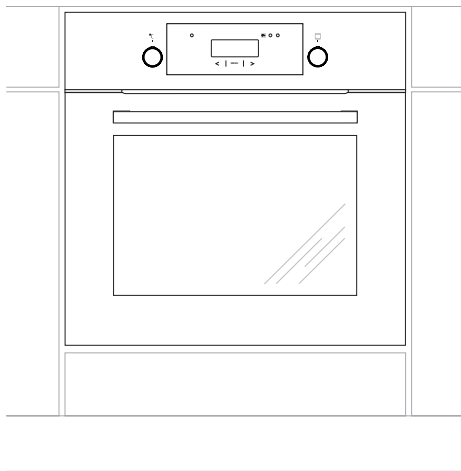


Amica



10223.3eEHpTsPrDJSm / EB7521B FINE PYROLIZA

(SL) NAVODILO ZA UPORABO.....	2
(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....	32

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 gospodinjstvo 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.....	19
Testne jedi.....	22
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	25
Ravnanje v primeru okvare.....	30
Tehnični podatki.....	31

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 presegaajočo 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 vratih. 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. Prosimo, 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

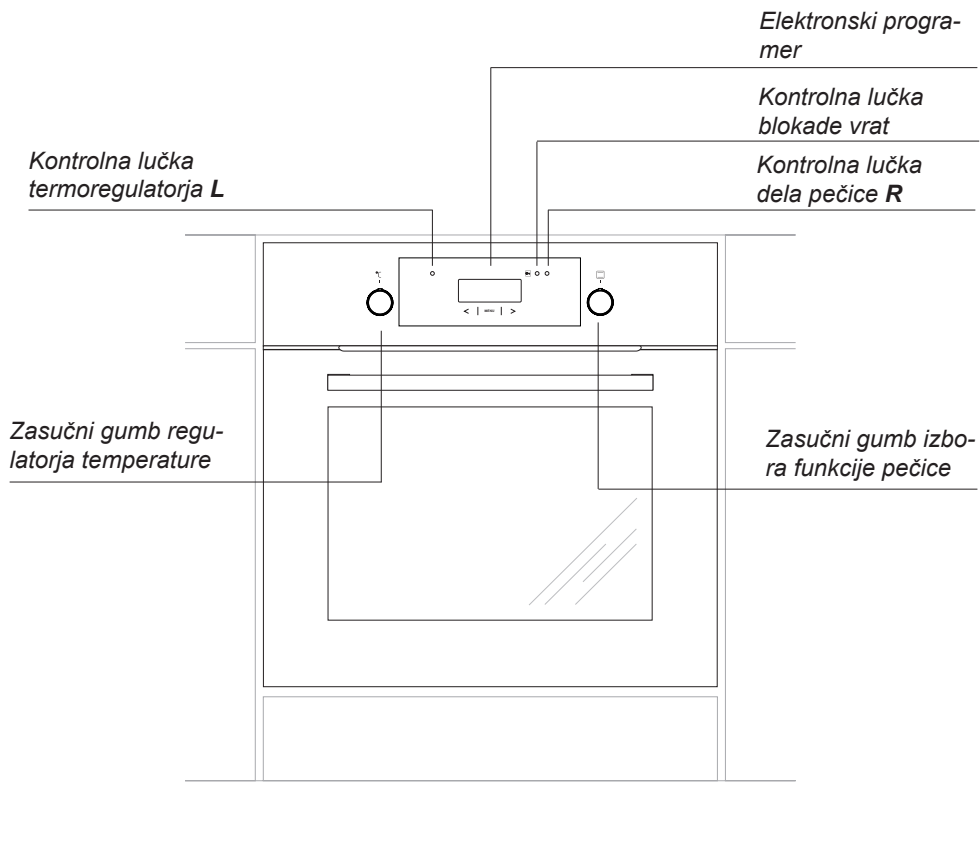


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojujnikom za odpadke.

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 ustrezn sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

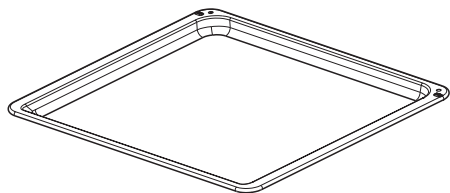
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

OPIS IZDELKA

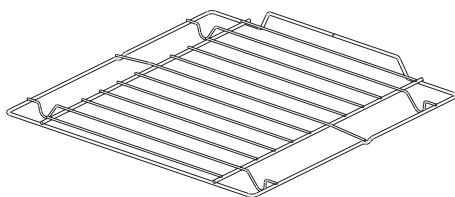


KARAKTERISTIKE IZDELKA

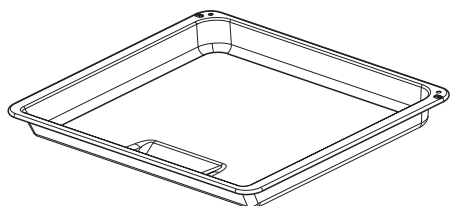
Dodatna oprema



Pekač za pecivo

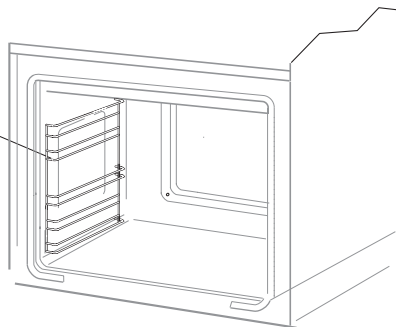


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)**



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici

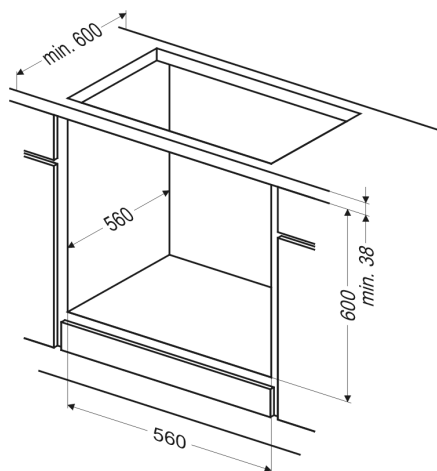


**Odvisno od modela*

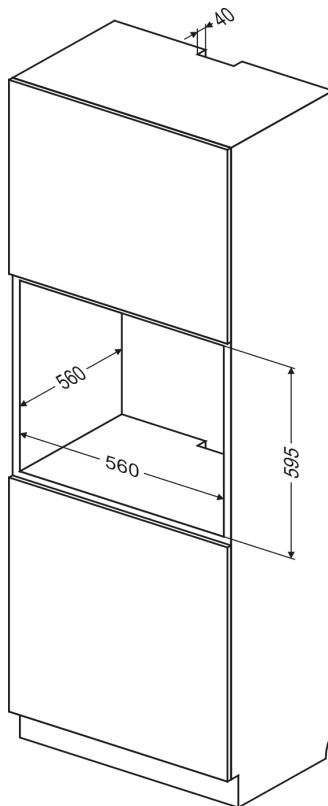
INSTALACIJA

Vgradnja pečice

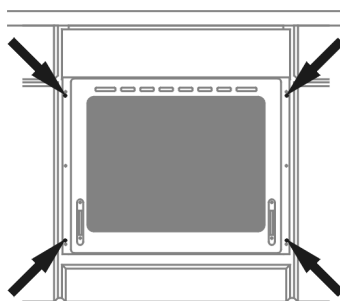
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen ter mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z njim.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo pečice vanj mora biti prevlečeno z materiali 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 (SI. C).



