

KN3C61A/CZ**KN3C65A/CZ****GB**

English

**Operating Instructions
COOKER AND OVEN****Contents**

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Installation,4
Start-up and use,6
Cooking modes,7
Using the hob,10
Precautions and tips,11
Care and maintenance,12
Assistance,12

HU

Magyar

**Használati útmutató
tűzhely és a sütő**

Tartalomjegyzék

Használati útmutató, 1
A készülék leírása- A készülék áttekintése,2
A készülék leírása- Kezelőpanel,3
Üzembe helyezés,13
Bekapcsolás és használat,15
A főzőlap használata,17
A sütő használata,19
Óvintézkedések és tanácsok,20
Karbantartás és ápolás,21
Szerviz,21

CZ

Česky

**Pokyny pro použití
SPORÁK S TROUBOU**

Obsah

Pokyny pro použití,1
Popis zařízení-Celkový pohled,2
Popis zařízení-Ovládací panel,3
Instalace,22
Spuštění a použití, 24
Použití trouby,25
Použití varné desk,28
Opatření a rady,29
Údržba a péče,30
Servisní služba,30

SK

Slovensky

**Návod na použitie
SPORÁK S RÚROU**

Obsah

Návod na použitie,1
Popis zariadenia-Celkový pohľad,2
Popis zariadenia-Ovládací panel,3
Inštalácia,31
Uvedenie do činnosti a použitie,33
Použitie rúry,34
Režimy pečenia,37
Opatrenia a rady,38
Starostlivosť a údržba,39
Servisná služba,39

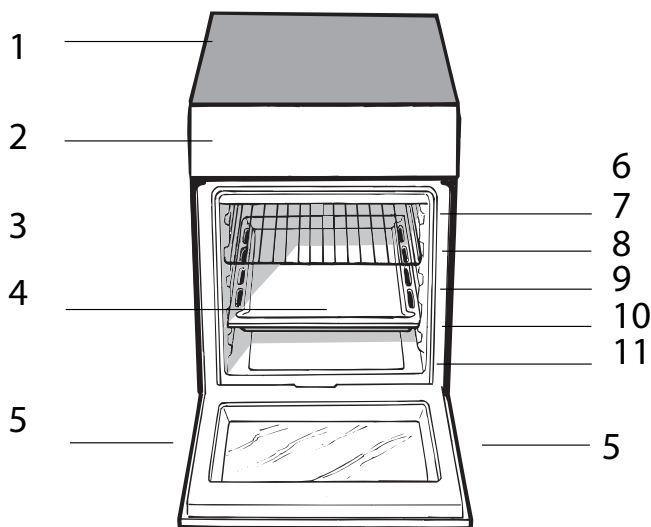
BG

Български

**Инструкции за употреба
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА И ФУРНА**

Резюме

Инструкции за употреба,1
Описание на уреда-Общ преглед,2
Описание на уреда- Управляващ панел,3
Инсталиране,40
Пуск и експлоатация,42
Използване на фурната,43
Котлони,46
Предпазни мерки и препоръки,47
Поддръжка и почистване,48
Техническо обслужване,48



CZ Popis zařízení Celkový pohled

1. Sklokeramická varná deska
2. Ovládací panel
3. Pečící rošt
4. Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
5. Nastavitelné nožičky nebo nohy
6. Vodicí LIŠTY jednotlivých úrovní
7. poloha 5
8. poloha 4
9. poloha 3
10. poloha 2
11. poloha 1

GB Description of the appliance Overall view

1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1

SK Popis zariadenia Celkový pohľad

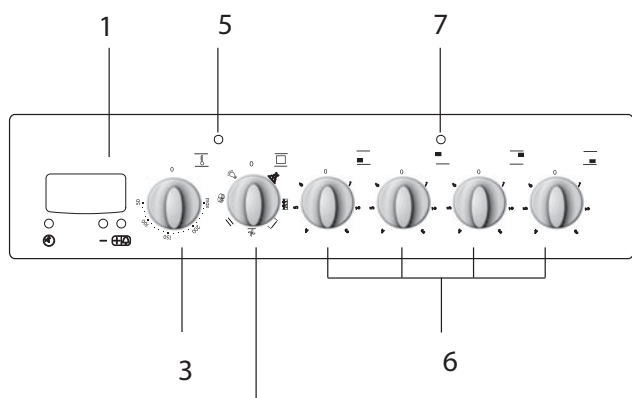
1. Sklokeramická varná doska
2. Ovládací panel
3. Police rúry v podobe mriežky
4. Zberná nádoba alebo varná plocha
5. Nastavitelné nožičky alebo nohy
6. VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
7. poloha 5
8. poloha 4
9. poloha 3
10. poloha 2
11. poloha 1

HU A készülék leírása A készülék áttekintése

1. A kerámia főzőlap
2. Kapcsoló tábla
3. Sütő rács
4. Serpenyő vagy sütőtepsi
5. Állítható lábacska vagy láb
6. TÁLCASÍNEK
7. helyzet 5
8. helyzet 4
9. helyzet 3
10. helyzet 2
11. helyzet 1

BG Описание на уреда Общ преглед

1. Стъклокерамичен котлони
2. Командно табло
3. Решетка
4. Тава
5. Регулируеми крачета
6. ВОДАЧИ за двата
7. Положение 5
8. Положение 4
9. Положение 3
10. Положение 2
11. Положение 1



GB

Description of the appliance Control panel

1. Electronic cooking programmer
2. TIMER knob
3. THERMOSTAT knob
4. SELECTOR knob
5. THERMOSTAT indicator light
6. Electric HOTPLATE control knob
7. ELECTRIC HOTPLATE indicator light

HU

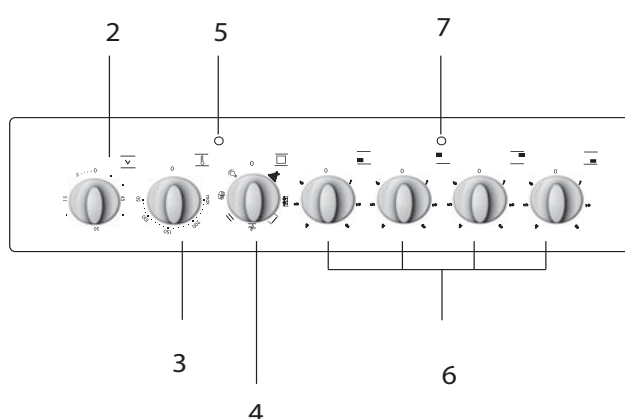
A készülék leírása Kezelőpanel

1. Elektronikus sütés programozó
2. Időmérő gomb
3. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
4. Választó gomb
5. Hőmérséklet ellenőrző lámpa
6. Az elektromos főzőlap vezérlő gombja
7. Elektromos főzőmező ellenőrző lámpa

CZ

Popis zařízení Ovládací panel

1. Tlačítko elektronického pečícího programátoru
2. Knoflík časovače
3. Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
4. Knoflík pro výběr režimu
5. Indikátor termostatu
6. Knoflíky fungování ELEKTRICKÝCH desek
7. Indikátor ELEKTRICKÝCH desek



SK

Popis zariadenia Ovládací panel

1. Elektronický časovac
2. Otcný gombík casovaca
3. Otcný gombík termostatu
4. Otcný gombík pre volbu
5. Kontrolka termostatu
6. Otočné ovládače PLATNÍ
7. Kontrolka PLATNÍ

BG

Описание на уреда Управляващ панел

1. Електронна готвене програмист
2. TIMER копчето
3. Бучка термостат
4. ключа за избор
5. Светлинен индикатор на термостата
6. Копчето за управление на електрически котлон
7. Светлинен индикатор на електрически котлон

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

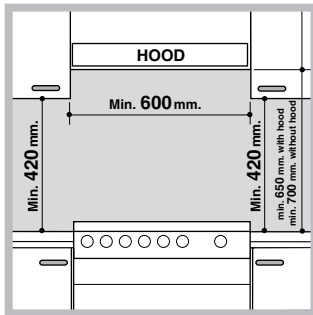
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

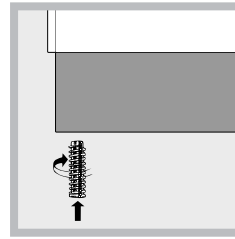


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

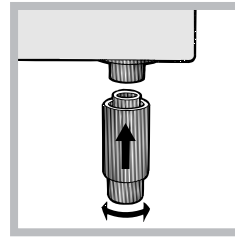
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

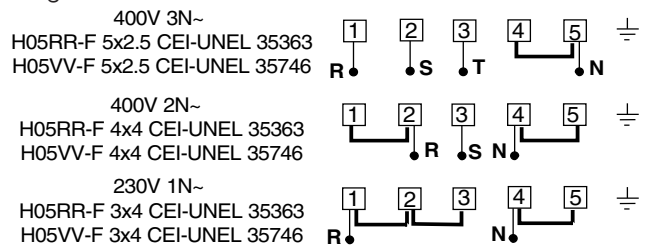


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

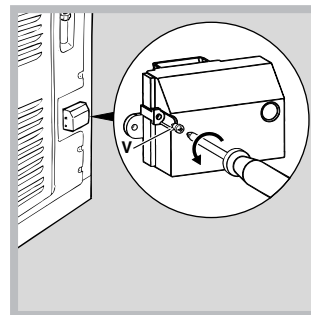
Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:

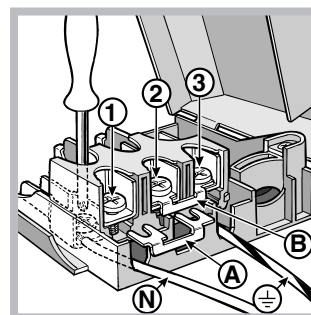
1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection supports A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection:

terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.

3. Position the wires N and ⊕ as shown in the diagram (see figure) and proceed with the connection process, tightening the terminal



screws as far as possible.

4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:




- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 44 cm height 34 cm depth 38 cm
Volume	54 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Max. ceramic hob consumption	5800 W
ENERGY LABEL	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: <u> </u> Convection mode; <u> </u></p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Baking mode.</p>
 	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)</p>

Start-up and use

GB

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light



When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.





Electronic timer*

The electronic timer displays the time and the timer function with countdown.

Note: all the functions are operative approximately 7 seconds after they are set.




How to reset the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. 0 00

•  Press the  button, and then use the  and  buttons to set the correct time. To move the time forward quickly, keep the buttons pressed.



Whenever the time must be reset, follow this same procedure.

Timer Feature

Press the  button to access this function. The symbol „“ will appear on the display. Each time you press button , the time will increase by 10 seconds until 99 minutes and 50 seconds. If you continue to press it, the time will increase from minute to minute up to a maximum of 10 hours.

Use button  to go backwards.

After setting the desired time, start the countdown. When the time has elapsed, the buzzer will sound, and it can be interrupted by pressing any of the buttons.

You can display the time by pressing button , and symbol „“ indicates the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display automatically goes back to indicating the timer.

To cancel a previous setting

Press button  up until 0 00.

* Only available in certain models.

Cooking modes

BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....

CONVECTION mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

FAN ASSISTED mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat

distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

TOP OVEN mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

GRILL mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element and the turnspit come on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit. Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph..

FAN ASSISTED GRILL mode

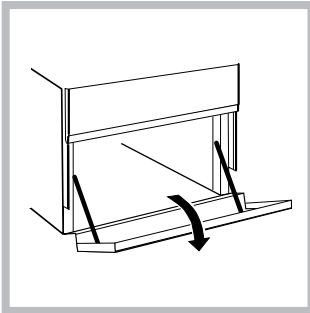
Temperature: any temperature between 50°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

! The TOP OVEN, GRILL and FAN ASSISTED GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN ASSISTED GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.


Lower oven compartment*

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).



- ! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
- ! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

GB

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.º 4	4	5	Max	2-3
	Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200
Cuttlefish		1.5	3	5	200	30-35

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Using the glass ceramic hob

GB

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.

A. The cooking zone.
B. The residual heat indicator light: this indicates

that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

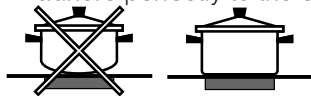
Cooking zones with radiant heating elements

They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 6.

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
- The appliance should not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction".
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven, for cooking ranges and ovens.

- Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- Hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

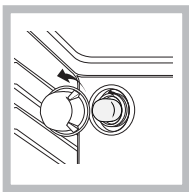
Cleaning the oven

! Do not use steam jets to clean the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.



Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).

2. Remove the light bulb and

replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a

damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.

- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

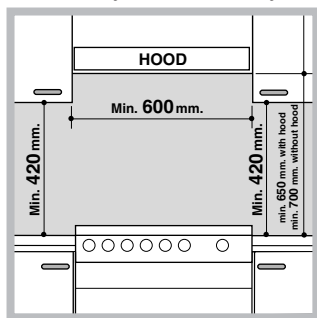
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek ($T = 90\text{ °C}$)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 200 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);



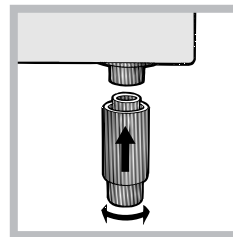
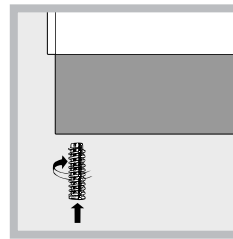
ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es

• ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es

körzetébe;

- az esetleges kürtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



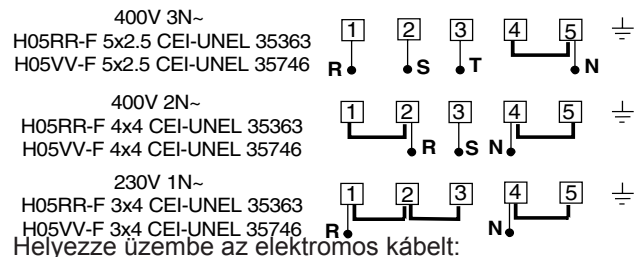
Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra)!

A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.

Elektromos csatlakoztatás

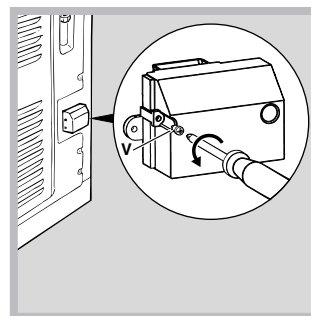
Az elektromos kábel beszerelése

A vezetékét az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).

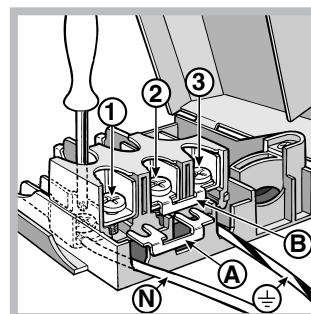


1. Csavarozza ki a kapocsléc V csavarjait, és a

kinyitásához húzza le a feőjét (lásd ábra).



2. A fenti csatlakoztatási sémának megfelelően illessze az A csatlakozót (lásd ábra) a helyére. A kapocslécet 230 V-os egyfázisú hálózatra tervezték. Az 1-es, 2-es és 3-as kapocslécek egymáshoz vannak csatlakoztatva; a 4–5. híd a kapocsléc alsó részén található.



3. A séma szerint (lásd ábra) illessze a helyére

az N és a \equiv vezetőt, és a kapocsléc alsó csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatásokat.

4. A megmaradt vezetékeket kösse be az 1-es, 2-es és 3-as kapocslécekbe, és húzza meg a csavarokat.

5. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.

6. A V csavarokkal zárja vissza a kapocsléc fedőjét.

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (lásd *Műszaki adatok táblázat*).

Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se érhesse 50 °C-nál magasabb hőmérséklet.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:




- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatibilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

ADATTÁBLÁZAT	
Méreték	Szélesség: 44 cm Magasság: 34 cm Mélység: 38 cm
Térfogat	54 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
Kerámia főzőlap	
Bal első	1200 W
Bal hátsó	1700 W
Jobb hátsó	1200 W
Jobb első	1700 W
A kerámia főzőlapok energiafelvétele max.	5800 W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos  Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Süteménysütés 
 	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 2004.12.15-i 04/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. 2006/96/EGK 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

A sütő használata

! Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.

! Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet. A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt mindig megteheti, hogy:

- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
- a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.


! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hőfokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.



Sütővilágítás

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során

bekapcsolva marad. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Időzítés*

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához:




1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráirányban  nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen  a kívánt idő beállításához.

Elektronikus időkapcsoló Az elektronikus időkapcsoló az időt és az időkapcsoló funkcióját mutatja.

Figyelem: a funkciók beállítása 7 másodpercig rögzítődik, miután be lettek állítva.





Az óra beállítása

A készülék elektromos csatlakoztatása után, vagy áramkimaradás esetén, az óra automatikusan törlődik 0:00 kijelzésre, majd villogni kezd. 0 00.



•Nyomja meg a  gombot, majd a  és  gombok segítségével állítsa be a helyes időt.

Ha a pontos időt bármikor újra be kell állítani, mindig kövesse a fent leírt lépéseket!

Időkapcsoló funkciói

Nyomja meg a  gombot, hogy aktiválja az időkapcsoló funkcióit. A  szimbólum fog megjelenni a kijelzőn. A  megnyomásával az idő 10 másodpercről növelhető 99percig és 50 másodpercig. Ha a gombot folyamatosan nyomva tartja, akkor az idő percről percre fog növekedni míg el nem éri a max. 10 órát. Ugyanezt a műveletet visszafelé, a  gomb segítségével végezheti el.

Miután beállította a megfellelő időt, indítsa el a visszaszámlálást. Múitán az idő lejárt, a készülék jelez, melyet bármelyik gombbal megállíthat.

Az idő kijelzéséhez nyomja meg a  gombot, míg a  szimbólum jelzi hogy az időkapcsoló funkció be lett állítva. 7 másodperc elteltével, a kijelző automatikusan visszaáll az időkijelzésre.

A beállítások törlése

Nyomja meg a  az időkapcsoló 0.00 át nem változik.

* Csak néhány modellnél.

Program



SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol az alsó fűtőszál, és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében.

Ez a funkció kíméletes sütést igénylő ételek (főleg a kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt. Néhány példa: fánk, édes és sós kekszek, sós aprósütemények, piskótatekercsek, kis gratinírozott zöldségszeletek stb.

Hagyományos

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső fűtőszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hőeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tőkehal spanyol módra, tőkehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütőben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönben a hőeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a hőmennyiség kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hőre, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.



Légkeveréses sütő

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

A hőelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Akár egymástól különböző ételt is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sütés több szinten” című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sütési mód ideális csöben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszán tartó sütést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke,

sültburgonya stb. Ezenkívül jelentős haszonnal jár sülték sütésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el. A „légkeveréses” funkció fehér és vörös húsk, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hőfokszabályozó tekerőgomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.



FELSŐ SÜTÉS PROGRAM

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső fűtőszál.

Ez a sütési mód használható utósütésre.



GRILLEZÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs.

A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húskok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb.

A sütést félig nyitott sütőajtó mellett végezze, kivéve a forgónyáron történő sütést.

A „Praktikus sütési tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.



LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉS program

Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.

Bekapcsol a felső középső fűtőszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hőszállításal a levegő keringtetését a sütő belsejében. Így, a hő helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételt a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablólús, kolbász, hurka, sertésborda, bányaborda, töltött csirke, zsályás fűj, vesepecsenye stb. elkészítésénél.

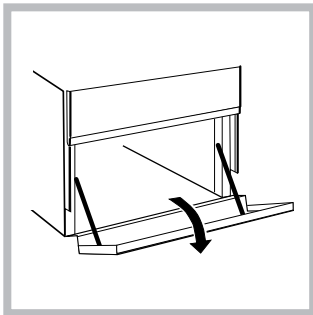
Halaknál, a légkeveréses grillezés utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

! A FELSŐ SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! FELSŐ SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot a 2. vagy 3. szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.

Alsó tárolótér*


A sütő alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítők, illetve fazekak tárolhatók. A sütőajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (lásd ábra).



! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Egyidejű sütés több szinten

Ha két szinten kíván sütni, használja a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS  programot (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a sütési módnak). Ezen kívül:

- ne használja az 1. és 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (lásd Sütési táblázat), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Először azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütőt előtte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően a 4. szinten megsültet.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

* Csak néhány modellnél.

Sütési táblázat

Választógomb állása	Étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Sütemény	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs torta	1	2/3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1-3-5	15	90	180
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Felső sütőrész	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4db	4	5	Max	2-3
Légkeveréses grillezés	Grillcsirke	1.5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	3	5	200	30-35

! a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Az üvegkerámia főzőlap használata

! A tömítéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy ezeket speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

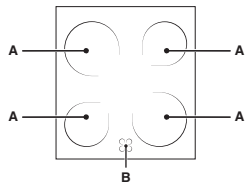
A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el óráirányban a megfelelő tekerőgombot.

A kikapcsoláshoz csavarja óráiránnyal ellentétesen a tekerőgombot a „0” állásba.

A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

A főzőfelületek



A főzőlapon sugárzó, elektromos fűtőszálak vannak. Működésük során vörössé válnak.

A. A főzőfelület

B. Hőmérsékletjelző lámpa: azt jelzi, hogy a megfelelő főzőfelület hőmérséklete 60 °C-nál magasabb, akkor is ha a fűtőszál már ki van kapcsolva, de még meleg.

Főzőfelületek sugárzó fűtőszálakkal

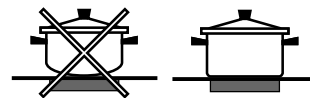
A gázra jellemző tulajdonságokkal rendelkezik: gyors reagálás a parancsokra, az erősség azonnali láthatósága.

Forgassa el óráirányban a megfelelő tekerőgombot 1-től 6-ig.

Fokozat	Normál vagy gyors mező
0	Kikapcsolt állapot
1	Zöldség, hal főzéséhez
2	Burgonya (pároláshoz), levesek, csicseriborsó, bab főzéséhez
3	Nagy mennyiségű étel tovább főzéséhez, pl. minestrone
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlagon felül)
6	Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképeségét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.

E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A kemény porcelán főzőlap ellenáll a hőmérséklet-változásoknak és az ütéseknek. Ne feledje azonban, hogy pengék vagy éles konyhai eszközök a főzőlap felületét eltörhetik. Amennyiben ez mégis bekövetkezne, azonnal húzza ki a tűzhely csatlakozódugóját a hálózathoz, és csak hivatalos szakszervizhez forduljon, akikkel cseréltesse le azt egy eredetire. A fentiek elmulasztásával kockáztathatja a készülék biztonságosságát.
- A készüléket otthoni, háztartási használatra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esőnek, illetve viharok.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. osztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolóterbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.
- Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- Ne hagyja, hogy gyerekek vagy nem hozzáértők felügyelet nélkül használják a tűzhelyet.
- A készülék nem használható személyek (beleértve a gyermekeket is), csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességek, vagy a tapasztalat hiánya és a tudás, hacsak nem kaptak felügyeletet és útmutatást.”
- Figyelem: Ha a felület repedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés, a főzőlap felülete üvegkerámia vagy hasonló anyag, amely védi élő részei
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyelni kell arra, hogy ne érjen fűtőelemek a sütőben, a főzéshez tartományok és kályha.
- Figyelem: hozzáférhető részek átforrósodhatnak használat közben. **A kisgyerekek távol kell tartani.**

- Ne használjon durva súrolószert vagy éles fém kaparók, hogy tisztítsa meg a sütő ajtaját üveg, mivel ezek a felszínét, amelynek következtében összeomlott az üveg.
- Minden kiömlött el kell távolítani a fedél felnyitása előtt.
- Hob felületet hagyni kell kihűlni bezárása előtt a fedelet.
- Figyelem: Ügyeljen arra, hogy a készülék ki van kapcsolva cseréje előtt a lámpa, hogy elkerülje az áramütés.
- Ez a készülék is használható korú gyermekek 8 éves és ennél és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességek, illetve a tapasztalat hiánya, és a tudás, ha kaptak felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos módon megérteni a veszélyeket. A gyermekek nem játszanak a készülékkel. Tisztítás és karbantartás nem kell a gyerekek felügyelet nélkül.
- FIGYELEM: Felügyelet nélküli főzés a főzőlap zsír vagy olaj veszélyes lehet, és a tüzet. SOHA ne próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedél láng pl. fedéllel vagy egy tűzoltásra szolgáló takaró.
- FIGYELEM: a tűzveszély: ne tárolja az elemeket a főzési felület
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyelni kell arra, hogy ne érjen fűtőelemek a sütőben
- FIGYELEM: hozzáférhető részek átforrósodhatnak használat közben.

