, ekran pa bo po približno 7 s kazal tekoči čas.

Pozor!

Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

Polavtomatsko delo

Da se bo pečica izklopila ob določeni uri, je treba:

- nastaviti zasučni gumb funkcij pečice in zasučni gumb regulacije temperature v položaja, skladno s katerima naj deluje pečica,
- držati senzor **MENU** vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *dur* in bo simbol utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji **</>**, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola .

Po preteku nastavljenega časa se pečica avtomatično izklopi, vklopi pa se zvočna signalizacija, simbola in bosta utripala,

*Ovisno o modelu

UPORABA

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- pritisniti in držati senzor < / > ali MENU da izklopite signal, simbola  in  se bosta ugasnila, ekran pa bo po približno 7 s prikazal tekoči čas.

Avtomatsko delo

Če naj pečica vklopi delovanje ob izbranem času in ob izbranem času izklopi, je potrebno nastaviti čas trajanja delovanja in čas konca delovanja:

- pritiskati senzor MENU vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko pojavi *dur* simbol  pa bo utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji < / > kot pri polavtomatičnemu delovanju,
- pritiskati senzor MENU vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *End* simbol  pa bo utripal,
- nastaviti uro izklopa (konca delovanja) s senzorji < / >, ki je omejena na razpon časa 23 ur in 59 minut,
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v želeni položaji, v katerih naj dela pečica. Simbola  i  sta aktivna, delovanje pečice se začne od trenutka, ki ga določa razlika med nastavljenim časom konca delovanja in nastavljenim časom delovanja (npr. nastavljeni čas delovanja znaša 1 uro, nastavljeni čas konca delovanja pa 14.00, pečica se avtomatično vklopi ob 13.00 uri).

Ko je dosežena ura konca delovanja, se pečica avtomatično izklopi, izklopi se zvočna signalizacija in utripajo simboli  i .

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,

- pritisniti in držati senzor < / > ali MENU z namenom izklopa signala, simbola  in  se ugasne, ekran pa po približno 7 s pokaže tekoči čas

Brisanje nastavitev

V vsakem trenutku je možno brisati nastavitve štoparice ali funkcije avtomatskega delovanja.

Brisanje nastavitev avtomatskega delovanja:

- istočasno pritisniti senzorja < / > ,

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem MENU izbrati funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisniti senzorja < / > ,

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja < / > ,
- s senzorjem MENU izberete funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- s senzorjema < / > izbrati primerni ton: v razponu od 1 do 3 s senzorjem > v razponu od 3 do 1 s senzorjem < .

Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitvev, 9 pa najbolj svetlo. Vnesena vrednost je aplicirana takrat, ko ura ni aktivna (to pomeni, da se uporabnik ni dotaknil nobenega od senzorjev zadnjih 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja < / > ,
- s senzorjem MENU izbrati funkcijo *bri* (prvi pritisk povzroči prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).

UPORABA

- s senzorjema < / > izbrati primerno svetlost:
v razponu od 1 do 9 s senzorjem >
v razponu od 9 do 1 s senzorjem < .

Pozor!

Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil senzor v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

Nočni način

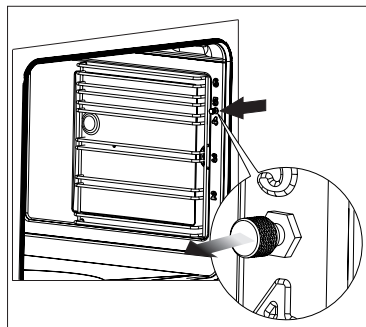
Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

Sonda za merjenje temperature mesa

Sondo za merjenje temperature mesa lahko uporabite tako, da jo priklopite na vtičnico za sonde v pečici. Regulacija in razpon obvestil: 30 °C do 99 °C, Točnost: 1 stopinja, Privzeta nastavljena vrednost: 80°C.

Kadar temperatura sonde preseže 0 °C, se sondo avtomatično prepozna.

Pozor. Vtičnica vtične sonde je zavarovano s pokrovčkom. Pred uporabo sonde je treba pokrovček odstraniti.



Če je sonda priklopljena, dve številki na levi strani kažeta resnično temperaturo sonde za meso, dve številki na desni strani pa kažeta na nastavljeno temperaturo.

Če je temperatura sonde nižja od minimalne možne temperature za nastavitvev, ki znaša 30 °C, bo na zaslonu prikazana vrednost "30". Če je temperatura sonde višja od maksimalne možne temperature za nastavitvev, ki znaša 99 °C, bo na zaslonu prikazana maksimalna temperatura, ki je možna za nastavitvev. Skupaj s priklopom priklopa sonde za mesto, se prižge program in nominalna temperatura nastavitvev je 80 °C. Vrednost nastavljenе temperature lahko spreminjate tako dolgo, kot so prikazane vrednosti temperature, vendar ne, ko je ura v načinu zagona. Alarm sonde za meso lahko izbrišete s pritiskom na poljubno tipko.

Aktivni program ali alarm lahko prekličete, če sondo izključite in pritisnete katero koli tipko.

Sondo za temperaturo priporočamo v uporabo pri pečenju večjih porcij mesa (1 kg in več). Ne priporoča se uporaba temperature sonde za praženje mesa s kostjo in za perutnino.

V primeru, da temperature sonde ne uporabljamo, jo je potrebno izklopiti iz vtičnice in jo shraniti izven notranjosti pečice.

Pozor!

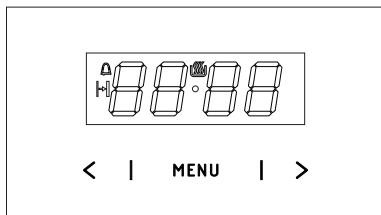
Potrebno je uporabljati zgolj sonde, ki so del opreme pečice.

Temperature za termo sondo

Vrsta mesa	Temperatura [°C]
Svinjina	85 - 90
Govedina	80 - 85
Teletina	75 - 80
Jagnjetina	80 - 85
Divjačina	80 - 85

UPORABA

Elektronski programer*



MENI - senzor izbire načina delovanja

> - senzor Plus

< - senzor Minus

 - simbol pripravljenosti za delovanje

 - simbol kuhinjske ure

 - simbol časa trajanja delovanja

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavlja utripajoče **0.00**:

- pritisniti in držati senzor **MENI** (ali istočasno senzorja **</>**) do trenutka pojavitve simbola  na ekranu, pika pod simbolom bo utripala,
- v času 7 s nastaviti tekoči čas z uporabo senzorjev **</>**.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitve časa bodo nove nastavitve shranjene, pika pod simbolom  pa bo prenehala utripati.

Popravek časa se lahko izvede kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev **</>**, v času ko pika pod simbolom  utripa se lahko popravi trenutni čas.

Pozor!

Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol .

*Odvisno od modela

Minutnik

Minutnik se lahko aktivira ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programerja. Čas se lahko izbere na razponu od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Za nastavev minutnika je treba:

- pritisniti senzor **MENI**, na ekranu bo utripal simbol .
- nastaviti čas kuhinjske ure s senzorji **</>**, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oziroma aktivno funkcijo delovanja  po preteku nastavljenega časa se bo vklopil zvočni signal in utripal bo .
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknete in držite istočasno senzorja **</>**, simbol  se ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

Pozor!

Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

Čas trajanja delovanja

Da se bo pečica izklopila ob določeni uri, je treba:

- če želite aktivirati funkcijo časa trajanja delovanje, nastavite gumb za funkcije pečice na želeno funkcijo in temperaturni gumb na želeno temperaturo.
- držati senzor **MENI** vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *dur* in bo simbol  utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji **</>**, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola .

UPORABA

Po preteku vnaprej določenega časa se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal, simbol  pa bo utripal.

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja **< / >**, simbol  se ugasne, a zaslon pa kaže trenutni čas.

Brisanje nastavitev

Kadarkoli lahko ponastavite nastavitve minutnika ali čas trajanja delovanja.

- če želite počistiti nastavitve trajanja opravila, se istočasno dotaknite senzorjev **< / >**.

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisniti senzorja **< / >**,

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja **< / >**,
- s senzorjem **MENI** izberete funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- s senzorjema **< / >** izbrati primerni ton:
v razponu od 1 do 3 s senzorjem **>**
v razponu od 3 do 1 s senzorjem **<**.

Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitvev, 9 pa najbolj svetlo. Vnesena vrednost je aplicirana takrat, ko ura ni aktivna (to pomeni, da se uporabnik ni dotaknil nobenega od senzorjev zadnjih 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja **< / >**,
- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo *bri* (prvi pritisk povzroči prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).
- s senzorjema **< / >** izbrati primerno svetlost:
v razponu od 1 do 9 s senzorjem **>**
v razponu od 9 do 1 s senzorjem **<**.

Pozor!

Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil senzor v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

Nočni način

Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

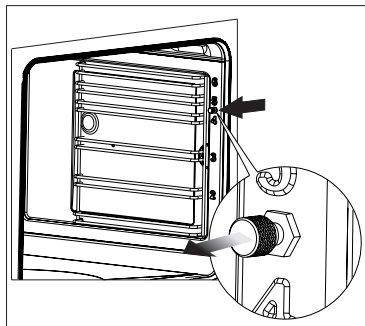
UPORABA

Sonda za merjenje temperature mesa

Sondo za merjenje temperature mesa lahko uporabite tako, da jo priklopite na vtičnico za sonde v pečici. Regulacija in razpon obvestil: 30 °C do 99 °C, Točnost: 1 stopinja, Privzeta nastavljena vrednost: 80°C.

Kadar temperatura sonde preseže 0 °C, se sondo avtomatično prepozna.

Pozor. Vtičnica vtične sonde je zavarovano s pokrovčkom. Pred uporabo sonde je treba pokrovček odstraniti.



Če je sonda priklopljena, dve številki na levi strani kažeta resnično temperaturo sonde za meso, dve številki na desni strani pa kažeta na nastavljeno temperaturo.

Če je temperatura sonde nižja od minimalne možne temperature za nastavitev, ki znaša 30 °C, bo na zaslonu prikazana vrednost "30". Če je temperatura sonde višja od maksimalne možne temperature za nastavitev, ki znaša 99 °C, bo na zaslonu prikazana maksimalna temperatura, ki je možna za nastavitev. Skupaj s priklopom priklopa sonde za mesto, se prižge program in nominalna temperatura nastavitve je 80 °C. Vrednost nastavljene temperature lahko spreminjate tako dolgo, kot so prikazane vrednosti temperature, vendar ne, ko je ura v načinu zagona. Alarm sonde za meso

lahko izbrišete s pritiskom na poljubno tipko.

Aktivni program ali alarm lahko prekličete, če sondo izključite in pritisnete katero koli tipko.

Sondo za temperaturo priporočamo v uporabo pri pečenju večjih porcij mesa (1 kg in več). Ne priporoča se uporaba temperaturne sonde za praženje mesa s kostjo in za perutnino.

V primeru, da temperaturne sonde ne uporabljamo, jo je potrebno izklopiti iz vtičnice in jo shraniti izven notranjosti pečice.

Pozor!

Potrebno je uporabljati zgolj sonde, ki so del opreme pečice.

Temperature za termo sondo

Vrsta mesa	Temperatura [°C]
Svinjina	85 - 90
Govedina	80 - 85
Teletina	75 - 80
Jagnjetina	80 - 85
Divjačina	80 - 85

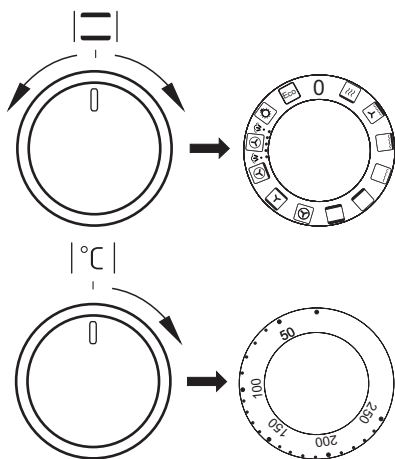
UPORABA

Pečica s prisilnim kroženjem zraka in funkcijo Soft Steam

Pečica je ogrevana s pomočjo spodnjega in zgornjega grelca, termocirkulacija, opekača oziroma grelca funkcije Soft Steam. Upravljanje delovanja te pečice se izvaja s pomočjo zasučnega gumba za vrsto delovanja pečice oziroma zasučnega gumba za regulacijo temperature. Nastavitev poteka s pomočjo obračanja gumba na izbrani položaj. Zasučni gumbi so „spravljeni“ v upravljalški plošči, za izbor funkcije je treba:

- rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
- nastaviti izbrano funkcijo.

Označbe ob robu zasučnega gumba označujejo zaporedne funkcije, ki jih realizira pečica.



Izklop se izvede z zasukom obeh gumbov v položaj „●“ / „0“.

Pozor!

Segrevanja (grelca ipd.) se pri izboru katere koli funkcije pečice vklopi šele po nastavitvi temperature.

0 Ničelna nastavitve



Hitro razgretje

Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

Uporaba te funkcije v praksi omogoča pospešitev zaključka pečenja in dvig kulinarične vrednosti jedi.



Ojačani opekač (Supergrill)

Vklop funkcije "ojačani opekač" omogoča peko ob hkrati vklopljenem zgornjem grelcu. Ta funkcija omogoča doseg povišane temperature v zgornjem delovnem prostoru pečice, kar povzroči močnejšo zarumenitev jedi ter zapeko večje količine jedi v pečici.



Vklopljen opekač

Površinska peka ("gril") se koristi za zapeko majhnih kosov mesa: zrezkov, rib, toastov, manjših klobas, kruhkov (debelina kosov za ta način peke naj ne presega 2-3 cm, tekom pečenja jih je treba obrniti na drugo stran).



Vklopljen spodnji grelnik

V tem položaju zasučnega gumba deluje pečica samo z gretjem spodnjega grelnika. Dopolnilna peka testa s spodnje strani (npr. vlažno testo, testo s sadnim nadevom).



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

Z nastavljenostjo zasučnega gumba v tem položaju se pečica segreva na konvencionalni način. Idealna je za peko peciva, mesa, rib, kruha, pic (nujno je predhodno razgreti pečico in uporabljati temne pekače), za peko na eni ravni.



Vklopljena termocirkulacija

Nastavitev zasučnega gumba v položaj „vklopljena termocirkulacija“ omogoča realizacijo segrevanja pečice na prisilni način z uporabo termoventilatorja, nameščenega na centralnem mestu hrbtne strani komore pečice. Peka se izvaja pri nižjih temperaturah kot v primeru uporabe konvencionalne pečice.

Uporaba tega načina segrevanja omogoča enakomerno kroženje toplote okoli jedi, vmeščene v pečici.



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

Pri tem položaju gumba opravlja pečica funkcijo testo. Tradicionalna pečica z ventilatorjem (priporočena funkcija tekom peke).



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

V tem položaju zasučnega gumba pečica izvaja funkcijo termocirkulacije in vklopljenega spodnjega grelca, kar povzroči dvig temperature na spodnji strani jedi v pečici. Veliko količino toplote se dovede k spodnji strani jedi v pečici, primerno za mokro testo, pice.



Funkcija Soft Steam

Pečica je bila opremljena z dodatnim grelnim elementom, ki omogoča proizvodnjo pare v začetnem procesu pečenja. Prisotnost pare pozitivno vpliva na dvig peciva in olajša pripravo delikatnih jedi z zapečeno skorjico.

Vklop funkcije:

1. Odprite vrata pečice.
2. Napolnite vdrtlo dno notranjosti z vodo iz pipe.

Pozor: Vodo morate vliti, ko je pečica še mrzla.

3. Na zasučnem gumbu nastavite primerno funkcijo Soft Steam.
4. Obrnite zasučni gumb, da nastavi primerno temperaturo.
5. Po začetnem ogrevanju pečice 5-10 min vstavite jed v pečico in zaprite vrata.
6. Če želite izklopiti pečico obrnite zasučna gumba za funkcije in za temperaturo v položaj „izklopljeno“.
7. Odstranite vodo z vdolbine v notranjosti.

Pozor: Preden odstranite vodo, se prepričajte, da se je pečica ohladila.



Neodvisna osvetlitev pečice

Z nastavitvijo zasučnega gumba v ta položaj dobimo osvetlitev komore pečice.



Kroženje vročega zraka eco

Pri uporabi te funkcije se zažene racionalizirani način gretja, katerega namen je varčevanje z energijo med pripravljanjem jedi. Pri tem položaju zasučnega gumba je osvetlitev pečice izklopljena.

