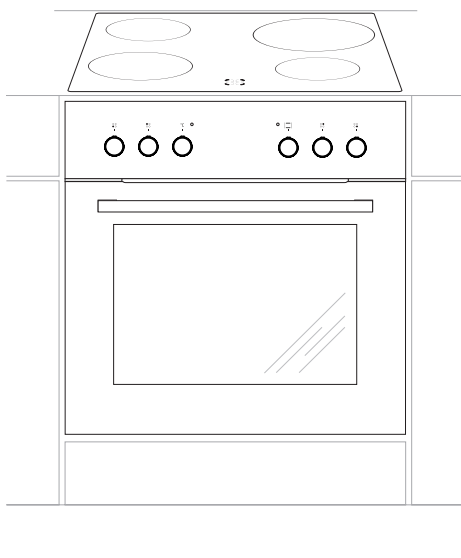


# Amica



2022CC2.30EX / BKVC4010

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....</b>      | <b>2</b>  |
| <b>(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА.....</b> | <b>32</b> |

# TISZTELT VÁSÁRLÓ,

---

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

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

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

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



## **Figyelmeztetés!**

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

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

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

# TARTALOMJEGYZÉK

---

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Alapvető információk.....                    | 2  |
| Biztonsági előírások.....                    | 4  |
| A készülék bemutatása.....                   | 9  |
| A készülék jellemzői.....                    | 10 |
| Telepítés.....                               | 12 |
| A készülék üzembe helyezése.....             | 17 |
| Praktikus tanácsok a sütő használatához..... | 23 |
| A tűzhely tisztítása és karbantartása.....   | 25 |
| Hibaelhárítás.....                           | 30 |
| Műszaki adatok.....                          | 31 |

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

---

**Figyelem**A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körülményekkel kell ellenőrizni az egyes elemek megérinthetőségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.

Ezt a készüléket használhatják a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, az esetben, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.

**Figyelem.** Olaj illetve zsír főzése a főzőmezőn felügyelet nélkül veszélyes, és tüzet okozhat.

SOHA nem szabad vízzel oltani a keletkezett tüzet, ehelyett ki kell kapcsolni a készüléket s a tüzet le kell takarni pl. egy nem éghető pokróccal illetve fedővel.

**Figyelem.** Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.

**Figyelem.** Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülvén ezzel az áramütés veszélyét.

Használat közben a készülék felforrósodhat. Legyen különösen óvatos s ne érintse meg a sütő belsejében található forró elemeket.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

---

Az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a használat közben. A kis gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

**Figyelem.** Az ajtó üvegének tisztításához ne használjon erős súrolószert illetve éles, fém tárgyakat, ugyanis ezek karcolhatják az üveg felületet, mi az üveg elrepedéséhez vezethet.

**Figyelem.** Az áramütés veszélyének elkerülése végett az égő cseréje előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék áramtalanítva lett-e.

A konyha tisztításához ne használjon gőztisztító berendezést.

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 BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK



- Ügyeljen a tűzhely közelében tartózkodó gyerekekre. A működő tűzhellyel való közvetlen érintkezés égési sérülést okozhat!
- Ügyeljen arra, hogy a kisebb méretű háztartási gépek a kábelekkel együtt ne érintkezzen a forró sütővel illetve a fűtőelemmel, ugyanis ezen gépek szigetelése nem áll ellen ilyen magas fokú hőmérsékletnek.
- Sütés közben nem szabad a sütőt felügyelet nélkül hagyni. Az olaj illetve zsír meggyulladhat a túlmelegedést illetve kifröccsenést követően.
- Nem szabad hagyni, hogy a fűtőelem szennyeződjön illetve azt a kifröccsent étel elöntse. Ez különösen vonatkozik a cukorra, mely reagál a kerámialappal, e helyrehozhatatlan károkat okozhat. Az esetleges szennyeződések rendszeresen kell eltávolítani.
- Tilos a forró főzőmezőre nedves aljú edényt helyezni, ugyanis ez helyrehozhatatlan elváltozásokat okozhat a főzőlapon (eltávolíthatatlan foltokat).
- Csakis olyan edényeket szabad használni, melyeket a gyártó kerámialapos használatra alkalmasnak nyilvánított.
- Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülvén ezzel az áramütés veszélyét.
- Nem szabad bekapcsolni a főzőmezőt ha előzőleg nem lett rá edény helyezve.
- Tilos az éles élű edények használata, ugyanis ezek megsérthetik a kerámialap felületét .
- Nem szabad a sütő nyitott ajtajára 15 kg-nál nehezebb edényeket, s a főzőmezőre - 25 kg-nál nehezebb edényeket helyezni.
- Az ajtó üvegének tisztításához ne használjon erős súrolószert illetve éles, fém tárgyakat, ugyanis ezek karcosíthatják az üveg felületet, mi z üveg elrepedéséhez vezethet.
- Tilos a meghibásodott tűzhely használata. Az összes meghibásodást csakis az erre jogosult szakképzet szerelő távolíthatja el.
- Minden, meghibásodás által előidézett helyzetben áramtalanítani kell a készüléket és be kell jelenteni a meghibásodást.
- A jelen használati utasításban foglalt szabályok és rendelkezések betartása kötelező jellegű. A sütőt nem használhatják azok a személyek, akik nem ismerkedtek meg a használati utasítással .
- A készüléket csakis azokra a célokra szabad használni, amelyekre az tervezve lett. Az összes egyéb felhasználási módot (pl. szobák melegítése) rendeltetésellenes és veszélyes.

# HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi büdzsáját, hanem a környezetét is tudatos formában védi. Ezért is segítsünk, takarékoskodjunk az energiával! A következőképpen lehet ezt megtenni:

- **Használjunk megfelelő edényeket a főzéshez.**

A lapos és vastag aljú edények segítenek 1/3 energiát megtakarítani. Ne feledkezzünk meg a fedőről, hiszen ellenkező esetben az energiafelhasználás a négyszeresére emelkedhet!

- **A megfelelő edények kiválasztása az adott főzőmező felületéhez.**

Az edény nem lehet kisebb mint a főzőmező felülete.

- **Ügyeljünk a főzőmezők és az edényalak tisztaságára.**

A piszok zavarja a hőátadást – az erősen égett szennyeződések csak a környezetet súlyosan szennyező anyagokkal lehet eltávolítani.

- **Kerüljük a felesleges „fedőemelgetést”.**

Ha nincs erre szükség akkor ne nyitogassa a sütő ajtaját.

- **Az időben történő kikapcsolás és a maradék hő kihasználása.**

Hosszabb főzési idő esetén a főzés befejezte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőmezőt. Ezáltal akár 20% villamos energiát takaríthat meg.

- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel esetében használja.**

Az 1 kg-ot meg nem haladó súlyú húst gazdaságosabb a főzőmezőn egy edényben elkészíteni.

- **A sütő maradék hőjének kihasználása.**

Ha az étel elkészítési ideje hosszabb 40 perc-

nél, akkor a sütés befejezte előtt 10 perccel ki kell kapcsolni a sütőt.

**Figyelem!** Ha programozót használ megfelelően rövidebb főzési időt kell beállítani.

- **Konvekciós és zárt ajtós sütés.**

- **A sütő ajtajának gondosan történő zárása.** A hő az ajtó tömítésein található szennyeződésekön keresztül távozik. A legjobb ha ezt azonnal eltávolítja.

- **Ne építse be a tűzhelyet fagyasztók/hűtőgépek közvetlen szomszédságába.**

Emiatt az energia felhasználás feleslegesen növekszik.



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

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



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

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

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

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

# A TERMÉK LEÍRÁSA

Kerámialap

A hőfokszabályzó jelzőfénye

A főzőmezők vezérlőgombjai

A hőfokszabályzó csavargombja

A tűzhely működését ellenőrző lámpa

A főzőmezők vezérlőgombjai

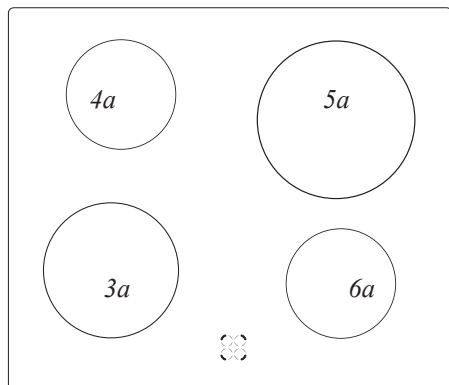
A sütő funkcióválasztó csavargombja

A sütő ajtajának fogantyúja

## A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

---

Kerámia főzőlap:



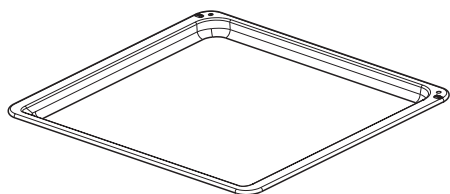
|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>3a</b> | Ø 18 cm   |
| <b>4a</b> | Ø 14,5 cm |
| <b>5a</b> | Ø 21 cm   |
| <b>6a</b> | Ø 14,5 cm |

\*választható

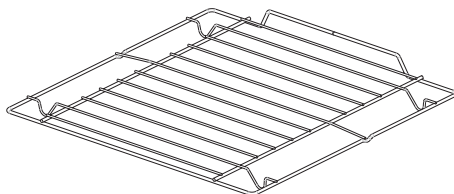
# A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

---

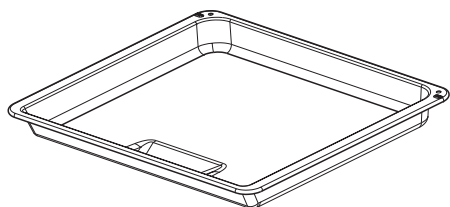
## Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez*



*Grillrács  
(szárító rács)*



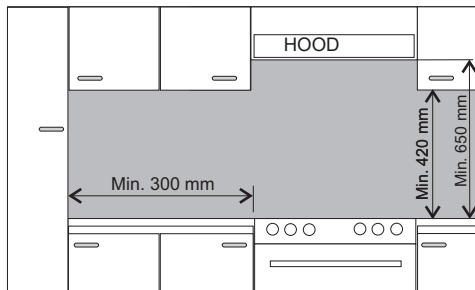
*Tepsi sültetekhez\**

*\*választható*

# TELEPÍTÉS

## A tűzhely beállítása

- A konyha száraz és szellős kell hogy legyen, jó szellőzésű, s a tűzhelyet úgy kell beállítani, hogy megfelelő hozzáférés legyen biztosítva az összes vezérlőelemhez.
- A tűzhely Y osztályban épült, vagyis egyoldalúan beépíthető magas szekrénybe illetve falba. A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet.
- A páraelszívókat a hozzájuk csatolt használati utasításnak megfelelően kell felszerelni.



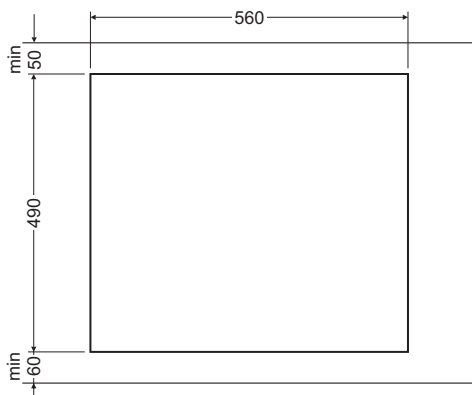
### 1. rajz

méretekben a 1.1. rajzon látható méreteknél.

- A főzőlap alatt legalább 80 mm szabad teret kell hagyni, hogy a levegőkeringés ne legyen akadályozva, s hogy megelőzzük a főzőlap környéki felület felmelegedését.

## 1. A kerámialap felszerelése

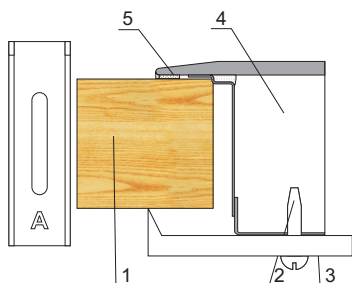
- A munkalap vastagsága 28 és 40 mm között kell hogy legyen, a munkalap mélysége legalább 600 mm kell hogy legyen. A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezetnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani/szigetelni kell a nedvesség elől.
- A nyílás széle és a munkalap széle közötti távolságnak elöl 50 mm-esnek, hátul 60 mm-esnek kell lennie.
- A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet.
- A nyílás szélét olyan anyaggal kell konzerválni, mely meggátolja a nedvesség magába szívását.
- A munkalap nyílásának meg kell felelnie