A kisgyerekek távol kell tartani

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
- A használatból kivont háztartási gépek nyilvános gyűjtőhelyeken leadhatók, kommunális telepekre szállíthatók, illetve, amennyiben a nemzeti szabályozás úgy rendelkezik, a viszonteladónál a hasonló típusú készülék vásárlásakor leadhatók.
- A főbb háztartási gépek gyártói mind a használatból kivont készülékek hulladékgyűjtési és -kezelési rendszereinek létrehozásában, mind működtetésében szerepet vállalnak.
- Takarékosság és környezetvédelem**
- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Kapcsolja ki a készüléket.

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítása

! A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.

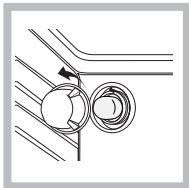
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószeret, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra).



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

Az üveggerámia főzőlap tisztítása

! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószeresek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

- A főzőlap tisztításához elég nedves szivacsot, szárazra törléséhez pedig nedvszívó konyhai törölröngyöt használni.

- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üveggerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg.
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nincs mellékelve). A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üveggerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálás szivacsot.
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével.
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Javasoljuk, hogy ezeket a karbantartó műveleteket a készülék langyos (nem meleg) vagy hideg állapotában végezze.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra.

Speciális tisztítószer üveggerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üveggerámiahoz	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

Az inox acélfelületek tisztítása

Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik. Ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

Szerviz

Adja meg az alábbiakat:

- A készülék modellje (Mod.)
- A készülék sorozatszama (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

Instalace

CZ

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, odevzdání nebo stěhování se ujistěte, že zůstane společně se zařízením.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

! Instalace zařízení musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů.

! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden při vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

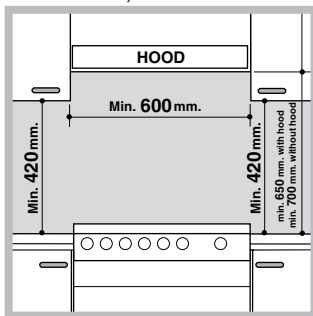
Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zařízení lze nainstalovat vedle nábytku za předpokladu, že výška tohoto nábytku nepřesahuje výšku varné desky.

! Ujistěte se, že stěna dotýkající se zadní strany zařízení je z nehořlavého materiálu, odolného vůči teplu (T 90°C).

V rámci správné instalace je třeba:

- Umístit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 200 mm od zařízení;

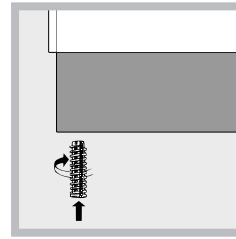


(viz obrázek);

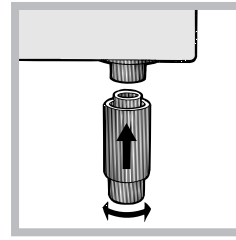
- neumísťujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;
- Případné odsavače musí být nainstalovány podle pokynů uvedených v příslušném návodu.

- když bude sporák nainstalován pod zavěšenou horní skříňku kuchyňské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skříňky: 420 mm. Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál horních skříněk kuchyňské linky hořlavý

Vyrovnání do vodorovné polohy



Je-li třeba vyrovnat zařízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do příslušných uložení v rozích spodní části sporáku (viz obrázek).

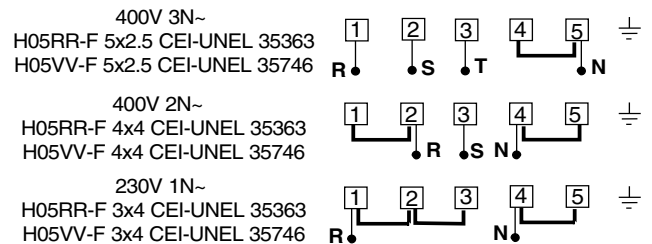


Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

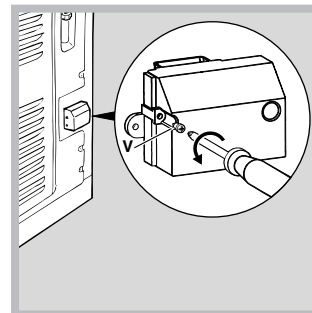
Elektrické zapojení

Montáž napájecího kabelu

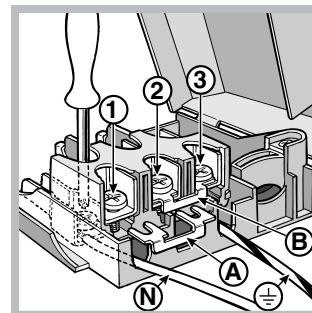
Rozměry kabelu se určují na základě druhu použitého elektrického zapojení podle tohoto schématu zapojení:



Příprava napájecího kabelu:



1. Odšroubujte šroub V na svorkovnici a potáhněte za kryt za účelem jejího otevření (viz obrázek).



2. Umístěte přemostňovací vodič A (viz obrázek) podle výše uvedeného schématu zapojení. Svorkovnice je uzpůsobena pro připojení jednofázového napájecího přívodu 230V: Svorky 1, 2 a 3 jsou vzájemně propojené; přemostnění

- 4-5 se nachází ve spodní části svorkovnice.
3. Umístěte vodiče N a \perp podle schématu (viz obrázek) a proveďte připojení dotažením šroubů svorek na doraz.
4. Umístěte zbývající vodiče do svorek 1-2-3 a dotáhněte šrouby.
5. Upevněte napájecí kabel do příslušné kabelové přičhytky.
6. Zavřete kryt svorkovnice zašroubováním šroubu V.

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz tabulka Technické údaje). Zařízení je třeba připojit přímo do elektrické sítě s použitím omnipolárního jističe s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, zapojeného mezi zařízením a elektrickou sítí. Jistič musí být zvolen tak, aby odpovídal uvedenému proudovému odběru, aby byl ve shodě s normami NFC 15-100 (zemnicí vodič nesmí být přerušen jističem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby žádná jeho část nepřišla do styku s teplotami převyšujícími 50 °C.

Před zapojením se ujistěte, že:




- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. Když zásuvka není kompatibilní se zástrčkou, obraťte se kvůli výměně na autorizovaného technika. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel se musí pravidelně kontrolovat a dle potřeby vyměnit, a to výhradně autorizovanými technikami.

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI	
Rozměry	šířka 44 cm výška 34 cm hloubka 38 cm
Objem	54 l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
Keramicke varná deska Levá přední Levá zadní Pravá zadní Pravá přední Max. příkon keramické varné desky	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Spotřeba energie <u>Přirozená konvekce – funkce ohřevu</u> <u> </u> Tradice <u> </u> Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: Trouba na moučnky 
 	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: 2006/95/EHS z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 04/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav. 2006/96/EHS 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Spuštění a použití

CZ

Použití trouby

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

! Před použitím jednoznačně odstraňte plastové fólie, které se nacházejí po bocích zařízení.

! Nikdy nepokládejte přímo na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Otáčením otočného ovladače TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu.
Seznam druhů pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (viz *Tabulka pečení v troubě*).

Během pečení je vždy možné:


- Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ;
- měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
- přerušit pečení přetočením otočného ovladače PROGRAMŮ do polohy 0;

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTATU



Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti. K jejímu vypnutí dojde po dosažení zvolené teploty uvnitř trouby. Poté se kontrolka bude střídavě rozsvěcet a zhasínat, což poukazuje na činnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.

Osvětlení trouby

Rozsvítí se přetočením otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ do polohy odlišné od polohy „0“. Zůstane rozsvícena po celou dobu činnosti trouby. Volbou  prostřednictvím otočného ovladače dojde k rozsvícení osvětlení bez aktivace jakéhokoli topného článku.

Časovač*

Při aktivaci Časovače (Počítadla minut) postupujte následovně:

1. Natočte budík otočením  otočného ovladače ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček téměř o jednu celou otáčku;
2. Otočením  otočného ovladače ČASOVAČE proti směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.




Elektronický časovač*

Elektronický časovač zobrazí čas a ten bude postupně odpočítáván.

Poznámka: **všechny funkce začnou být aktivní cca 7 sekund poté, co byly nastaveny.**




Jak vynulovat hodiny

Poté, co začalo být zařízení napájeno el. proudem nebo poté, co došlo k přerušení přívodu el. proudu, se hodiny na displeji automaticky vynulují 0:00 a začnou blikat.

! Stiskněte tlačítko  a poté pomocí tlačítek  a  nastavte správný čas. Chcete-li čas nastavit rychleji, držte tlačítka stisknutá.



Kdykoliv poté, co bylo zapotřebí čas vynulovat, proveďte tento postup.

Časovač


Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol „“. Při každém stisku tlačítka  se čas zvýší o 10 sekund až na 99 minut a 50 sekund. Pokud i poté budete pokračovat v tisku tlačítka, čas se začne zvyšovat o minuty až na 10 hodin.

Tlačítkem  čas snižujete.

Po nastavení požadovaného času se čas začne odpočítávat. Jakmile nastavený čas uplynul, spustí se zvukový signál. Signál zrušíte stiskem jakéhokoli tlačítka.


Stiskem tlačítka  se na displeji zobrazí zbývajcí čas. Symbol „“ znamená, že byla nastavena funkce časovače. Po uplynutí cca 7 sekund se displej navrátí do původní podoby.

Zrušení provedeného nastavení

Stiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí 0 | 00.

Nastavení hlasitosti akustického signálu


Po nastavení času a jeho potvrzení, je možné

prostřednictvím tlačítka  nastavit hlasitost akustického signálu alarmu.

* Je součástí pouze některých modelů.

Uporabite merilec časa

1. **ODŠTEVALNIK ČASA ZA KONEC PEČENJA** zavrtite (l v celoti ve sme(ru urinega kazalca.
2. Nato ga zavrtite (l v nasprotno sme(r in nastavite zelený čas; minúte, ki se nahajajo na Gumbo ODŠTEVALNIKA ČASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujeme z oznake na upravljalni plošči.
3. Ko se čas izteče, se sproži zvočni signal in pečica se izključi.
4. Kadar je pečica izključena, se odštevalnik EASA lahko uporabi kot običajen števec minut.

! Ee pečico želite uporabiti v ročno nastavitvi br(íza odštevalnika EASA, zavrtite (l Gumbo za ODŠTEVALNIK EASA ZA KONEC PEČENJA do simbola .

Programy



Program TROUBA NA MOUČNÍKY

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnoměrné teplo.

Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučníků, které potřebují vykynout) a k přípravě „čajového pečiva“ na 3 úrovních současně. Některé příklady: bignč, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Tradice

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

V této poloze dojde k rozsvícení dvou výhřevných článků, spodního a horního. Jedná se o klasickou babiččinu troubu, u které však byly povzneseny na vynikající úroveň rozvod tepla a spotřeba energie. Statická trouba je nepřekonatelná v případech, kdy je třeba připravit jídla, v nichž se jednotlivé složky skládají ze dvou nebo více komponentů a tvoří jedno jídlo, jako například: Zelí s vepřovými žebírky, treska na španělský způsob, treska po neapolsku, telecí medailónky s rýží, atd. Vynikajících výsledků lze docílit při přípravě jídel s hovězím nebo telecím masem, jako: Dušená jídla, paprikáše, guláš, maso z divočiny, vepřová kýta a vepřový hřbet, atd., které vyžadují pomalou přípravu s neustálým podléváním. Zůstává optimální volbou pro přípravu zákusků, ovoce a pro přípravu jídel v uzavřených nádobách, specifických pro použití v troubě. Při přípravě jídel ve statické troubě používejte pouze jednu úroveň, protože při použití

většího množství úrovní by distribuce tepla nebyla právě nejvhodnější. Použitím různých úrovní, které máte k dispozici, můžete kompenzovat množství tepla mezi horní a spodní částí. Jestliže příprava vyžaduje vyšší teplo zespodu nebo shora, použijte spodní nebo horní úroveň.



Ventilovaná trouba

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

Dojde k aktivaci výhřevných článků a zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo stálé a stejnoměrné, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Proto můžete péct i vzájemně odlišná jídla, stačí, aby měla obdobnou teplotu pečení. Při dodržení pokynů uvedených v části „Současné pečení na více úrovních“ je možné používat současně nanejvýš 2 úrovně současně..