UPORABA

Kontrolne lučke

Vklop pečice signalizira zasvetitev dveh kontrolnih lučk, kontrolne lučke dela (vklopa) štedilnika **R** in kontrolne lučke termoregulatorja **L**. Svetenje kontrolne lučke **R** signalizira delo pečice. Ugasnitev kontrolne lučke **L** je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuharski recept zahteva vložitev jedi v razgreto pečico, se sme to narediti ne prej kot po prvi ugasnitivi rdeče kontrolne lučke **L**. Tekom peke se lučka **L** občasno vklopi in izklopi (vzdrževanje temperature v komori pečice). Kontrolna lučka **R** se lahko sveti tudi, ko je zasučni gumb v položaju „Osvetlitev pečice”.

Pomembno!

- Tekom izvajanja hitrega razgrevanja se v notranjosti pečice ne sme nahajati pekač s pecivom, kot tudi ne kakršni koli drugi elementi, ki niso del opreme pečice. Ne priporoča se koristiti funkcijo hitrega razgrevanja pri nastavljenem programerju.
- Zaradi prisotnosti pare v notranjosti se med pečenjem na notranji strani vrat oziroma na stenah pečice lahko naberejo kaplje vode. Po koncu pečenja je potrebno odvečno vodo vsakič obrisati.
- Pri odpiranju vrat med pečenjem morate biti še posebej previdni in se od naprave umakniti, saj je para, ki se spusti iz notranjosti pečice, lahko nevarna.

UPORABA

Uporaba opekača

Proces peke poteka tako, da na jed učinkujejo IR žarki, ki jih oddaja razžarjeni grelec opekača.

Za vklop opekača je treba:

- nastaviti zasušni gumb pečice v položaj, označen s simbolom opekača,
- segrevati pečico približno 5 minut (pri zaprtih vratih pečice).
- vstaviti v pečico široki pekač na ustrezno delovno raven, v primeru peke na ražnju pa na raven neposredno pod ražnjem vstaviti kovinsko ploščo, ki zadrži kopljajočo maščobo,
- zapreti vrata pečice.

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 250 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.

Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

- priporoča se peko jedi iz testa v pekačih, ki so del tovarniške opreme štedilnika,
- kruh in pecivo je možno peči tudi v modelih in v trgovini kupljenih pekačih, ki jih je treba namestiti na sušilni lestvici, **priporoča se uporabljati pekače črne barve, ki bolje prevajajo toploto in skrajšujejo čas pečenja,**
- ne priporočamo uporabe modelov in pekačev s svetlimi in bleščečimi se površinami v primeru koriščenja konvencionalnega gretja (zgornji + spodnji grelec), uporaba takih modelov lahko povzroči nezadostno zapečenost jedi spodaj,
- pri koriščenju funkcije termocirkulacije ni nujno predhodno segreti komore pečice, v primerih drugih vrst gretja pa je treba pred vložitev testa v pečico komoro pečice prej razgreti,
- predno vzamete jed ven iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke z uporabo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista),
- priporoča se pustiti pečeno jed v pečici še približno 5 minut po izklopu pečice,
- temperature pečenja pri uporabi funkcije termocirkulacije so praviloma približno 20 – 30 stopinj nižje kot v primeru tradicionalne peke (z uporabo zgornjega in spodnjega grelnika),
- parametri peke jedi iz testa, ki so podani v tabeli, so orientacijski in jih je možno korigirati odvisno od lastnih kuharskih izkušenj in preferenc,
- če informacije, ki jih vsebujejo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti v navodilu za uporabo, prosimo, da se ravnate po vsebini v navodilu za uporabo.

Pečenje mesa

- za v pečico je treba pripraviti porcijo mesa večjo od 1 kg, manjše kose se priporoča peči na grelni plošči
- za peko se priporoča uporabljati žaroodporne posode, ravno tako morajo biti ročaji odporni na visoke temperature,
- pri peki na sušilni lestvici ali na ražnju se priporoča na najnižji ravni namestiti široki pekač z neveliko količino vode,
- vsaj enkrat sredi pečenja se priporoča obrniti meso na drugo stran, tekom pečenja je treba tudi občasno zaliti meso z izločajočim se sokom ali pa z vročo – slano vodo, mesa se ne sme polivati s hladno vodo.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

- pri uporabi funkcije ECO termocirkulacija se zažene zoptimiziran način gretja, katerega cilj je varovanje z energijo med pripravo jedi,
- časa peke ni možno skrajšati prek nastavitve višjih temperatur, prav tako se ne priporoča začetno ogrevanje pečice pred peko,
- med pečenjem ni dovoljeno spreminjati nastavitve temperature ali odpirati vrat.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

Vrsta peke jedi	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit	 	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioche/cake	 	180 - 200	2	50 - 70
Ribe	 	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	 	200 - 220	2	90 - 120
Svinjina	 	200 - 220	2	90 - 160
Piščanec	 	180 - 200	2	80 - 100

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija Soft Steam

- Funkcijo Soft Steam se priporoča za peko peciv, kruha in osvežitev jedi, njen cilj pa je povečanje vlažnosti med peko.
- Prisotnost pare pozitivno vpliva na dvig peciva in olajša pripravo delikatnih jedi z zapečeno skorjico.
- Med pečenjem ni dovoljeno odpiranje vrat pečice.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		230 - 250	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Piščanec		180 - 190	2	70 - 90
Piščanec		160 - 180	2	45 - 60
Piščanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Pri razgreti pečici je potrebno podane čase skrajšati za približno 5-10 minut.

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

Pozor: V tabeli podani parametri so orientacijski in jih je možno korigirati glede na lastne izkušnje in preference.

TESTNE JEDI. V skladu z normo EN 60350-1.

Pečenje peciva

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke ²⁾ (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jabolčna pita	Rešetke + dva črna prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja približno 5 minut

²⁾ Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače.

TESTNE JEDI. V skladu z normo EN 60350-1.

Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		250 ¹⁾	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

¹⁾ Razgrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾ Razgrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

Pečenka

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Cel piščanec	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	70 - 90
	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	80 - 100

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje pečice v čistem stanju in pravilno vzdrževanje le-te imata pomemben vpliv na podaljšanje brezhibnega delovanja pečice.



Pred začetkom čiščenja je treba izklopiti pečico, vsi zasučni gumbi morajo biti v položaju „izklopljeno”. Z opravi čiščenja se sme začeti šele, ko se pečica ohladi.

- Pečico je treba umiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
 - na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vlije 0,25 l vode (1 skodelica),
 - zapreti vrata pečice,
 - zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec
 - segrevati komoro pečice približno 30 minut,
 - po zaključku čiščenja odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

- **Čiščenje kamna, ki je nastal na dnu notranjosti po uporabi funkcije Soft Steam:**

- do vdolbine na dnu notranjosti vlijte približno 250 ml 6% kisa brez dodanih zelišč,
- pustite kis na sobni temperaturi za 30 minut, da se usedlina kamna razpusti,
- očistite vdolbino s pomočjo tople vode in mehke krpe.

Pozor: Priporoča se čiščenje vsakih 5-10 ciklov z uporabo funkcije Soft Steam.

Pomembno!

Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljajte nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.

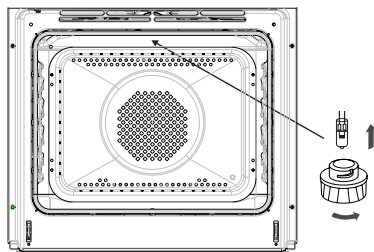
Za čiščenje sprednje strani ohišja uporabljati samo toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode ali stekla. Ne uporabljajte močnih sredstev za čiščenje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

Da bi se izognili možnosti, da nas strese električna napeljava, je potrebno pred menjavo halogenske žarnice preveriti, da je naprava izključena.

- Vse zasučne gumbe upravljanja s štedilnikom je treba nastaviti v položaj „●“ / „0“ in napravo odklopiti od vira napajanja,
- Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
- Odstraniti halogensko žarnico s pomočjo krpe ali papirja, v primeru potrebe se halogensko žarnico zamenja z novo G9 -napetost 230V -moč 25W
- Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
- Uviti stekleni poklopec lučice.



