C3VP6R /HA

KZ.O.02.0361

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

RS Русский

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Описание изделия-Общий вид,2
Описание изделия-Панель управления,3
Монтаж,13
Включение и эксплуатация,15
Программы приготовления,16
Варочная панель,16
Предосторожности и рекомендации,19
Техническое обслуживание и уход,21
Техническое обслуживание,21

PL **Polski**

Instrukcja obsiugi
KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treњci

Instrukcja obsiugi,1
Opis urz№dzenia-Widok ogylny,2
Opis urz№dzenia-Panel sterowania,3
Instalacja,22
Uruchomienie i uїytkowanie,28
Uїytkowanie piyty grzejnej,25
Uїytkowanie piekarnika,25
Zalecenia i њrodki ostroїnoњci,29
Konserwacja i utrzymanie,30
Serwis Techniczny,30

HU Magyar

Használati útmutató
tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

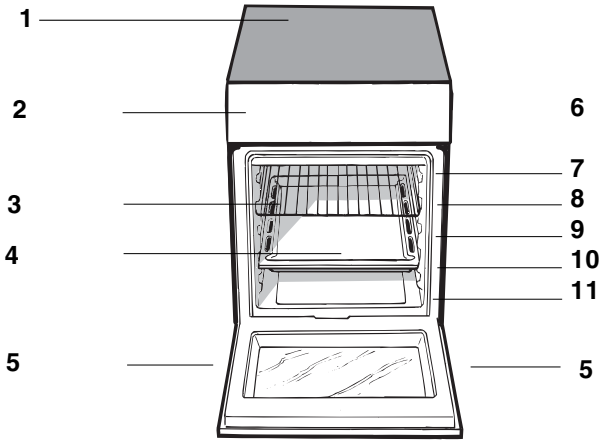
Használati útmutató,1
A készülék leírása- A készülék áttekintése,2
A készülék leírása- Kezelőpanel,3
Üzembe helyezés,31
Bekapcsolás és használat,33
A főzőlap használata,34
A sütő használata,37
Óvintézkedések és tanácsok,38
Karbantartás és ápolás,39
Szerviz,39

CZ **Cesky**

Pokyny pro použití
SPORÁK S TROUBOU

Obsah

Pokyny pro použití,1
Popis zarízení-Celkový pohled,2
Popis zarízení-Ovládací panel,3
Instalace,41
Spuštení a použití,
Použití varné desky,47
Použití trouby,44
Opatrení a rady,48
Údržba a péce,49
Servisní služba,49



PL Opis urządzenia
Widok ogólny

1.Ceramiczna płyta grzejna
2.Panel kontrolny
3.Półka ruszt
4.Półka brytfanna
5.Nóżki regulowane
6.Prowadnice półek
7.pozycja 5
8.pozycja 4
9.pozycja 3
10.pozycja 2
11.pozycja 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

HU A készülék leírása
A készülék áttekintése

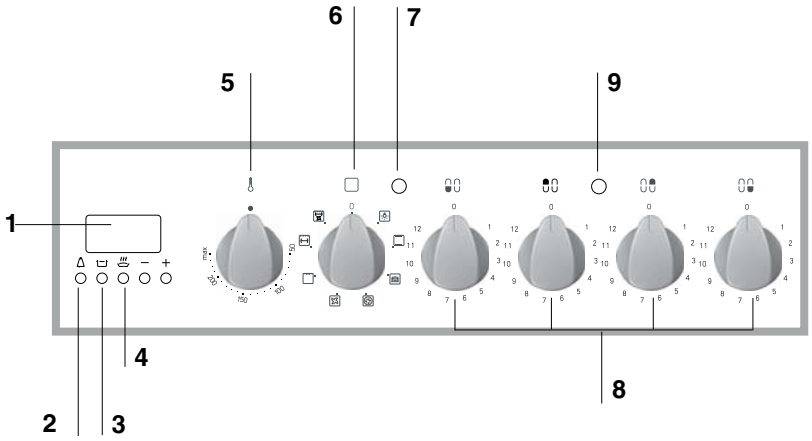
1 A kerámia fõzõlap
2 Kapcsoló tábla
3 Sütõ rács
4 Serpenyõ vagy sütõtepsi
5 Állítható lábacska vagy láb
6TÁLCASíNEK
7 helyzet 5
8 helyzet 4
9 helyzet 3
10 helyzet 2
11 helyzet 1

RS Описание изделия
Общий вид

1 Керамическая плита
2 Панель управления
3 Решетка духовки
4 Противень или жарочный лист
5 Регулируемые ножки
6 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противеней решеток
7 Положение 1
8 Положение 2
9 Положение 3
10 Положение 4
11 Положение 5

CZ Popis zarízení
Celkový pohled

1 Sklokeramická varná deska
2 Ovládací panel
3 Pečící rošt
4 Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
5 Nastavitelné nohy omastek
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

Control panel

1.Electronic cooking programmer
2.TIMER button
3.COOKING TIME button
4.COOKING END TIME button
5.THERMOSTAT knob
6.SELECTOR knob
7.THERMOSTAT indicator light
8.Electric HOTPLATE control knob
9.ELECTRIC HOTPLATE indicator light

RS Описание изделия

Панель управления

1.Электронные программистов
2.Таймер
3.Время приготовления
4.Окончание приготовления
5.Рукоятка выбора температуры
6.Рукоятка выбора функций духового шкафа
7.Световой индикатор термостата духового шкафа
8.Рукоятки электрических конфорок
9.Световой индикатор функционирования электрических конфорок

PL Opis urządzenia

Panel kontrolny

1.Programator elektroniczny
2.Przycisk MINUTNIKA
3.Przycisk CZASU PIECZENIA
4.Przycisk KOŃCA CZASU PIECZENIA
5.Pokrętło TERMOSTATU
6.Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
7.Lampka kontrolna TERMOSTATU
8.Pokrętła ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH
9.Lapmka kontrolna ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH

HU A készülék leírása

Kezelőpanel

1.Elektronikus sütés programozó
2.Gomb Időmérő órával és perccel
3.Gomb a sütési időtartam
4.Gomb a sütés vége.
5.Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
6.Választó gomb
7.Hőmérséklet ellenőrző lámpa
8.Az elektromos főzőlap vezérlő gombja
9.Elektromos főzőmező ellenőrző lámpa

CZ Popis zarízení

Ovládací panel

1.Tlačítko elektronického pečícího programátoru
2.Tlačítko Časovač s hodinami a minutami
3.Tlačítko Délka pečení
4.Tlačítko Doba ukončení pečení
5.Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
6.Knoflík pro výběr režimu
7.Indikátor termostatu
8.Knoflíky fungovánía ELEKTRICKÝCH desek
9.Indikátor ELEKTRICKÝCH desek

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.

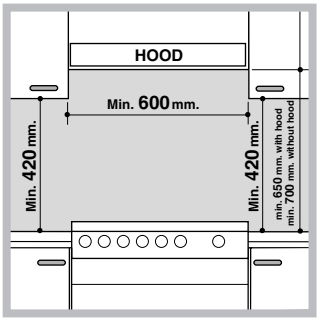
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

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 beck 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.

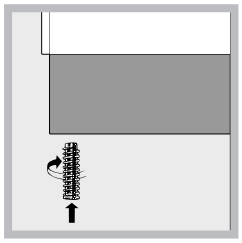


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

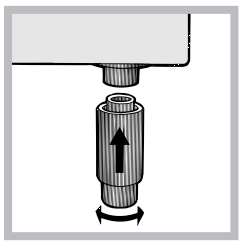
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

* Only available in certain models.

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).



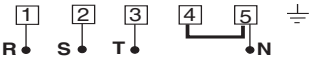
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

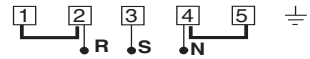
Fitting the power supply cable

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

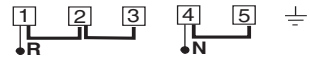
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

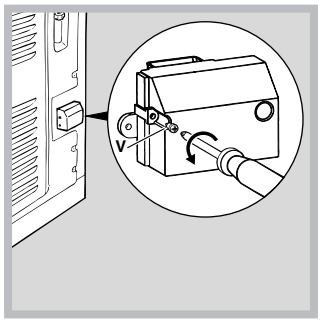


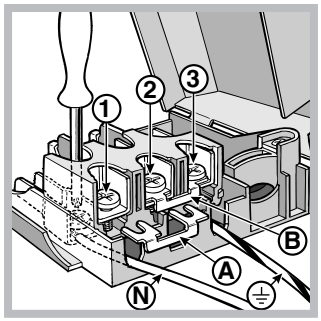
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746



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 CHARACTERISTSICS	
Dimensions Oven HxDxW	34x41x38
Volume	53 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob **Front Left** **Back Left** **Back Right** **Front Right** **Max. ceramic hob consumption**	 1200 W 1800 W 1200 W 1800 W 6000 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: α Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: υ Baking mode.
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC 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)

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance" section.

***** Only available in certain models.

Start-up and use

GB

! 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.

Using the oven

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.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! 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.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for

- GRILL, DOUBLE GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

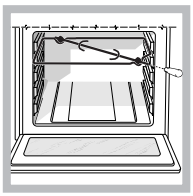
DOUBLE GRILL mode

This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.



Rotisserie*
To operate the rotisserie proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (see figure).
3. Activate the rotisserie by selecting / with the SELECTOR knob.

Lower oven compartment

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

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE 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 GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate contantly.

PIZZA OVEN MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:
1. Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and − buttons. The + button advances the hours and the − button decreases the hours.
Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button. The display shows:

2. Press the + and − buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and − buttons). The symbol will switch off.

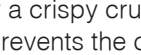
! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer

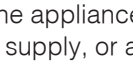
After selecting and confirming the clock settings, use the − button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Setting the cooking time with a delayed start

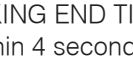
First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.
At this point it is possible to set the cooking time:
1. Press the COOKING TIME button.
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and − buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:



3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO).
Next the desired cooking end time must be set:
4. Press the END COOKING TIME button.
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and − buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:



6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).



At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME and END COOKING TIME buttons simultaneously.

! The symbol will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button, and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button. When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and − buttons.

Cancelling a previously set cooking programme
Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data
The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or − button.

When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

Cooking advice table for the oven

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (selected models only)					
	Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45
	Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30

Using the glass ceramic hob

GB

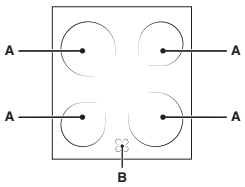
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

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 halogen heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone with halogen heating elements.
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 halogen heating elements
These emit heat via radiation from the halogen lamps they contain. 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.

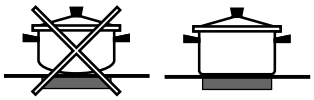
! Do not stare directly at the halogen heating elements.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 12.

Pos.	Radiant hotplate
0	Off
1	Melting butter and chocolate
2	Heating liquids
3	
4	Soups and sauces
5	
6	Cooking at boiling point
7	
8	Pan-roasting
9	
10	Boiling large quantities
11	
12	Frying

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.

Precautions and tips

! 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 vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. 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 comaprtment 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.

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. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

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, DOUBLE GRILL and GRATIN 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.
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven

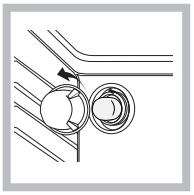
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive 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 Authorised 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 to hand:
- 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.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

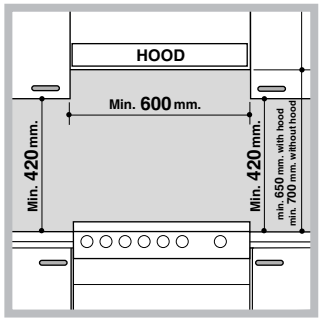
! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

Расположение и нивелировка

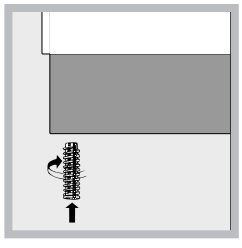
! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочнои панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которои прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устоичивои к теплу (T 90°C).

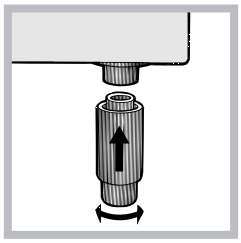
Порядок монтажа:
- изделие может быть установлено на кухне, в столовои или в однокомнатнои квартире (не в ваннои комнате);
- если варочная панель кухоннои плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочнои панели.



Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала *(см. рисунок);*
- не заправляите занавески за кухонную плиту и не приближаите их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.