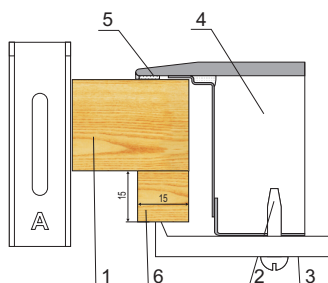
### 1.1. rajz

# TELEPÍTÉS

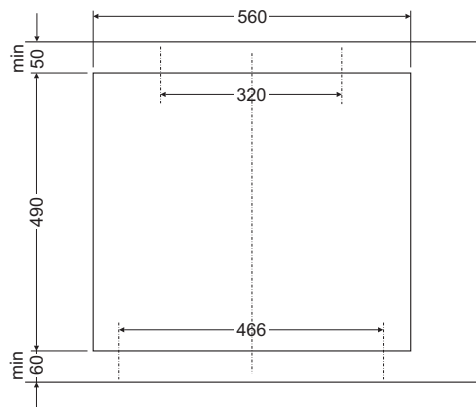
- A 38 mm munkalapnál a főzőlap felszereléséhez csatolt négy darab „A” típusú fogantyút kell használni. A beépítés módját az 1.2. és 1.3. rajz mutatja. A 28 mm munkalapnál a főzőlap felszereléséhez csatolt négy darab „A” típusú fogantyún kívül fel kell használni a 15x15x50 mm méretű négy darab fakockát. A beépítés módját az 1.4. és 1.5. rajz mutatja.
- Ellenőrizzük, hogy a szigetelés megfelelően illeszkedik a főzőlaphoz.
- Erősítsük lazán a fogantyút a főzőlap aljához.
- Tisztítsuk meg a munkalapot, illesszük a nyílásba a főzőlapot, és nyomjuk a munkalaphoz.
- A fogantyúkat állítsuk merőlegesen a főzőlap széléhez és húzzuk meg.



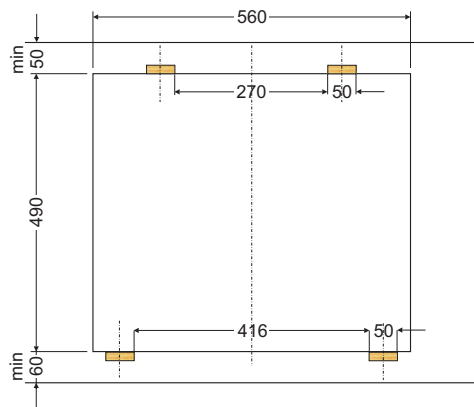
1.2. rajz



1.4. rajz



1.3. rajz



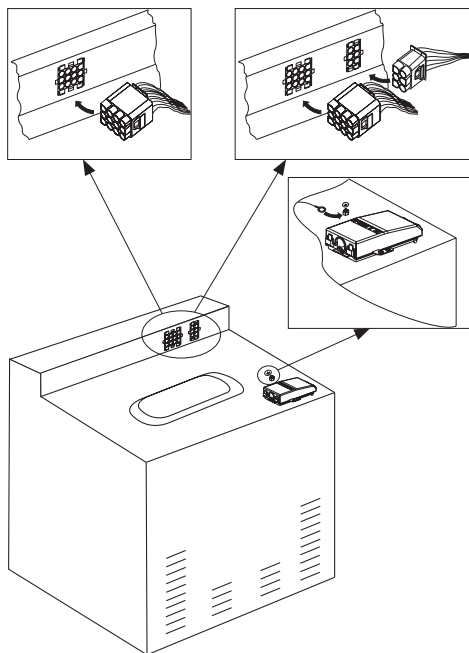
1.5. rajz

- 1 - munkalap
- 2 - csavar
- 3 - Felerősítő fogantyú
- 4 - kerámialap
- 5 - a lap szigetelése

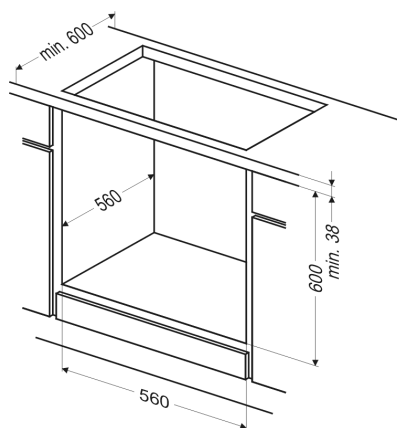
# TELEPÍTÉS

## 2. A sütő felszerelése:

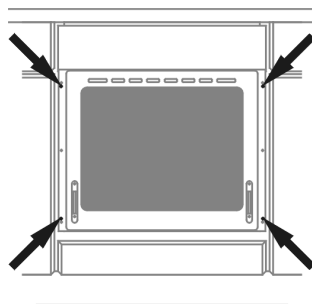
- készítse el a bútordarabban a sütő felszerelésére szükséges nyílást a rajzon A megadott méreteknak megfelelően,
- az áramellátás kikapcsolt állapotában csatlakoztassa a sütőt az elektromos rendszerhez,
- tolja be részben a sütőt az előre elkészített nyílásba a bútordarabban s csatlakoztassa a sütőt a főzőlaphoz. A főzőlapból kiálló kábelek végén található dugaszokat illessze a sütő vezérlőpaneljén található megfelelő, rajz B
- a lemez nullavezetőjét (sárgászöld) össze kell kapcsolni a sütő nullázó dugaszával ( $\oplus$  megjelölésű) mely a csatlakozó környékén található,
- tolja be a sütőt egészében a nyílásba s a kiesését előzze meg négy csavar rögzítésével a rajzon C bemutatottak szerint



rajz B



rajz A



rajz C



### Figyelem!

A felszerelést csakis az áramellátás kikapcsolt állapotában szabad elvégezni.

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## A tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

### Figyelem!

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

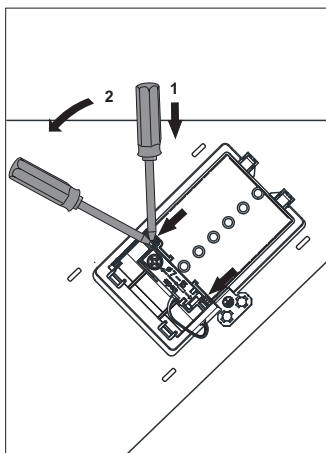
### Figyelmeztetés!

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

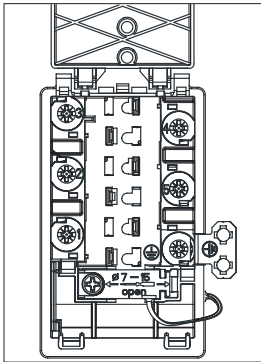
## Tanácsok a beüzemelőnek

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

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



# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



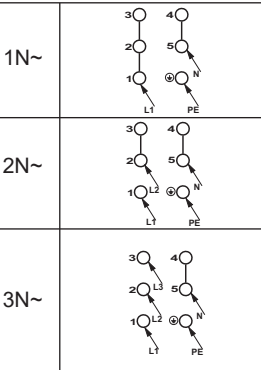
## KAPCSOLÁSI RAJZ

Figyelem!