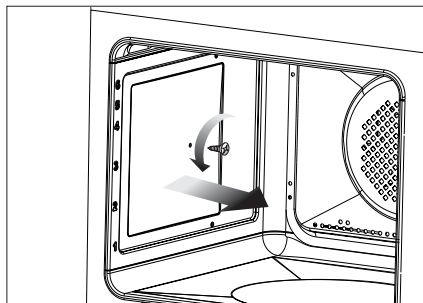
Osvetlitev pečice

Pozor! Potrebno je paziti, da se vstavljene halogenske žarnice ne dotikamo neposredno s prsti.

- Štedilniki označeni s črko **K*** so standardno opremljeni z vložki, prevlečenimi s posebnim samoočiščajočim se emajlom. Ta emajl povzroči, da se lahko umazanija, ki jo puščajo maščoba ali ostanki hrane, samodejno odstrani, pod pogojem, da le-ta še ni zasušena ali zažgana (ostanke hrane in maščobe je treba kar najhitreje ločiti od površine, dokler le-ti še niso zasušeni ali zažgani, s tem se ognemo dolgotrajnemu samoočiščevanju pečice). Za samoočiščanje pečice je treba le-to vklopiti za 1 uro ob nastavitvi temp. 250 °C. Če so ostanki hrane majhni, se lahko ta proces skrajša.

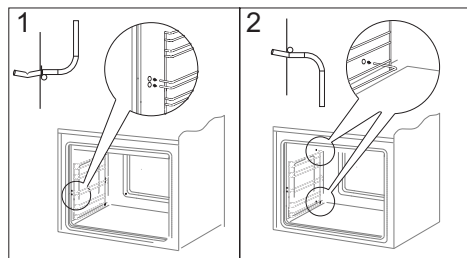
Pomembno!

Ker je proces samoočiščanja povezan s porabo energije, je treba pred vsakim čiščenjem preveriti stopnjo onesnaženosti. Po ugotovitvi znižanja samočistilnih lastnosti vložkov se jih lahko zamenja z novimi. Vložke lahko kupite v servisnih centrih ali trgovinah. Če se odločite za tradicionalni način čiščenja, se je treba zavedati, da je samoočiščevalni emajl občutljiv na drgnjenje in da se za čiščenje ne sme uporabljati abrazivnih čistil in ne trdih ščetk.

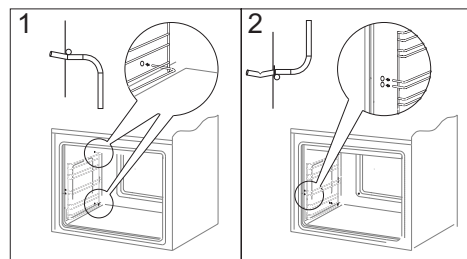


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahko izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadajšnjih čepkov.



Odstranjevanje lestvic

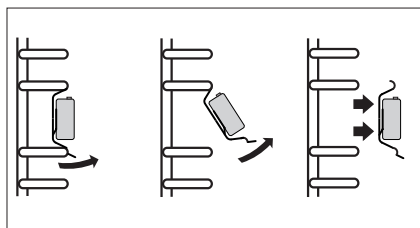


Nameščanje lestvic

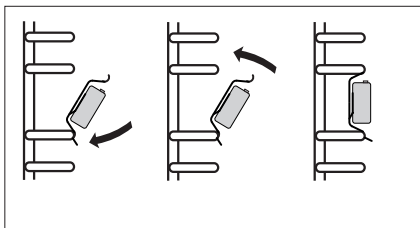
- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba vodila potisniti ven tako, da se zadnji rob širokega pekača zatakne za odbijače, nahajajoče se na sprednjem delu izločljivih vodil) in nato potisniti noter skupaj s širokim pekačem.

Pozor!

Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



Odstranitev teleskopskih vodil

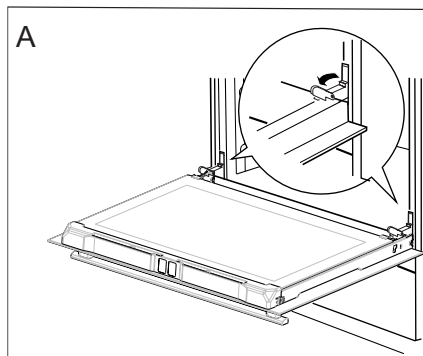


Namestitev teleskopskih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

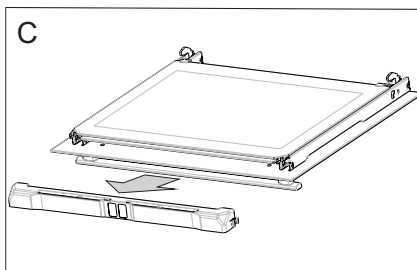
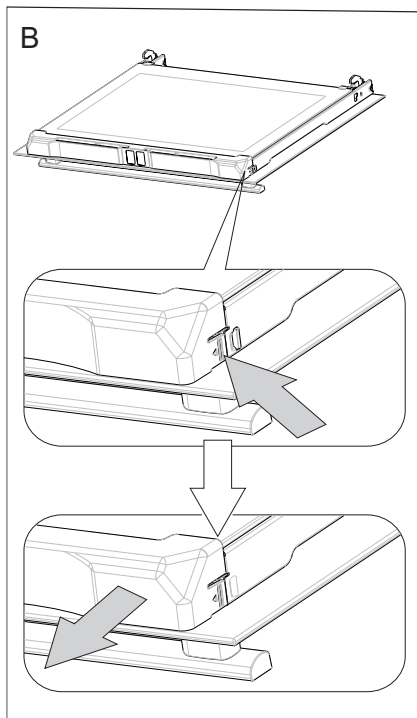
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem vrstnem redu. Pri vstavljanju vrat bodite pozorni na to, da zarezo na tečaju pravilno namestite na izstopu nosilca tečaja. Po namestitvi vrat na pečico je treba nujno vložiti varovalni element in **ga temeljito pritisniti**. Nepravilna namestitev varovalnega elementa lahko povzroči poškodovanje tečaja pri poskusu zaprtja vrat.



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

1. Izvleči zgornjo letev vrat. (Sl. B, C)



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

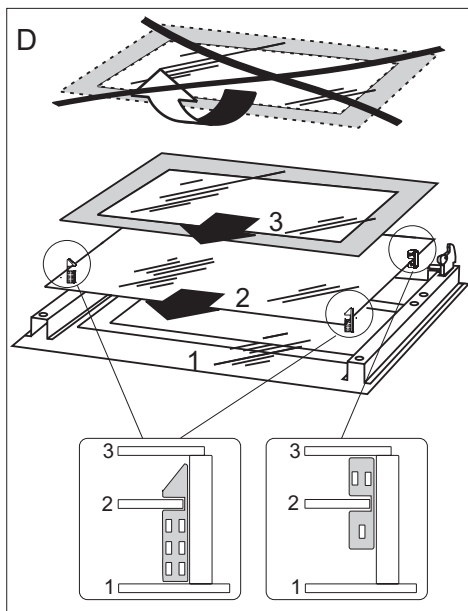
2. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

Pozor! Nevarnost poškodbe pritrdjevalnega elementa. Steklo je treba izvleči, ne dvigati navzgor.

3. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

Za ponovno namestitvev stekel je treba postopati v obratnem vrstnem redu. Gladki del stekla se mora nahajati zgoraj, odsekani vogali spodaj.

Pozor! Ne sme se pritiskati zgornje letve hkrati z obeh strani vrat. Za pravilno namestitvev zgornje letve vrat je treba najprej pristaviti levi konec letve k vratom, desnega pa pritisniti tako, da se zasliši glasni "klik". Nato pritisnite letvo na levi strani tako, da se zasliši glasni "klik".



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

- izvajati periodične kontrole delovanja krmilnih elementov in delovnih sklopov štedilnika. Po poteku garancije je treba vsaj enkrat na dve leti na servisu naročiti opravitev tehničnega pregleda štedilnika,
- odstraniti ugotovljene napake v delovanju,
- opraviti periodična opravila vzdrževanja delovnih sklopov štedilnika,

Pozor! kakršna koli popravila in izvedbe nastavitev sme opravljati le ustrezeni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delovne sklope štedilnika
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, predno se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	RAVNANJE
1.naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati
2.zaslon programerja kaže uro „0.00“	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti tekoči čas (glej <i>Delovanje programerja</i>)
3.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>)

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230V 1N~ 50 Hz
Nazivna moč	maks. 3,6 kW
Dimenzije pečice (višina/širina/globina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Osnovne informacije:

Izdelek izpolnjuje zahteve norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, ki obvezujejo v Evropski Uniji.