Выравнивание
При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухоннои плиты прилагающиеся



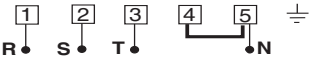
регуляционные ножки* по *(см. рисунок).*
Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухоннои плиты.

Электрическое подсоединение

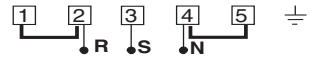
Подсоединение кабеля электропитания

Кабель расчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующеи электрическои схеме:

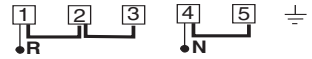
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



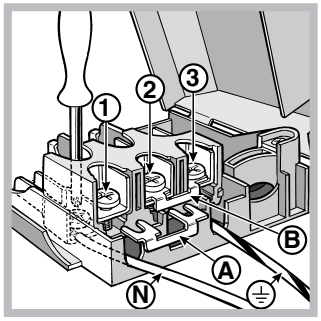
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746



Порядок подсоединения кабеля электропитания:

1. Отвинтите шуруп V на зажимнои коробке и снимите крышку *(см. рисунок).*

2. установите соединительную перемычку A *(см. рисунок)* по приведеннои выше электрическои схеме Зажимная коробка расчитана на монофазное соединение 230 В: зажимы 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка 4-5 расположена в нижнеи части зажимнои коробки.



3. подсоедините провода N и ⏚ в соответствии со схемои *(см. рисунок)* и до упора закрутите винты зажимов.
4. подсоедините оставшиеся провода к зажимам 1-2-3 и закрутите винты.
5. закрепите кабель электропитания в специальном кабельном сальнике.
6. закроите крышку зажимнои коробки, закрутив винт V.

RS

Подсоединение кабеля к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на заводскои табличке изделия.
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухоннои плитои и сетью необходимо установить мультиполярныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии деиствующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:
- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводскои таблике;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрическии кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требовании.

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x41x38 см
Объем	л 53
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см глубина 44 см высота 17 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель **Передняя левая** **Задняя левая** **Задняя правая** **Передняя правая** **Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями**	 1200 Вт 1800 Вт 1200 Вт 1800 Вт 6000 Вт
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ И ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: ▭ Стандартная; Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: 🖷 Кондитерская выпечка.
CE KZ.O.02.0361	Директива ЕС: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 04/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC.

* Имеется только в некоторых моделях

Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальнои температуре с закрытои дверцеи. Затем выключите духовои шкаф, откроите дверцу и проветрите помещение. Запах, которыи вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для даннои программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.

В специальнои таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами *(см. Таблица приготовления в духового шкафу)*.

В процессе приготовления в любои момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления *(см ниже*);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используите положение 1 настроики духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовои шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменнои.

Освещение духового шкафа

Включется, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме “0”, и остается включенным до тех пор, пока работает духовои шкаф. При выборе положения при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

RS

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 50°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ и ДВОИНОИ ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ДВОИНОИ ВЕНТИЛИРОВАННЫИ ГРИЛЬ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижнии и верхнии. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровнеи распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **Функиця кондитерская выпечка**

Включается заднии нагревательныи элемент и вентилятор, обеспечивая умеренныи и однородныи жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделии, требующих подъема теста) и мелкои выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **Функция пицца**

Включаются нижнии и круглыи нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровнеи одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **Универсальная функция**

Включаются все нагревательные элементы (верхнии, нижнии и круглыи) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровнеи в духовке.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого деиствия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокои поверхностнои температуре (телячии и говяжих бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порции. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

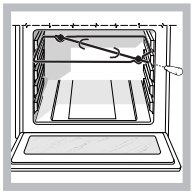
Программа **ДВОИНОИ ГРИЛЬ**

Это гриль большего размера особои формы, повышающии на 50% эффективность приготовления, позволяющии распространение жара по углам. Используите этот режим гриля для однородного подрумянивания.

Программа **GRATIN**

Включается верхнии нагревательныи элемент, вертел и вентилятор.(где имеется) Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительнои циркуляциеи воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ, ДВОИНОИ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна быть закрыта.



Вертел*
Включение вертела производится следующим образом:
1. установите противень на 1-ыи уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ыи уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в заднеи стенке духового шкафа; *(см. рисунок)*
3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ .

Нижнии отсек

! Не помещаите возгораемых предметов в нижнии отсек.
! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используите 1-ыи и 5-ыи уровни: они подвергаются прямому воздеиствию горячего воздуха, которыи может сжечь деликатные продукты.

Универсальная функция

- Используются 2-ои и 4-ыи уровни, на 2-ои помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ и ДВОИНОГО ГРИЛЯ установите решетку на 5-ыи уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ыи. При использовании режима GRATIN (Подрумянивание) установите решетку на 2-ои или 3-ии уровень, а противень на 1-ыи для сбора соков.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокоитесь, если верхнии элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

Функция пицца

- Используите противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящеи пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильнои начинкои рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Программирование приготовления при помощи электронного таимера

Программирование цифровых часов
После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение 0.00.
Порядок настроики времени:
1. нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ;
2. в течение 4 секунд введите точное время при помощи кнопок + и −. При помощи кнопки + значение увеличивается; при помощи кнопки − значение уменьшается.
После установки времени таимер автоматически возвращается в ручнои режим.

настроить таимер
При помощи таимера можно установить обратныи отсчет времени, по окончании которого включится звуковои сигнал.
Порядок настроики таимера:
1. нажмите кнопку ТАИМЕР. На дисплее появится: :

2. нажмите кнопки + и − для установки нужного времени;
3. после того, как вы отпустите кнопки, начнется обратныи отсчет, и на дисплее появится текущее время:

4. по истечении заданного времени включается звуковои сигнал, которыи можно отключить при помощи любои кнопки (кроме кнопок + и −): символ гаснет.
! Таимер не управляет включением или выключением духового шкафа.
Отрегулируите громкость звукового сигнала
После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки − можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

Программирование продолжительности приготовления с задержкои начала.
Прежде всего необходимо выбрать нужную программу приготовления и соответствующую температуру при помощи рукояток духового шкафа ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.
На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:
1. нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ;
2. в течение 4 секунд введите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок + и −. Если, например,планируется приготовление в течение 30 минут, на дисплее показывается:

3. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с символом и буквои A (АВТОМ.):
Затем запрограммируется время окончания приготовления:
4. нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ;
5. в течение 4 секунд введите нужное время окончания приготовления при помощи кнопок + и −. Если, например, требуется завершить приготовление в 13.00, на дисплее показывается:

6. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с буквои A (АВТОМ.):

Согласно приведенному примеру духовои шкаф автоматически включится в 12.30 и отключится через 30 минут, в 13.00.

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.
Следуите вышеописаннои последовательности программирования продолжительности приготовления (пункты 1 – 3)

! Включенная буква A напоминает о заданнои продолжительности и окончании приготовления в автоматическом режиме. Для возвращения в ручнои режим духового шкафа после каждого автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

! Символ остается включенным на протяжении всего приготовления.

RS

Вы всегда можете проверить заданную продолжительность при помощи кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и время окончания приготовления при помощи кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЯ. По окончании приготовления включается звуковои сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку кроме кнопок + и −.

Отмена запрограммированного приготовления
Нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Изменение или отмена заданных параметров
Вы всегда можете изменить заданные значения при помощи соответствующеи кнопки (ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и кнопки + или же −. При отмене заданнои продолжительности приготовления автоматически отменяется также время окончания приготовления и наоборот.
В случае запрограммированного приготовления изделие не допускает ввод времени окончания приготовления раньше заданного времени начала приготовления, установленные самим изделием.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Традициональная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Функиця кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	3 или 4	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 или 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 или 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 или 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 или 3 или 5	15	90	180
Функция Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	3 или 4	10	180	60-70
Мультипри-готовление	Пицца (на 2 уровнях)	1	2 или 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	2 или 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)	1	2 или 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	100%	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	100%	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	100%	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрия	1	4	-	100%	15-20
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 до 6	4	-	100%	3-5
Двойной гриль	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
	Курица на вертеле	2.0	-	5	Макс.	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	На вертеле с несколькими шампурами (где имеется)					
	Шашлык	1.0	-	5	Макс.	40-45
	Овощной шашлык	0.8	-	5	Макс.	25-30

Стеклокерамическая варочная панель

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, которыи быстро пропадает.

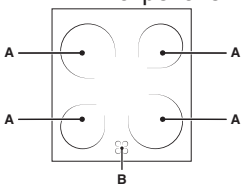
Включение и выключение нагревательных зон

Для включения нагревательной зоны поверните по часовой стрелке соответствующую рукоятку.
Для выключения поверните рукоятку против часовой стрелки на «0».
Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из нагревательных зон на варочной панели включена.

Нагревательные зоны

На варочной панели находятся электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме она раскалаются до красна:

A. Нагревательная зона с галогенными элементами.



B. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей нагревательной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

Нагревательные зоны с галогенными элементами.
Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

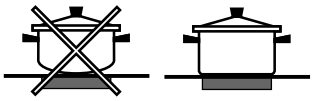
! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелки из положения 1 в положение 12.

Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используите посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагревания;



- Используите кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагревания для оптимального использования всего выделяемого тепла;

- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к нагревательным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать на посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к нагревательной зоне;
- никогда не оставляите нагревательные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.
Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Стеклокерамическая варочная панель является устоичивои к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочнои панели.
  В случае повреждения варочнои панели незамедлительно отсоедините штепсельную вилку панели от сети электропитания, обращаитесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуите установки только оригинальных запчастеи.
  Несоблюдение вышеуказанных рекомендации может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеистие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешаите детям играть рядом с изделием.
- Избегаите контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используите горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающеи кухоннои плитои.
- Не кладите возгораемые материалы в нижнии отсек или в духовои шкаф: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяите, чтобы рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрическои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- **Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- При использовании режимов ГРИЛЬ, ДВОИНОИ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна оставаться закрытои: Это необходимо для значительнои экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяите, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

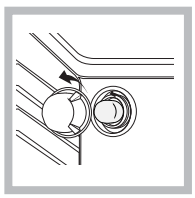
Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.
! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка духового шкафа

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Не используите абразивные порошки или коррозиинные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечнои машине.
- Панель с рукоятками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкои губки или тряпки.

Проверяите уплотнения духового шкафа.
Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовои шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы *(см. рисунок).*
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовои шкаф к сети электропитания.

Чистка стеклокерамическои варочнои панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и высушите.
- Для удаления сильных загрязнении используите специальныи скребок (не прилагается к изделию). Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистои водои и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Чистящие средства для керамической поверхности	**Где можно приобрести**
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Чистка деталеи из нержавеющеи стали
На деталях из нержавеющеи стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздеиствует вода с высоким содержанием извести или чистящие средства содержащие фосфор. Рекомендуется обильно ополоснуть изделие и тщательно высушить.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериины №)

Последние сведения находятся на заводскои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

Instalacja

PL

! Zachować niniejszą książeczkę instrukcji by móc ją konsultować w przyszłości w dowolnej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki, należy upewnić się, czy pozostaje razem z urządzeniem.

! Należy uważnie przeczytać instrukcje: gdyż zawiera onainformacje dotyczące instalacji oraz właściwego i bezpiecznego użytkowania.

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez wykwalifikowany personel.

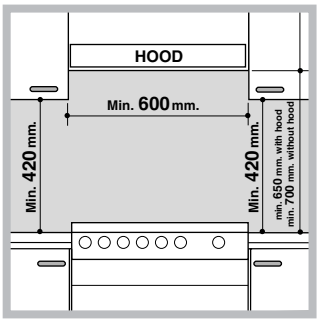
! jakakolwiek regulacja, konserwacja, itp., musi być wykonana przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

Ustawienie w poziomie

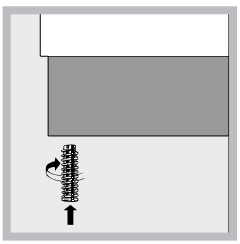
! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

! Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło(T 90°C).

Dla zapewnienia wlaściwej instalacji:
- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub innym pomieszczeniu (nie łazience);
- jeśli płaszczyzna kuchenki jest wyższa w stosunku domebli, powinny one znajdować się w odległości co najmniej 20 mm od urządzenia;

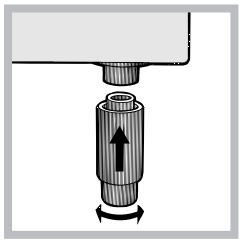


- jeśli kuchenka zainstalowana jest pod szafką wiszącą powinna ona znajdować się minimum 420 mm nad płaszczyzną kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm jeśli szafki wiszące są łatwopalne (*patrz ilustracja*);
- nie umieszczać zasłon za kuchenką w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.