A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.

Figyelem! Minden kapcsolódási pont esetén csatlakoztatni kell a védővezetékét.

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



# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

---

## Az első bekapcsolás előtt

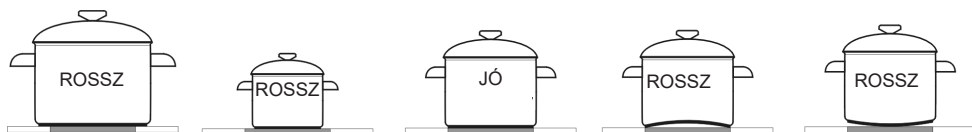
- távolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva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

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A kerámialap főzőzónáinak szabályozása

### Az edény kiválasztása

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

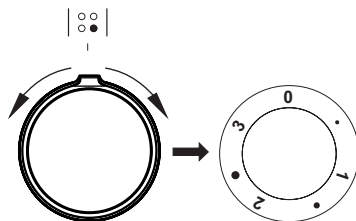


### A teljesítmény megválasztása

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

### A szabályozó gomb lehetséges állásai

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



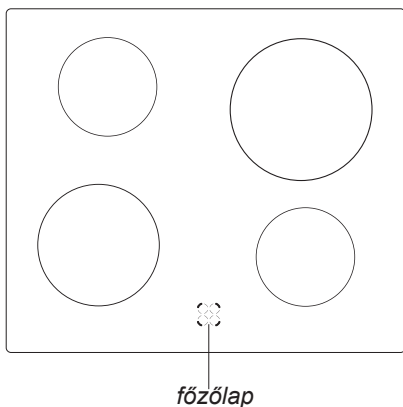
# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

---

## Főzőfelület jelzés

---

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

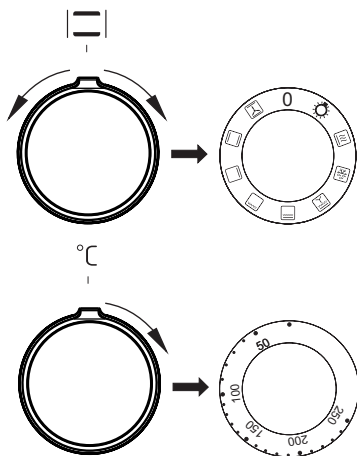


# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A sütő funkciói és kezelése

### Légkeveréses sütő (ventilátorral)

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



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

#### Figyelmeztetés!

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

0 kikapcsolt állapot



#### A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



#### Gyors felmelegítés

A felső fűtőelem, a grill és a ventilátor működik. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



#### Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



#### Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

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



#### Szupergrill

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



#### Bekapcsolt grill

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

## A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



### Bekapcsolt alsó fűtőelem

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



### Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

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



### Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

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

## Ellenőrző lámpák

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

### Fontos!

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

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

---

## A grill használata

---

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

A grillezés bekacsolásához:

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

**Grill és szupergrill funkcióhoz maximum 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

## Hőlégkeveréses sütés (ventilátorral)

| Étel- és süteményfélé                                                               | A sütő funkciója                                                                    | Hőmérséklet °C | Sütési szint | Idő [min] |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------|
|    |    | 160 - 200      | 2 - 3        | 30 - 50   |
|    |    | 150            | 3            | 25 - 35   |
|    |    | 160 - 180      | 2 - 3        | 20 - 40*  |
|    |    | 150            | 3            | 65 - 70   |
|    |    | 220 - 240      | 3            | 10 - 15   |
|    |    | 210 - 220      | 2            | 45 - 60   |
|    |    | 190            | 2 - 3        | 60 - 70   |
|    |    | 230 - 250      | 4            | 14 - 18   |
|    |    | 225 - 250      | 2            | 120 - 150 |
|    |    | 160 - 230      | 2            | 90 - 120  |
|    |    | 190            | 2 - 3        | 70 - 90   |
|  |  | 160 - 180      | 2            | 45 - 60   |
|  |  | 190 - 210      | 2            | 40 - 50   |
|  |  | 170 - 190      | 3            | 40 - 50   |

a\*-gal jelzett időtartamok kis formákban történő sütésre vonatkoznak.

### Fontos!

A táblázatban megadott paramétereit tájékoztató jellegűek. Azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk.

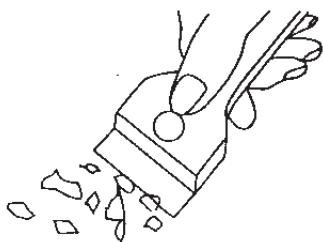
# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

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

## Kerámialap

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



*Kerámialap tisztításához való kaparó*

## Figyelem!

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

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

## Figyelem!

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

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

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## A sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- **Steam Clean gőztisztítás**
  - a legalsó polcra helyezett tepsibe 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.

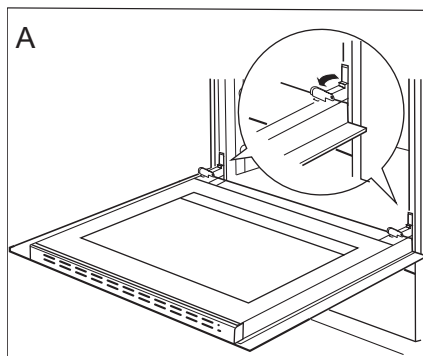
### Figyelmeztetés!

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

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## Az ajtó leszerelése

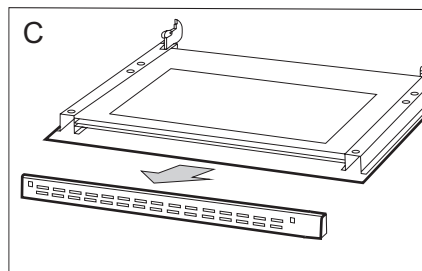
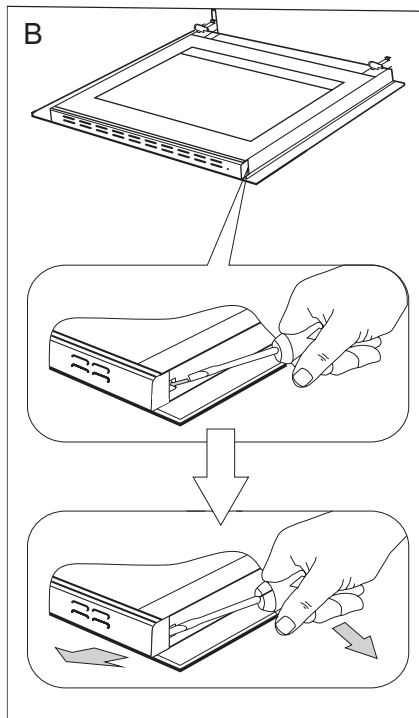
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