Tato funkce je obzvláště vhodná pro přípravu jídel vyžadujících gratinování nebo jídel, u nichž je nutná poměrně dlouhodobá příprava, například: Lasagne, ! PEČENÍ SHORA, GRILOVÁNÍ a VENTILOVANÝ GRIL je třeba provádět při zavřených dvířkách.

! Při PEČENÍ SHORA a GRILOVÁNÍ uložte rošt do polohy 5 a sběrnou nádobu do polohy 1 za účelem zachycení zbytků při pečení (šťávy a/nebo tuků). Při VENTILOVANÉM GRILU uložte rošt do polohy 2 nebo 3 a sběrnou nádobu do polohy 1 za účelem zachycení zbytků při pečení.



Program TROUBA SHORA

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
Slouží k zapnutí horního topného článku.
Tuto funkci je možné použít k dopečení.



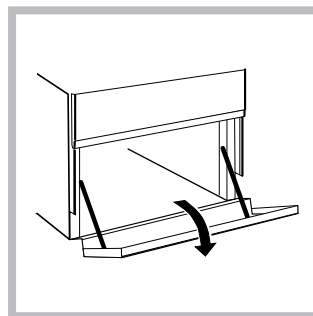
Program GRIL

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.
Slouží k zapnutí horního topného článku a k aktivaci rožně.
Poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zbarvení povrchu jídel do růžova, přičemž jejich vnitřek zůstává měkký, poněvadž dochází k zabránění úbytku tekutin. Grilování je obzvláště vhodné k přípravě těch druhů jídel, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: telecí nebo hovězí biftek, pečené žebírko, filé, hamburger atd.
Pečte při napůl otevřených dvířkách s výjimkou pečení s použitím rožně.
Některé příklady použití jsou uvedeny v části „Praktické rady pro pečení“.



Ventilovaný gril

Teplota: dle potřeby od 50°C do 200°C.
Slouží k zapnutí horního centrálního výhřevného článku a k aktivaci ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. To zabrání spálení povrchu jídel a umožní správný průnik tepla. Mimořádně dobrých výsledků lze docílit použitím ventilovaného grilu při přípravě šašlíku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského kuřete, křepelek na šalvěji, vepřových plátků apod.
Při přípravě ryb je ventilovaný gril obzvláště vhodný pro pečení ježdíku, tuňáka, mečouna, plněných malých sépií, atd.




Spodní prostor*

Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (viz obrázek).

! Nikdy nekládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

! Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Současné pečení na více úrovních

Když je třeba použít dvě úrovně, použijte program VENTILOVANÝ , protože se jedná o jediný program vhodný pro tento druh pečení. Dále je vhodné:

- Nepoužívat úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.
- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Při přípravě jídel, která vyžadují odlišné doby a teploty pečení, nastavte teplotu do středu mezi dvě doporučené (viz *Tabulka pečení v troubě*) a umístěte choulostivá jídla do polohy 4. Jako první vytáhněte jídlo, které vyžaduje nejkratší pečení.
- Při pečení pizzy na více úrovních při teplotě nastavené na 220°C je vhodné předejít pec na dobu 15 minut. Obvykle pečení v poloze 4 trvá nejdéle: Proto se doporučuje nejdříve vytáhnout upečenou pizzu z úrovně, která je více vespod, a pouze o několik minut poté tu, která byla pečena v poloze 4.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

* Je součástí pouze některých modelů.

Tabulka pečení v troubě

CZ

Poloha otočného knoflíku volby funkce	Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Doba předehřátí (v minutách)	Poloha otočného knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)
Na moučníky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné dorty	1	2/3	15	180	40-45
	Chlebiček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovních)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového sýrového těsta (na 2 úrovních)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statická trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Ventilovaná trouba	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrely	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
Horní trouba	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril	Platýzi a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	Max	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Toast	č. 4	4	5	Max	2-3
Ventilovaný gril	Grilované kuře	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35

! Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle osobního přání. Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1.úrovně zespodu.

Použití sklokeramické varné desky

CZ

! Lepidlo aplikované na těsnění nechává na skle mastné skvrny. Před použitím zařízení doporučujeme tyto skvrny odstranit specifickým neabrazivním prostředkem, určeným pro údržbu. Během prvních hodin provozu je možné cítit zápach gumy, který však rychle vyprchá.

Zapnutí a vypnutí varných zón

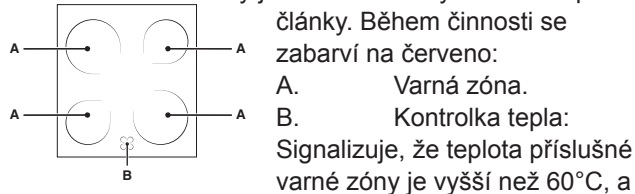
Zapnutí varné zóny se provádí otočením příslušného otočného ovladače ve směru hodinových ručiček.

Její vypnutí se provádí otočením proti směru hodinových ručiček, a to až do polohy „0“.

Rozsvícení kontrolky činnosti ELEKTRICKÝCH PLOTEN poukazuje na to, že nejméně jedna plotna varné desky je v činnosti.

Varné zóny

Součástí varné desky jsou elektrické vyzařovací topné články. Během činnosti se



Signalizuje, že teplota příslušné varné zóny je vyšší než 60°C, a

to i v případě, že je topný článek vypnutý, ale je dosud teplý.

Varná zóna s vyzařovacími články.

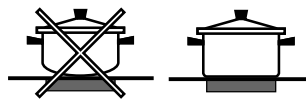
Vyznačují se vlastnostmi typickými pro plyn: Rychlá odezva na ovládací příkazy a okamžité zobrazení výkonu.

Pootočte příslušný otočný ovladač ve směru pohybu hodinových ručiček od 1 po 6.

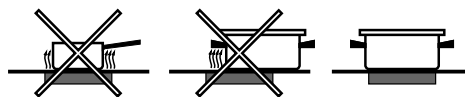
Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů“
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Praktické rady pro použití varné desky

- Používejte hrnce s plochým a silným dnem, abyste zajistili jejich dokonalou přilnavost k zóně ohřevu;



- vždy používejte hrnce s dostatečným průměrem, které zcela zakryjí zónu ohřevu, aby se tak zajistilo dokonalé využití veškerého tepla, které je k dispozici;



- ujistěte se, že dno hrnce je dokonale suché a čisté: Bude tak zajištěna optimální přilnavost k varným zónám a delší životnost hrnců i varné desky;
- vyvarujte se používání hrnců, které se používají na plynových hořácích: Koncentrace tepla na plynových hořácích může deformovat dno hrnce, který tak ztratí svou přilnavost;
- nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou bez hrnce, protože by mohlo dojít k jejímu poškození.

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Sklokeramická varná deska je odolná vůči změnám teploty a nárazům. V každém případě je třeba si pamatovat, že čepele nebo kuchyňské nářadí může poškodit povrch varné desky. Když k tomu dojde, je třeba okamžitě vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrické sítě, obrátit se výhradně na autorizované středisko servisní služby a požádat o použití originálních náhradních dílů. Nedodržení výše uvedených pokynů může negativně ovlivnit bezpečnost zařízení.
- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení se nesmí instalovat venku, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor. Je velmi nebezpečné nechat jej vystavené dešti a bouři.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu.
- Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavěné mezi 2 kusy nábytku).
- Udržujte jej z dosahu dětí.
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi zařízení.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Během činnosti zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti hořlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte hořlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dřívě, než vytáhněte zástrčku z elektrického rozvodu.
- Při poruše zařízení se je nepokoušejte sami opravovat. Opravy provedené nekvalifikovanými osobami mohou způsobit ublížení na zdraví nebo další poruchy zařízení. Obráťte se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Zabraňte dětem a nepovolaným osobám používat sporák bez dozoru.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**
 - Přístroj by neměl být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo

nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli stanoven dohled, nebo.

- Upozornění: Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, k varné plochy ze skla keramiky nebo podobného materiálu, který chrání živých částí
- Při použití přístroje se zahřívá. Je třeba dbát, aby se zabránilo dotyku topných těles trouby pro sporáky a trouby vaření.
- Upozornění: Přístupné části se mohou během používání zahřívají. Malé děti by měly být pryč.
- Nepoužívejte tvrdé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky na čistišti skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.
- Rozlití by měly být odstraněny z víka před otevřením.
- Povrchu varné desky by měl být ponechán aby vychladnul dříve zavření víka.
- Upozornění: Ujistěte se, že je přístroj vypnutý před výměnou lampy, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem.
- Toto zařízení lze použít pro děti ve věku od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly stanoven dohled, nebo o používání zařízení bezpečným způsobem a pochopit nebezpečí při. Děti se nebudou hrát se spotřebičem. Úklid a údržba uživatel nesmí být děti bez dozoru. .
- UPOZORNĚNÍ: bezobslužné vaření na sporák s tukem či olejem mohou být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se snaží uhasit oheď vodou, ale vypnout ze zásuvky a pak kryt plamene, např. s víkem nebo požáru deku.
- UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varné plochy
- Během používání spotřebiče se zahřívá. Je třeba dbát, aby se zabránilo dotyku topných těles trouby
- Upozornění: Přístupné části se mohou během používání zahřívají. Malé děti by měly být pryč

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru. Vyřazené elektrospotřebiče bude možné odevzdat do veřejných sběrných středisek, dopravit je na příslušné komunální skládky nebo, vyžaduje-li to příslušný zákon s národní působností, vrátit je prodejci při zakoupení nového výrobku ekvivalentního druhu. Všichni hlavní výrobci elektrospotřebičů jsou aktivní ve vytváření a správě systému sběru a likvidace použitých zařízení.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílejte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Při pečení v režimu GRIL doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Údržba a péče

CZ

Vypnutí zařízení

Před jakýmkoli úkonem odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění trouby

! K čištění nepoužívejte proud páry.

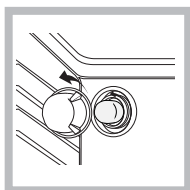
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Vyčistěte sklo dvířek houbami a neabrazivními prostředky a vysušte je jemným hadrem. Nepoužívejte drsné materiály nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrchy a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí v myčce nádobí.
- Ovládací panel je třeba čistit od špíny a tuku neabrazivní houbou nebo jemným hadrem.

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dvířek trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejměte skleněný kryt objímky žárovky (viz obrázek).



2. Vytáhněte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt a znovu připojte troubu k elektrickému rozvodu.

Vyčištění sklokeramické varné desky

! Vyhněte se použití abrazivních nebo korozivních čisticích prostředků, jako jsou výrobky ve formě sprejů na čištění zahradního grilu a trouby, přípravky na odstranění skvrn a rzi, práškové čisticí prostředky a houby s abrazivním povrchem: mohly by trvale poškodit povrch.

- Obvykle stačí umýt varnou desku vlhkou houbou a osušit ji kuchyňskými papírovými utěrkami.

- Když je plocha mimořádně špinavá, vytřete ji specifickým přípravkem na čištění sklokeramických povrchů, opláchněte ji a osušte.
- Při odstraňování odolnějších nánosů špíny použijte příslušnou škrabku (není součástí příslušenství). Zasáhněte, jakmile je to možné, a nečekejte až do úplného vychlazení zařízení, abyste zabránili vzniku nánosů ze zbytků. Vynikajících výsledků je možné dosáhnout s použitím houby s drátem z nerezavějící oceli – specifické pro sklokeramické plochy – namočené do vody s mýdlem.
- V případě náhodného roztavení plastových předmětů nebo materiálů či cukru odstraňte tyto okamžitě s použitím škrabky, dokud je povrch ještě teplý.
- Po vyčištění je třeba natřít plochu specifickým přípravkem pro údržbu a ochranu: Neviditelný film, který zanechá tento produkt, ochrání povrch v případě vylití během vaření. Tyto úkony údržby doporučujeme provést při vlažném (ne teplém) nebo studeném zařízení.
- Pokaždé pamatujte na opláchnutí čistou vodou a na důkladné osušení varné plochy: Zbytky použitých produktů by mohly při následném vaření vytvořit nános.

Prostředek na čištění keramické varné desky	Prodejna, kde jej můžete zakoupit
Čisticí stěrka, škrabka	Prodejny pro stavebníky a kutily,
Náhradní ostří do škrabky	Prodejny pro stavebníky a kutily, Drogerie, Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SWISSCLEANER	Drogerie, Obchody s obuví, Železářství, Specializované prodejny elektrospotřebičů, Supermarkety a obchodní domy

Čištění nerezavějící oceli

Když je nerezavějící ocel delší dobu ve styku se silně vápenitou vodou nebo s čisticími prostředky obsahujícími fosfor, mohou na ní zůstat skvrny. Doporučujeme ji pokaždé důkladně opláchnout a osušit.