Ustawienie w poziomie

Jeśli to konieczne wypoziomować urządzenie, wziąć nóżki* regulacyjne na wyposażeniu i przykręcic je w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogaci podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).
Nóżki* dostarczane na wyposażeniu mocowane są na zatrzasku pod podstawą kuchenki.

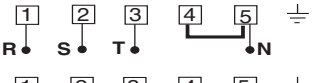


Podłączenie do sieci elektrycznej

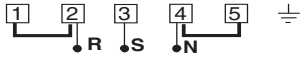
Montaż przewodu zasilającego

Przewód należy dobrać na podstawie zastosowanego rodzaju podłączenia elektrycznego, według

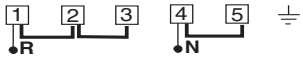
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

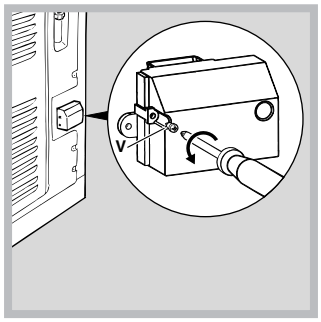


230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746

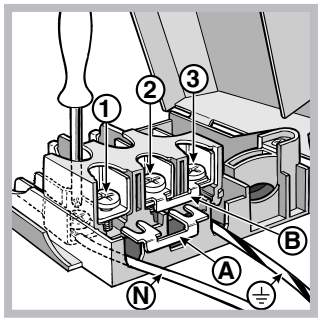


następującego schematu podłączenia:

W celu zamocowania przewodu zasilającego:



1. Odkręcić śruby V ze skrzynki zaciskowej i zdjąć pokrywę, aby ja otworzyć (*patrz rysunek*).



2. umieścić śrubą łącznikową A (*patrz rysunek*) zgodnie ze schematem połączeń przytoczonym powyżej. Tablica zaciskowa dostosowana jest do podłączenia jednofazowego 230V: zaciski 1,2, oraz 3 połączone są ze sobą, mostek 4 - 5 znajduje się w dolnej części skrzynki zaciskowej.
3. Umieścić przewody N oraz ⏚ zgodnie z rysunkiem (*patrz rysunek*) i dokonać połączenia dokręcając mocno śruby zacisków.
4. umieścić pozostałe przewody w zaciskach 1 – 2 – 3 dokręcając śruby.

5. przymocować przewód zasilający w odpowiednim zacisku.
6. zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej zakręcając śrubę V.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej zamocowanej na urządzeniu.
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:
- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- czy gniazdko pasuje do wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
‘

! Kabel nie powinien mieć zgięć ani nie powinien być zgnieciony.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników.

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli powyższe normy nie będą przestrzegane.

Zalecamy wyczyszczenie piekarnika przed pierwszym użyciem, stosując się do wskazówek podanych w paragrafie “Konserwacja i utrzymanie”.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika H x L x P	34 x 41 x 38 cm
Pojemność	l 53
Wymiary użytkowe szuflady podgrzewania potraw	Szerokość cm 42 głębokość cm 44 wysokość cm 17
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka danych znamionowych
Płyta grzejna ceramiczna Przód lewo Tył lewo Tył prawo Przód prawo Moc pochłaniana przez ceramiczne płyty grzejne Max	 1200 W 1800 W 1200 W 1800 W 6000 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/CE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwencja Naturalna – funkcja ogrzewania: tradycyjne ⊟ Tradycjonalnie Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona – funkcja ogrzewania: ⊟ Piekarnia
CE 	Dyrektywy unijne 06/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 04/108/EC z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami - 2002/96/EC.

*Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Podczas pierwszego uruchomienia należy uruchomić piekarnik na pusto przez przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed użytkiem należy obowiązkowo usunąć folię plastikową ze ścianek urządzenia!

Uruchomić piekarnik

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać zalecaną temperaturę dla danego programu lub inna żądaną obracając pokrętłem TERMOSTAT. Z wykazem potraw wraz z zalecanymi dla nich temperaturami zapoznać się można w odpowiedniej tabeli (*patrz tabela pieczenia w kuchence*).

Podczas pieczenia można zawsze;
- zmienić program pieczenia posługując się pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętłem TERMOSTAT;
- planować czas trwania pieczenia i godzinę zakończenia (*patrz poniżej*);
- przerwać pieczenie przez przestawienie pokrętła PROGRAMY w położenie „0”.

! Nie stawiać nigdy żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii. Stosować położenie 1 piekarnika jedynie w przypadku pieczenia z użyciem rożna.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się na wyposażeniu piekarnika.

Lampka kontrolna TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, ze piekarnik wytwarza ciepło. Gaśnie, kiedy wewnątrz osiągnięta zostaje nastawiona temperatura. W tym momencie lampka kontrolna zapala się i gaśnie naprzemiennie wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się obracając pokrętłem PROGRAMY w dowolne położenie, różne niż “0”, i pozostaje włączone tak długo póki piekarnik pracuje. Po wybraniu przy pomocy pokrętła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego z elementów grzewczych.

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie jednej temperatury w zakresie od 50 °C a MAX za wyjątkiem:

- GRILL I PODWÓJNY GRILL (zaleca się ustawienie jedynie na MAX);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Uruchamiane są dwa elementy grzewcze: górny i dolny. Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia lepiej jest stosować tylko jedną półkę: przy większej liczbie półek występuje niekorzystny rozkład temperatur.

Program **PIEKARNIK CUKIERNICZY**

Włącza się tylny element grzejny oraz funkcja wentylatora, zapewniając wewnątrz piekarnika delikatne i jednorodne ciepło . Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, (na przykład ciast, które wymagają wyrastania) przygotowywania „mignon" na trzech poziomach jednocześnie.

Program **PIEKARNIK DLA PIZZY**

W tej pozycji są włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie ogrzewanie piekarnika z silnym dopływem ciepła zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program **WIELOFUNKCYJNY**

Uruchamiane są wszystkie elementy grzewcze (górny, dolny i obiegowe) i rozpoczyna swe działanie wentylator. Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Można jednocześnie używać maksymalnie dwie półki.

Program **GRILL**

Uruchamia się centralna część górnego elementu grzewczego. Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających działania wysokiej temperatury na powierzchni (befsztyki z wołowiny i cielęciny, polędwica, antrykot). Jest to program o umiarkowanym zużyciu, idealny do pieczenia potraw o niewielkiej objętości. Ustawić potrawę w centrum rusztu, gdyż w narożnikach nie zostałoby upieczone.

Program **PODWÓJNY GRILL**

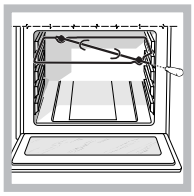
Grill większy niż zazwyczaj i o innowacyjnej linii, która zwiększa o 50% wydajność pieczenia i który eliminuje strefy narożnikowe braku temperatury Należy stosować tę metodę grilowania w celu uzyskania jednorodnego zarumienienia.

Program **GRATIN**

Uruchamia się górny element grzewczy i rozpoczyna swa prace wentylator i rożen (w modelach, które go posiadają) Łączy jednokierunkowe promieniowanie cieplne z wymuszoną cyrkulacją powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej.

! Pieczenia GRILL, PODWÓJNY GRILL oraz GRATIN powinny być wykonywane przy zamknie tych drzwiczkach.

Rożen*



W celu uruchomienia rożna należy postępować następująco:
1. umieścić brytfannę w położeniu 1;
2. umieścić uchwyt rożna w położeniu 4 a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika (*patrz rysunek*);
3. uruchomić rożen wybierając / przy pomocy pokrętła PROGRAMY.

Dolna komora

! Wewnętrzne powierzchnie komory (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
! Nie wkładać materiałów palnych do dolnej komory.

Praktyczne porady

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrza uderza w nie bezpośrednio, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

MULTICOTTURA
- Stosować półki na pozycjach 2 i 4, a na pozycji 2 ustawiać potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszt w górze.

GRILL
- Podczas pieczenia GRILL I PODWÓJNY GRILL

ustawiać ruszt w położeniu 5 a brytfannę w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosy i/ lub tłuszcz). Podczas pieczenia GRATIN ustawiać ruszt w położeniu 2 lub 3 a brytfannę w położeniu 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na maksimum. Nie należy przejmować się, jeśli górny grzejnik nie jest stale włączony: jego pracą steruje termostat;

PIEKARNIK DLA PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki.
  W przypadku brytfanny wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

Planowanie pieczenia z użyciem elektronicznego programatora

Ustawić zegar
Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po black-out, wyświetlacz pulsując wyświetla 0.00.
W celu regulacji godziny:
1. wdusić jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA;
2. w ciągu 4 sekund ustawić dokładny czas wduszając przyciski oraz Przy pomocy przycisku czas zwiększa się, przy pomocy przycisku czas się zmniejsza.
Po ustawieniu godziny programator ustawia się automatycznie w położeniu ręcznym.

Ustawić minutnik.
Przy pomocy minutnika możliwe jest ustawienie odliczania wstecznego po zakończeniu którego emitowany jest sygnał akustyczny.
W celu ustawienia minutnika:
1. wdusić przycisk MINUTNIK. Na wyświetlaczu pojawia się:

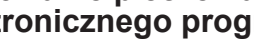
2. wdusić przyciski oraz e w celu ustawienia żądanego czasu;
3. po zwolnieniu przycisków rozpoczyna się odliczanie wstecz a na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina:

4. po upływie zadanego czasu emitowany jest sygnał akustyczny, który można wyłączyć wduszając dowolny przycisk (za wyjątkiem przycisków oraz): symbol wyłącza się.

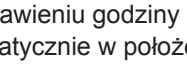
! Minutnik nie kontroluje włączania i wyłączania piekarnika.

Regulowanie głośności sygnału akustycznego
Po dokonaniu wyboru i zatwierdzeniu ustawień zegara, przy pomocy przycisku możliwe jest wyregulowanie głośności akustycznego sygnału alarmowego.

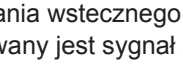
Planowanie czasu trwania pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem
Przede wszystkim należy zdecydować o wyborze żądanego programu pieczenia oraz temperatury posługując się pokrętłami PROGRAMY i TERMOSTAT piekarnika.
Teraz możliwe jest zaplanowanie czasu trwania pieczenia:
1. wdusić przycisk CZAS TRWANIA PIECZENIA;
2. w ciągu 4 sekund ustawić żądany czas trwania pieczenia wduszając przyciski e . Jeśli, na przykład,planuje się czas trwania 30 minut na wyświetlaczu pojawia się:



3. po zwolnieniu przycisków i upływie 4 sekund, na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10,00) wraz z symbolem oraz literą A (AUTO):
Następnie należy zaplanować godzinę zakończenia pieczenia:
4. wdusić przycisk KONIEC PIECZENIA;
5. w ciągu 4 sekund ustawić dokładną godzinę zakończenia pieczenia wduszając przyciski oraz e . Jeśli, na przykład, zamierza się zakończyć pieczenie o godzinie 13,00, na wyświetlaczu pojawia się:



6. po zwolnieniu przycisków i upływie 4 sekund, na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualny czas (na przykład 10,00) wraz z literą A (AUTO):



Zgodnie z zaproponowanym przykładem piekarnik włączy się automatycznie o godzinie 12,30 i zakończy pracę po 30 minutach, około 13,00.

Planowanie czasu trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem
Postępować według procedury planowania czasu pieczenia opisanej powyżej (punkty 1 – 3).

! Włączona litera A przypomina o dokonaniu programowania czasu trwania oraz zakończenia pieczenia w trybie AUTO. W celu przywrócenia pracy w trybie ręcznym piekarnika po każdym pieczeniu AUTO należy wdusic jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA.

! Symbol pozostaje włączony wraz z piekarnikiem przez cały czas trwania pieczenia.

W każdej chwili mozliwe jest wyświetlenie ustawionego czasu trwania po wduszeniu przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz wyświetlenie godziny zakończenia

pieczenia po wduszeniu przycisku KONIEC PIECZENIA. Po zakończeniu pieczenia odzywa się sygnał akustyczny. W celu przerwania go należy wdusić dowolny przycisk, za wyjątkiem przycisków + oraz −.

Anulowanie zaprogramowanego pieczenia
Wdusić jednocześnie przyciski CZAS TRWANIA PIECZENIA oraz KONIEC PIECZENIA.