Podatki na energetskih podatkovnih listih električnih pečic so podani v skladu z normo EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti se opredeli pri standardni obremenitvi z delujočimi funkcijami: spodnjega in zgornjega grelnika (konvencionalni način) in ventilatorja za pomoč pri razgrevanju (če so te funkcije dostopne).

Razred energetske učinkovitosti je bil označen v odvisnosti od dostopne funkcije v izdelku glede na spodnje prioritete:

Prisilni obtok zraka ECO (grelnik termocirkulacije + ventilator)	 ECO
Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator)	 ECO
Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)	 ECO

Med označevanjem porabe energije je potrebno odmontirati teleskopske nosilce (če so v opremi izdelka).

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- nizkonapetostne direktive **2014/35/EC**,
- direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/EC**,
- direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/EC**,

in je bil zato ta izdelek označen **CE** ter je zanj izstavljena **izjava o skladnosti** predložena organom nadzora trga.

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

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

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

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

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



Figyelmeztetés!

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

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

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

TARTALOMJEGYZÉK

Alapvető információk.....	36
Biztonsági előírások.....	37
A készülék bemutatása.....	41
A készülék jellemzői.....	42
A készülék üzembe helyezése.....	43
A készülék kezelése.....	45
Praktikus tanácsok a sütő használatához.....	57
Testováci pokrmý.....	60
a sütő tisztítása és karbantartása.....	62
Hibaelhárítás.....	67
Műszaki adatok.....	68

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Figyelmeztetés. Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak.

A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A sütő tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

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

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

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

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

A sütőt nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI



- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerelni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a készüléket felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- A készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- Bármilyen műszaki meghibásodás esetén haladéktalanul áramtalanítani kell a berendezést.

HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



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

következőképpen tehetjük meg:

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

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

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

Figyelmeztetés!

Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

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

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

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagolóanyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagolóanyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

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

A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE

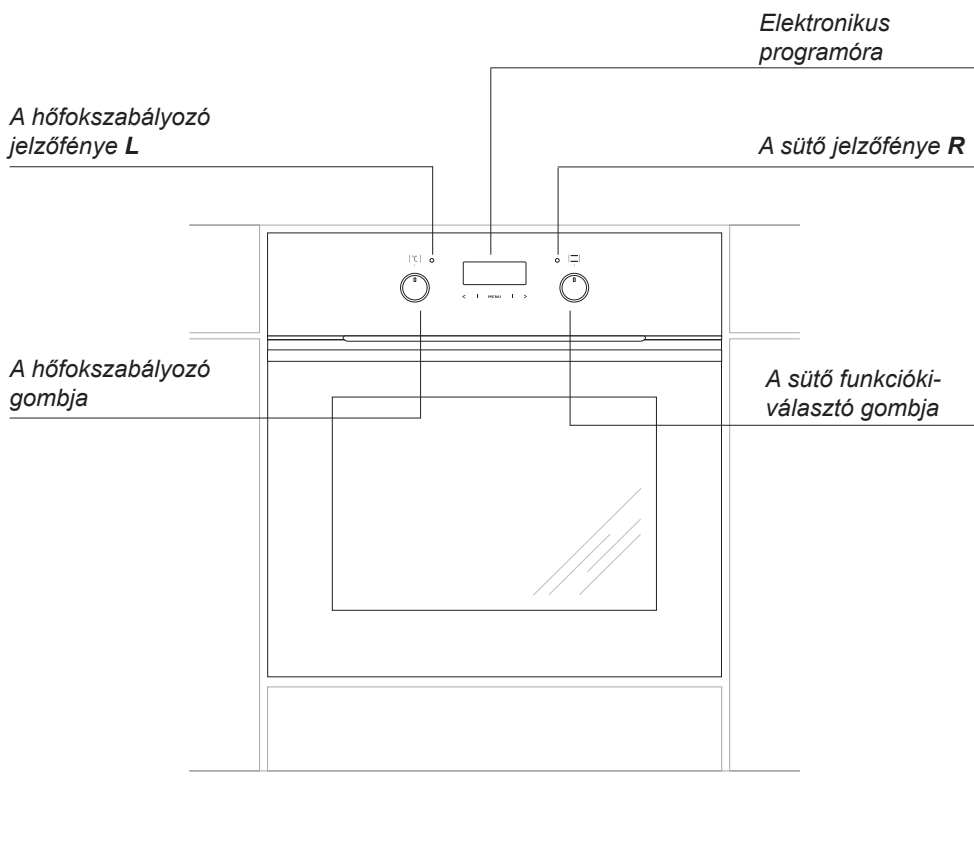


Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

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.

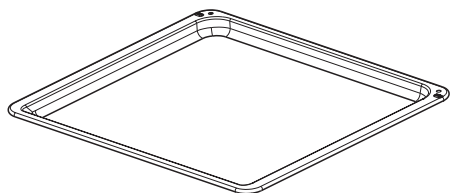
Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

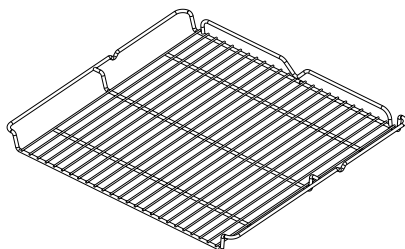


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

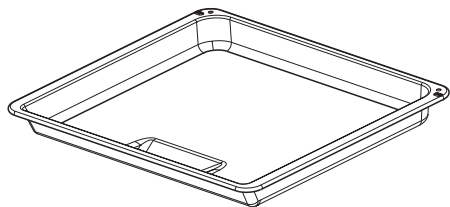
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**



Grillrács (szárító rács)

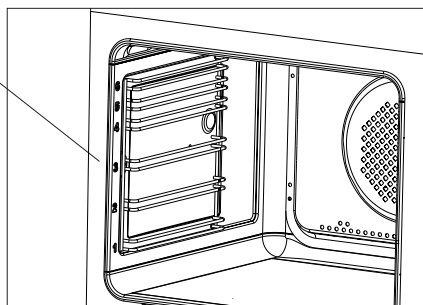


*Tepsi sültekhez**



Húshőmérő szonda

Oldalsó sínek

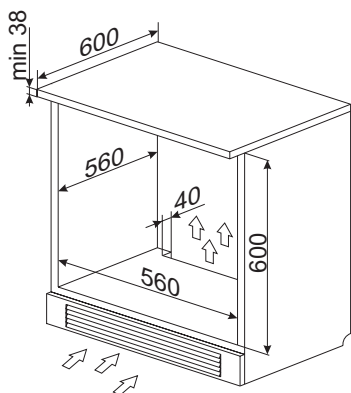


**választható*

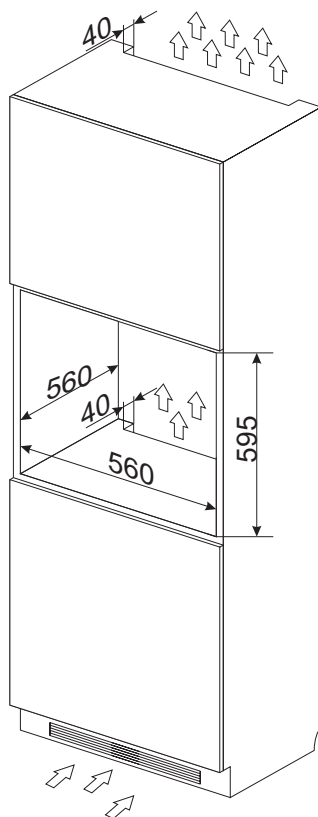
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütő beépítése

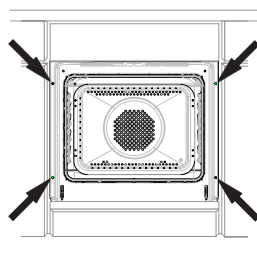
- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A sütőt úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A sütő Y osztályú. A beépítésre szolgáló bútor felületének és ragasztóanyagának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



Rys.A



Rys.B



Rys.C

Figyelmeztetés!

Telepítés végzi feszültségmentesítést.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

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

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm² átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:
 - kibírja-e a biztosíték és az elektromos rendszer a tűzhely terhelését, az áramkört 16A biztosítókkal kell ellátni
 - az elektromos rendszer rendelkezik-e az aktuális szabványoknak megfelelő földeléssel,
 - hozzáférhető-e az aljzat.