Servisní služba

Uvedte:

- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace jsou uvedeny na štítku s jmenovitými údaji, nacházejícím se na zařízení a/nebo na obalu.

! Pred použitím vášho nového zariadenia si pozorne precítajte tento návod. Je zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie a použitia zariadenia.

! Uschovajte ho, aby ste doňho mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, darovania zariadenia alebo pri sťahovaní sa uistite, že návod zostane spolu so zariadením.

! Inštalácia musí byť vykonaná kvalifikovaným technikom podľa uvedených pokynov.

! Akékoľvek potrebné nastavenie alebo údržba musí byť vykonaná po odpojení sporáku z elektrickej siete.

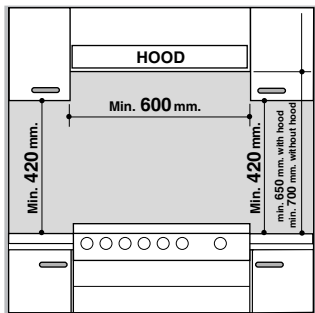
Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

! Zariadenie je možné nainštalovať vedľa skriniek kuchynskej linky, ak nie sú vyššie ako povrch varnej dosky.

! Uistite sa, že stena, ktorá prichádza do styku so zadnou časťou zariadenia, je z nehorľavého, teplotvzorného materiálu (T 90°C).

Kvôli správnej inštalácii zariadenia:

- Zariadenie umiestnite do kuchyne, jedálne alebo obývačky (nie do kúpeľne).
- Ak je varná varnej doska nad úrovňou kuchynskej linky, zariadenie musí byť nainštalované najmenej 200 mm od linky.

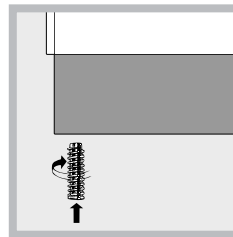


kuchynskej linky horľavá (vid' obrázok).

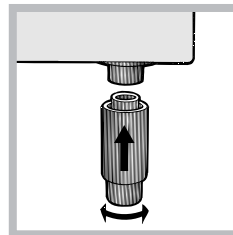
- Ak je sporák nainštalovaný pod hornou skrinkou kuchynskej linky, medzi touto skrinkou a vrchnou plochou varnej dosky musí byť vzdialenosť najmenej 420 mm. Túto vzdialenosť je potrebné zvýšiť na 700 mm, ak je horná skrinka

- Neumiestňuje za sporák žalúzie alebo do vzdialenosti menšej ako 200 mm od jeho bokov.
- Akýkoľvek odsávač musí byť nainštalovaný v súlade s pokynmi uvedenými v príslušnom návode na použitie.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy



Ak je potrebné vyrovnať zariadenie do vodorovnej polohy, podľa potreby zaskrutkujte alebo odskrutkujte nastaviteľné nožičky, ktoré sa nachádzajú na každom rohu spodnej časti sporáku (vid' obrázok).

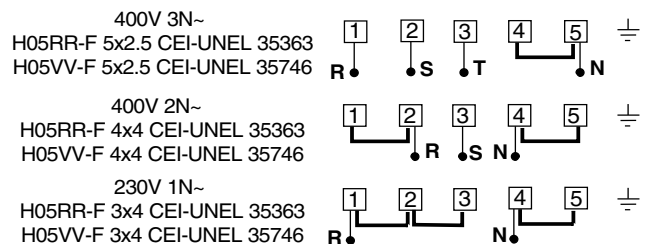


Nožičky* dosadajú do uloženia na spodnej strane sporáku.

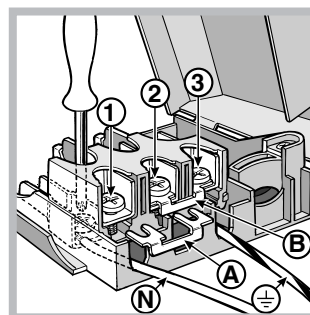
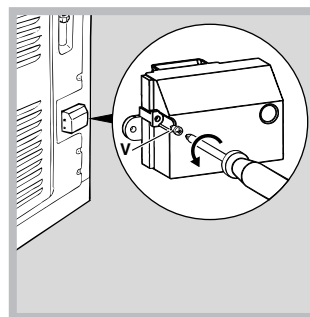
Pripojenie do elektrickej siete

Pripojenie napájacieho kábla

Kábel musí byť vhodný pre druh použitého elektrického pripojenia, v súlade s nižšie uvedenou schémou pripojenia:



Kvôli zaisteniu správnej inštalácia napájacieho kábla postupujte nasledovne:



1. Povoľte skrutku V na svorkovnici a potiahnite kryt, aby ste ho otvorili (vid' obrázok).
2. Umiestnite káblové príchytky A (vid' obrázok) v súlade s vyššie uvedenou schémou. Svorkovnica je navrhnutá pre pripojenie jednofázového napájania s napätím 230 V: svorky 1, 2 a 3 sú pripojené navzájom; premostenie 4-5 sa nachádza v spodnej časti svorkovnice.
3. Umiestnite vodiče N a \perp podľa schémy (vid' obrázok) a dotiahnite skrutky na svorkách na

doraz.

4. Umiestnite zvyšné vodiče na svorky 1-2-3 a dotiahnite skrutky.
5. Pripevnite napájací kábel prostredníctvom skrutky káblovej príchytky.
6. Zatvorte kryt svorkovnice a dotiahnite skrutky V.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Nainštalujte štandardnú zástrčku, odpovedajúcu záťaži uvedenej na identifikačnom štítku zariadenia (*viď Tabuľka s menovitými údajmi*).

Zariadenie musí byť pripojené priamo do siete s použitím omnipolárneho ističa s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, nainštalovaného medzi zariadenie a sieť. Istič musí byť vhodný pre uvedenú záťaž a musí byť v zhode s predpismi NFC 15-100 (zemniaci vodič nesmie byť prerušený ističom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby žiadna jeho časť neprichádzala do styku s teplotami vyššími ako 50 °C.

Pred pripojením zariadenia k elektrickému napájaniu sa uistite, že:

- Zariadenie je riadne uzemnené a že jeho zásuvka odpovedá platným predpisom.
- Zásuvka je schopná znášať maximálny výkon zariadenia, uvedený na štítku s menovitými údajmi.
- Napájacie napätie sa pohybuje v rozmedzí hodnôt uvedených na štítku s menovitými údajmi.
- Zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. Ak zásuvka nie je kompatibilná so zástrčkou, požiadajte autorizovaného technika o jej výmenu. Nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.




! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať napájací kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

! Kábel nesmie byť ohýbaný ani stláčaný.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a podľa potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom.

! Výrobca neponesie žiadnu zodpovednosť za nedodržanie týchto bezpečnostných opatrení.

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Rozmery	šírka 44 cm výška 34 cm hĺbka 38 cm
Objem	54 l
Úžitkové rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm výška 23 cm hĺbka 44 cm
Napätie a frekvencia	viď identifikačný štítok
Keramická varná doska	
Predná ľavá	1200 W
Zadná ľavá	1700 W
Zadná pravá	1200 W
Predná pravá	1700 W
Max. spotreba keramickej varnej dosky	5800 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTK	Smernica 2002/40/ES o označovaní elektrických rúr. Norma EN 50304 Energetická spotreba pre Prirodzenú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie; _____ Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvekciu – režim ohrevu: Režim Múčniky. 
 	Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskeho hospodárskeho spoločenstva: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízke napätie) v platnom znení – 04/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení – 03/68/EHS z 22.07.1993 v platnom znení. 2002/96/EHS 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Uvedenie do činnosti a použitie

Použitie rúry

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne neprijemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

! Pred použitím výrobku odstráňte plastovú fóliu z bočných strán zariadenia.

! Nikdy nič nekladte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (vid' Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:

- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

! Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).



Kontrolka TERMOSTATU

Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvetovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.

Otocný gombík casovaca*

Aby ste mohli používať počítadlo minút, je nutné nastaviť zvonenie a to pootočením otočného gombíka "M" o takmer celú jednu otáčku v smere hodinových rucíc ; potom pri návrate späť  nastavíte požadovaný čas prípravy a to nastavením rysky na otocnom gombíku na číslo odpovedajúce vopred stanoveným minútam




Elektronický casovac (len pri niektorých modeloch)

Umožňuje zobrazenie času a funkcií počítadla minút systémom odpocítavania zostatkového času.

Poznámka: Všetky funkcie začnú pracovať po približne 7 sekundách od ich nastavenia.



Ako znovu nastaviť hodiny


Po pripojení k el. sieti alebo po výpadku el. Prúdu, na displeji bliká: **0 00**

- Stlačte tlačidlo , potom stlačte tlačidlo  a  pre voľbu správneho času. Rýchly posun docielite tak, že podržíte tlačidlá stlačené.


Prípadnú aktualizáciu času je možné vykonať opakovaním vyššie uvedeného postupu.

Funkcia počítadla minút

Stlačte tlačidlo , čím aktivujete túto funkciu. Displej zobrazí symbol "⌚". Každému stlačeniu tlačidla  odpovedá navýšenie času o 10 sekúnd až do 99 minút a 50 sekúnd. Pokiaľ budete pokračovať v stlácaní tlačidla, navýšenie času bude postupovať po jednej minúte až do maximálnej hodnoty 10 hodín.

Tlačidlo  použite pre návrat.


Po nastavení požadovaného času sa začne odpocítavať čas. Po uplynutí nastaveného času vydá bzuciak zvukový signál, ktorý je možné zastaviť stlačením ktoréhokolvek tlačidla.

Cas je možné zobraziť stlačením tlačidla  a symbol "⌚" poukazuje na to, že je nastavená funkcia počítadla minút. Po približne 7 sekundách sa na displej automaticky zobrazí opäť počítadlo minút.

Vynulovanie nastaveného času

Stlačte tlačidlo , pokiaľ nedosiahnete 0•00.

Nastavenie hlasitosti akustického signálu

Po zvolení a potvrdení nastavenia hodín je možné prostredníctvom tlačidla  nastaviť hlasitosť akustického signálu alarmu.

* Je súčasťou pouze niektorých modelů.

Režimy pečenia



Režim MÚČNIKY

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Slúži na zapnutie zadného výhrevného článku a na spustenie ventilátora, s cieľom zaistiť vo vnútri rúry mierne a rovnomerné teplo.

Tento režim je vhodný na pečenie a prípravu jemných jedál ako múčniky, ktoré potrebujú vykysnúť, a na prípravu čajového pečiva na 3 úrovniach súčasne. Nasleduje niekoľko príkladov: veterníky, sladké a slané sušienky, ľahké slané pečivo, rolády a malé porcie gratinovanej zeleniny, atď.



Režim KONVEKČIE

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Pri tomto nastavení bude zapnutý horný a spodný výhrevný článok. Jedná sa o klasický režim pečenia, s dokonalou distribúciou tepla a zníženou spotrebou energie. Konvekčná rúra je stále neprekonateľná, keď je potrebné pripraviť jedlá obsahujúce rôzne ingrediencie, ako napr. hlávkovú kapustu s rebierkami, tresku na španielsky spôsob, sušenú tresku na anconský spôsob, jemné teľacie prúžky s ryžou, atď. Vynikajúce výsledky sa dosahujú pri príprave jedál z teľacieho alebo hovädzieho mäsa (dusené mäso, dusené mäso so zeleninou, guláš, divina, šunka, atď.), ktoré vyžadujú pomalé pečenie a podlievanie alebo pridanie tekutiny. V každom prípade platí, že tento režim zostáva aj najlepším systémom na pečenie koláčov, ovocia a pečenie jedál s použitím panvíc pre pečenie v rúre. Pri pečení v konvekčnom režime používajte naraz len jednu zbernú nádobu alebo jeden rošt, pretože v opačnom prípade by distribúcia tepla nebola rovnomerná. Uložením roštu do rôznych výšok môžete regulovať množstvo tepla medzi hornou a spodnou časťou rúry. Zvoľte výšku uloženia roštu podľa toho, či jedlo potrebuje viac alebo menej tepla zvrchu.



Režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Budú zapnuté výhrevné články a ventilátor. Vzhľadom k tomu, že teplo v rúre je konštantné a rovnomerné, vzduch jedlo prepeká rovnomerne do hneď po celom povrchu. S použitím tohto režimu môžete piecť rôzne jedlá naraz, ak sú ich teploty pečenia rovnaké. Naraz je možné použiť maximálne 2 rošty, za dodržania pokynov uvedených v časti „Pečenie na viacerých roštoch“.

Tento režim s použitím ventilátora je mimoriadne vhodný pre jedlá vyžadujúce dokončenie gratinovaním alebo pre jedlá vyžadujúce výrazne dlhú prípravu, napríklad: lasagne, pečivo, pečené kurča a zemiaky, atď. Okrem toho dokonalé rozloženie tepla umožňuje pečenie pri nižších teplotách. Výsledkom je menšia

strata šťavy, jemnejšie mäso a menší úbytok hmotnosti pečením. Režim s použitím ventilátora je mimoriadne vhodný pre pečenie rýb, ktoré je možné pripraviť s pridaním obmedzeného množstva dresingu, a tým zachovať ich pôvodnú chuť a vzhľad.

Dezerty: Režim s použitím ventilátora je dokonalý pre pečenie kysnutých koláčov.

Tento režim však môže byť použitý pre rýchle ohriatie bieleho alebo červeného mäsa a chleba nastavením teploty na 80°C. Pre ohrev jemnejších jedál nastavte termostat na 60°C alebo použite funkciu obehu studeného vzduchu nastavením termostatu na 0°C.



Režim HORNÁ RÚRA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku.

Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneď a pre záverečné opečenie.



Režim GRIL

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.

Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku a k zapnutiu ražňa.

Mimoriadne vysoká a priamo pôsobiaca teplota grilu umožňuje opiecť povrch mäsa do hneď a opiecť ho bez straty šťavy a udržať ho tak jemné. Grilovací režim je vrele odporúčaný pre prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu na povrchu: ako hovädzí biftek, teľacie, biftek z rebierka, filé, hamburgery, atď.

Pri použití tohto režimu nechajte vždy pootvorené dvierka, s výnimkou prípadu, ak používate ražeň.

Niektoré príklady grilovania sú uvedené v odseku „Tabuľka s radami pre pečenie v rúre“.



Režim GRILOVANIE S POUŽITÍM VENTILÁTORA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a 200°C.

Dôjde k zapnutiu stredného výhrevného článku a k zapnutiu ventilátora. Táto kombinácia zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného vyžarovania výhrevných článkov prostredníctvom núteného obehu vzduchu, prechádzajúceho rúrou. Tým sa umožňuje prenikanie tepla do jedla a zabraňuje sa jeho spáleniu na povrchu.

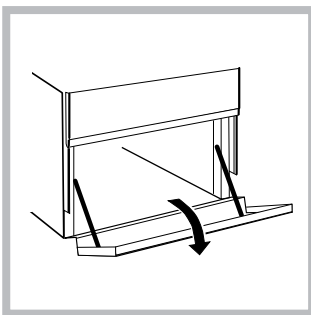
Vynikajúce výsledky je možné dosiahnuť pri príprave kebabov s mäsom a zeleninou, omáček, rebierok, jahňacích medailónkov, kuracieho mäsa v korenenej omáčke, prepelice, bravčových medailónkov, atď.

Tento režim je ideálny pre pečenie rybích biftekov, ako mečiara, tuniaka, garupy, plnených sépií, atď.

! Režimy pečenia HORNÁ RÚRA, GRILOVANIE a GRILOVANIE S POUŽITÍM VENTILÁTORA musia byť používané pri zatvorených dverkách rúry.

! Pri použití HORNEJ RÚRY a GRILOVANIA umiestnite do polohy 5 rošt a do polohy 1 zbernú nádobu kvôli zachyteniu zvyškov (mastnoty a/alebo tuku). Pri použití režimu pečenia GRILOVANIE S S POUŽITÍM VENTILÁTORA umiestnite rošt do polohy 2 alebo 3 a zbernú nádobu do polohy 1 kvôli zachyteniu zvyškov.

Spodný odkladací priestor rúry*




Jedná sa o spodný odkladací priestor rúry, ktorý je možné použiť na odkladanie príslušenstva rúry alebo na hlboký riad. Kvôli otvoreniu dverok ich potiahnite smerom dolu (vid' obrázok).

! Nekládte horľavé materiály do spodného

odkladacieho priestoru rúry.

! Vnútorne povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

Keď je potrebné použiť dva rošty naraz, použite režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA , ktorý predstavuje jediný režim vhodný pre tento druh pečenia. Ďalej odporúčame:

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.
- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestni do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (vid' Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre) a umiestnite jemnejšie jedlo na rošt v polohe 4. Jedlo, ktoré vyžaduje kratšiu dobu pečenia vyberte skôr.
- Pri pečení pizze na viacerých roštoch s teplotou nastavenou na 220°C bude rúra predhriata po dobu 15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na rošte v polohe 4 trvá dlhšie: Odporúčame vybrať pizzu pečenú na nižšom rošte skôr, a potom, o niekoľko minút neskôr, vybrať pizzu pečenú v polohe 4.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

* Je súčasťou pouze některých modelů.

Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre

Nastavenia otočného ovládača voliča	Potraviny určené na pečenie	Hmotnosť (v kg)	Poloha roštu zospodu	Doba prehriatia (minúty)	Nastavenie otočného ovládača termostatu	Doba pečenia (minúty)
Múčniky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	2/3	15	180	40-45
	Chlebíček s hrozičkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškótové cesto	0.5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 roštoch)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Chlebíčky (na 2 úrovniach)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového syrového cesta (na 2 úrovniach)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Veterníky (na 3 úrovniach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Snehové pusinky (na 3 úrovniach)	0.5	1-3-5	15	90	180
Konvekcia	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z krehkého cesta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
S použitím ventilátora	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	50-60
	Pečené kura + zemiaky	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebíček s hrozičkami	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piškótové cesto (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškótové cesto (na 2 úrovniach)	1.0	2-4	10	170	20-25
Slané torty	1.5	3	15	200	25-30	
Horná rúra	Opečenie dohnedá kvôli dokonalému prepečeniu	-	3/4	15	220	-
Gril	Soley a sépie	1	4	5	Max.	8-10
	Šašíky z kalamárov a kreviet	1	4	5	Max.	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15
	Teľací biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Hrianky	č. 4	4	5	Max.	2-3
Gril s použitím ventilátora	Grilovaná kurča	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35

! Uvedené doby pečenia sú približné a môžu sa meniť v závislosti na vlastnej chuti. Pri pečení s použitím grilu alebo grilu s použitím ventilátora musí byť zberná nádoba vždy umiestnená na 1. úrovni zospodu.

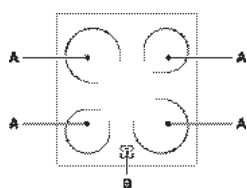
Použitie sklokeramickej varnej dosky

! Lepidlo aplikované na tesnenia zanecháva na skle masťné škvrny. Pred použitím zariadenia odporúčame tieto škvrny odstrániť vhodným neabrazívnym prostriedkom, určeným pre údržbu. Je možné, že počas prvých hodín prevádzky budete cítiť zápach gúmy, ktorý však rýchle vyprchá.

Zapínanie a vypínanie varných zón

Zapnutie varnej zóny sa vykonáva otočením príslušného otočného ovládača v smere hodinových ručičiek. Jej vypnutie sa vykonáva otočením otočného ovládača proti smeru hodinových ručičiek, až do polohy „0“. Ak svieti kontrolka ZAPNUTIA ELEKTRICKEJ PLATNE, znamená to, že najmenej jedna platňa na varnej doske je zapnutá.

Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vyžarovacími výhrevnými článkami. Počas použitia budú nasledovné časti varnej dosky červéné.

- A. Varná zóna.
- B. Kontrolka

zvyškového tepla: Informuje o tom že odpovedajúca varná zóna má vyššiu teplotu ako 60°C, a príslušný výhrevný článok je aj po vypnutí stále horúci.

Varné zóny s vyžarovacími výhrevnými prvkami

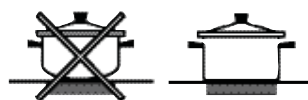
Vyznačujú sa podobnými vlastnosťami ako plynové horáky: ľahko sa ovládajú a rýchlo dosahujú nastavenú teplotu, a umožňujú vám pritom vidieť vydávaný výkon.

Otočte odpovedajúci otočný ovládač v smere hodinových ručičiek do polohy od 1 do 6.

Nastavenie	Bežná alebo rýchla platňa
0	Vyp.
1	Pečenie zeleniny a/alebo rýb
2	Varenie zemiakov (v pare), polievok, cícera, fazule
3	Pokračovanie vo varení veľkého množstva jedál, polievok
4	Opečenie (priemerné)
5	Opečenie (výrazné)
6	Opečenie do hneda alebo dosiahnutie varu počas krátkej doby

Praktické rady ohľadne použitia varnej dosky

- Používajte hrnce s tenkým plochým dnom, aby ste zaistili ich dokonalé prilnutie k varnej zóne.



- Používajte hrnce s dostatočne veľkým priemerom, aby úplne zakryli zónu ohrevu, čím sa zabezpečí dokonalé využitie dodaného tepla.



- Vždy sa uistite, že dno hrnca je dokonale suché a čisté: zaistí sa tým správna prilnavosť a dlhá životnosť hrncov i varnej dosky.
- Nepoužívajte tie isté hrnce, ktoré sa používajú na plynových horákoch: Koncentrácia tepla na plynových horákoch môže zdeformovať dno hrnca, čím sa znemožní jeho dokonalé prilnutie k povrchu.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez toho, aby na nej bol položený hrniec, pretože v opačnom prípade by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.

Opatrenia a rady

SK

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami.

Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Všeobecná bezpečnosť

- Sklokeramická varná doska je odolná voči teplotným výkyvom a nárazom. Je však vhodné pripomenúť, že ostré hrany alebo varné náradia môžu zničiť varnú dosku. V prípade ak sa tak stane, odpojte zástrčku sporáka zo zásuvky elektrickej siete a obráťte sa na Stredisko servisnej služby kvôli požiadaniu o originálne náhradné diely. Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť bezpečnosť zariadenia.
- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre použitie v domácnosti a nie je určené pre obchodné alebo priemyselné použitie.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o krytý priestor. Jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrymi alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napr. na ohrev miestnosti) predstavuje nevhodné použitie a je nebezpečné. Výrobca nebude zodpovedný za žiadnu škodu spôsobenú nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím zariadenia**
- Súčasťou zariadenia triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (zasunuté medzi dve skrinky) musí byť návod.
- Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od rúry.
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Počas použitia rúry nepoužívajte v jej blízkosti horľavé kvapaliny (lieh, benzín, atď.).
- Nekladte horľavý materiál do spodného odkladacieho priestoru rúry ani do samotnej rúry. V prípade náhodného uvedenia zariadenia do činnosti by sa mohol vznietiť.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe • .
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Opravy vykonávané neskúsenými osobami môžu spôsobiť ublíženie na zdraví osôb alebo ďalšiu poruchu zariadenia. Obráťte sa na Servisnú službu.
- Nekladte na otvorené dverka rúry ťažké predmety.
- Zabráňte tomu, aby sporák používali bez dozoru deti alebo osoby, ktoré s ním nie sú oboznámené.
- Prístroj by nemal byť používaný osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ neboli stanovený dohľad, alebo”.
- Upozornenie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby

sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom, k varnej plochy zo skla keramiky alebo podobného materiálu, ktorý chráni živých častí

- Pri použití prístroja sa zahrieva. Je potrebné dbať, aby sa zabránilo dotyku vykurovacích telies rúry pre sporáky a rúry varenie.
- Upozornenie: Prístupné časti sa môžu počas používania zahrievajú. Malé deti by mali byť preč.

Nepoužívajte tvrdé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dveriek rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
- Rozliatie by mali byť odstránené z veka pred otvorením.
- Povrchu varnej dosky by mal byť ponechaný aby vychladol skôr zatvorenie veka.
- Upozornenie: Uistite sa, že je prístroj vypnutý Pred výmenou lampy, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je možné použiť pre deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli stanovený dohľad, alebo o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a pochopiť nebezpečenstvo pri. Deti sa nebudú hrať so spotrebičom. Upratovanie a údržba užívateľ nesmie byť deti bez dozoru.”
- UPOZORNENIE: bezobslužné varenie na sporák s tukom alebo olejom môžu byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa snažia uhasiť oheň vodou, ale vypnúť zo zásuvky a potom kryt plameňa, napr s vekom alebo požiaru deku.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varnej plochy
- Počas používania spotrebiča sa zahrieva. Je potrebné dbať, aby sa zabránilo dotyku vykurovacích telies rúry

Likvidácia

- Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ) predpisuje ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyraďené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Vyraďené zariadenia môžu byť zbierané verejnou zbernou službou, vo vhodných zberných priestoroch, alebo, ak to umožňuje miestna legislatíva, môžu byť vrátené predajcovi pri kúpe nového výrobku. Všetci najväčší výrobcovia domácich elektrospotrebičov sa podieľajú na vytváraní a organizácii systémov na zber a likvidáciu vyradených elektrospotrebičov.

Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Pri použití rúry v čase neskorého odpoľudnia až do včasných ranných hodín, sa budete aj Vy podieľať na optimalizácii spotreby elektrickej energie.
- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dverka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Pravidelne kontrolujte tesnenia a utierajte ich dočista, aby ste sa uistili, že dokonale priliehajú k dverkam a nespôsobujú únik tepla.

Vypnutie zariadenia

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

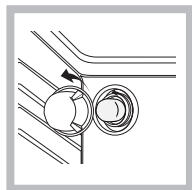
Čistenie rúry

! Na čistenie zariadenia nepoužívajte prúd pary.

- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite účinné čistiace prostriedky. Odporúčame po čistení opláchnuť a dôkladne osušiť. Nepoužívajte abrazívne práškové prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec plochy dôkladne očistite a osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Sklenenú časť dvierok rúry očistíte s použitím špongie a neabrazívneho čistiaceho prostriedku, a potom ju očistíte jemnou utierkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže bezpečne umývať v umývačke riadu ako každodenný porcelánový riad.
- Nečistotu a tuk z ovládacieho panelu je potrebné odstrániť neabrazívnou špongiou alebo jemnou utierkou.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. Ak sú tesnenia poškodené, obráťte sa, prosím, na najbližšie Stredisko servisnej služby. Odporúčame vám nepoužívať rúru skôr, ako budú poškodené alebo opotrebované tesnenia vymenené.



Výmena žiarovky osvetlenia rúry

- Po odpojení rúry z elektrickej siete odmontujte sklenený kryt zakrývajúci objímku žiarovky (vid' obrázok).
- Odmontujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
- Namontujte naspäť kryt a pripojte rúru do elektrickej siete.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

! Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napr. prípravky vo forme spreja na čistenie záhradných grilov a rúr), prípravky na odstránenie škvŕn a hrdze, práškové čistiace prostriedky a špongie s abrazívnym povrchom: mohli by trvale poškodiť povrch.

- V rámci bežnej údržby stačí umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť ju papierovou kuchynskou utierkou.

- Ak je varná doska mimoriadne znečistená, vytrite ju vhodným prípravkom na čistenie sklokeramickej povrchov, opláchnite ju a dôkladne osušte.
- Pri odstraňovaní odolnejších nečistôt použite vhodnú škrabku (nedodáva sa spolu so zariadením). Odstráňte nánosy hneď ako je to možné, a nečakajte až do úplného vychladnutia zariadenia, aby ste zabránili vzniku inkrustácií. Vynikajúce výsledky je možné dosiahnuť s použitím špongie s drôtom z nehrdzavejúcej ocele - určenej pre sklokeramickej varnej dosky - namočenej do vody s mydlom.
- V prípade náhodného roztavenia plastových predmetov alebo cukru na varnej doske, odstráňte zvyšky okamžite pomocou škrabky, pokiaľ je povrch ešte teplý.
- Po vyčistení je potrebné natrieť plochu vhodným prípravkom pre údržbu a ochranu: Neviditeľný povlak, ktorý zanechá tento prípravok, ochráni povrch v prípade úniku vody počas varenia. Uvedené úkony odporúčame vykonávať keď je varná doska vlažná (nie horúca) alebo studená.
- Nikdy nezabudnite varnú dosku opláchnuť čistou vodou a dôkladne osušiť: Zvyšky použitých prípravkov by mohli pri následnom varení vytvoriť nános.

Čistiaci prostriedok na sklokeramickej varnej dosky	Dostupné z
Škrabka na okno Škrabky so žiletkou	Obchody pre domácich majstrov
Náhradné čepele	Obchody pre domácich majstrov, supermarkety, drogerie
Čistič „COLLO luneta“ ČISTIČ NA VARNÉ DOSKY „HOB BRITE“ Čistenie varnej dosky ČISTIČ „SWISS CLEANER“	Predajne obuvi, družstevné predajne, obchodné domy, predajne regionálnej spoločnosti pre distribúciu elektrickej energie, supermarkety

Čistenie nehrdzavejúcej ocele

Na nehrdzavejúcej oceli sa môžu vytvoriť škvŕny v dôsledku príliš vápenitej vody, s ktorou je dlhšiu dobu v styku, alebo následkom účinkov čistiacich prostriedkov, obsahujúcich fosfor. Odporúčame pri čistení opláchnuť varnú dosku dôkladne väčším množstvom vody a dôkladne osušiť.

Servisná služba

Pripravte si nasledujúce informácie:

- Model zariadenia (Mod.).
- Výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s menovitými údajmi, umiestnenom na zariadení a/alebo na obale.

Инсталиране

BG

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

! Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

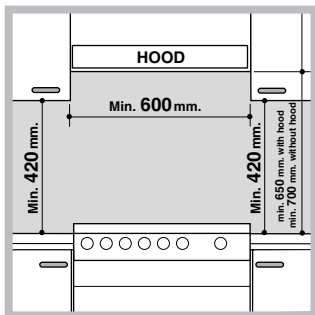
Позициониране и нивелиране

! Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на готварския плот.

! Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (Т 90°C).

За правилно инсталиране:

- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на



мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;

- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот.

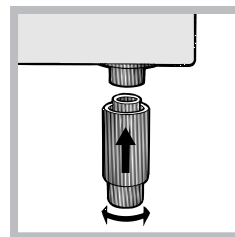
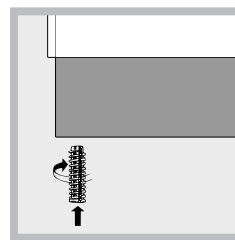
Това разстояние трябва

да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигура);

- не трябва да поставяте пердета зад печката или на разстояние от страничните и стени, по-малко от 200 mm;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.

* Съществува само при някои модели.

Нивелиране



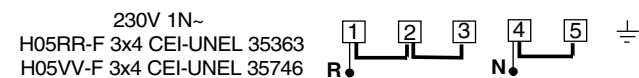
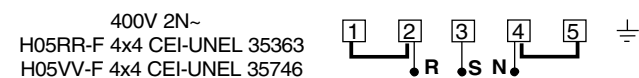
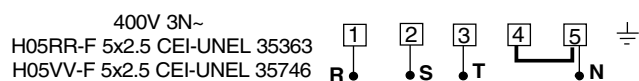
Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначения за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (виж фигура).

Крачетата* се монтират в слобка под основата на печката.

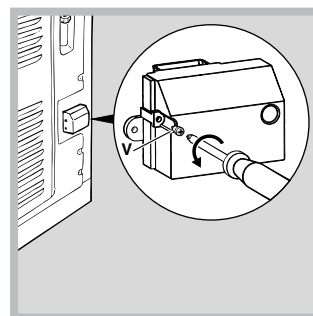
Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел

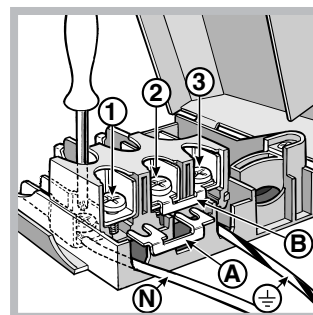
Кабелът се оразмерява в зависимост от вида на използваното електрическо свързване съгласно дадената схема на свързване.



За поставяне на захранващия кабел:



1. Развийте винта V от клемната кутия и издърпайте капачето, за да може тя да се отвори (виж фигура).



2. поставете свързващия накрайник A (виж фигура) в съответствие с приведената по-горе схема на свързване. Клемната кутия е с възможност за монофазно свързване от 230V: клемите 1,

- 2 и 3 са свързани една към друга; мостът 4-5 е разположен в долната зона на клемната кутия.
3. Поставете проводниците N и \perp съгласно схемата (*виж фигура*) и свържете, като затегнете докрай винтовете на клемите.
4. фиксирайте останалите проводници към клеми 1-2-3 и затегнете винтовете.
5. фиксирайте захранващия кабел в специалната придържаща скоба.
6. затворете капачето на клемната кутия чрез завиване на винта V.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (*виж таблица „Технически данни“*).

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвайте многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран специалист за подмяната му. Не използвайте удължители и разклонители.



! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! **Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**

* Съществува само при някои модели.

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размери	дължина 44 cm височина 34 cm дълбочина 38 cm
Обем	54 l
Полезни размери на чекмеджето за притопляне на храни:	дължина 42 cm височина 23 cm дълбочина 44 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
Керамичен готварски плот Преден ляв котлон Заден ляв котлон Заден десен котлон Преден десен котлон Максимална консумирана мощност от керамичните котлони	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ЕТИКЕТ – ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Директива 2002/40/CE върху етикета на електрически фурни. Норма EN 50304 Разход на енергия с естествена конвекция за загреване: традиционен  Разход на енергия декларация Клас на принудителна конвекция за загреване: фурна, сладкарска.
	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/EC от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/EC от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/EEC от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/EEC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Пуск и експлоатация

BG

Използване на фурната

! При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за най-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлт.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ. В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (виж Таблица за печене във фурната).

По време на печенето винаги е възможно:


- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ



Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато вътре във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от "0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на  чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загряващ елемент.


Таимер*

За да задействате Таимера (Брояча на минути), направете следното:

1. Завъртете превключвателя ТАИМЕР по посока на часовата стрелка  на почти пълен оборот, за да се зареди звуковият сигнал;
2. Завъртете превключвателя ТАИМЕР в посока, обратна на часовата стрелка , като зададете желаното време.

Използване на таймера*

1. Първо трябва да активирате звуковия сигнал, като завъртите превключвателя ТАИМЕР ЗА КРАЙ НА ПЕЧЕНЕТО на почти пълен оборот по посока на часовниковата стрелка.
2. Връщайки превключвателя назад в посока, обратна на часовниковата стрелка, задайте желаното време: избраните минути трябва да сочат маркера върху управляващия панел.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за край на печенето може да бъде използван за отброяване на минутите.

! За да използвате фурната при ръчен режим на работа, т.е. с изключен таймер за край на печенето, завъртете превключвателя ТАИМЕР ЗА КРАЙ НА ПЕЧЕНЕТО в позиция .




Електронният таймер*

Електронният таймер показва часа и отброява времето до края на готвенето.

Забележка: всички функции стават активни приблизително 7 секунди след задаването им.



Как да сверим часовника

След свързване на печката към захранването или след спиране на тока, часовникът автоматично се включва на **0:00** и започва да мига.

- Натиснете бутона , и използвайте бутоните  и  за да го настроите на верния час. За да става по-бързо задржайте бутоните натиснати.

Използвайте същата последователност винаги когато трябва да сверите часовника.

Настройване на таймера



Натиснете бутона  за да задействате тази функция. Символът "🔔" ще се появи на дисплея. С натискане на бутона , времето ще се увеличава с 10 секунди до 99 минути и 50 секунди. Ако

* Съществува само при някои модели.

продължете да го натискате времето ще се увеличава с минута до максимума - 10 часа.


Използвайте бутон  за връщане назад.

След задаване на желаното време, започва обратното броене. След изтичане на времето ще се чуе звънене. То може да се спре с натискане на произволен бутон.

Можете да изкарате на дисплея само часовника с натискане на бутон , а символът  ще показва, че таймерът е включен. След приблизително 7 секунди на дисплея автоматично отново ще се покаже таймерът.

Регулиране нивото на звуковия сигнал

След като изберете и потвърдите зададеното на

часовника с бутон  можете да регулирате нивото на звука на алармата.

Програми



Програма **ФУРНА СЛАДКАРНИЦА**

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Задният нагревателен елемент се задейства и влиза в действие вентилаторът, осигурявайки деликатна и равномерна топлина вътре във фурната.

Тази функция се препоръчва за приготвяне на деликатни ястия, по-специално на сладкиши, които се нуждаят от втасване, и някои „дребни“ ястия, които се приготвят едновременно и на 3 нива. Някои примери за това са: бини, сладки и солени бисквити, солени от многолистно тесто, бисквитено руло и дребно настъргани зеленчуци и т.н.