SI. A



SI. B



SI. C

Pozor:

Tekom izvajanja vgradnje naprava ne sme biti priklopljena 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, očistiti komoro pečice, onesnaženo s sredstvi tovarniške konservacije,
- vzeti ven iz pečice v njej nahajajočo se opremo, očistiti pečico s toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode,
- vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- rahlo vtisniti zasučni gumb in ga zasukati desno v položaj  lub  (glej razdelek: *Delovanje programerja in upravljanje pečice*),
- segreti pečico (na temp. 250°C, pribl. 30 min.), odstraniti nečistoče in temeljito umiti.
- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

Pozor!

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

Treba je nastaviti trenutni čas programerja (glej uporaba programerja). Če se ne nastavi tekoči čas, pečica ne deluje.

Pomembno!

Elektronski programer Ts je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja s prstnimi dotiki označenih mest na površini. 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 Ts

Simboli in piktogrami

 - označbe za delovnih funkcij

MENI - senzor izbora funkcije dela programerja 1


< - senzor "-" 2


> - senzor "+" 3


Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovni aktivaciji po obnovi izpadle napetosti, se na zaslonu prikaže utripajoče 0.00,




- pritisniti in držati senzor **MENI** (ali istočasno senzorje < / >) do trenutka pojavitve simbola  na ekranu, bo pika pod simbolom utripala,
- v času 7 sekund nastavite trenutni čas s pomočjo senzorjev < / >.

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

Popravek časa lahko izvedete kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev < / >, v času ko pika pod simbolom  utripa lahko popravite trenutni čas.


Pozor!

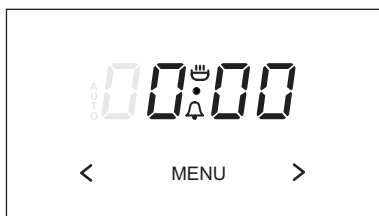
Pečico se lahko zažene šele, ko se prikaže simbol  na zaslonu.

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 nastavitev minutnika je treba:


- pritisniti na senzor **1**, na zaslonu bo utripal simbol :



- nastavite čas minutnika s senzorjema **3** in **2**,

Zaslon prikaže nastavljeni čas minutnika in aktivno delovno funkcijo .

Po preteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal in utripa .

- pritisniti na senzor **1**, **2** ali **3** za izklop signala, funkcija  ugasne, zaslon prikazuje trenutni čas.

Pozor!

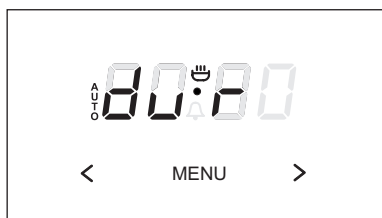
Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

UPORABA

Polavtomatsko delo

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

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja, pri katerih naj dela pečica,
- Pritiskati na senzor **1** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



- nastaviti zeleni čas dela s senzorjema **3** in **2**, na razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas se vnese v spomin po približno 7 sekundah, na zaslonu se ponovno prikaže trenutni čas ob aktivni delovni funkciji **AUTO**.

Po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi, vklopi se zvočni signal, a delovna funkcija **AUTO** bo utripala,

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja izklopljeno,
- pritisniti na senzor **1**, **2** ali **3** za izklop signala, funkcija **AUTO** ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

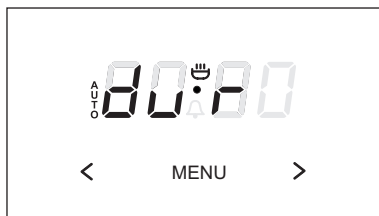
Pozor!

Pri pečicah, ki so opremljene z enim upravljaljskim gumbom, je zasučni gumb funkcij pečice združen z regulatorjem temperature.

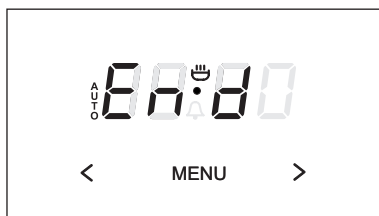
Avtomatsko delo

Če naj se pečica vklopi ob izbranem času in ob izbranem času izklopi, je treba nastaviti čas trajanja dela in čas končanja dela:

- Pritiskati na senzor **1** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



- nastaviti zeleni čas dela s senzorjema **3** in **2** kot za polavtomatsko delovanje,
- Pritiskati na senzor **1** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



- Nastaviti čas izklopa (končanja dela) s senzorjema **3** in **2**, ta čas je lahko časovno oddaljen za do 23 ur in 59 minut,

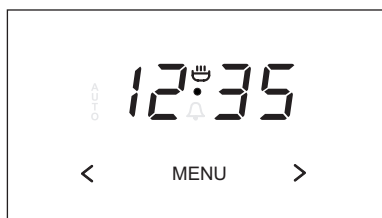
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v zelena položaja, v katerih naj dela pečica.

Delovna funkcija **AUTO** je aktivna, delovanje pečice se začne v trenutku, enakemu razliki med nastavljenim časom zaključka dela in nastavljenim časom trajanja dela (npr. nastavljeni čas trajanja dela je 1 ura, nastavljeni čas zaključka dela je 14.00, iz tega izhajajoči čas samodejnega vklopa pečice je 13.00.).

UPORABA

Po doseganju časa zaključka dela se pečica samodejno izklopi, vklopi se zvočni signal, hkrati utripa delovna funkcija **AUTO**,

- nastavitvi zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja izklopljeno,
- pritisniti na senzor **1**, **2** ali **3** za izklop signala, funkcija **AUTO** ugasne, zaslon pokaže trenutni čas, npr. 12.35.



Brisanje nastavitvev

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

Brisanje nastavitvev avtomatskega delovanja:

- hkrati pritisniti na senzorja **2** in **3**,

Brisanje nastavitvev minutnika:

- s senzorjem **1** izbrati funkcijo minutnika,
- ponovno pritisniti na senzorja **2** in **3**.

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- hkrati pritisniti na senzorja **2** in **3**,
- s senzorjem **1** izbrati funkcijo „ton“, vsebina na zaslonu bo utripala:

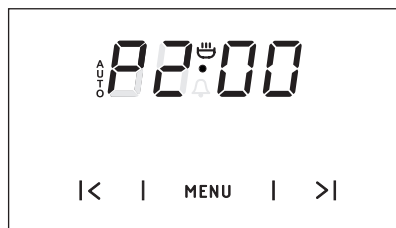


- s senzorjem **2** izbrati ustrezní ton na razponu od 1 do 3.

Funkcija piroliza

Čas pirolize lahko nastavite v razponu od 2.00 do 3.00 ur.

- nastavitvi zasučni gumb funkcij pečice na pozicijo **P**,
- s senzorji **MENI**, **<** in **>** nastaviti čas pirolize.



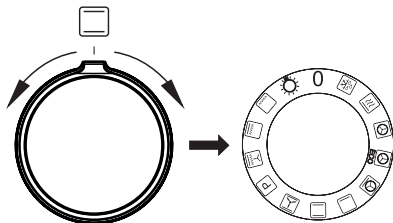
Pozor! Pred zagonom pirolitskega čiščenja preberite navodila v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“

UPORABA

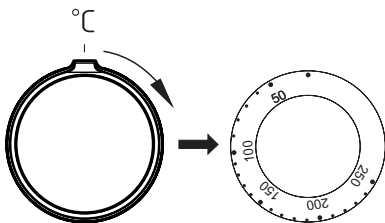
Funkcije pečice in uporaba le-te.