Jak skorygować lub skasować wprowadzone dane
Raz wprowadzone dane mogą być zmieniane w każdej chwili poprzez wduszanie odpowiedniego przycisku (MINUTNIK, CZAS TRWANIA PIECZENIA, lub KONIEC PIECZENIA) i przez wduszenie przycisku + lub −.
Kasując czas trwania pieczenia uzyskuje się także automatycznie skasowanie pory końca działania i odwrotnie.
W przypadku zaprogramowanego działania urządzenie nie przyjmuje czasu zakończenia pieczenia wcześniejszego od godziny rozpoczęcia pieczenia proponowanego przez samo urządzenie.

Tabela pieczenia w piekarniku

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Położenie na półce	Wstępne podgrzewanie (minuty)	Temperatura zalecana	Czas gotowania (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Biszkopty (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Piekarnik do wypieku ciast	Kruche ciasta	0.5	3	15	180	20-30
	Tort z owocami	1	2 lub 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Ciasto francuskie s łone z serem (na 2 półkach)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Bigne (na 3 półkach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Ciastka (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Piekarnik Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2 lub 3	10	180	60-70
Multicottura	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczę pieczone + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bigne (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Ciastka (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na jednym ruszcie)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole i ośmiorniczki	0.7	4	-	100%	10-12
	Kalmary i raki z rożna	0.6	4	-	100%	8-10
	Mątwy	0.6	4	-	100%	10-15
	Filet z dorsza	0.8	4	-	100%	10-15
	Jarzyny z rusztu	0.4	3 lub 4	-	100%	15-20
	Befsztyk cielęcy	0.8	4	-	100%	15-20
	Kiełbaski	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Makrela	1	4	-	100%	15-20
	Tost (lub chleb tostowyj)	n.° 4 i 6	4	-	100%	3-5
Grill podwójny	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
	Z rożnem					
	Cielęcina z rożna	1.0	-	5	Max	70-80
	Kurczak z rożna	2.0	-	5	Max	70-80
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	10	200	55-60
	Mątwy	1.5	2	10	200	30-35
	Z rożna					
	Cielęcina z rożna	1.5	-	5	200	70-80
	Kurczak z rożna	1.5	-	5	200	70-80
	Jagnięcia z rożna	1.5	-	5	200	70-80
	Z rożnem wieloelementowym (tylko w niektórych modelach)					
	Szaszłyk mięsny	1.0	-	5	Max	40-45
	Szaszłyk warzywny	0.8	-	5	Max	25-30

Użytkowanie ceramicznej płyty grzejnej

PL

! Klej zastosowany do uszczelnień pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed eksploatacją urządzenia zalecamy usunąć te plamy właściwym, ale nie ściernym produktem. Podczas pierwszych godzin funkcjonowania można odczuć odór gumy, który jednak szybko zanika.

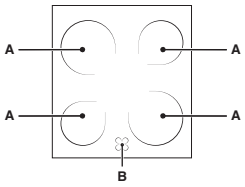
Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić w kierunku wskazówek zegara odpowiednie pokrętło.
W celu wyłączenia obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do “0”.
Zaświecenie się kontrolki PRACA PŁYT sygnalizuje, ze przynajmniej jedna z płyt w płycie grzewczej jest włączona.

Strefy pieczenia

Na płycie grzewczej znajdują się halogenowe elementy grzewcze. Podczas pracy nabierają one koloru czerwonego:

A. strefa pieczenia z elementami halogenowymi.



B. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura odpowiedniej strefy pieczenia przekracza 60 st. C także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jest jeszcze rozgrzany.

Strefy pieczenia z elementami halogenowymi.
Przekazują ciepło poprzez promieniowanie żarówki halogenowej mieszczącej się w nich. Charakteryzują się własnościami, które przypominają typowe własności gazu: szybką odpowiedzią na sterowanie i natychmiastową sygnalizację mocy.

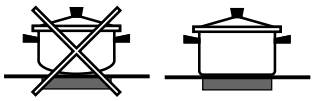
! Nie należy wpatrywać się w elementy halogenowe.

Obracać odpowiednie pokrętło w kierunku wskazówek zegara od 11 do 12.

Poz.	Płyta grzejna
0	Wyłączona
1	Do rozpuszczania masła, czekolady
2	Do podgrzewania płynów
3	
4	Do kremów i sosów
5	
6	Gotowanie w temperaturze wrzenia
7	
8	Pieczenie
9	
10	Do dużych kawałków mięsa
11	
12	Do smażenia

Praktyczne porady związane z użytkowaniem płyty grzewczej

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do obszaru nagrzewanego;



- stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego pokrycia strefy ogrzewania, tak, aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;

- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; przyleganie do obszarów ogrzewania dzięki temu będzie optymalne i tak garnki jak i płyta grzewcza będą miały większą trwałość;
- wystrzegać się stosowania tych samych naczyń, co stosowane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno naczynia, i nie będzie ono dokładnie przylegać;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka gdyż mogłaby ulec uszkodzeniu.

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa.
Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Ceramiczna płyta grzewcza jest odporna na wahania temperatury i uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia, może pęknąć. Jeśli zdarzy się coś takiego, należy natychmiast wyjąc wtyczkę z gniazdka sieci, zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego centrum obsługi technicznej i zażądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nie zastosowanie się do tej zasady może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nnawet, jeślimiejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie do gotowania, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia**
- Podręcznik dotyczy urządzenia klasy 1 (izolowanego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowane pomiędzy dwoma meblami).
- Nie pozwalać zbliżać się dzieciom.
- Unikać sytuacji, gdy przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe stykają się z rozgrzanymi elementami urządzenia.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do piekarnika używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu urządzenia, kiedy jest ono używane.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze depozytowej lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione może nastąpić pożar.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji •, kiedy urządzenie nie jest używane.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel, ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Kontaktować się z serwisem.
- Nie opierać na otwartych drzwiczkach ciężkich przedmiotów.

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/CE w sprawie odpadów urządzeń elektrycznych oraz elektronicznych (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie powinny być utylizowane w ramach normalnej utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu zoptymalizowania stopnia odzysku i recyklingu materiałów, które zawierają je, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony jest na wszystkich produktach dla przypomnienia o obowiązku zbiórki selektywnej.
  Zużyte domowe urządzenia elektryczne można dostarczać do publicznych punktów zbiórki surowców wtórnych, składować je w odpowiednich obszarach komunalnych, lub, jeśli przewiduje to przedmiotowe prawo krajowe, zwracać si do sprzedawców przy zakupie nowego wyrobu podobnego rodzaju.
  Wszyscy głowni producenci elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego prowadza aktywność w zakresie tworzenia i zarządzania zbiórką i utylizacja zużytych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych współpracuje się przy ograniczaniu zużycia mocy przedsiębiorstw wytwarzających energię elektryczna.
- Zaleca się wykonywanie zawsze pieczeń GRILL, PODWÓJNY GRILL i GRATIN przy zamkniętych drzwiczkach: w celu uzyskania lepszych wyników oraz znaczącej oszczędności energii elektrycznej (ok. 10%).
- Należy utrzymywać sprawność i czystość uszczelek, aby dokładnie przylegały do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością odizolować urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

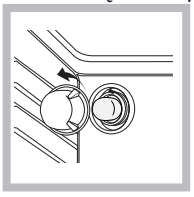
Czyszczenie piekarnika

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do zmycia należy stosować produkty specjalne. Wypłukać dużą ilości wody i dokładnie wysuszyć. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Używać ciepłej wody, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ścierających.
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie zarysowujących powierzchni, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich narzędzi lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i powodować pękanie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.
- Panel sterowania czyścić z zanieczyszczeń i tłuszczu przy pomocy gąbki nie zarysowującej powierzchni lub miękką szmatką.

Sprawdzać uszczelki piekarnika
Kontrolować okresowo stan uszczelek drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego. Nie używać piekarnika aż do chwili zakończenia naprawy..

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywkę obudowy żarówki (*patrz rysunek*)..



2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : napięcie 230V, moc 25 W, złącze E 14.
3. Założyć pokrywkę o podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

Czyszczenie ceramicznej płyty grzejnej

! Wystrzegać się stosowania myjących środków ściernych lub korodujących, takich jak odplamiacze i produktu odrdzewiające, detergentów w proszku oraz gąbek o powierzchni ścierającej. mogą w sposób nieusuwalny zarysować powierzchnię.

- W ramach zwykłej konserwacji wystarczy przemywanie płyty wilgotna gąbką i przetarcie papierowym ręcznikiem kuchennym..
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, ścierać przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklanych, spłukać i osuszyć.
- W celu usunięcia stwardniałych skupisk brudu posługiwać się odpowiednią szpatułką (nie dostarczana na wyposażeniu). Interweniować, gdy to tylko możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, dla uniknięcia stwardnienia resztek. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę ze stali nierdzewnej – specjalną do ceramicznych płyt grzewczych – zwilżoną woda i mydłem.
- W przypadku, jeśli na płycie grzewczej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały plastikowe albo cukier, usuwać je natychmiast przy pomocy szpatułki, póki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu, płyta może zostać zakonserwowana odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony. Niewidoczny film nałożony w ten sposób przez te produkty chroni powierzchnię w przypadku wykipienia podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności, gdy urządzenie jest letnie lub zimne.
- Pamiętać należy, aby zawsze spłukiwać czysta wodą i osuszać płytę. Pozostałości żywności mogłyby, bowiem zastygnąć podczas następnego użycia.

Czyszczenie stali nierdzewnej
Stal nierdzewna może ulec poplamieniu, jeśli przez dłuższy czas pozostanie w kontakcie z bardzo twardą wodą lub ze środkiem czystości zawierającym fosfor. Zaleca się obfite spłukiwanie i dokładne osuszanie.

Produkty specjalne do czyszczenia ceramiki szklanej	**Gdzie je nabywać**
Łopatka z ostrzem i ostrza zapasowe	Hobbystyczne i art. metalowe
Stahl-Fix	Art. gospodarstwa domowego
SWISSCLEANER	Zrób to sam
WK TOP	Art. metalowe
Inne produktu do ceramiki szklanej	Supermarkety

Serwis Techniczny

Należy podać:
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajduj się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Üzembe helyezés

! A készülék üzembe helyezése előtt kérjük figyelmesen olvassa végig ezt a használati útmutatót! Fontos információkat tartalmaz az üzembe helyezésről, a használatról, a karbantartásról és a biztonságról.

! Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót! A készülék továbbadása esetén mellékelje a használati útmutatót is a készülékhez!

! A készülék szerelését kizárólag a szakképzett szerelő végezheti a használati útmutató előírásainak betartásával.

! Minden beállítást és karbantartást csak a készülék elektromos hálózatról történő leválasztása utána szabad elvégezni.

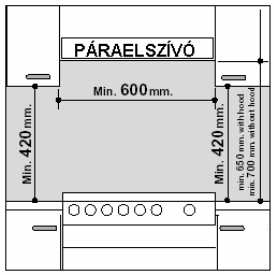
Elhelyezés és szintezés

! A készülék beszerelhető konyhabútorok mellé, amennyiben azok magassága nem haladja meg a főzőlap magasságát.

! Győződjön meg arról, hogy a készülék hátoldala mögött lévő fal nem gyúlékony anyagból készült és hogy 90°C-ig hőálló!

A készülék helyes elhelyezése:

- A készüléket felállíthatja konyhában, étkezőben, vagy garzonlakásban (a fürdőszobában nem).
- Amennyiben a környező konyhabútorok magassága meghaladja a készülék magasságát, a készüléket legalább 200 mm távolságra kell elhelyezni a konyhabútoroktól!

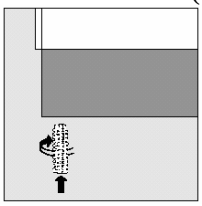


- A páraelszívó mellett lévő konyhabútort legalább 420 mm-re kell szerelni a főzőlaptól.(*lásd az ábrát*). Ezt a távolságot 700 mm-re kell növelni, ha a szekrények gyúlékony anyagból készültek.
- Ne tegyen sötétítő függönyt a tűzhely mögé, az oldalaktól pedig tartson legalább 200 mm távolságot!
- A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni.

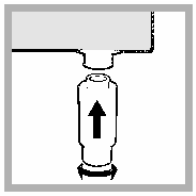
* Típustól függően

A készülék szintezése

A készüléket felszerelték állítható lábacskákkal, amellyel szintezheti a készüléket. Amennyiben szükséges, ezeket, a lábacskákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba (*lásd ábra*).