*A zsanérok biztosításának kihajlítása.*

## A belső üveg kiszerelése

1. Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
2. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

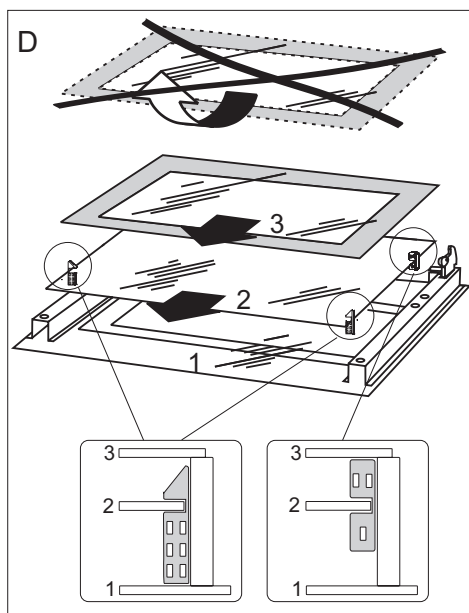
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

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

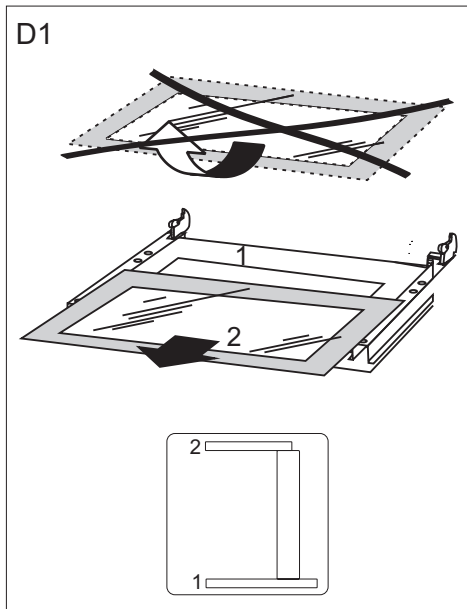
Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

## Figyelmeztetés!

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



A belső üveglapok kiszerelése 3.



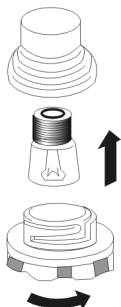
A belső üveglapok kiszerelése 2.

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## A sütő égőjének cseréje

**Az égő cseréje előtt az áramútás 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.

## 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 üzemsavar 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.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:                      | 230/400V~50Hz         |
| Névleges teljesítmény:                    | max. 9,1 kW           |
| Méreték (magasság / szélesség / mélység): | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

Megfelel az Európai Unióban érvényes: EN 60335-1, EN 60335-2-6.

### ***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 szerveknek.

## УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

---

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

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

*Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.*

*Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.*

*Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.*

*Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.*

### **Внимание!**

*Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.*

*Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.*

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

# СЪДЪРЖАНИЕ

---

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Инструкции за сигурност .....                     | 34 |
| Описание на уреда .....                           | 39 |
| Инсталиране .....                                 | 42 |
| Използване .....                                  | 47 |
| Приготвяне във фурната – практически съвети ..... | 53 |
| Почистване и поддръжка .....                      | 55 |
| Какво трябва да направите при спешен случай.....  | 60 |
| Технически данни .....                            | 61 |

## ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

---

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

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

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

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

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

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

## ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

---

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

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

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

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

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

## ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

---

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

## КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



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

- **Използвайте подходящи съдове.**

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

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

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

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

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

- **Не отваряйте вратата прекалено често.**

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

### **Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.**

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

### **Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.**

Месо до един килограм може да се пригот-

ви по-икономично в един съд въху плочата.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

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

### **Важно!**

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

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

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

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

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

## РАЗОПАКОВАНЕ

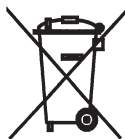


По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.

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

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

## РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



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

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

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

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

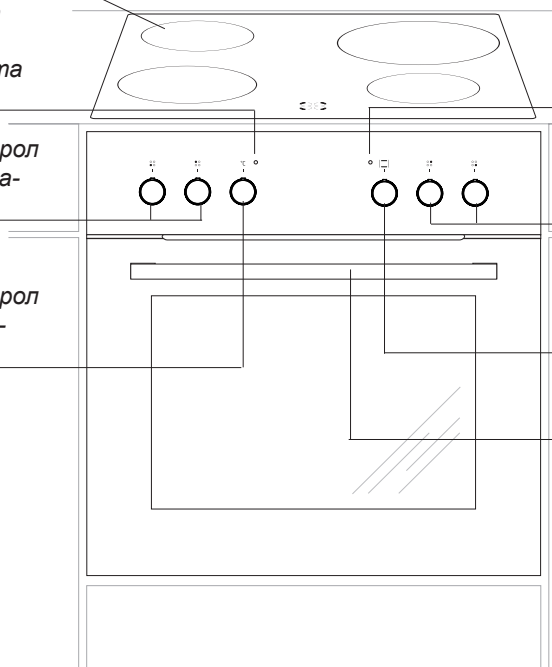
## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

Стъклокерамична  
плоча

Индикатора за  
регулиране на  
температурата  
свети в

Бутон за контрол  
на зоните за на-  
гряване

Бутон за контрол  
на температу-  
рата



Индикатора за  
функциониране на  
печката свети в

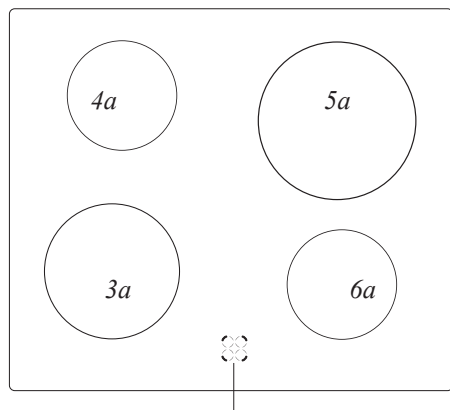
Бутон за контрол  
на зоните за на-  
гряване

Бутон за избира-  
не на функцията  
на фурната  
Дръжка за  
вратата на  
фурната

## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

---

### Стъклокерамична плоча



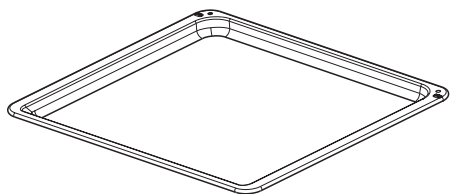
Индикатор зона за приготвяне

|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>3a</b> | Ø 18 cm   |
| <b>4a</b> | Ø 14,5 cm |
| <b>5a</b> | Ø 21 cm   |
| <b>6a</b> | Ø 14,5 cm |