Pečice s prisilno cirkulacijo zraka (s termocirkulacijskim ventilatorjem in grelcem)

Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca, opekača in grelca termocirkulacije. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavev se izvede z zasukom gumba na zeleno funkcijo,



in zasučnega gumba nastavev temperature – nastavev se izvede z zasukom gumba na zeleno temperaturo.



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 nastavev



Odmrzovanje

Vključen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Brzo predgrijavanje

Uključeni gornji i donji grijač, grill i ventilator. Namijenjeno za predgrijavanje pečnice.



Vključena termocirkulacija

Nastavev zasučnega gumba v položaj „vključena 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.



ECO

Kružni grijač ECO

Kod uporabe ove funkcije pokreče se optimizirani sustav grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela. U ovom položaju regulatora rasvjeta pečnice je isključena.



Vključena termocirkulacija in spodnji grelec

V tem položaju zasučnega gumba pečica izvaja funkcijo termocirkulacije in vključenega 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.

UPORABA



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.



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Funkcija piroliza

Pirolitsko samočiščenje pečice. Pečica se ogreje do temperature približno 480 °C. Preostanki žara ali peke se spremenijo v pepel, ki se ga lahko odstrani, po končanem procesu ga je potrebno pomesti ali odstraniti s pomočjo vlažne krpe.

Pozor!

Pred zagonom pirolitskega čiščenja preberite navodila v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“



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 dosego 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).



Neodvisna osvetlitev pečice

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

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“.

UPORABA


Pomembno!

- Tekom izvajanja hitrega razgrevanja se v komori pečice ne sme nahajati pekač s testom, kot tudi ne kakršni koli drugi elementi, ki niso del opreme pečice. Ne priporoča se koristiti funkcijo hitrega razgrevanja pri nastavljenem programerju.
- Tekom uporabe pečice se tvori vodna para. To je normalni fizikalni pojav, predviden s strani naših konstruktorjev. Odvaja se navzven skozi posebno izhodno odprtino, nahajajočo se na zadnji strani štedilnika.

Uporaba opekača

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

Za vklop opekača je treba:

- nastaviti zasučni gumb pečice v položaj, označen s simbolom ,
- 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 zadržuje kapljajočo 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 grelca),
- 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 moraji 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.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO



































- kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO aktivira se optimizirani način grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela,
- ne možemo skratiti vrijeme pečenja postavljanjem viših temperatura, ne preporučujemo ni predgrijavanje pećnice prije pečenja,
- ne mijenjati postavke temperature tijekom pečenja niti otvarati vrata tijekom pečenja.

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

Način pripremanja jela	Funkcija grijanja	Temperatura °C	Razina ($\frac{4}{1}$)	Vrijeme [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura °C	Raven ($\frac{4}{1}$)	Čas [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		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	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 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	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

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 opravili 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 vliji 0,25 l vode (1 skodelica),
 - zapreti vrata pečice,
 - zasučni gumb regulatorja temperature nastavi 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.

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

Pirolitsko čiščenje

Pirolitsko samočiščenje pečice. Pečica se ogreje do temperature približno 480 °C. Preostanki žara ali peke se spremenijo v pepel, ki se ga lahko odstrani, po končanem procesu ga je potrebno pomesti ali odstraniti s pomočjo vlažne krpe.

Pred vklopom funkcije piroliza.

Pozor!

Iz notranjosti pečice odstranite vse pripomočke (pekače, mreže za sušenje, bočne nosilce, teleskopske nosilce). Pripomočki, ki bodo med pirolizo puščeni v notranjosti pečice, lahko postanejo nepovratno poškodovani.

- Odstranite veliko umazanijo iz notranjosti pečice.
- Z vlažno krpo očistite zunanje površine pečice.
- Držite se navodil.

Med procesom čiščenja.

- V bližini razgrete pečice ne puščajte krp.
- Ne vklaplajte kuhinjske plošče.
- Ne vklaplajte osvetlitve pečice.
- Vrata pečice so opremljena z blokado, ki onemogoča njihovo odprtje med procesom. Ne odpirajte vrat, da ne prekinite procesa čiščenja.

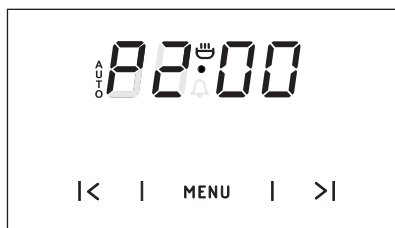
Pozor!

Med procesom pirolitskega čiščenja lahko pečica doseže zelo visoke temperature, zato se lahko notranje površine pečice ogrejejo bolj kot običajno, zaradi česar je potrebno paziti, da se v tem času v bližini pečice ne nahajajo otroci.

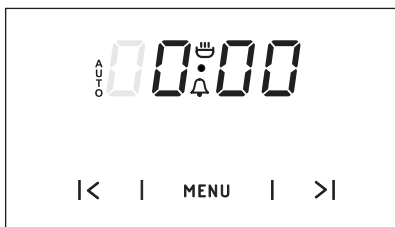
Glede na emisije, do katerih prihaja med čiščenjem, mora biti kuhinja dobro prezračena.

Proces pirolitskega čiščenja:

- Zaprite vrata pečice.
- Nastavi zasučni gumb izbora funkcij na pozicijo Piroliza **P**.
- Na ekranu programerja se pojavi čas trajanja pirolize (2:00) ali simbola „auto“ in „P“. Istočasno se vklopi kontrolna lučka blokade vrat pečice **|^o|**.

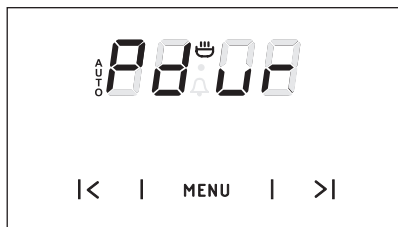


- Pritisni **MENI** za približno 3-4 sekunde dokler se na ekranu ne pojavi 0.00.

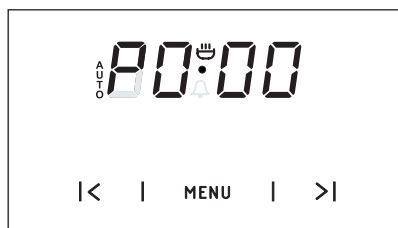



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Ponovno pritisnite **MENI**. Na obvestilih ekrana bo utripal Pdur.



- Izberite čas trajanja procesa s senzorji < / >.
Lahko izberete čas 2.00 (2 uri), 2.30 (2 in pol ure) ali 3.00 (3 ure). Po izboru primerne časa počakajte na zvočni signal, ki signalizira programiranje časa trajanja procesa.
- Začne se proces čiščenja. Vrata pečice se zablokirajo.
- Po koncu procesa pirolize se na ekranu pojavi P0.00.