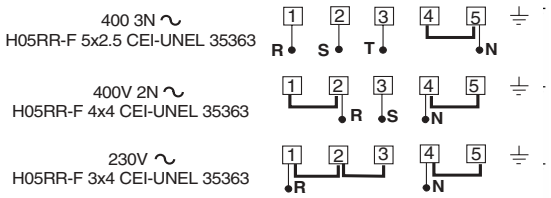
A beilleszthető lábakat* a tűzhely alsó részére helyezheti.



Elektromos csatlakoztatás

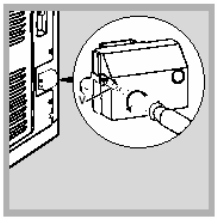
A csatlakozó vezeték beszerelése

A hálózati kábelnek meg kell felelnie a használt áram fajtájának a következő csatlakoztatási diagram szerint:

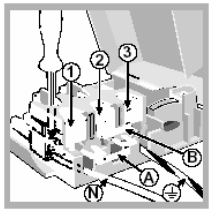


Az áramellátó kábel helyes beszerelése:

1. Lazítsa ki a V csavart a csatlakozó dobozon, húzza meg és nyissa ki a doboz fedőt (*lásd ábra*)!



2. Helyezze el az A csatlakozó elemeket (lásd ábra) a diagramon, látható módon! A csatlakozó dobozt gyárilag 230 V, egyfázisú csatlakoztatáshoz készítették (1-2-3 érintkezők egymáshoz csatlakoztatva) A 4-5 híd a doboz alsó részén található.



3. Illessze be az (**N** és ⏚) kábeleket az ábrán látható módon és húzza meg a csavarokat amennyire lehetséges!
4. Rögzítse a maradék vezetékeket az 1-2-3 kapcsokra!
5. Rögzítse az ellátó kábelt a helyére a kábel szorító csavar segítségével!
6. Zárja be a doboz fedőt és húzza meg a V csavart!

A vezeték hálózatra történő csatlakoztatása

Szereljen egy szabványos csatlakozó dugót a kábelhez, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek (lásd a *Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat* című fejezetet)!
Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású kapcsolót kell beszerelni. A kapcsolónak meg kell felelnie a megadott terhelésnek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a zöld-sárga földelő vezetéket). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen 50°C-nál nagyobb melegedésű helyhez.

* Típustól függően

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- A készülék földelt és a csatlakozó dugó megfelel az érvényben lévő előírásoknak.
- Az aljzat elbírja a készülék maximális teljesítményét, amely a típuscímkéről olvasható le (lásd a *Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat* című fejezetet is)!
- A feszültségnek a típuscímkén olvasható értékek közé kell esnie.
- Az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozó dugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatíbilis a készülék csatlakozó dugójával, hívjon engedélyezett szakembert a cseréjéhez! Ne használjon hosszabbítót vagy többszörös aljzatot!

! A csatlakozódugónak és az aljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie akkor is, amikor a készülék már a helyén áll.

! Ügyeljen arra, hogy a kábel ne legyen megtörve, vagy összenyomódva!

! Rendszeresen ellőrizze a hálózati kábelt, amit kizárólag megbízott szakember cserélhet ki!

! **A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben a fenti előírásokat figyelmen kívül hagyják.**

Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.

Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

A gyártó védjegye:	ARISTON
A készülék típusazonosítója:	**C3VP6R /HA**
Kivitel:	Szabadon álló tűzhely
Energiahatékonysági osztály: **A hatékonyabb, G kevésbé hatékony**	**A**
Fűtési funkció, amelyen az energiahatékonysági osztály meg határozták	sütemény
Energiafelhasználás (kWh/ciklus) **hagyományos** **levegő áramoltatásos**	 0,98 0,79
A sütőtér hasznos térfogata (l): (nettó)	53 liter
A villamos sütő mérete:	közepes
Sütési idő standard terhelésnél, a szabványos vizsgálatnak megfelelően	48 perc
Zajszint:	-
Energia felhasználás, amikor a sütő nem végez melegítő tevékenységet	-
A legnagyobb tepsi mérete (cm^2)	1250 cm″
Névleges feszültség:	230/400 3 N 50 Hz
Érintésvédelmi osztály:	**I.** védőföldeléssel ellátott hálózathoz csatlakoztatható
Kerámia főzőlapok teljesítménye: (W) 1200 (bal első), 1800 (bal hátsó), 1200 (jobb hátsó), 1800 (jobb első)	
Névleges max. teljesítmény: (W)	8700
Befoglaló méretek: Szélességxmélységxmagasság (mm)	500x600x850
CE	06/95/**EC**, 2006.12. 12 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai 04/108/**EC,** 2004. 12. 15 (elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai 93/68/**CEE,** 1993. 07. 22 és vonatkozó módosításai, 2002/96 **CEE**

A forgalombahozó igazolja, hogy a fenti típusú készülék megfelel a követelményeknek.

MERLONI Elettrodomestici spa.
Viale Aristide Merloni 47.60044
Fabriano (AN) ITALY

INDESIT Company
Háztartástechnikai Kft.
H-1037, Budapest Szépvölgyi út 35-37

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat őrizze meg!

Bekapcsolás és használat

! Ha először használja a sütőt, azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva üresen a sütőt kb. fél óráig! A kikapcsolás után nyissa ki a sütő ajtaját és szellőztesse megfelelően a helyiséget! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sütőt és a grillt a tárolás alatt, a beszerelésig.

A sütő használata

1. Válassza ki a kívánt sütési módot a VÁLASZTÓ gomb elforgatásával!
2. Válassza ki a sütési módhoz ajánlott, vagy a kívánt sütési hőmérsékletet a HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ gomb elforgatásával! A sütési módokat és az ajánlott hőmérsékleteket a megfelelő táblázatban találja meg (lásd Sütési táblázat).

A sütési folyamat közben a következőket teheti:

- megváltoztathatja a sütési módot a VÁLASZTÓ gomb elforgatásával.
- megváltoztathatja a hőmérsékletet HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ gomb elforgatásával.
- beállíthatja a sütési idő hosszát és a sütési idő végét.
- bármikor kikapcsolhatja a sütést a MÓD VÁLASZTÓ gomb „0” pozícióra történő forgatásával

! Soha ne használja a sütő alját és ne tegyen edényeket működés közben a sütő aljára, mert megsérülhet a zománc! A sütő alját csak akkor használja, ha forgónyárssal süt!

! Az edényeket mindig a megfelelő vezető sínekbe tolt rácsra helyezze!

HŐMÉRSÉKLET ellenőrző lámpa
Amikor az ellenőrző lámpa világít, a sütő melegszik. Az ellenőrző lámpa kialszik, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet. Ezután az ellenőrző lámpa felváltva be- és kikapcsol, jelezve, hogy a termosztát működik és állandó szinten tarja a hőmérsékletet.

Sütő világítás
Amennyiben választó gomb a "0" pozíciótól eltérő állásban található, a sütő világítás bekapcsol. A világítás a sütő működésének végéig marad bekapcsolva. A szimbólummal jelzett pozíció lehetővé teszi, hogy bekapcsolja a sütő világítást anélkül, hogy a fűtőelemek bármelyike be lenne kapcsolva.

Sütési módok

HAGYOMÁNYOS sütési mód
Hőmérséklet: 50°C és Max. között.
Ennél a funkciónál a sütő felső és alsó fűtőelemei is bekapcsolnak. Ha a hagyományos sütési móddal süt, csak egy serpenyőt vagy egy sütő tepsit használjon egyszerre, mert különben a hő eloszlás egyenetlen lesz.

SÜTEMÉNY sütési mód
Hőmérséklet: 50°C és Max. között.
A hátsó fűtőelem és a ventilátor bekapcsolnak, kíméletes hőt biztosítva egyenletesen elosztva a sütőben. Ez a sütési mód érzékeny ételek sütéséhez ideális, különösen olyan süteményekhez, amelyeknek fel kell jönniük, és néhány süteményfajta 3 szinten, egy időben történő elkészítéséhez ideális.

PIZZA sütési mód
Hőmérséklet: 50°C és Max. között.
Az alsó, a kör alakú fűtőelemek és a ventillátor bekapcsolnak. Ez a kombináció gyorsan felmelegíti a sütőt, a készülék által használt nagy mennyiségű energiának köszönhetően, amely jelentős, főleg alulról érkező hőt eredményez. Egyszerre csak egy tepsit vagy rácsot használjon! Ha mégis többet használna, a sütési folyamat felénél cserélje meg azokat!

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS mód
Hőmérséklet: 50°C és Max. között.
A fűtőelemek (alsó, felső és kör alakú) és a ventilátor is bekapcsolnak. Mivel a hő állandó és egyenletes marad a sütőben, a levegő egyenletesen süti meg és barnítja az ételek teljes felületét. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre.

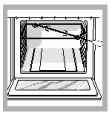
GRILL sütési mód
Hőmérséklet: Max.
A felső fűtőelem középső része kapcsol be. A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok és sültek felületét úgy barnítsa meg, hogy a nedvességet és így porhanyósságukat megőrizze. A grill tehát leginkább olyan ételek sütésére alkalmas, amelyek magas hőmérsékletet igényelnek: beefsteak, borjúhús, hamburger, filé stb. Az élelmiszereket a grill középső része alá helyezze el, mert a sarkokban nem sülnek meg teljesen!

DUPLA GRILL sütési mód
Hőmérséklet: Max.
Ez a nagyméretű grill teljesen új kivitelezésű, a sütési hatékonyság 50%-os növekedésével. A dupla grill kiküszöböli a sütő sarkainál lévő nem fűtött levegőt. Ennek a sütési módnak a használatával az élelmiszereket egyenletesen piríthatja meg.

CSŐBEN SÜTÉS mód
Hőmérséklet: 50°C és 200°C. között.
A felső fűtőelem, a ventilátor és a forgónyárs (típustól függően) bekapcsolnak. A funkciók ezen kombinációja növeli a fűtő elem hősugárzás hatékonyságát a levegő cirkuláció következtében a sütő minden részében egyenletes a hőmérséklet alakul ki. Ez segít megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen, azt azonban lehetővé teszi, hogy a hő behatoljon az ételbe.

! A GRILL, DUPLA GRILL és CSŐBEN SÜTÉS üzemmódokat mindig csukott sütő ajtóval végezze!

Forgónyárs*
A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:
1. Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsi tartó sínbe!
2. Helyezze a speciális forgónyárs tartót a negyedik sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán középen lévő lyukon keresztül!
3. A nyárs elindításához állítsa a VÁLASZTÓ kapcsolót a / állásba!



Tároló rész a sütő alján

! Soha ne tegyen gyúlékony anyagokat a tároló részbe!

Sütési tanácsok

! A légkeveréses sütési mód használatakor ne tegye az ételt az 1 és 5 magassági szintre, mert a legalsó és a legfelső magassági szintet túl sok közvetlen hő éri és így az érzékenyebb ételek megéghetnek.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI MÓD
- A 2 és 4 magassági szintet használja, és a több hőt igénylő ételt tegye a 2 magassági szintre!
- A tepsit az alsó, a rácsot a felső magassági szintre helyezze!

GRILL
- A GRILL és DUPLA GRILL módok használatakor a rácsot az 5. magassági szintre a tepsit pedig az 1. magassági szintre helyezze a zsiradékok felfogásához! A CSŐBEN SÜTÉS üzemmód használatakor a rácsot a 2. vagy 3. magassági szintre helyezze, a tepsit pedig tegye az 1. magassági szintre a zsiradékok felfogásához!
- Ajánlatos a maximális teljesítmény használata. A felső fűtőelemet a termosztát szabályozza, így nem világít folyamatosan pirosan.

PIZZA

- Könnyű alumínium pizza sütőserpenyőt használjon és helyezze a sütőrácsra, ami tartozéka a sütőnek! Ha zsírfelfogó serpenyőt használ, meghosszabbodik a sütési idő, amely megnehezíti egy ropogós kéreg képződését.
- Ha a pizzán sok feltét van (három vagy négy) ajánlatos a mozarella sajtot a sütési idő felénél a pizza tetejére helyezni.

Elektronikus sütő programozó

Az óra beállítása

Miután csatlakoztatta a készüléket az áramhálózatra vagy áramszünet után az óra kijelzője villogni kezd és a 0:00 látható. A pontos idő beállításához:

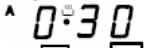
1. Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat!
2. Ezután állítsa be a pontos időt 4 másodpercen belül a − és + gombokkal! Használja a + gombot az idő előreállításához! Használja a − gombot az idő visszaállításához!

A pontos idő beállítása után a programozó automatikusan átkapcsol kézi üzemmódra.