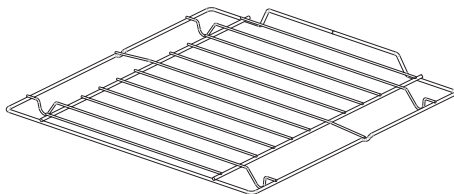
## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

---

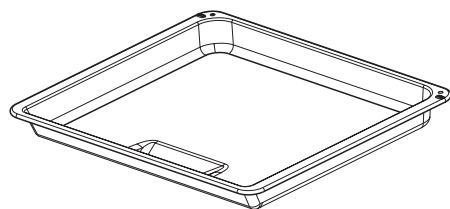
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия\**



*Скара за грил (решетка за сушене)*



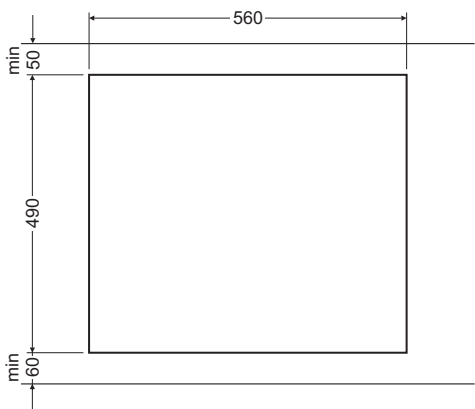
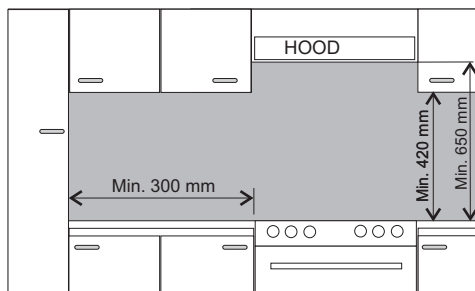
*Тава за печене\**

\* по избор

## ИНСТАЛИРАНЕ

### ▶ Приготвяне на плота на мебела за вграждане на нагревателната плоча

- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да има изправна вентилация, а разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички елементи за управление. Конструкцията на печката е от клас Y, т.е. може да бъде едностранно вградена до висок шкаф или стена.
- Дебелината на плота трябва да е от 28 до 40 мм, дълбочината на плота мин. 600 мм. Плотът трябва да е плосък и добре нивелиран. Трябва да изолирате плота от страната на стената в случаи на влага или заливане.
- Разстоянието между ръба на отвора и ръба на плота отпред трябва да е най-малко 60 мм, а отзад мин. 50 мм.
- Мебелите, предназначени за вграждане на уреди трябва да имат изолиращи обложки и лепило за залепването им, издържащо температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено повърхността може да се деформира или да се разлепи изолацията.
- Ръбовете на отвора трябва да бъдат изолирани с материал устойчив на влага.
- Отворът в плота да се изреже според размерите показани на фигура 1.

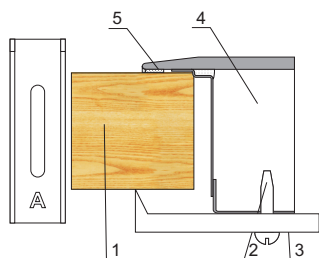


фигура 1.

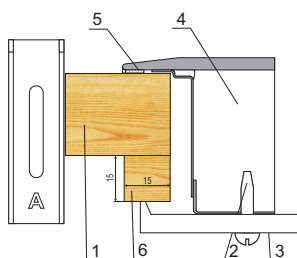
# ИНСТАЛИРАНЕ

## Монтиране на плочата в плата на мебела

- В случаите когато плата има дебелина 38 мм за монтажа на плочата използвайте 4 елемента "А". Начинът на монтиране е показан на фигурите 2 и 3. В случаите когато плата има дебелина 28 мм, освен елементите "А" използвайте още допълнително 4 дървени трупчета с размери 15x15x50 мм. Начинът на монтиране е показан на фигурите 4 и 5.
- Проверете дали уплътнението приляга към плочата.
- Прикрепете леко крепежните елементи под плочата.
- Изчистете плата, сложете плочата в отвора и натиснете леко към плата.
- Проверете дали крепежните елементи са перпендикулярни към ръба на плата и затегнете болтовете.

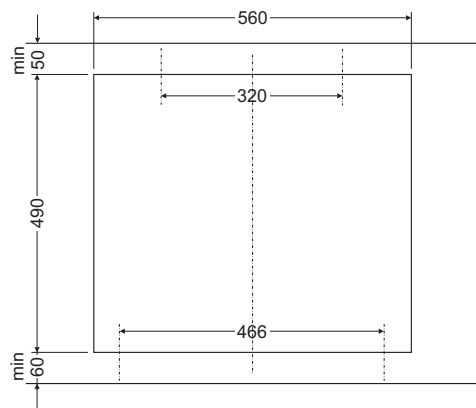


фигура 2

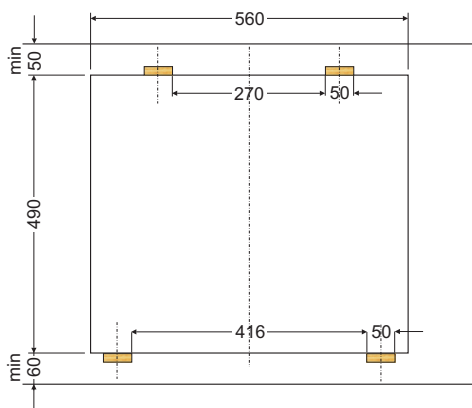


фигура 4

- 1 - плат на мебела
- 2 - болт
- 3 - крепежен елемент
- 4 - нагревателна плоча
- 5 - уплътнение на плочата