- Vrata se odblokirajo avtomatično, odvisno od temperature v pečici. Ko temperatura v pečici pade pod 160 °C, se vrata odblokirajo, lučka blokade vrat pa  se ugasne.
- Ko se lučka blokade vrat ugasne, nastavite zasučni gumb izbora funkcij na pozicijo **0**.
- Po odblokiranju vrat in izklopu pečice lahko odprete vrata in odstranite pepel z mehko, vlažno krpo. Namontirajte bočne nosilce in druge dostopne elemente. Pečica je pripravljena za uporabo.

Pomembno!

Če med zagonom pirolize pomotoma pustimo odprta vrata, bo pečica prekinila celoten cikel čiščenja in to signaliziral z utripanjem lučke blokade vrat. V tem primeru, da zaženete cikel pirolize, morate obrniti zasučni gumb izbora funkcij na pozicijo **0** in ponovno začeti nastavitve pirolize od začetka.

Prekinitev procesa.

Piroliza je avtomatičen program, ki se ga ne sme prekiniti.

Če je prekinitev procesa nujna, potem je potrebno obrniti zasučni gumb na **0**.

Odvisno od trenutka prekinitve procesa (temperature v pečici), se pečica najprej ohladi do temperature 160 °C, nato pa se vrata odblokirajo.

Odpiranje vrat ob okvari

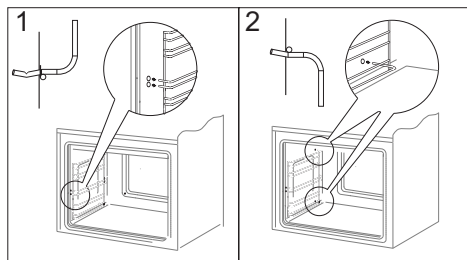
Če se iz kateregakoli razloga vrata pečice niso odblokirale avtomatično, pečica pa je že ohlajena, je, da bi odprli vrata, potrebno:

- zasučni gumb nastaviti na pozicijo „osvetlitev“;
- počakati 4 minute;
- nastaviti zasučni gumb na pozicijo **0** – pečica se mora odblokirati v 10 minutah.

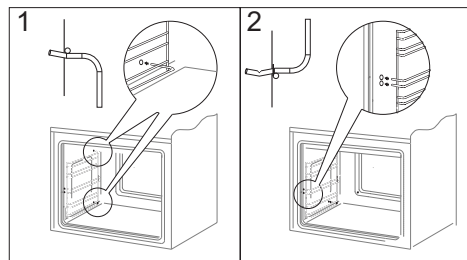
Pozor – če temperatura v pečici presega 160 °C, se vrata ne odblokirajo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto 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

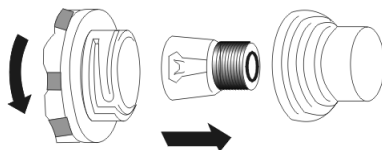


Nameščanje lestvic

Menjava žarnice osvetlitve Pečice

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

- Vse zasučne gumbе 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.
- Odviti žarnico iz vtičnega mesta in jo po potrebi zamenjati z novo – visokotemperaturno žarnico (300°C) s temi parametri:
 - napetost 230 V
 - moč 25 W
 - navoj E14.

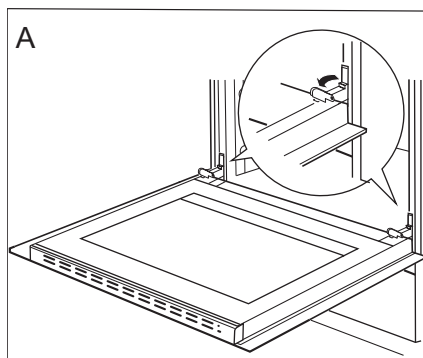


- Uviti žarnico, paziti, da se jo tesno uvije v keramično vtično mesto.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

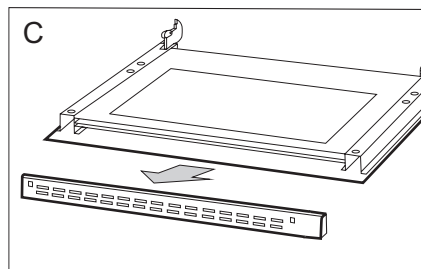
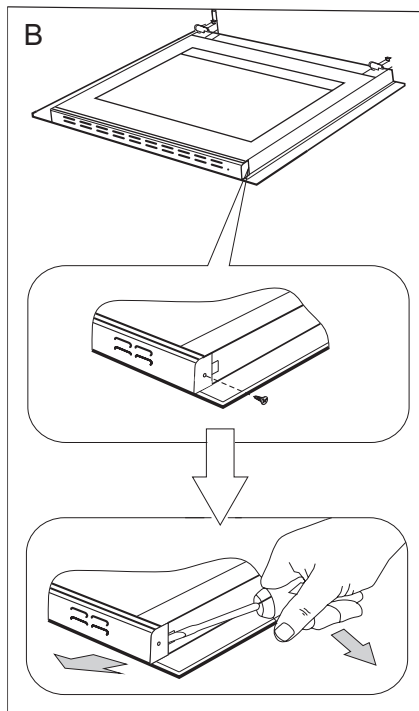
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem 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 namestitve varovalnega elementa lahko povzroči poškodovanje tečaja pri poskusu zaprtja vrat.



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

1. S pomočjo križnega izvijača je potrebno odviti vijake, ki se nahajajo na zgornji letvi vrat (slika B).
2. S pomočjo ploščatega izvijača je potrebno odviti zgornjo letev vrat, ter jo ob straneh delikatno dvigniti (slika B, C).



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). (Slika D). Odstraniti srednja stekla.

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

Odstraniti srednje steklo, (slika D).

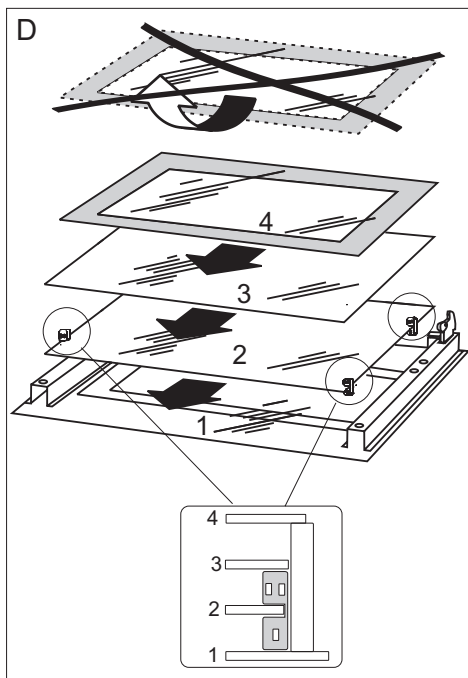
4. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

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

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,



Odstranjevanje notranjih stekel.

Pozor! kakršna koli popravila in izvedbe nastavitvev sme opravljati le ustrežni 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:

Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator)	 ECO
Prisilno kruženje zraka ECO (donjni grijač + gornji + gril + ventilator)	 ECO
Konvencionalni režim ECO (donjni grijač + gornji)	 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 bila 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.....	32
Biztonsági előírások.....	34
A készülék bemutatása.....	38
A készülék jellemzői.....	39
A készülék üzembe helyezése.....	40
A készülék kezelése.....	42
Praktikus tanácsok a sütő használatához.....	49
Testováci pokrmy.....	52
A sütő tisztítása és karbantartása.....	54
Hibaelhárítás.....	60
Műszaki adatok.....	61

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 pirolitikus sütő tisztítása közben a sütő igen magas hőmérsékletre hevülhet fel, emiatt a sütő külső felületei jobban felhevülhetnek mint általában, ezért is gondoskodni kell arról, hogy ilyenkor gyerekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.

Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.



- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni, 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.
- Zsirádekon való sütés közben ne hagyjuk a készüléket felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsirádek 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. Kicsomagolásakor 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.

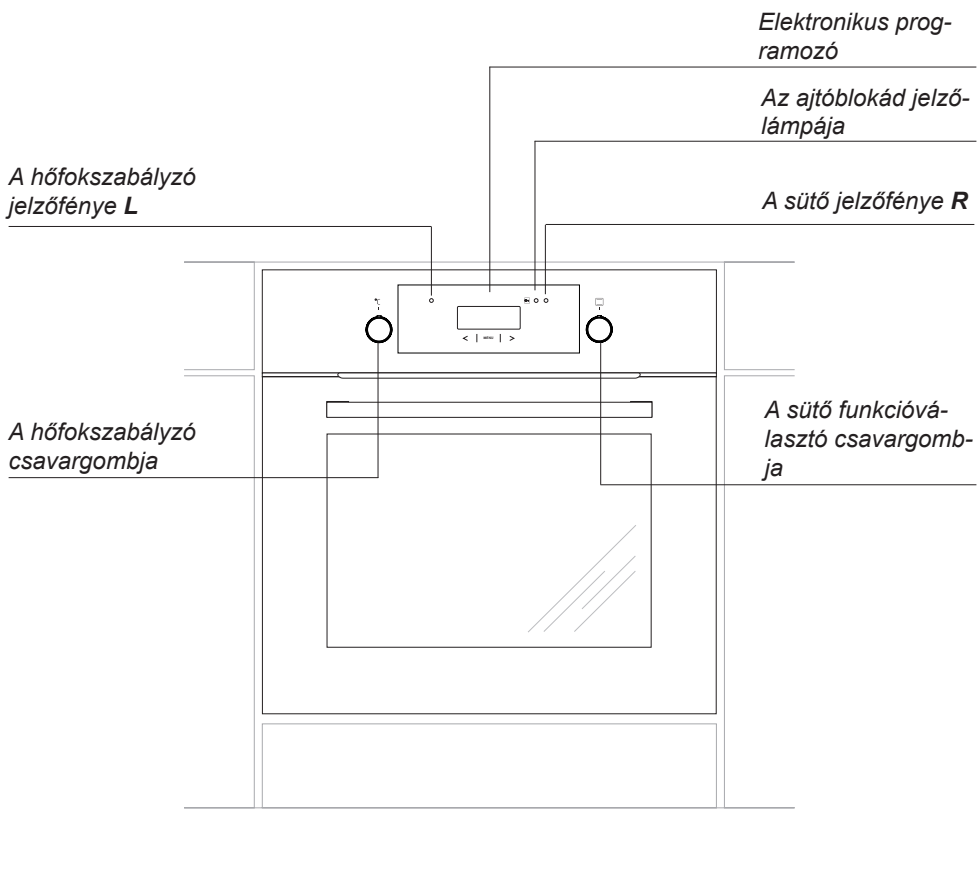


A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon

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

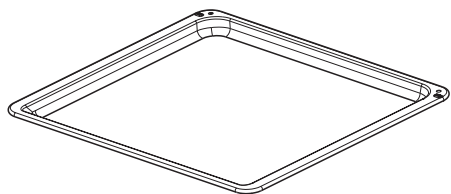
Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

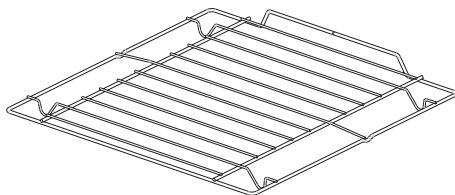


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

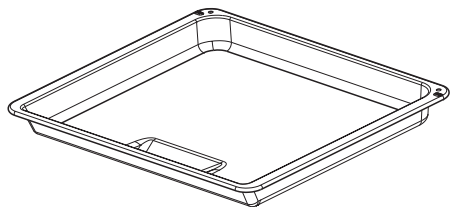
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**

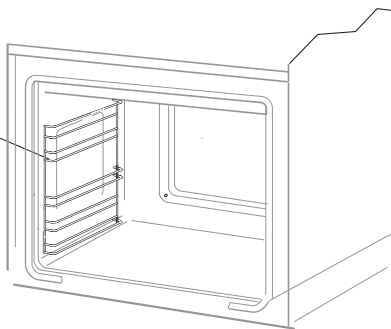


Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültékhez**

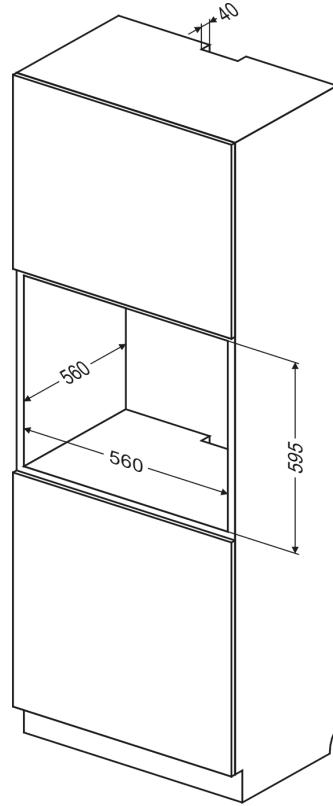
Oldalsó sínek



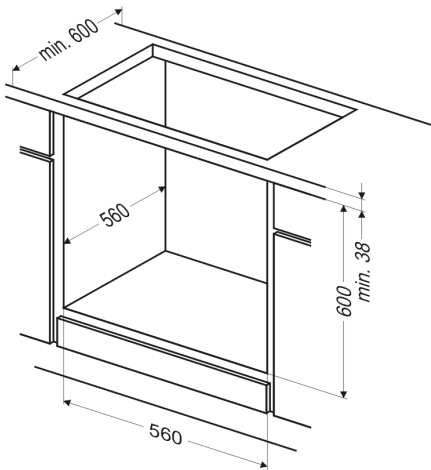
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütő beépítése

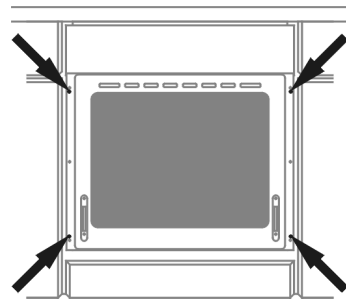
- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A sütőt úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A sütő Y osztályú. A beépítésre szolgáló bútor felületének és ragasztóanyagának 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.B



Rys.A



Rys.C

Figyelmeztetés!

Telepítés végzi feszültségmentesítését.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

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

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

A beépítést követően az aljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie.

Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

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

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

Figyelmeztetés!

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

Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.



Figyelmeztetés!