Időmérő funkció

Az időmérő egy megadott hosszúságú időtartam visszaszámlálására is használható. Ez a funkció nem irányítja, hogy a sütő mikor kapcsoljon be vagy ki, hanem csak egy akusztikai jelzés hallható, amikor a beállított idő lejárt. Az időmérő beprogramozásához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg az IDŐMÉRŐ gombot, ekkor a kijelző a következőt mutatja:



2. Ezután használja a − és + gombokat a kívánt idő beállításához!
3. Engedje el a gombokat és az időmérő megkezdi a visszaszámlálást! A kijelző a pontos időt mutatja.

4. A beprogramozott idő lejártakor egy akusztikai jelzés hallható, amelynek kikapcsolásához bármelyik gombot (− és + gombok kivételével) megnyomhatja, a szimbólum eltűnik.

! Az időmérő nem kapcsolja be- illetve ki a sütőt.

A hangjelző hangerejének beállítása

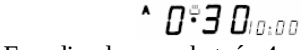
A pontos idő beállítása után, a − gomb használatával állíthatja be a hangjelző hangerejét.

Késleltetett start a sütési idő hosszának beállításával

Forgassa VÁLASZTÓ gombot a kívánt sütési módra és a HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ gombot a kívánt hőmérsékletre!

Ezután beállíthatja a sütési idő hosszát:

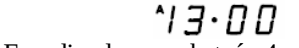
1. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot!
2. Állítsa be 4 másodpercen belül a sütési időt a − és + gombokkal! Tételezzük fel, hogy a sütési idő hosszát 30 percre állította be. Ebben az esetben a kijelző a következőt mutatja:



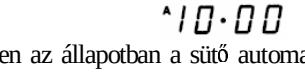
3. Engedje el a gombot és 4 másodpercen belül, ismét megjelenik a pontos idő (például 10.00) a szimbólummal és az A betűvel (AUTO).

Ezután a sütés végének kívánt időpontját kell beállítani a következő módon:

4. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot!
5. Ezután 4 másodpercen belül használja a − és + gombokat a sütési idő végének beállításához! Tételezzük fel, hogy ez 13:00 óra! A kijelző ebben az eseten a következőt mutatja:



6. Engedje el a gombot és 4 másodpercen belül, ismét megjelenik a pontos idő és az A betű.



Ebben az állapotban a sütő automatikusan bekapcsol 12:30-kor és 30 perces sütési folyamatot végez, majd 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali start a sütési idő hosszának beprogramozásával

Kövesse a fentiekben leírt műveletek 1-3 lépéseit a sütési idő beállításához!

! Amennyiben A betű látható a kijelzőn, a sütési idő hosszát és a sütési idő végét is beprogramozta AUTOMATIKUS módra. Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat, hogy visszaállítsa a sütőt kézi üzemeltetésre, minden automatikus sütési folyamat után!

! A szimbólum a sütési program teljes időtartama altt világít. Bármikor megnyomhatja a SÜTÉSI IDŐ gombot a sütési idő hosszának megjelenítésére és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot a sütési idő végének megjelenítésére. A sütési idő lejárta után egy akusztikai szignáljelzés hallható. A kikapcsolásához bármelyik gombot (− és + gombok kivételével) megnyomhatja.

Beprogramozott sütési idő kitörlése

Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat!

A programozások megváltoztatása és törlése

A beállításokat bármikor megváltoztathatja a megfelelő gomb megnyomásával (IDŐMÉRŐ, SÜTÉSI IDŐ vagy SÜTÉSI IDŐ VÉGE)és a − és + gombok használatával. Ha a sütési időtartam beállítását törli, a sütési idő végének beprogramozása is kitörlődik és fordítva. Automatikus sütési módban a készülék nem fogad el olyan sütés befejezési időt, amely megelőzi a készülék automatikus kezdeti sütési idejét.

Sütési táblázat

Sütési mód	Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Elő-melegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjúsült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
Sütemény mód	Lepény	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs süti	1	2-3	15	180	40-45
	Gyümölcs torta	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinta (2 szinten)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Aprósütemény (2 szinten)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Sajt felfújt (2 szinten)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Krémes felfújt (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
Pizza mód	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2-3	10	180	60-70
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Csirke+burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Krémes sütemény (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Csokis süti	1.5	3	15	200	25-30
Grill üzemmód	Nyelvhal és tintahal	0.7	4		100 %	10-12
	Tintahal és garnéla kebab	0.6	4		100 %	8-10
	Tintahal	0.6	4		100 %	10-15
	Tőkehal filé	0.8	4		100 %	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3-4		100 %	15-20
	Borjúsült	0.8	4		100 %	15-20
	Hús szelet	0.6	4		100 %	15-20
	Hamburger	0.6	4		100 %	10-12
	Makréla	1	4		100 %	15-20
	Melegszendvics	4-6 db	4		100 %	3-5
Dupla grill üzemmód	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Hús szelet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	2-3
	Forgónyárson sültek					
	Borjú nyárson	1,0		5	Max	70-80
	Csirke nyárson	2,0		5	Max	70-80
Csőben sütés	Grill csirke	1,5	2	10	Max	70-80
	Tintahal	1,5	2	10	Max	70-80
	Forgónyárson sültek		-			
	Borjú nyárson	1,5		5	200	70-80
	Csirke nyárson	1,5		5	200	70-80
	Borjú nyárson	1,5		5	200	70-80
	Multi forgónyárson sültek (típustól függően)					
	Húsos kebab	1,0		5	Max	40-45
	Zöldséges kebab	0,8		5	Max	25-30

Az üvegkerámia főzőlap használata

HU

! Az üvegtömítéshez használt ragasztóanyag zsírfoltokat hagyhat az üvegen. Azt tanácsoljuk, hogy ezeket a készülék használata előtt távolítsa el egy átlagos tisztítószerrel (nem súrolószer)! Kezdetben enyhe gumiszagot érezhet, amely aztán rögtön megszűnik.

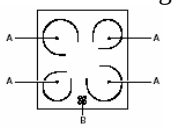
A főzőmezők be- és kikapcsolása

Egy főzőmező bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba! A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban "0" pozícióra!
Amennyiben az ELEKTROMOS FŐZŐLAP BEKAPCSOLVA ellenőrző lámpa világít, a főzőlapon legalább egy főzőmező be van kapcsolva.

Főzőmezők

A főzőmezők elektromos halogén fűtőelemekkel vannak felszerelve. Használat közben az alábbi elemek pirosra váltanak:

A. főzőhelyek halogén fűtőelemekkel
B. ellenőrzőlámpa, amely a készülék kikapcsolása után is jelzi, hogy a megfelelő főzőhely vagy főzőhelyek hőmérséklete még 60°C felett van



Főzőmezők halogén fűtőelemekkel

A bennük lévő halogén lámpa segítségével bocsátanak ki hőt. A halogén fűtőelemek a következő praktikus előnyökkel rendelkezik: gyorsan felmelegszik, egyszerűen üzemeltethető,láthatja a hő elem működését.

A **halogén fűtőelemek** kör alakú fűtőelemből állnak, amely a halogén fűtőelem általános előnyein kívül egyenletes hő elosztást biztosít.

! Ne nézzen közvetlenül a halogén fűtőelemekbe! Forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba 1 és 12 pozíció közé!

Fokozat	Sugárzó főzőmezők
0	Kikapcsolt állapot
1	Vaj és csokoládé olvasztásához
2	Folyadékok melegítéséhez
3	
4	Szószokhoz (a krémes szószokat is beleértve)
5	
6	Forrásponton történő főzéshez
7	
8	Sütéshez
9	
10	Pároláshoz
11	
12	Zsírban sütéshez

Utasítások a kerámia főzőlap használatához

- A lábas alsó felületének teljesen simának és egyenesnek kell lennie, hogy tökéletesen illeszkedjen a főzőmezőre!

- Megfelelő átmérőjű főzőedényt használjon, ami a főzőhelyet teljesen befedi, hogy kihasználja a rendelkezésre álló összes meleget!

- Győződjön meg róla, hogy az edények alja mindig száraz és tiszta legyen; így biztosítja a jó érintkezést a főzőfelület és az edény között, valamint a főzőlap és az edények hosszú élettartamát.
- Soha ne használja ugyan azokat az edényeket, amelyeket gázégőkhöz is használ! A gázégőknél olyan magas a melegkoncentráció, hogy az edények alja eldeformálódhat és ezért az üvegkerámia főzőlapon nem éri el a kívánt eredményt.
- Soha ne hagyjon egy főzőmezőt bekapcsolva ráhelyezett edény nélkül, mert ez által megsérülhet a főzőlap!

Óvintézkedések és tanácsok

! A készüléket a nemzetközi biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték és gyártották. Ezeket, a figyelmeztetéseket biztonsági okokból írjuk le, kérjük, figyelmesen olvassa el azokat!

Általános biztonság

- Ezt a készüléket nem-ipari, hanem otthoni használatra tervezték és nem szabad módosítani a tulajdonságait és a műszaki jellemzőit.
- Ne állítsa fel a készüléket szabad téren, még akkor sem, ha fedett helyről van szó; veszélyes a készüléket eső és vihar hatásának kitenni!
- Soha ne érintse meg és ne üzemeltesse a készüléket mezítláb, nedves kézzel, vagy ha nedves, vizes talajon áll!
- A készüléket csak felnőttek használhatják kizárólag ételek főzésére ennek az útmutatónak az előírásai alapján. Soha ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel!
- Ez a használati útmutató 1 osztályú (különálló) és 2 osztály – 1 alosztályú (2 szekrény közé szerelt) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyermekeket!
- Kerülje el, hogy kisebb készülékek hálózati kábele a készülék forró felületeivel érintkezzen!
- Ne takarja le a szellőző vagy hő kibocsátó nyílásokat!
- Mindig használjon konyhai kesztyűt, ha edényt tesz a sütőbe vagy vesz ki onnan!
- Ne használjon gyúlékony anyagokat (alkohol, petróleum, stb.) a működő sütő közelében!
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat az alsó tároló fiókba! Ha bekapcsolja a sütőt, meggyulladhatnak.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az üzemeltető gombok „●” állásban vannak, ha nem használja a készüléket!
- Ne a kábelnél fogva és a készülék elmozdításával húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból!
- Tisztítás és karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával!
- **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.**
- Ha a készüléke nem üzemel megfelelően, ne próbálja meg a hibát saját kezűleg megjavítani! Ez balesetveszélyes és a készülék is károsodhat. Forduljon a szerviz szolgálathoz!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütő ajtóra!

A csomagoló anyag és a régi készülék kidobása

Csomagolóanyag megsemmisítése: Tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolás újrahasznosítható.
Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott “szemeteskuka” jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.

Környezetvédelem és energiatakarékossági tanácsok

- A készülék a késő délutáni és a kora reggeli órák közé eső időszakban való használatával csökkentheti az elektromos szolgáltatókra jutó terhelést.
- A GRILL, DUPLA GRILL és CSŐBEN SÜTÉS sütési módot mindig csukott sütőajtóval használja! Így nemcsak kitűnő eredményeket érhet el, hanem energiát is megtakaríthat (körülbelül 10%)!
- Tartsa mindig tisztán a tömítést és ellenőrizze ez állapotát, hogy jól felfekszik-e az ajtóra, hogy ne illanhasson el a meleg levegő!

Karbantartás és tisztítás

HU

A készülék kikapcsolása

Minden tisztítási- és karbantartási művelet előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

! Ne használjon gőzkészülékeket a tűzhely tisztításához!

A készülék tisztítása

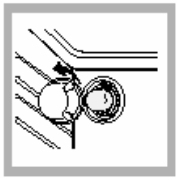
- A zománcozott részeket, a rozsdamentes acél külső részeket illetve a gumitömítéseket langyos vízzel és semleges tisztítószerrel átitatott szivaccsal tisztítsa! Amennyiben a foltok nehezen eltávolíthatóak, kizárólag speciális tisztítószert használjon! A tisztítás után ajánlatos a felületet áttörölni és alaposan szárazra törölni. Soha ne használjon súrolószert vagy egyéb agresszív tisztítószert!
- A sütő belsejét a használat után azonnal, még meleg állapotban tisztítsa meg meleg vízzel és mosogatószerrel! Alaposan öblítse le a mosogatószert és gondosan szárítsa meg a belső részt! Ne használjon agresszív tisztítószert!
- A sütő ajtót nem agresszív tisztítószerrel s puha ronggyal tisztítsa! A tisztítás után törölje szárazra a felületet!
- A tartozékokat ugyanúgy mosogatja el, mint a mindennapi edényeket akár mosogatógépben is.
- Rendszeresen távolítsa el a kapcsolótábláról a zsírt és a szennyeződést egy puha szivacsa vagy rongy segítségével!