A beépítést követően az aljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie.

Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

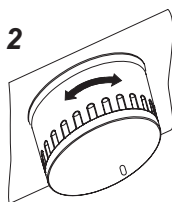
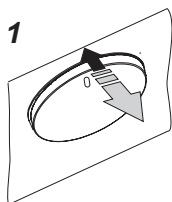
Az első bekapcsolás előtt

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

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

A vezérlőgombok a panel síkjába vannak süllyesztve. A kívánt funkció kiválasztásához az alábbi lépések szükségesek:

1. Finoman nyomja be a vezérlőgombot, majd engedje el
 2. A vezérlőgombot a kívánt funkció kiválasztásának megfelelően forgassa el
- A funkciók a vezérlőgombok oldalán vannak feltüntetve.



Figyelem!

A Tts elektronikus programozóval felszerelt sütőkben az áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn megjelenik egy ciklikusan pulzáló „0.00” óra.

Be kell állítani a programozó aktuális idejét (lásd a *programozó kezelése pontot*). Az aktuális idő beállításának hiánya megakadályozza a sütő működését.

Fontos!

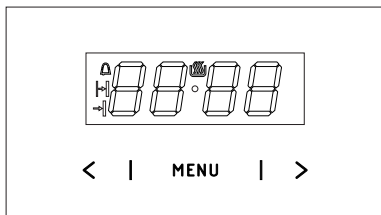
A Tts elektronikus programozó érintéssérzékelőkkel rendelkezik, amelyeket felületük ujjal történő megérintésével lehet kezelni.

A szenzor beállításának minden változtatásánál a készülék egy hangjelzést hallat.

Az érzékelők felületét tisztán kell tartani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A programozó működése



MENÜ - működési mód kiválasztás szenzor

> - Plusz szenzor

< - Mínusz szenzor

☑ - 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:

- meg kell nyomni és addig kell benyomva tartani a **MENÜ** szenzort (illetve egyszerre a < / > szenzorokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a ☑ szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni nem kezd,
- 7 másodperc alatt állítsa be az aktuális időt a < / > szenzorokkal.

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

A módosítást később is el lehet majd végezni a < / > szenzorok egyszerre történő megnyomásával, s a beállítást addig el lehet elvégezni ☑ míg a szimbólum alatt található pont pulzál.

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 a **MENÜ** szenzort, a kijelzőn pulzálni fog a ⌚ szimbólum:
- állítsa be a riasztó órát a < / > szenzorokkal, a kijelzőn megjelenik a riasztó óra beállított értéke és az aktív működési mód jelzése ⌚ a beállított idő elteltével bekapcsol a hangjelzés, és pulzál a ⌚,
- nyomja meg és tartsa benyomva a < / > szenzort illetve **MENÜ** szenzort, hogy kikapcsolja a hangjelzést, a ⌚ szimbólum kialszik, s a kijelző körülbelül 7 másodperc elteltével az aktuális időt mutatja majd.

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 nyomogassa a **MENÜ** szenzort amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy rövid pillanatra a *dur* s a ⏰ szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időt a < / > szenzorokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított idő letelte 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 benyomva a < / > szenzort, illetve a MENÜ szenzort a hangjelzés kikapcsolásának céljából, a  és a  szimbólumok kialszanak, s körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg.

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 nyomogassa a MENÜ szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt munkaidőt a < / > szenzorokkal hasonlóan a félautomata módhoz,
- addig nyomogassa a MENÜ szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra az *End* s a  szimbólum pulzálni fog,
- Állítsa be a kikapcsolási időt (munkaidő befejezése) a < / > szenzorokkal, amely maximálisan 23 órára és 59 percre van korlátozva,
- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie 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 benyomva a < / > illetve a MENÜ szenzort a jelzés bekapcsolása céljából, a  és  szimbólumok kialszanak, s körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg.

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 < / > ,szenzorokat

A riasztó óra beállításainak törlése:

- a MENÜ szenzorral válassza ki a riasztó óra funkciót,
- ismételten nyomja meg a < / > ,szenzorokat

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a < / > ,szenzorokat
- a MENÜ szenzorral válassza ki a ton funkciót, a kijelzőn látható értékek pulzálni fognak:
- a < / > szenzorokkal válassza ki a megfelelő tónust:
1 és 3 közötti tartományban a > szenzorral
3 és 1 közötti tartományban a < szenzorral.

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 betáplált érték akkor kerül lementésre, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercen keresztül nem ért hozzá a szenzorokhoz).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a $</>$ szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomás a *ton* funkcióba, a második a *bri* funkcióba kapcsol át).
- a $</>$ szenzorokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
1 és 9 közötti tartományban a $>$ szenzorral
9 és 1 közötti tartományban a $<$ szenzorral.

Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben hozzáért a szenzorhoz), a kijelző fényereje maximálisra van beállítva.

Éjszakai üzemmód

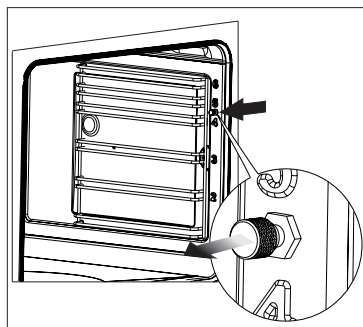
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

Hűshőmérő szonda

A hűshőmérő szondát a sütőben található aljzatba csatlakoztatva lehet használni. A beállítás és kijelzés tartománya: 30°C és 99°C között, Pontosság: 1 fok, Alapértelmezetten beállított érték: 80°C.

Amikor a hűshőmérő szonda hőmérséklete meghaladja a 0°C-ot, a szonda automatikusan felismerésre kerül.

Figyelem! A szonda aljzata dugóval lett rögzítve. A szonda használata előtt le kell venni a dugót.



Ha a szonda csatlakoztatva van, a bal oldali két számjegy jelzi a hűshőmérő szonda tényleges hőmérsékletét, és a jobb oldali két számjegy mutatja a beállított hőmérsékletet.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Ha a szonda hőmérséklete kisebb, mint a minimálisan beállítható hőmérséklet, mely 30°C, a kijelzőn a "30" érték látható. Ha a szonda hőmérséklete nagyobb, mint a maximálisan beállítható hőmérséklet, mely 99°C, a kijelzőn a maximálisan beállítható hőmérséklet jelenik meg. A szonda összekötöttetésének a húshoz való csatlakoztatásával bekapcsol a program és a névleges hőmérséklet 80°C-ra van állítva. A beállított hőmérséklet értékét addig lehet megváltoztatni, amíg a hőmérséklet értékek ki vannak vetítve, de nem akkor, amikor az óra beindítási módban van. A húshőmérő szonda riasztását egy tetszőleges gomb megnyomásával lehet kikapcsolni.

Az aktív szonda program vagy a beállított riasztás a szonda lekapcsolásával és bármelyik gomb megnyomásával törölhető.

A húshőmérő szondát a nagyobb méretű húсок sütésénél ajánlatos használni (1kg és több).

Ne használja a húshőmérő szondát a csontos hús és a bromfiús sütéséhez.

Ha nem használja a húshőmérő szondát, húzza ki a dugóját az aljzatból és helyezze a sütőkamrán kívülre.

Figyelem!

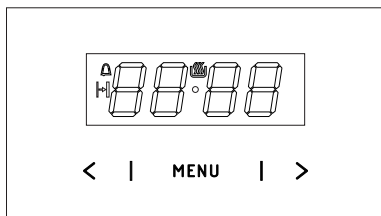
Csakis a sütő felszerelését képező húshőmérő szondát szabad használni.

Húshőmérő szonda hőmérsékletei

Hús típusa	Hőmérséklet [°C]
Sertéshús	85 - 90
Marhahús	80 - 85
Borjúhús	75 - 80
Báránhús	80 - 85
Vadhús	80 - 85

HASZNÁLAT

A programozó működése*



MENÜ - működési mód kiválasztás szenzor

> - Plusz szenzor

< - Mínusz szenzor

☑ - munkakészség 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**:

- meg kell nyomni és addig kell benyomva tartani a **MENÜ** szenzort (illetve egyszerre a **< / >** szenzorokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a ☑ szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálása leáll,
- 7 másodperc alatt állítsa be az aktuális időt a **< / >** szenzorokkal.