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE


Az elektronikus programkapcsoló

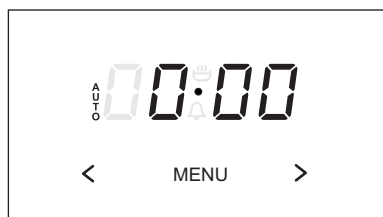
A - az üzemmód kijelzői

  $\begin{matrix} A \\ U \\ T \end{matrix}$ - A kiválasztott funkciók jelölései


- 1 - programkapcsoló funkciójának kiválasztására szolgáló szenzor
- 2 - „-” szenzor
- 3 - „+” szenzor

AZ AKTUÁLIS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A hálózatra való csatlakoztatás, vagy áramki-maradás miatti ismételt csatlakoztatás után a kijelzőn villogó;  jelzés látható.




2 1 3

- nyomjuk meg az 1 szenzor, és a kijelzőn megjelenik a  szimbólum,
- a 2 és 3 szenzor segítségével állítsuk be a pontos időt,

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


A pontos idő módosítása később a 2 és 3 szenzor együttes megnyomásával végezhető el. A kijelző villogni kezd, majd módosítjuk a beállított értéket.

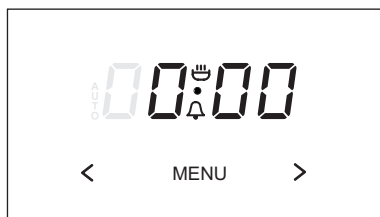
Figyelmeztetés!

A sütőt a  szimbólum kijelzőn történő megjelenése után lehet bekapcsolni.



PERCÓRA

A percóra a programkapcsoló más funkciójának működésétől függetlenül bárikor aktiválható. A beállítható időtartam 23 óra 59 perc. A percóra aktiválása céljából

- nyomjuk meg az 1 szenzort; a kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum,



- a 3 és 2 szenzorok segítségével állítsuk be az időt.

A kijelzőn a percórán beállított időtartam és az aktiválást jelző  szimbólum látszik. A beállított időtartam elteltével hangjelzés hallatszik, és villog a  szimbólum.

- a hangjelzés kikapcsolása érdekében nyomjuk meg az 1, 2 vagy 3 szenzort, mire a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Figyelmeztetés!

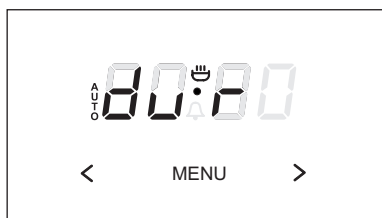
Ha a hangjelzést nem lehet mechanikusan kikapcsolni, 7 perc után automatikusan kikapcsolódik.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

FÉLAUTOMATA ÜZEMMÓD

Ha a sütőnek egy meghatározott időpontban kell kikapcsolnia, ehhez:

- állítsuk a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot abba az állásba, amely megfelel a sütő kívánt üzemmódjának,
- az 1 szenzort addig tartjuk nyomva, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



- a 3 és 2 szenzor segítségével állítsuk be a kívánt időtartamot (1 perc és 10 óra között),

A beállított érték kb. 7 másodperc eltévével megjegyződik, majd a kijelző a pontos időt mutatja, amely mellett az AUTO kijelzés villog.

- a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot állítsuk kikapcsolt állásba,
- nyomjuk meg az 1, 2 vagy 3 szenzort, hogy a jelzést kikapcsoljuk. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja.

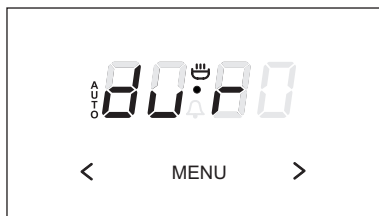
Figyelmeztetés!

Az egyetlen szabályozó gombbal ellátott sütők esetében a sütő funkcióinak kapcsoló gombja egyben a hőfokszabályozó gomb szerepét is ellátja.

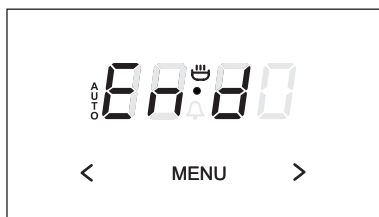
AUTOMATA ÜZEMMÓD

Ha a sütőnek egy meghatározott üzemidőre kell be- és kikapcsolnia, akkor be kell állítani a működés időtartamát, valamint annak befejezésének az időpontját:

- az 1 szenzort mindaddig tartjuk benyomott állapotban, amíg a kijelző adatai villogni nem kezdenek,



- a 3 és 2 szenzor segítségével állítsuk be a kívánt üzemidőt,
- az 1 szenzort addig tartjuk benyomott állapotban, amíg megjelenik a villogó END felirat,



- a 3 és 2 szenzor segítségével állítsuk be a sütő kikapcsolásának időpontját, azaz az üzemidő végét. A beállítható érték 23 óra 59 perc,
- állítsuk a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot abba az állásba, amely megfelel a sütő kívánt üzemmódjának. Az AUTO funkció aktiválódik. A sütő bekapcsolásának időpontja a beállított üzemidő és a kikapcsolás időpontja közti különbségből adódik. (Pl. ha a beállított üzemidő 1 óra, a sütés befejezésének időpontja pedig 14 óra, a sütő 13 órakor fog bekapcsolni).

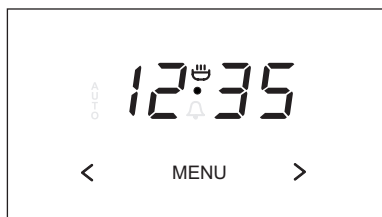
A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

AUTOMATA ÜZEMMÓD

Ha a készülék eléri a beállított üzemidő végét, automatikusan kikapcsolódik. Az AUTO felirat villogása közben hangjelzés hallatszik.

- a sütő funkcióinak kapcsoló gombját, valamint a hőfokszabályozó gombot állítsuk kikapcsolt állásba,

- az 1, 2 vagy 3 szenzor megnyomásával kikapcsoljuk a hangjelzést. Az AUTO felirat eltűnik, a kijelző a pontos időt mutatja, pl. 12.35 percet.



A beállított értékek törlése

A percóra vagy az automatikus üzemmód funkciói bármely pillanatban törölhetők.

Az automata üzemmód törlése:

- egyszerre nyomjuk meg a 2 és 3 szenzort,

A percóra nullázása:

- az 1 szenzorral válasszuk ki a percórát,

- egyszerre nyomjuk meg a 2 és 3 szenzort.

A hangjelzés megváltoztatása

A hangjelzés a következőképpen változtatható meg:

- egyszerre nyomjuk meg a 2 és 3 szenzort,
- az 1 szenzor megnyomásával válasszuk ki a „ton” funkciót, amely villogni kezd,



- a 2 szenzor 1–3 közti értékben válasszuk ki a megfelelő hangot.

Pirolízis funkció

A pirolízis időtartamát 2.00 és 3.00 óra között lehet beállítani.

- állítsa a sütő funkcióbeállító csavarógombját az **P** állásba,

- a szenzorokkal MENU, < és > állítsa be a pirolízis időtartamát.



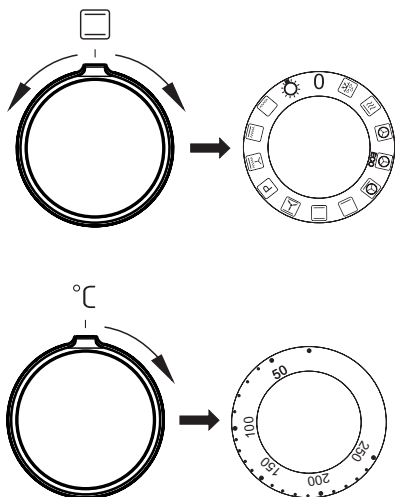
Figyelem! A sütő pirolitikus tisztításának bekapcsolása előtt olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben foglalt útmutatót.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A sütő funkciói és kezelése

Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

A sütőt az alsó, felső, grillező, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával, valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



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

Figyelmeztetés!