A tömítés ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát! Amennyiben megsérülne a tömítés, hívja a legközelebbi szervizszolgálatot (lásd a *Szervizszolgálat* című fejezetet)! Ne használja a sütőt, amíg a tömítés nincs megjavítva!

A sütő lámpa izzó cseréje

1. Miután leválasztotta a sütőt az elektromos hálózatról, távolítsa el a lámpa tartóról az üveg fedőt (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki az izzót és cserélje ki egy ugyanolyan teljesítményű izzóra: 230 V, 25 W teljesítmény, típus E 14!
3. Helyezze vissza az üveg fedőt és csatlakoztassa ismét a sütő az elektromos hálózatra!



Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

! Ne használjon agresszív tisztítószert (például barbecue és sütő tisztító), folteltávolítót, rozsda eltávolító szereket, poralakú tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot: ezek megkarcolhatják és tönkre tehetik a felületet!

- Általában elegendő a főzőlapot egy nedves szivaccsal letörölni és konyhai papír törlővel szárazra törölni.
- Amennyiben a főzőlap felülete az átlagosnál szennyezettebb, használjon kerámia főzőlaphoz való speciális tisztítószert, majd törölje szárazra felületet!
- A makacsabb szennyeződéseket egy erre a célra való speciális tisztító kaparóval (nem a készülék tartozéka) távolíthatja el. A kifutott ételeket azonnal távolítsa el, hogy elkerülje a felület sérülését. A tisztításhoz használhat még, speciálisan üvegkerámia felülethez kifejlesztett, vízbe mártott szivacsot is.
- A cukrot vagy cukortartalmú kifutott ételeket azonnal távolítsa el a tisztító kaparóval, amíg a főzőlap még forró!
- Amikor a főzőlap tiszta, ápolja speciális védő termékkel: ezek a termékek egy átlátszó réteget képeznek a felületen, amely védi a főzés közben a felületet a cseppektől. Ezt az ápolást akkor végezze, amikor a felület meleg (nem forró) vagy hideg!
- Mindig törölje át majd szárazra a felületet, mert az ételmaradék a következő főzésnél ráéghet a felületre!

Speciális tisztítószer	**Hol kaphatóak?**
Tisztító vakaró és penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek	Háztartási boltok Áruházak Szupermarket

Nemes acél felületek tisztítása

A nemes acél felületen foltok alakulhatnak ki, ha az sokáig érintkezik kemény vízzel, vagy agresszív, foszfor tartalmú tisztítószerrel. Törölje át, majd alaposan törölje szárazra a felületetet!

Szervizszolgálat

Közölje a következő adatokat:

- A típusszámot (Mod.):
- A gyártási számot (S/N).

Ezek az információk a készüléken/csomagoláson található típuscímkéről olvashatók le.

CZ

C3VP6 /HA

Sporák se sklokeramickou deskou

Návod k instalaci a obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti INDESIT Company SpA.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Indesit Company SpA ke svým dováženým výrobkům a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod k obsluze a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Vážený zákazníku návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro Váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Pro zajištění trvalé ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohoto zařízení doporučujeme:

- Obracejte se pouze na servisní středisko autorizované výrobcem.
- Je nutné používat pouze originální náhradní díly.

Instalace

! Před uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte tento návod. Jsou v něm uvedeny pokyny pro bezpečné používání, instalaci a údržbu spotřebiče.

! Uschovejte tento návod pro další použití. V případě prodeje spotřebiče jej předejte novému majiteli.

! Přístroj musí být nainstalován kvalifikovaným odborníkem, dle přiložených instrukcí.

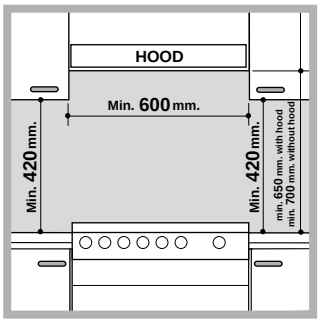
! Všechna potřebná nastavení nebo údržba musí být prováděna poté, co byl přístroj odpojen od přívodu elektrické energie.

Umístění a vyrovnání

! Je možné umístit přístroj vedle kuchyňské kredence, která není vyšší než přístroj.

! Ujistěte se, že zeď která je v kontaktu se zadní stěnou přístroje je z nehořlavého materiálu, odolného proti vyšším teplotám (tj. asi 90 °C).

Správná instalace přístroje:
- Umístěte přístroj do kuchyně, jídelny nebo obytné ložnice (ne do koupelny).
- Pokud je vršek varné desky výše než je kredenc, musí být sporák umístěn nejméně 200 mm od něj.

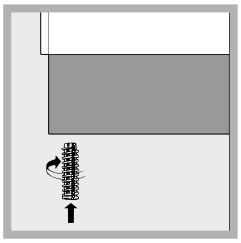


- Pokud je sporák umístěn pod kuchyňskou linkou, musí být vzdálenost mezi varnou deskou a linkou nejméně 420 mm.
Pokud je kuchyňská linka z hořlavého materiálu, měli byste zvětšit tuto vzdálenost na 700 mm (*viz obrázek*).

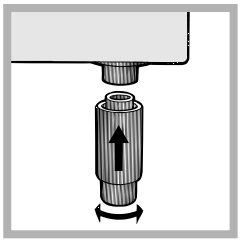
- Neumisťujte stínítko za sporák nebo blíže jak 200 mm k jeho stěnám.
- Veškeré digestoře a poklopy musí být nainstalovány podle instrukcí v příslušném návodu k použití.

* Dostupný pouze u některých modelů.

Vyrovnání



Pokud je zapotřebí přístroj vyrovnat, zašroubujte nožky v každém rohu spodní straně přístroje do potřebné polohy (*viz obrázek*).

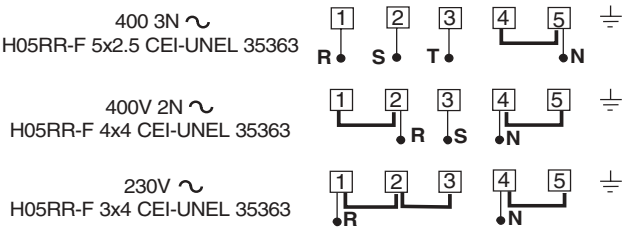


Nožky pasují do zdířek na spodní straně sporáku.

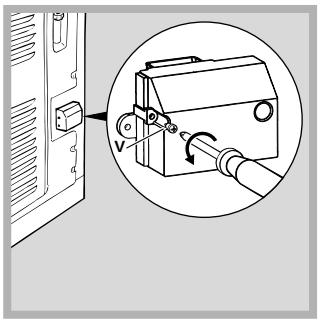
Elektrické připojení

Připojení kabelu pro přívod elektřiny

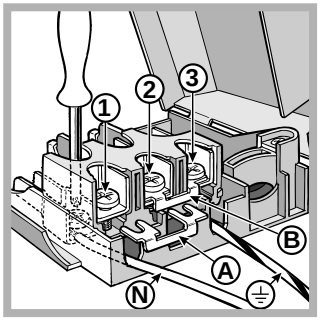
Kabel by měl odpovídat používanému typu elektrického připojení, podle následujícího obrázku:



Správné připojení kabelu pro přívod elektřiny:



1. Uvolněte šroub V na desce svorkovnice a zatáhněte za kryt, čímž jej otevřete (*viz obrázek*).



2. Umístěte pomocnou přípojku A (*viz obrázek*) v závislosti na obrázku připojení umístěném výše. Deska svorkovnice je navržena pro jedno fázové připojení 230 V: přípojky 1, 2 a 3 jsou připojeny k sobě; přípojky 4-5 jsou umístěny ve spodní části desky svorkovnice.

3. Umístěte kabely N a ⏚ jak je ukázáno na obrázku (viz nákres) a pokračujte v procesu připojování tím, že utáhnete šrouby přípojek, co nejvíce, jak jen to bude možné.
4. Umístěte zbývající kabely k přípojkám 1-2-3 a utáhněte šrouby.
5. Upevněte kabel pro přívod elektřiny na místo utáhnutím šroubu svorky kabelu.
6. Uzavřete kryt desky a přišroubujte zpět šroub V.

Připojení napájecího kabelu k hlavnímu přívodu elektrické energie

Ke kabelu připevněte normovanou zástrčku, která je v souladu s možnou zátěží uvedenou na datovém štítku (viz tabulka technických údajů).

Spotřebič musí být přímo připojen k hlavnímu přívodu elektrické energie za použití vícepólového jističe s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm v rozpojeném stavu. Tento jistič musí být připojen mezi spotřebič a elektrický rozvod a musí také vyhovovat příslušnému zatížení a platným bezpečnostním předpisům NFC 15-100 (uzemnění nesmí být jističem přerušeno). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °C.

Před připojením k elektrickému rozvodu se ještě ujistěte zda:
- Je spotřebič uzemněn a zástrčka je v souladu se zákonem
- Zásuvka snese maximální zatížení spotřebiče, které je uvedeno na datovém štítku.
- Napětí musí být v rozmezí hodnot, které jsou uvedeny na datovém štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Jestliže je zásuvka se zástrčkou nekompatibilní, požádejte autorizovaného technika, aby ji vyměnil. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.

! Po nainstalování spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel nesmí být ohýbán nebo stlačován.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a měněn pouze autorizovanými.

! Výrobce se zříká jakékoli zodpovědnosti v případě nedodržování těchto bezpečnostních opatření.

Před prvním použitím doporučujeme vyčistit troubu podle pokynů uvedených v odstavci „Údržba a péče“.

TABULKA CHARAKTERISTIK	
Rozměry	šířka 41 cm výška 34 cm hloubka 38 cm
Objem	53 l
Užitečné rozměry sporáku	šířka 42 cm výška 17 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a kmitočet	viz datový štítek
Příkon varné desky **Přední levý** **Zadní levý** **Přední pravý** **Zadní pravý** **Max. příkon varné desky**	 1200 W 1800 W 1200 W 1800 W 6000 W
ENERGETICKÉ OZNAČENÍ	Směrnice 2002/40/EC na štítku elektrické trouby. Standard EN 50304 Spotřeba energie pro klasický konvekční tepelný režim: ⊡ Horkovzdušný režim; Deklarovaná spotřeba energie pro zvýšený horkovzdušný režim – tepelný režim: ▣ Pečení.
	Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnicím Evropského společenství: 06/95/EC z 12/12/2006 (Nízké napětí) a následným úpravám; - 04/108/EC z 15/12/2004 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám; - 93/68/EEC z 22/7/1993 a následným úpravám.

* Dostupný pouze u některých modelů.

Uvedení do chodu a používání

CZ

! Při prvním použití spotřebiče rozehřejte prázdnou troubu se zavřenými dvířky na její maximální teplotu po dobu nejméně půl hodiny. Předtím než vypnete troubu a otevřete její dvířka, zajistěte v místnosti správnou ventilaci. Spotřebič může vydávat mírně nepříjemný zápach, což způsobuje hoření ochranných látek, které byly použity během výroby.

Zapnutí trouby

1. Zvolte režim vaření pomocí knoflíku výběru.
2. Zvolte doporučenou teplotu pro tento režim nebo jinou teplotu pomocí knoflíku nastavení teploty.

Seznam varných režimů a doporučených teplot pro ně najdete v příslušné tabulce (*viz kapitola Tabulka doporučení pro pečení v troubě*).

Během vaření je vždy možné:
- Změnit režim vaření, otočením knoflíku varných režimů.
- Změnit teplotu pomocí knoflíku nastavení teploty.
- Nastavit celkový čas vaření a čas konce vaření (viz níže).
- Zastavit vaření otočením knoflíku nastavení na pozici „0“.

! Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby; to zabrání poškození smaltového nátěru. Pokud pečete s grilovacím roštem, použijte pro něj vždy pozici 1.

! Nádoby na pečení umisťujte vždy do připravených roštů

Kontrolka TEPLOTY

Pokud svítí, sporák se zahřívá. Vypne se, jakmile vnitřní teplota dosáhne požadované hodnoty. V tomto momentě se střídavě rozsvěcuje a zhasíná, čímž Vám sděluje, že termostat funguje a udržuje teplotu na požadovaném stupni.

Osvětlení trouby

Zapne se jakmile otočíte knoflíkem voleb na jinou pozici než je „0“. Zůstane rozsvícené tak dlouho dokud je trouba používána. Při nastavení na se světlo rozsvítí, i když není trouba zapnutá.