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

A módosítást később is el lehet majd végezni a **< / >** szenzorok egyszerre történő megnyomásával, s a beállítást addig el lehet elvégezni ☑ míg a szimbólum alatt található pont pulzál.

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 a **MENÜ** szenzort, a kijelzőn pulzálni fog a 🔔 szimbólum:
- állítsa be a riasztó órát a **< / >** szenzorokkal, a kijelzőn megjelenik a riasztó óra beállított értéke és az aktív működési mód jelzése 🔔 a beállított idő elteltével bekapcsol a hangjelzés, és pulzál a 🔔,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a **MENÜ** szenzort, vagy érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **< / >** szenzort, a 🔔 szimbólum kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

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 nyomogassa a **MENÜ** szenzort amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy rövid pillanatra a *dur* s a ⏰ szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időt a **< / >** szenzorokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

HASZNÁLAT

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével kerül 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 a **MENÜ** szenzort, vagy érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **< / >** szenzort, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Beállítások törlése

Az időzítőt vagy a munka időtartamát bármikor törölni tudja.

- A munkaidő beállításainak törléséhez érintse meg egyszerre a **< / >** szenzort.

A riasztó óra beállításainak törlése:

- a **MENÜ** szenzorra válassza ki a riasztó óra funkciót,
- ismételten nyomja meg a **< / >**, szenzorokat

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a **< / >**, szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorra válassza ki a ton funkciót, a kijelzőn látható értékek pulzálni fognak:
- a **< / >** szenzorokkal válassza ki a megfelelő tónust:
1 és 3 közötti tartományban a **>** szenzorra
3 és 1 közötti tartományban a **<** szenzorra

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A betáplált érték akkor kerül lementésre, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercen keresztül nem ért hozzá a szenzorokhoz).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a **< / >**, szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorra válassza ki a **bri** funkciót (az első megnyomás a **ton** funkcióba, a második a **bri** funkcióba kapcsol át).
- a **< / >** szenzorokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
1 és 9 közötti tartományban a **>** szenzorra
9 és 1 közötti tartományban a **<** szenzorra.

Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben hozzáért a szenzorhoz), a kijelző fényereje maximálisra van beállítva.

Éjszakai üzemmód

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

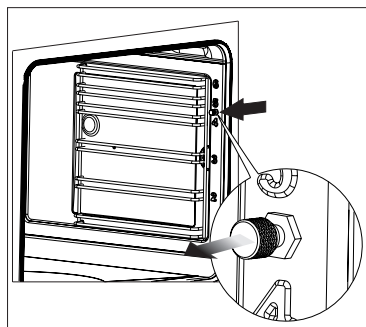
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Húshőmérő szonda

A húshőmérő szondát a sütőben található aljzatba csatlakoztatva lehet használni. A beállítás és kijelzés tartománya: 30°C és 99°C között, Pontosság: 1 fok, Alapértelmezetten beállított érték: 80°C.

Amikor a húshőmérő szonda hőmérséklete meghaladja a 0°C-ot, a szonda automatikusan felismerésre kerül.

Figyelem! A szonda aljzata dugóval lett rögzítve. A szonda használata előtt le kell venni a dugót.



Ha a szonda csatlakoztatva van, a bal oldali két számjegy jelzi a húshőmérő szonda tényleges hőmérsékletét, és a jobb oldali két számjegy mutatja a beállított hőmérsékletet.

Ha a szonda hőmérséklete kisebb, mint a minimálisan beállítható hőmérséklet, mely 30°C, a kijelzőn a "30" érték látható. Ha a szonda hőmérséklete nagyobb, mint a maximálisan beállítható hőmérséklet, mely 99°C, a kijelzőn a maximálisan beállítható hőmérséklet jelenik meg. A szonda összekötöttetésének a húshoz való csatlakoztatásával bekapcsol a program és a névleges hőmérséklet 80°C-ra van állítva. A beállított hőmérséklet értékét addig lehet megváltoztatni, amíg a hőmérséklet értékek ki vannak vetítve, de nem akkor, amikor az óra beindítási módban van. A húshőmérő szonda riasztását egy tetszőleges gomb megnyomásával lehet kikapcsolni.

Az aktív szonda program vagy a beállított riasztás a szonda lekapcsolásával és bármelyik gomb megnyomásával törölhető.

A húshőmérő szondát a nagyobb méretű húsok sütésénél ajánlatos használni (1kg és több).

Ne használja a húshőmérő szondát a csontos hús és a bromfihús sütéséhez.

Ha nem használja a húshőmérő szondát, húzza ki a dugóját az aljzataból és helyezze a sütőkamrán kívülre.

Figyelem!

Csakis a sütő felszerelését képező húshőmérő szondát szabad használni.

Húshőmérő szonda hőmérsékletei

Hús típusa	Hőmérséklet [°C]
Sertéshús	85 - 90
Marhahús	80 - 85
Borjúhús	75 - 80
Báránycsont	80 - 85
Vadhús	80 - 85

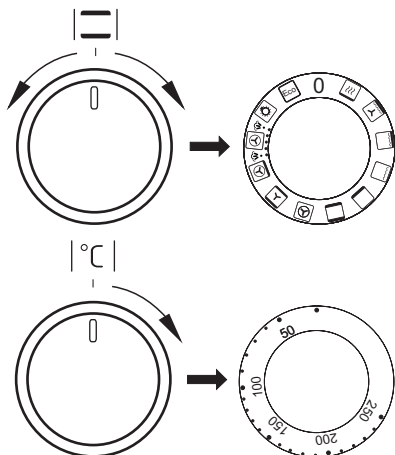
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

▶ Forrólevegő keringtető rendszerű és Soft Steam funkciójú sütő

A sütőt az alsó és felső fűtőelem, bekapcsolt hőlégkeverés a grill és a Soft Steam funkció fűtőeleme melegíti. A sütő működésének vezérlése a sütő programozó gombjának és a hőmérsékletszabályozó gombnak segítségével történik. A beállítás azt jelenti, hogy a gombot a kiválasztott pozícióba forgatjuk.

A vezérlőgombok a panel síkjába vannak süllyesztve. A kívánt funkció kiválasztásához az alábbi lépések szükségesek:

- Finoman nyomja be a vezérlőgombot, majd engedje el
- A vezérlőgombot a kívánt funkció kiválasztásának megfelelően forgassa el
- A funkciók a vezérlőgombok oldalán vannak feltüntetve.



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

Figyelmeztetés!

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

0 kikapcsolt állapot



Gyors felmelegítés

Hőkeringéses fűtőtest a grill. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

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



Szupergrill

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



Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű húsok sütéséhez használjuk. A 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. gyümölcsös töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

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



Bekapcsolt hőlégkeverés

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



Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

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



Bekapcsolt hőlégkeverés és alsó fűtőelem

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



Soft Steam funkció

A sütő fel van szerelve egy kiegészítő fűtőelemmel, amely lehetővé teszi a gőztermelést a kezdeti sütési folyamat során. A gőz jelenléte pozitívan befolyásolja a tészta felemelkedését, és megkönnyíti a finoman ropogós ételek elkészítését.

A funkció bekapcsolása:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Töltse fel a kamra domború alját csapvízzel.

Figyelem: A vizet hideg sütőbe kell önteni.

3. Állítsa be a megfelelő Soft Steam funkciót a gombon.
4. Forgassa el a gombot a kívánt hőmérséklet beállításához.
5. A sütő 5-10 percig tartó előmelegítését követően tegye az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
6. A sütő kikapcsolásához forgassa el a funkció és a hőmérsékletet gombokat "kikapcsolt" állásba.
7. Távolítsa el a vizet a kamrából.

Figyelem: A víz eltávolítása előtt győződjön meg róla, hogy a sütő lehűlt.



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



Termikus légáramlás

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Ellenőrző lámpák

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

Fontos!

- A sütőkamrában végzett gyors melegítés során a sütőkamrában nem lehet tepsi vagy más olyan elem, amely nem a sütő berendezésének része. Nem javasolt a gyors melegítés funkció együttes használata a programozott programozóval.
- A sütőkamrában lévő gőz cseppfolyósíthat a sütő ajtaján és a falain belül. Minden egyes sütés befejezését követően törölje le a felesleges vizet.
- Ha sütés közben kinyitja a sütő ajtaját, ezt fokozott elővigyázatossággal tegye távol állva a készüléktől, mert a kamrából kikerülő gőzök veszélyesek lehetnek.