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

0 kikapcsolt állapot



Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



Gyors felmelegítés

Hőkeringéses fűtőtest a grill. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



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.



ECO

Termikus légáramlás

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



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.



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcsrel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

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



Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

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



Pirolízis funkció.

A sütő pirolitikus öntisztítása. A sütő körülbelül 480 °C-ra hevülhet fel.

A grillezésből illetve sütésből maradt ételmaradékokat könnyűszerrel hamuvá változtatja, melyet a tisztítás befejeztével ki kell söpörni illetve egy nedves törülköendővel el kell távolítani.

Figyelem!

A sütő pirolitikus tisztításának bekapcsolása előtt olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben foglalt útmutatót.



Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

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



Szupergrill

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



Bekapcsolt grill

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



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.

Ellenőrző lámpák

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

Fontos!




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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A grill használata

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

A grillezés bekacsolásához:

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

Grill és szupergrill funkcióhoz maximálisan 250 °C, 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.

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI 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 sülő húst.

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI 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 funkcionál ajánlott paraméterek

A süttött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet	Szint	Idő [perc]
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet °C	Szint ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$)	Idő [perc]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		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	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 ¹⁾	25–50 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	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 ¹⁾	50–70 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.

Figyelmeztetés!

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

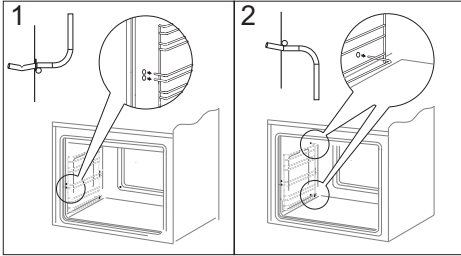
Figyelem!

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

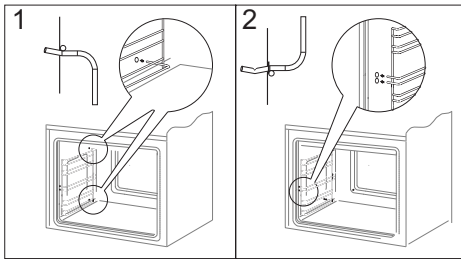
A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A D betűvel megjelölt sütőket egy könnyűszerrel kivethető sütőbelső drót vezetősínekkel (létrákkal) szereltük fel. Ezek tisztítása céljából a következő az eljárás – húzza meg az elől található reteszt, majd pedig hajlítsa el a vezetősínt és vegye ki a hátsó reteszből.



Létrák kihúzása

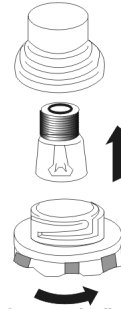


Létrák beillesztése

A sütő égőjének cseréje

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

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



- Csavarjuk be az égőt ügyelve a kerámia foglalatba való helyes beillesztésére.
- csavarjuk vissza a búrát.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Pirolitikus tisztítás

A sütő pirolitikus öntisztítása. A sütő körülbelül 480 °C-ra hevülhet fel. A grillezésből illetve sütésből maradt ételmaradékokat könnyűszerrel hamuvá változtatja, melyet a tisztítás befejeztével ki kell söpörni illetve egy nedves törölkendővel el kell távolítani.

A pirolízis funkció bekapcsolása előtt.

Figyelem!

Távolítsa el a sütő belsejéből az összes tartozékokat (sütőtepsik, szárítólétrák, oldalsó vezetősínek, teleszkópos vezetősínek). A pirolízis idejére a sütőben hagyott tartozékok visszafordíthatatlanul megsérülnek.

- Távolítsa el az erős szennyeződéseket a sütő belsejéből.
- Egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a sütő külső felületeit.
- Kövesse az útmutatókat.

A tisztítási folyamat közben.

- Ne hagyja a törölkendőt a felhevült sütő közelében.
- Ne kapcsolja be a főzőlapot.
- Ne kapcsolja be a sütő világítását.
- A sütő ajtaját egy blokáddal szereltük fel, mely megakadályozza a sütő kinyitását a folyamat közben. Ne nyissa ki az ajtót, hogy ne szakítsa félbe a tisztítási folyamatot.

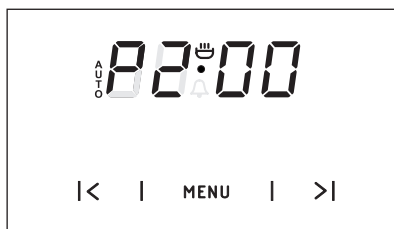
Figyelem!

A pirolitikus sütő tisztítása közben a sütő igen magas hőmérsékletre hevülhet fel, emiatt a sütő külső felületei jobban felhevülhetnek mint általában, ezért is gondoskodni kell arról, hogy ilyenkor gyerekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.

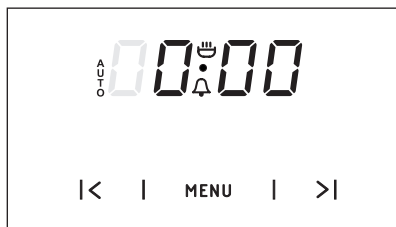
A tisztítás közben kibocsátott füst miatt biztosítani kell a sütő számára a kiváló szellőzést.

A pirolitikus tisztítás közben:

- Zárja be a sütő ajtaját.
- Állítsa a funkcióbeállító gombot a Pirolízis-re [P].
- A programátor kijelzőjén megjelenik a pirolízis időtartama (2:00) valamint az „auto” és „P” szimbólumok. Ugyanakkor kigyullad a sütőajtó blokádjelzőlámpája [🔒].

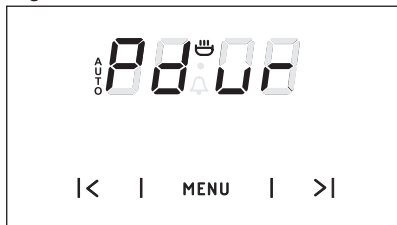


- Nyomja meg a MENU gombot körülbelül 3-4 másodpercig míg a kijelzőn meg nem jelenik a 0.00.

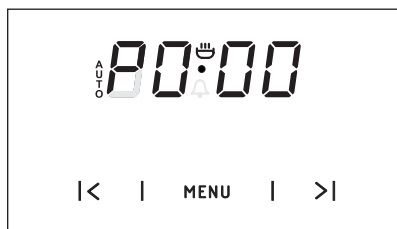



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- Nyomja meg ismételten a MENU gombot. A kijelzőn látható szimbólumok villogni fognak Pdur.



- Állítsa be a funkció időtartamát a < / > szenzorokkal. A 2.00 (2 óra), 2.30 (2 és fél óra) illetve 3.00 (3 óra) időtartam választható. Miután kiválasztotta a kívánt időtartamot várja meg a hangjelzést, mely a folyamat időtartamának beprogramozását jelzi.
- Elkezdődik a tisztítási folyamat. A sütő ajtaja le lesz blokkolva.
- A pirolízis befejeztével a kijelzőn a P0.00 szimbólum lesz látható.