фигура 3

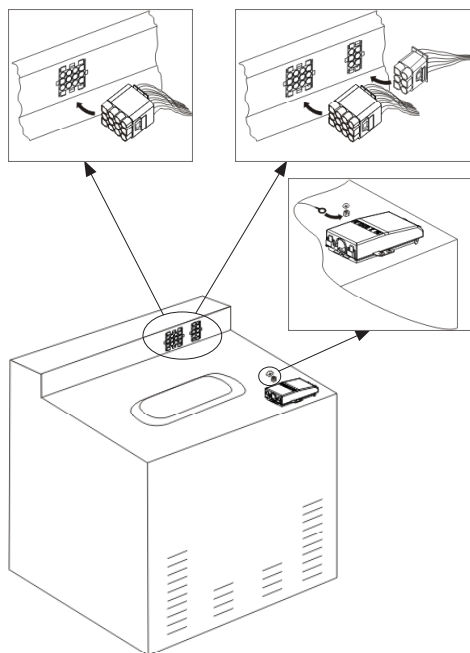


фигура 5

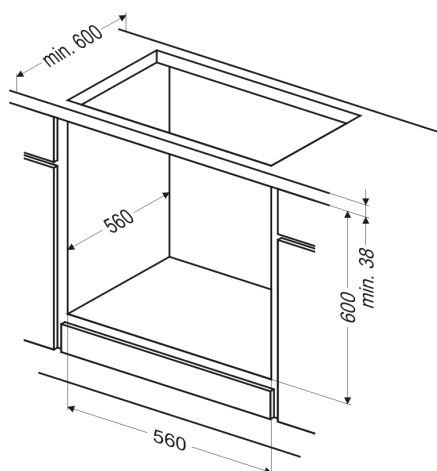
# ИНСТАЛИРАНЕ

## Инсталиране на фурната

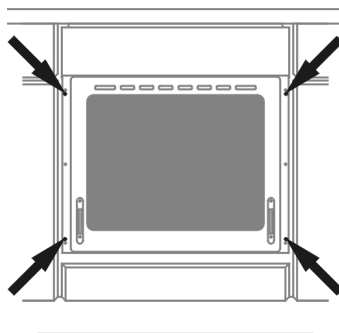
- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата (фигура А).
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване (фигура В).
- задължително свържете кабела нулиращ котлона (жълто-зелен) със скобата нулираща фурната (означена с  $\oplus$ ) намираща се близко до кутията с връзките
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране (фигура С).



фигура В



фигура А



фигура С

# ИНСТАЛИРАНЕ

## Електрически връзки

### Предупреждение!

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

### Препоръки

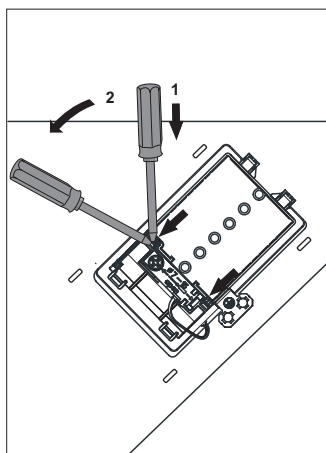
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ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

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

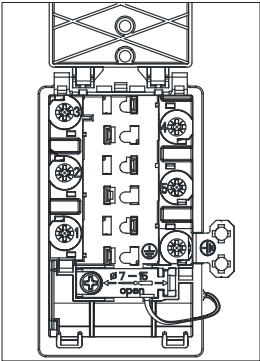
### Предупреждение!

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

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



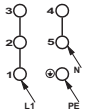
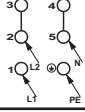
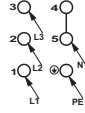
ИНСТАЛИРАНЕ



ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ

Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V  
Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал  PE.

Тип кабел за ел.захранване

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                   |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1                                                                             | При еднофазна връзка с заземяване на 230V, връзките свързват терминалите 1 – 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .                            | 1N~ |  | H05VV-F3G4<br>3 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2                                                                             | При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .                             | 2N~ |  | H05VV-F4G2,5<br>4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3                                                                             | При мрежа от трифазна връзка с с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 4 – 5, фазите 1, 2 и 3 заземяване на 4 - 5, защитната връзка е на  . | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка |                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                   |                                         |

# ИЗПОЛЗВАНЕ

---

## При първоначално ползване

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

# ИЗПОЛЗВАНЕ

## Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка

### Избиране на съдовете

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

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

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



### Избиране на нивото на топлина

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

- МИН. Нагряване

1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци

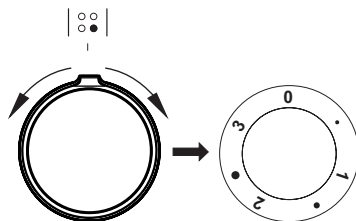
- Супи, съдове по-големи

2 Бавно печене

- Скара, риба

3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене

0 Спиране



# ИЗПОЛЗВАНЕ

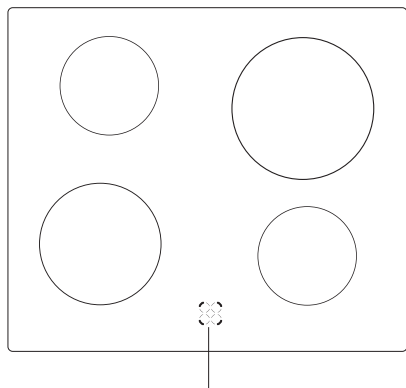
---

## Индикатор на зоната за приготвяне

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

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

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



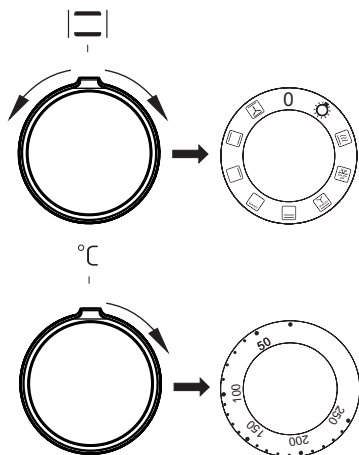
Индикатор зона за приготвяне

# ИЗПОЛЗВАНЕ

## Функциите на фурната и използването им

### Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

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



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

### Внимание!

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

## 0 Липса на настройки



### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Бързо нагряване

Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



### **Включена скара**

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



### **Включен долен нагревател**

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



### **Включени горен и долен нагревател**

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



### **Включен вентилатор и долен и горен нагревател.**

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

## **Сигналната лампа**

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, жълт и червен. Жълтият сигнал означава, че фурната е включена. Ако червената светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи времено (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). Жълтият сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

# ИЗПОЛЗВАНЕ

---

## Използване на скарата

---

Процеса на печене се осъществява с помощта на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