Традиция

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. В това положение се включват двата нагревателни елемента - горният и долният. Това е класическата фурна „на баба“, при която обаче разпределението на температурата и ограничаването на разходите са на изключително високо ниво. Статичната фурна остава ненадмината при приготвяне на ястия, чиито продукти се състоят от две или повече съставки, които съставят едно цялостно блюдо, напр.: свински ребърца със зеле, треска по испански, чироз по анконски, телешки гърди с ориз и т.н. Отлични резултати се постигат при приготвянето на ястия на основата на говеждо или телешко месо, като: говеждо печено, винен кебап, гулаш, дивеч, агнешки бут, свинско бонфиле и т.н., които се пекат на бавен огън с постоянно прибавяне на течност. При всички случаи, това е най-добрият начин за печене на сладкиши и плодове, както и при използването на специални затворени съдове за печене на фурна. При печене на статична фурна използвайте едно единствено ниво, тъй като на повече нива температурата няма да бъде разпределена равномерно. Използвайки различните възможни нива, бихте могли да разпределите количеството

* Съществува само при някои модели.

топлина между долната и горната част. Ако при печенето се нуждаете от повече топлина отдолу или отгоре, използвайте съответно долните или горните нива.



Вентилирана фурна

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Долният и кръглият нагревателен елемент се задействат заедно с вентилатора. Тъй като топлината е постоянна и равномерно разпределена в цялата фурна, въздухът изпича и зачервява ястието равномерно във всичките точки. Можете да печете едновременно и различни по същността си ястия, стига температурата на печене да е близка. Възможно е използването на максимално 2 нива едновременно при спазване на указанията, приведени в параграф „Едновременно печене на повече нива“.

Тази функция се препоръчва особено за ястия с образуване на коричка или изискващи доста дълго печене, например: лазаня, бъркани макарони, печено пиле с картофи и т.н. Особено добри резултати се постигат и при печене на месо, тъй като по-доброто разпределение на температурата позволява да се пече при по-ниска температура, което намалява загубата на влага, поддържайки по този начин месото по-меко и намалявайки по-малко неговото тегло. Вентилираната фурна е особено подходяща за приготвянето на риба, с прибавяне на много малко подправки, като по този начин нейният външен вид и вкус се запазват.

Десерти: сигурни резултати се постигат при изпичането на торти с набухватели.

Функцията „вентилирана“ фурна може да бъде използвана също така и за бързо размразяване на бели или червени меса, хляб, чрез задаване на температура 80 °C. За размразяването на по-деликатни храни можете да настроите фурната на 60°C или да използвате само циркулацията на студен въздух, като поставите превключвателя на термостата на 0°C.



Програма **ФУРНА ОТГОРЕ**

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент. Тази функция може да бъде използвана за доизпичане.



Програма **ГРИЛ**

Температура: по желание в интервала 50°C и Max. Включете горния нагревателен елемент и грила. Доста високата температура и директно нагряване на грила позволяват незабавното повърхностно зачервяване на месата, което, възпрепятствайки отделянето на влага, ги запазва по-крекки отвътре. Печенето на грил е особено подходящо за онези ястия, които се нуждаят от висока повърхностна

температура: телешки и говежди пържоли, контрафиле, филе, хамбургери и т.н.

Печенето се извършва при полуотворена врата на фурната, с изключение на случаите, когато се пече на грил.

Някои примери за употреба са приведени в параграф „Практически съвети при печене“.



Програма **ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ**

Температура: по желание в интервала между 50°C и 200°C.

Включете горния централен нагревателен елемент и задействайте вентилатора. Към еднопосочното излъчване на топлина се прибавя и принудителната циркулация на въздуха във вътрешността на фурната. Това възпрепятства повърхностното изгаряне на ястията, давайки възможност за правилно проникване на топлината. Превъзходни резултати се постигат при използването на вентилаторния грил за приготвянето на шишчета от месо и зеленчуци, наденици, свински ребърца, агнешки котлети, пиле „ала дявола“, пъдпъдъци със салвия, свинско филе и т.н.

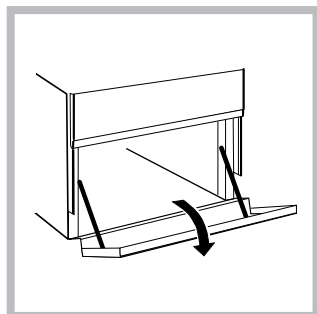
По отношение на рибата, вентилираният грил е ненадминат при печенето на костур, риба тон, риба меч, пълнена сепия и т.н.

! Печенето за програми **ФУРНА ОТГОРЕ**, **ГРИЛ** и **ВЕНТИЛИРАН ГРИЛ** трябва да се извършва при затворена врата.

! За програми на печене **ФУРНА ОТГОРЕ** и **ГРИЛ** грилът се поставя в положение 5, а тавичката за събиране на отделяните при печене продукти (сокове и/или мазнини) - в положение 1. При печене **ВЕНТИЛИРАН ГРИЛ** грилът се поставя в положение 2 или 3, а тавичката за събиране на отделяните при печене продукти - в положение 1.

Долно отделение*

Под фурната се намира отделение, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тенджери.. За да отворите вратичката му, трябва да я завъртите надолу (*виж фигура*).



! Не поставяйте запалими материали в долното отделение.

! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако има такова) може да се нагорещи.

Едновременно печене на повече нива

Ако е необходимо да се използват две нива, използвайте програмата **ВЕНТИЛИРАН**, тъй като това е единствената програма, подходяща за този вид печене. Добре е освен това:

- да не се използват положение 1 и 5: при тях директно прониква топъл въздух, които би могъл да доведе до загаряне на деликатните ястия.
- да се използват в по-голяма степен положения 2 и 4, като при положение 2 се пекат ястия, изискващи повече топлина.
- когато се пекат ястия, за приготвянето на които са необходими различно време и температура, задайте температура, която е средна за двете препоръчани (*виж Таблица за печене във фурната*) и печете по-деликатните ястия на положение 4. Най-напред отстранете ястието, за печенето на което се изисква по-малко време.
- когато се пекат пици на повече нива при зададена температура 220°C, е целесъобразно да се загрее предварително фурната за 15 минути. В общия случай печенето на положение 4 е с по-голяма продължителност: затова се препоръчва най-напред да се извади пицата, печена на най-ниското ниво и само няколко минути по-късно - пицата, печена на положение 4.
- Поставете тавичката за събиране на отделените при печенето продукти долу, а грилът - горе.

* Съществува само при някои модели.

Таблица за печене във фурна

BG

Позиция на ключа	Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Предварително загряване (минути)	Позиция на терморегулатора	Време за печене (минути)
Сладкиши	Ронлива торта („Кростата“)	0.5	3	15	180	20-30
	Плодови торти	1	2/3	15	180	40-45
	Сливов сладкиш	0.7	3	15	180	40-50
	Пандишпан	0.5	3	15	160	25-30
	Еклери (на 2 нива)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Малки кейкчета (на 2 нива)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Бутерки със сирене (на 2 нива)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Бине (на 3 нива)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Бисквити (на 3 нива)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Целувки (на 3 нива)	0.5	1-3-5	15	90	180
Статична фурна	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (от ронливо тесто)	-	3	15	180	15-20
	Ронлива торта („Кростата“)	1	3	15	180	30-35
Вентилаторна фурна	Пица (на две нива)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазаня	1	3	10	200	30-35
	Агнешко	1	2	10	180	50-60
	Печено пиле + картофи	1	2-4	10	180	60-75
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Бине (на 2 нива)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити (на 2 нива)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Пандишпан (на едно ниво)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на две нива)	1.0	2-4	10	170	20-25
Солени торти	1.5	3	15	200	25-30	
Печене отгоре	Допичане	-	3/4	15	220	-
Грил	Морски език и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шишчета от калмари и раци	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от треска	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на скара	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телешки пържоли	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницели	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тостове	4 бр.	4	5	Макс.	2-3
Вентилаторен грил	Пиле на грил	1.5	3	5	200	55-60
	Сепия	1.5	3	5	200	30-35

! Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на грил или вентилаторен грил, тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

Използване на стъклокерамичния готварски плот

BG

! Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, които не е абразивен. През първите няколко часа на работа може да се усети миризмата на гума, която все пак бързо ще изчезне.

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0".

Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Зони за готвене

На плата за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи.

По време на работа те придобиват червен цвят:

- A. Зона за готвене.
- B. Следящ индикатор за топлина: показва, че температурата на съответната

му зона за готвене е по-висока от 60°C, дори и когато нагревателният елемент е изключен, но е още топъл.

Зони за готвене с излъчващи нагревателни елементи

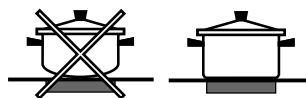
Характеризират се със свойства, напомнящи типичните свойства на газ: бързо действие на зададените команди и незабавно визуализиране на мощността.

Завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка от 1 до 6.

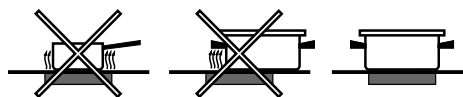
Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Практически съвети за използване на плата за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона;



- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагряващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягвайте употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Предпазни мерки и препоръки

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа.

Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устойчив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изисквате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебели).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомашински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждайте щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволявайте деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържайте се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомашинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставлящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са

означени със знак задраскан контейнер за боклук, които напомня задължението за разделно събиране на отпадъците.

Извадените от употреба електродомашински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначени за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупувайки същевременно ново изделие от същия вид. Всички основни производители на електродомашински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

• Уредът не трябва да бъдат използвани от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или липсата на опит и знания, освен ако те са оставени без наблюдение или инструкция”.

• Внимание: Ако повърхността е напукан, изключете уреда, за да се избегне възможността от токов удар, за котлонни повърхности от стъкло керамични или подобни материали, които защитават живи части

• По време на употреба на уредите, става горещо. Трябва да се внимава да избягвайте да докосвате нагревателните елементи вътре във фурната, готварски печки и фурни.

• Внимание: Достъпните части могат да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да се държат далеч.

• Не използвайте разяждащи абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъкло на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

• Всяко разливане трябва да бъдат премахнати от капака преди отваряне.

• Котлон повърхността трябва да се оставя да изстине, преди да затворите капака.

• Внимание: Уверете се, че уредът е изключен преди да смените лампата, за да се избегне възможността от токов удар.

• Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 и повече години и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако те са оставени без наблюдение или инструкции за използване на уреда по безопасен начин и разбират опасностите, свързани. Децата не си играят с уреда. Почистване и поддръжка на потребителите не се прави от деца без надзор”.

• ВНИМАНИЕ: Unattended готвенето върху плота с мазнина или масло може да бъде опасно и може да доведе до пожар.

• Никога не се опитвайте да гасят огъня с вода, но изключете уреда и след това да покрива, например пламък с капак или одеяло огън.

ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: Да не се съхранява елементи на готвене повърхности

• По време на употреба уреда става горещо. Трябва да се внимава да избягвайте да докосвате нагревателните елементи вътре във фурната

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части могат да се нагорещат по време на употреба.

Малките деца трябва да се пази

Пестене и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късния следобед до ранните сутрешни часове, съдействате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Уплътненията трябва да се поддържат винаги ефикасно действащи и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не водят до загуба на топлина.

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, той трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

! Не използвайте парна струя за почистване.

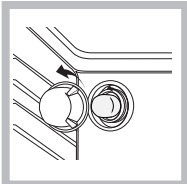
- Вътрешните емаилирани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използвайте специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигура).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.



Почистване на стъклокерамичния готварски плот

! Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване, като спреи флакони за барбекю и фурни, продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна

повърхност: те могат да издраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете готварския плот с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на повърхности от керамично стъкло, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупана нечистотия в по-голямо количество се използва специална стъргалка (не е в комплект с доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали като пластмасата или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стъргалката, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или защита: невидимият филм, оставен от този продукт предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на печене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- Винаги помнете, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност да образуват нагар при следващото готвене.

Почистващи препарати за керамичния плот	Налични в:
Специална шпатула тип Ceran	Магазини Направи си Сам
Резервни остриета за шпатули	Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Супермаркети, Хипермаркети, Магазини за перилни препарати.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

Техническо обслужване

Съобщете:

- Модела на машината (Mod.)
- Серииния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.