- Az ajtóblokkád kikapcsolása a sütő belső hőmérsékletétől függ. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet 160 °C alá esik, az ajtóblokkád leoldódik és az ajtóblokkád lámpa  kialszik.
- Miután az ajtóblokkád lámpa kialudt, állítsa a funkcióbeállító gombot a 0 pozícióra
- A blokkád leoldását és a sütő kikapcsolását követően nyissa ki az ajtót s távolítsa el a hamut egy puha, nedves törölkendővel. Illessze fel az oldalsó vezetősíneket és ez egyéb tartozékokat. A sütő használatra készen áll.

Fontos!

Ha a pirolízis funkció elindításakor véletlenül nyitva marad a sütő ajtaja, a sütő félbeszakítja a tisztítási folyamatot s ezt az ajtóblokkád jelzőlámpa villogása jelzi majd. Ilyen esetben, hogy be tudja kapcsolni a pirolízis ciklust, állítsa a funkcióbeállító gombot a 0 pozícióra majd pedig ismételten kezdje el beállítani a pirolízis funkciót az elejétől fogva.

A folyamat törlése.

A pirolízis egy automatikus folyamat, melyet nem szabad félbeszakítani.

Ha szükség van a folyamat félbeszakítására, akkor állítsa a csavarógombot a 0 pozícióba.

Attól függően, hogy mely pillanatban lett félbeszakítva a funkció (a sütő hőmérséklete) a sütő először le lesz hűtve 160 °C alá majd pedig az ajtóblokkád leoldódik.

Ajtó vésznyitása.

Ha valamilyen okból kifolyólag a sütő ajtajának blokkádja nem kapcsol ki, s a sütő már lehűlt, az ajtó kinyitásának érdekében a következők a teendők:

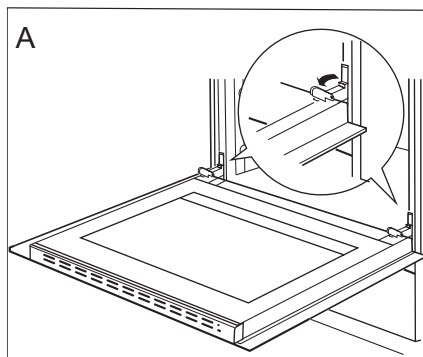
- Állítsa a csavarógombot a „világítás” pozícióba;
- Várjon 4 percig;
- állítsa a csavarógombot 0 pozícióba – a sütő blokkádja az elkövetkező 10 perc alatt le kell hogy oldódjon.

Figyelem – ha a sütő belsejében a hőmérséklet meghaladja a 160 °C-ot, az ajtó blokkádja nem oldódik le.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Kivehető ajtó

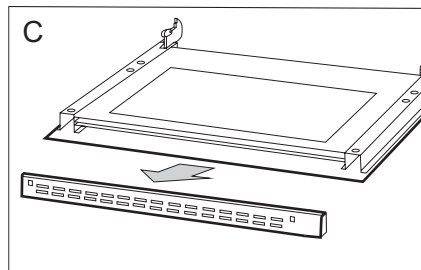
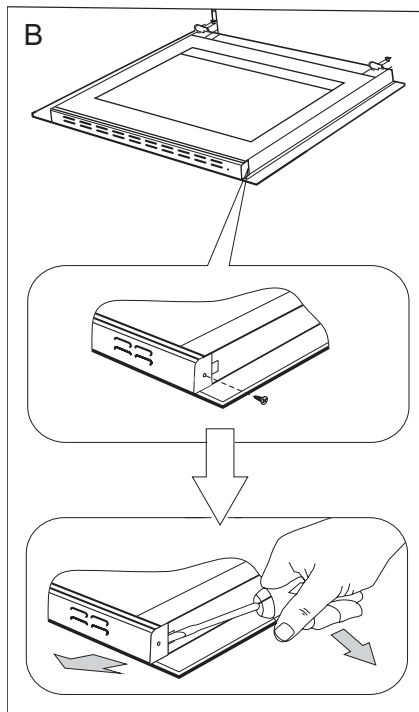
A sütőbelsőhöz való jobb hozzáférés és a könnyebb tisztítás érdekében a sütő ajtaját ki lehet venni. E célból nyissa ki az ajtót és hajlítsa felfele a zsanéron található biztosítóelemet (A rajz). Finoman zárja be az ajtót, húzza felfele és vegye ki előrefele húzva. Az ajtó visszaszerelésének céljából végezze el fordítva a leírt lépéseket. A visszaállításnál ügyeljen arra, hogy a zsanéron található nyílásba jól illjen a zsanérkengyel kiálló része. Miután az ajtó fel lett helyezve a sütőre, kötelező módon fel kell rá tenni a blokádot és **jól rá kell nyomni**. A biztonsági elem nem megfelelő felhelyezése a zsanér meghibásodásához vezethet az ajtó bezárása során.



A biztonsági zsanérok elhajlítása

A belső ablaktábla kivétele

1. Egy keresztes csavarhúzó segítségével csavarja ki az ajtó felső léccén található csavarokat (B rajz).
2. Egy lapos csavarhúzó segítségével húzza ki az ajtó felső léccét, óvatosan felfeszítve azt az oldalán (B és C rajz).



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

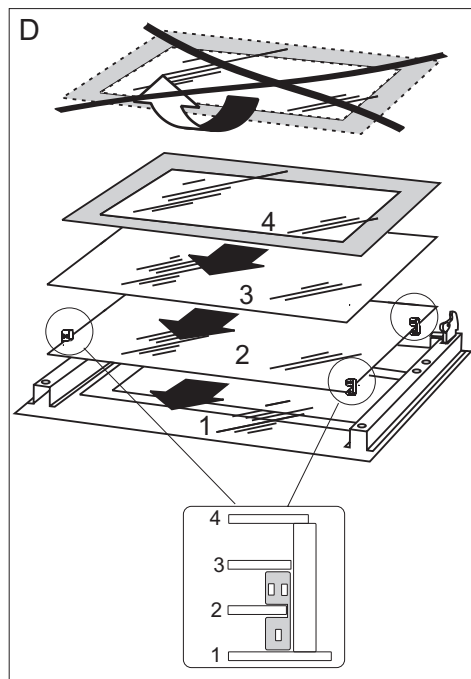
3. A belső ablaktáblát vegye ki a keretéből (az ajtó alsó részében). (D rajz). Vegye ki a belső ablaktáblát.

Figyelem! Az ablaktábla kerete megsérülésének veszélye. Az ablaktáblát ki kell tolni, nem pedig felemelni.

Vegye ki a belső ablaktáblát, (D rajz).

4. Az ablaktáblát tisztítsa meg meleg vízzel és kismennyiségű mosogatószerrel.

Az ablaktábla visszaszerelésének céljából végezze el fordítva a leírt lépéseket. Az ablaktábla sima része felülre kell hogy kerüljön, s a vágott sarkok pedig lefele.



Belső ablaktábla kivétele

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 üzemzavar esetében

- ki kell kapcsolni a tűzhely működő egységeit,
- le kell kapcsolni az áramellátást,
- javításra kell bejelenteni a készüléket,
- ha a lenti táblázat útmutatását figyelembe veszi, akkor a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez való fordulás előtt néhány apróbb hibát Ön is elháríthat.

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

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 230V 1N~ 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 (hagományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

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

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

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

A gyártó nyilatkozata

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

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

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