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

**При печене с помощта на функцията и ком-бинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.**

### Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

### Печене

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

### Запичане на месото

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

| Вид на печеното ястие                                                               | Функция на фурната<br> | Температура<br>°C | Ниво<br>( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> ) | Време [min]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                        | 160 - 200         | 2 - 3                                   | 30 - 50                                                                                          |
|    |                        | 150               | 3                                       | 25 - 35                                                                                          |
|    |                        | 160 - 180         | 2 - 3                                   | 20 - 40*                                                                                         |
|    |                        | 150               | 3                                       | 65 - 70                                                                                          |
|    |                        | 220 - 240         | 3                                       | 10 - 15                                                                                          |
|    |                        | 210 - 220         | 2                                       | 45 - 60                                                                                          |
|    |                        | 190               | 2 - 3                                   | 60 - 70                                                                                          |
|    |                        | 230 - 250         | 4                                       | 14 - 18                                                                                          |
|    |                        | 225 - 250         | 2                                       | 120 - 150                                                                                        |
|    |                        | 160 - 230         | 2                                       | 90 - 120                                                                                         |
|    |                        | 190               | 2 - 3                                   | 50 - 60                                                                                          |
|  |                      | 160 - 180         | 2                                       | 45 - 60                                                                                          |
|  |                      | 190 - 210         | 2                                       | 40 - 50                                                                                          |
|  |                      | 170 - 190         | 3                                       | 40 - 50                                                                                          |

### Важно!

Подадените параметри са ориентировъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

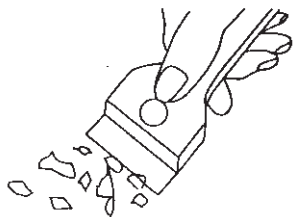
## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

### Стъклокерамична плоча

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



Специална стъргалка за почистване

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

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

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

### Фурна

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

- **Почистване с пара:**

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

- Затворете вратата на фурната

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

- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.

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

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

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

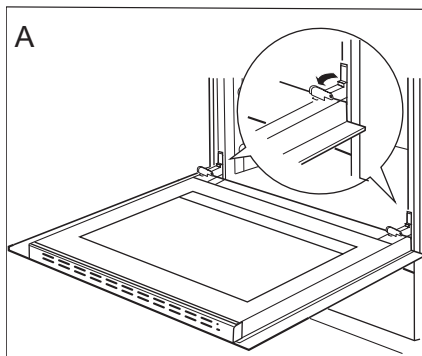
### **Внимание!**

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

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### Извадете вратата

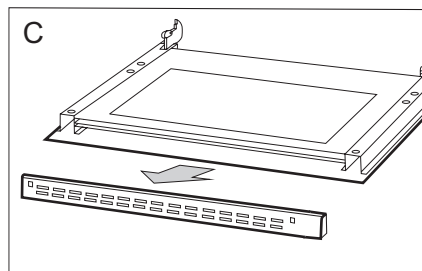
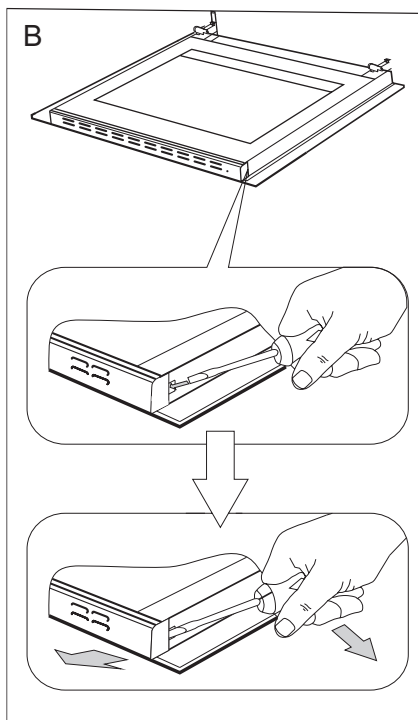
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите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



Наклоняване на защитното устройство на пантите

### Изваждане на вътрешното стъкло

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



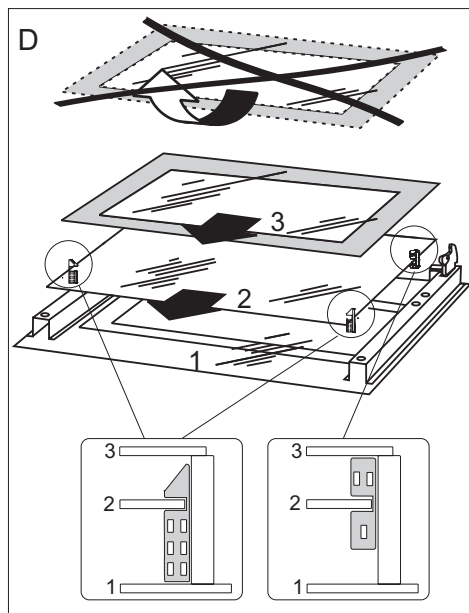
## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

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

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

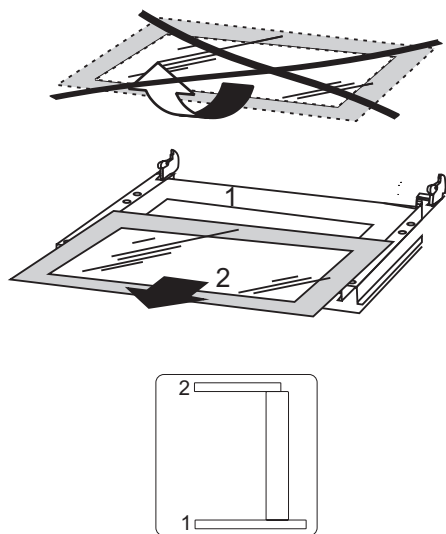
За да монтирате отново стъклото по съпътете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

**Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата.** За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete "щракване".



Изваждане на вътрешното стъкло.  
3 стъкло.

D1



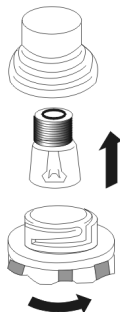
Изваждане на вътрешното стъкло.  
2 стъкло.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

### Смяна на лампата на фурната

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

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



Лампа за фурна

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

### Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

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

#### Внимание!

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

## КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

| ПРОБЛЕМ                               | ПРИЧИНА                                      | ДЕЙСТВИЕ                                                       |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1. Уреда не работи.                   | Не се захранва                               | Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.  |
| 2. Осветлението във фурната не работи | Лампата е изгоряла или не е затегната добре. | Затегнете лампата или я сменете (Виж “Почистване и поддръжка”) |

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

---

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Волтаж                    | 230V/400V ~ 50Hz                  |
| Мощност                   | Максимално 9,1 kW                 |
| Размерина печката (IxLxA) | 59,5 / 59,5 / 57,5 см             |
| Спазва законите UE        | Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

### **Декларация на производителя**

Производителят декларира, че този продукт изпълнява изискванията на европейските директиви изброени по долу:

- Директива за ниско напрежение **2014/35/ЕО**,
- Директива за електромагнитна съвместимост **2014/30/ЕО**,
- Директива евро-проектиране **2009/125/ЕО**,

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





---