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 supergrill funkcióhoz maximálisan 250 °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 hőkeringéses melegítő funkció

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

Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

A 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

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI TANÁCSOK

A Soft Steam funkció

- A Soft Steam funkciót sütemények és kenyér sütéséhez valamint ételek melegítéséhez ajánljuk, és célja a sütés közbeni páratartalom növelése.
- A gőz jelenléte pozitívan befolyásolja a tészta felemelkedését, és megkönnyíti a finoman ropogós ételek elkészítését.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

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

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

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

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

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1. strana 10–15 2. strana 8–13

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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



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

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

Steam Clean gőztisztítás

- a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
- zárjuk be a sütő ajtaját,
- a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
- melegítsük a sütőt kb. 30 percig,
- a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.

- **A kamra alján leülepedett vízkő tisztítása a Soft Steam funkció használatát követően:**

- öntsön 250 ml 6%-os gyógynövény mentes ecetet a kamra domború aljára,
- hagyja az ecetet szobahőmérsékleten 30 percig, hogy feloldja a vízkövedéket,
- a bemélyedést meleg vízzel és puha ruhával tisztítsa meg.

Figyelem: A tisztítás a Soft Steam funkció minden 5-10 ciklusát követően ajánlott.

Figyelmeztetés!

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

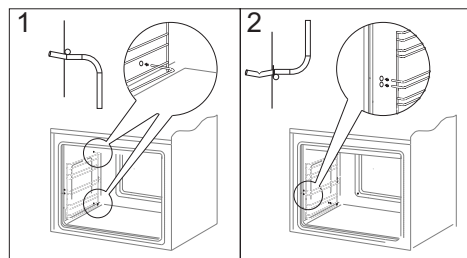
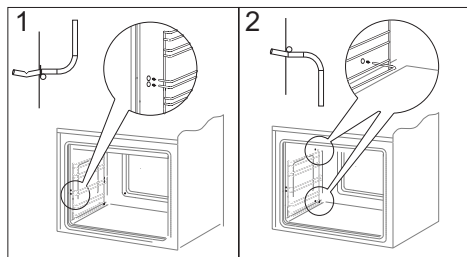
Figyelem!

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

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

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

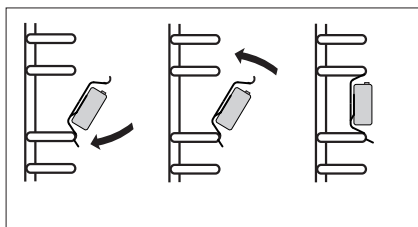
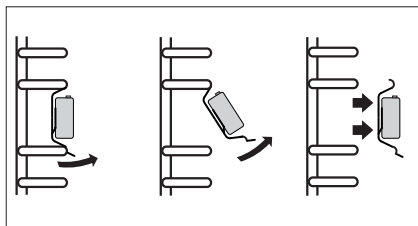
- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszéréséhez az elöl található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sint, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



Figyelmeztetés!

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

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



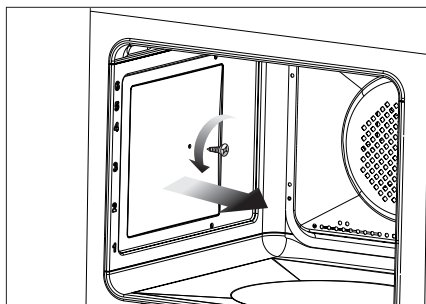
*választható

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A **K*** betűvel jelölt típusok öntisztuló zománcból készült betétekkel vannak felszerelve. A zománcnak köszönhetően szennyeződések maguktól eltűnnek, feltéve, ha nincsenek odaszáradva vagy odaégve (az étel és a zsír maradványait megelőző el kell távolítani, amíg nem száradnak és nem égnek oka. Így elkerülhető, hogy a sütő öntisztulási folyamata sokáig tartson). Az öntisztításhoz a sütőt 250 °C fokra állítva 1 órára be kell kapcsolni. Kisméretű szennyeződések esetén az időtartam lerövidíthető.

Fontos!

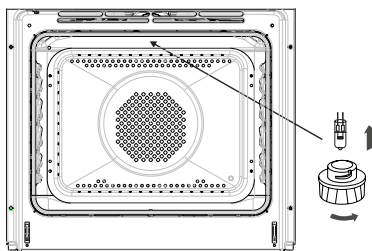
Mivel az öntisztítási folyamat energiafogyasztással jár, minden tisztítás előtt ellenőrizni kell a szennyeződés mértékét. Az öntisztulási képesség csökkenésekor a betétek kicserélhetők és újakkal helyettesíthetők. A betéteket szervizekben vagy a kereskedelemben lehet megvásárolni. Ha a hagyományos tisztítás mellett döntünk, vegyük figyelembe, hogy az öntisztuló zománc dörzsölésre érzékeny. A tisztításhoz nem szabad maró anyagokat és durva törölkendőt használni.



Cserélje ki a sütő izzóját

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

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

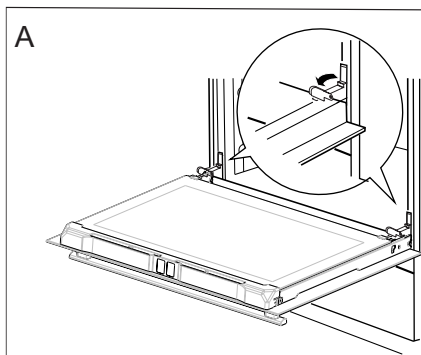


*választható

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

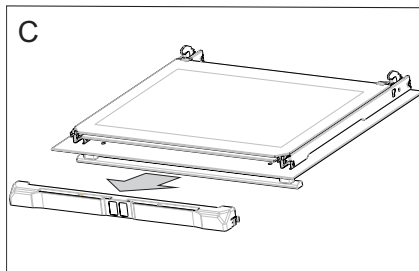
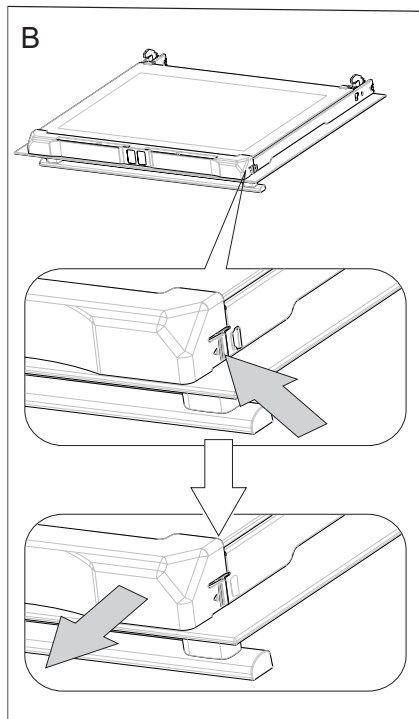
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított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



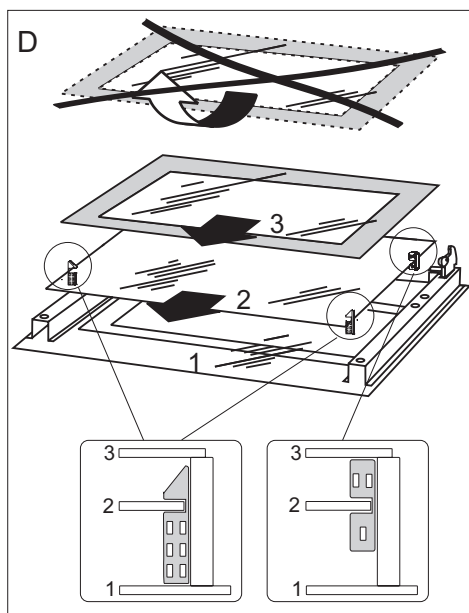
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

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

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

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



A belső üveglapok kiserelése

Időszakos ellenőrzés

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

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



Figyelmeztetés!

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

HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi űzemzavar 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.

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

MŰSZAKI ADATOK

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

Alapinformációk:

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

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

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló 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 fentebb említett jogi irányelveinek alapvető előírásait:

- a 2014/35/EK számú, alacsony feszültségű irányelvben,
- a 2014/30/EK számú, elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelvben, valamint
- a 2009/125/EK számú, a környezetbarát tervezésre vonatkozó irányelvben megfogalmazott szabályokat.

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