Režimy pečení

Režim **TRADIČNÍ TROUBY**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se jak vrchní, tak spodní topné těleso.
S tímto tradičním režimem pečení je nejvhodnější používat pouze jeden pečící rošt. Jinak by docházelo k nerovnoměrnému rozložení teploty.

Režim **PEČENÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se zadní topné těleso a ventilátor, což zaručí rovnoměrné rozložení teploty v troubě. Tento režim je vhodný zejména pro pečení teplotně choulostivých pokrmů jako koláčů, jež mají vykynout, a pro přípravu cukroví pečeného ve třech úrovních současně.

Režim **PIZZA**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se topná tělesa (spodní a kruhové) a ventilátor. Při této kombinaci dojde k velmi rychlému ohřevu trouby, což způsobuje nahromadění velkého množství tepla, které se uvolňuje zejména ze spodního tělesa. Pokud používáte souběžně více než jeden pečící rošt, musíte je v půli pečení mezi sebou vyměnit.

Režim **MULTI-PEČENÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a Maximem.
Spustí se všechny topná tělesa (vrchní, spodní a kruhové) a ventilátor. Od doby, kdy se teplota v troubě ustálí, ohřátý vzduch rovnoměrně peče a zbarvuje pokrm dozlatova. Najednou smějí být použity dva pečící rošty.

Režim **GRIL**

Teplota: Maximálni.
Je zapnutá centrální část vrchního topného tělesa. Vysoká a přímá teplota je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu (telecí a hovězí steaky, filety a roštěná). Tento režim používá limitované množství energie a je ideální pro grilování. Umístěte jídlo do středu roštu, pokud jej umístíte do rohů, nepropeče se správně.

Režim **DVOJITÝ GRIL**

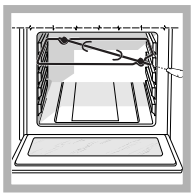
Teplota: Maximálni.
Plocha je rozsáhlejší než u běžného grilu a jeho inovativní design zaručuje rovněž o 50 % větší efektivitu a eliminuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, abyste docílili rovnoměrného zhnědnutí na povrchu potravin.

Režim **GRATINOVÁNÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a 200 °C.
Spustí se jak vrchní topné těleso tak ventilátor a gril (pokud je přítomen). Tato kombinace zvyšuje efektivnost jednosměrného teplotního záření topných těles za pomoci zvýšené cirkulace horkého vzduchu uvnitř trouby. To napomáhá předejít připálení pokrmu na povrchu, což dovoluje teplotě proniknout přímo do pokrmu.

! Režimy GRIL, DVOJITÝ GRIL a GRATINOVÁNÍ musí být prováděny se zavřenými dvířky.

Gril*



Pro zacházení s grilem postupujte následovně:
1. Vložte pečící plech do pozice 1.
2. Podpěru grilu umístěte do pozice 4 tak, aby rošt zapadl do otvoru v zadním panelu trouby (*viz obrázek*).
3. Spusťte gril pomocí / s knoflíkem výběru.

Prostor pod troubou

! Do tohoto prostoru pod troubou neukládejte hořlavé materiály.

Praktické rady při pečení

! Při pečení za pomoci ventilátoru neumisťujte pečící rošty do pozic 1 a 5. Nadměrná přímá teplota může spálit pokrmy citlivé na vysokou teplotu.

MULTI-PEČENÍ

- Do poloh 2 a 4 umístěte pokrm, který vyžaduje více tepla na 2.
- Na dno umístěte pečící plech a na vrch umístěte pečící rošt.

GRIL

- Pokud používáte pro vaření režimy GRIL a DVOJITÝ GRIL umístěte pečící rošt do pozice 5 a pečící plech do pozice 1, k zachycení zbytků při vaření (tuk a/nebo omastek). Při použití režimu GRATINOVÁNÍ umístěte rošt do pozice 2 nebo 3 a plech do pozice 1, pro zachycení tuků.
- Doporučujeme nastavit nejvyšší teplotu. Vrchní topné těleso je regulováno termostatem a nemusí být stále zapnuto.

REŽIM PIZZA

- Používejte lehkou hliníkovou formu na pečení pizzy. Umístěte ji na pečící rošt, který je dodáván společně s troubou.
  Aby byla kůrka křupavá, nepoužívejte pečící plech (zabraňuje tvorbě kůrky a vyžaduje delší dobu pečení).
- Aby byla kůrka křupavá, nepoužívejte pečící plech (zabraňuje tvorbě kůrky a vyžaduje delší dobu pečení). Má-li pizza více vrstev, doporučujeme přidat sýr mozzarelu na povrch pizzy až v polovině pečení.

Naplánování vaření s elektronickým programátorem*

Nastavení hodin

Po připojení přístroje k přívodu elektrické energie nebo po výpadku proudu, se displej automaticky nastaví na 0:00 a začne blikat. K nastavení času:
1. Stiskněte současně tlačítko doby vaření a tlačítko konečný čas vaření .
2. Během 4 sekund po jejich zmáčknutí nastavte přesný čas pomocí tlačítek + a −. Tlačítko + zvyšuje čas a tlačítko − jej snižuje.
Jakmile je čas nastaven, programátor se automaticky přepne do manuálního režimu.

Nastavení časovače

Časovač nastaví odpočet a jakmile tento skončí spustí se alarm.
K nastavení časovače postupujte následovně:
1. Stiskněte tlačítko ČASOVAČE . Na displeji se objeví:

2. Stiskněte tlačítka + a − k nastavení požadovaného času.
3. Jakmile tlačítka uvolníte časovač začne odpočítávat a na displeji se objeví aktuální čas.

4. Když čas vyprší ozve se alarm, který můžete vypnout stištěním jakéhokoliv tlačítka (kromě tlačítek + a −). Symbol se vypne.

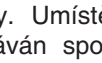
! Časovač nezapíná ani nevypíná troubu.

Nastavení hlasitosti alarmu

Po nastavení a potvrzení času použijte tlačítko − k nastavení hlasitosti alarmu.

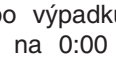
Nastavení doby vaření s opožděným startem

Zaprvé rozhodněte jaký režim vaření chcete použít a nastavte vhodnou teplotu za pomocí knoflíků VOLEB a nastavení teploty.
V tomto momentě je možné nastavit dobu vaření:
1. Stiskněte tlačítko doby vaření .
2. Během 4 sekund po stisknutí tohoto tlačítka, nastavte požadovaný čas za pomocí tlačítek + a −. Pokud chcete například zvolit čas 30 minut, displej bude ukazovat:



3. 4 sekundy poté, co uvolníte tlačítko se objeví aktuální čas (např. 10:00) se symbolem a písmenem A (AUTO).
Poté musí být navolen požadovaný konečný čas vaření:
4. Stiskněte tlačítko konečný čas vaření .
5. Během 4 sekund po stisknutí tohoto tlačítka, nastavte požadovaný čas za pomocí tlačítek + a −. Pokud chcete například zvolit čas 13:00, displej bude ukazovat:

6. 4 sekundy poté, co uvolníte tlačítko se objeví aktuální čas (např. 10:00) s písmenem A (AUTO).



V tomto bodě je trouba nastavena, aby se zapnula ve 12:30 a za 30 minut ve 13:00 se vypne.

Nastavení doby vaření s okamžitým spuštěním

Následujte výše uvedené kroky pro nastavení doby vaření (body 1-3).

! Jakmile se objeví písmeno A znamená to, že jsou nastaveny jak čas vaření tak konečný čas vaření v režimu AUTO. K obnovení manuálních funkcí trouby po každém režimu vaření AUTO, stiskněte zároveň tlačítka doba vaření a konečná doba vaření .

! Symbol zůstane rozsvícen spolu s troubou, po celou dobu trvání programu vaření.

Nastavená doba vaření, může být ukázána kdykoliv, stištěním tlačítka doby vaření a konečná doba vaření, může být ukázána stištěním tlačítka konečná doba vaření . Když doba vaření vyprší rozezvučí se alarm. K jeho vypnutí stiskněte jakékoliv tlačítko kromě tlačítek + a −.

Zrušení dříve nastavených programů vaření

Stiskněte současně tlačítko doby vaření a tlačítko konečný čas vaření .

Upravení nebo zrušení dříve nastavených dat

Vložená data mohou být kdykoliv upravena stisknutím příslušného tlačítka (časovače, doby vaření nebo konečná doba vaření) a tlačítka + nebo −.
Pokud jsou zrušena data doby vaření, zruší se zároveň automaticky konečná doba vaření a naopak. Pokud byla trouba již naprogramována, nepřijme konečnou dobu vaření, která je před zahájením procesu vaření.

Tabulka doporučení pro pečení v troubě

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečícího (v min)	Čas předehřívání	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
Konvenční 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 (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečení	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocný dort	1	2,3	15	180	40-45
	Švestkový koláč	0,7	3	15	180	40-50
	Piškot	0,5	3	15	160	25-30
	Plněné omelety	1,2	2,4	15	200	30-35
	Malé koláče (2 úrovně)	0,6	2,4	15	190	20-25
	Sýrové pečivo (2 úrovně)	0,4	2,4	15	210	15-20
	Sněhové pečivo (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
	Sušenky (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
	Cukroví (3 úrovně)	0,5	1,3,5	15	90	180
Režim Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2-3	10	180	60-70
Multi-pečení	Pizza	1	2,4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2,4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Sněhové pečivo (2 úrovně)	0,5	2,4	10	190	20-25
	Sušenky (2 úrovně)	0,5	2,4	10	180	10-15
	Piškot (1 úroveň)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškot (2 úrovně)	1	2,4	10	170	20-25
	Koláč	1,5	3	15	200	25-30
Gril	Platýz a sépie	0,7	4	-	100%	10-12
	Chobotnice a garnáty	0,6	4	-	100%	8-10
	Sépie	0,6	4	-	100%	10-15
	Filé z tresky	0,8	4	-	100%	10-15
	Grilovaná zelenina	0,4	3,4	-	100%	15-20
	Telecí steaky	0,8	4	-	100%	15-20
	Uzenky	0,6	4	-	100%	15-20
	Hamburgery	0,6	4	-	100%	10-12
	Makrely	1	4	-	100%	15-20
	Sendviče (nebo toasty)	4 - 6 ks	4	-	100%	3-5
Dvojitý gril	Telecí steak	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tousty	4 ks	4	5	Max	2-3
	S grilem					
	Telecí na roštu	1	-	-	Max	70-80
	Kuře na roštu	1,5	-	-	Max	70-80
Gratinování	Grilované kuře	1,5	2	10	200	55-60
	Sépie	1,5	2	10	200	30-35
	S grilem					
	Telecí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Předvařené pokrmy					
	Kuřecí křidélka	0,4	2	-	200	20-25
	Gril na více roštech (pouze vybrané režimy)					
	Masové kebaby	1,0		5	Max	40-45
	Zeleninové kebaby	0,8		5	Max	25-30

Použití sklokeramické varné desky

CZ

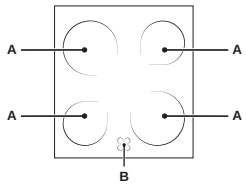
! Lepidlo aplikované na těsnění zanechává stopy nečistot na skle. Dříve než přístroj použijete doporučujeme, odstranit je pomocí speciálního neobrusného čistícího prostředku. Během prvních několika hodin používání, zde může být cítit guma, avšak rychle zmizí.

Zapnutí a vypnutí varných zón

K zapnutí varné zóny, otočte příslušným knoflíkem po směru hodinových ručiček.
K vypnutí, jím otočte proti směru hodinových ručiček až na pozici „0“. Pokud svítí kontrolka ploten, znamená to, že alespoň jedna plotna je zapnutá.

Varné zóny

Varná deska je vybavena elektrickými halogenovými topnými tělesy. Pokud jsou používány, následující věci na desce zčervenají.



A. Varná zóna s halogenovými topnými tělesy.
B. Zbytkový indikátor teploty: toto ukazuje, že teplota příslušné varné zóny je vyšší než 60 °C, i když jsou topná tělesa vypnutá, je stále horká.

Varné zóny s halogenovými topnými tělesy
Tyto vytváří teplo za pomoci halogenových lamp, které obsahují. Mají podobné vlastnosti jako plynové hořáky: mají jednoduché ovládání a dosahují rychle požadované teploty, umožňují Vám vidět výkon, který právě vydávají.

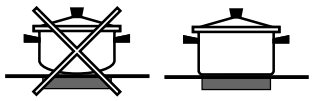
! Nedívejte se přímo na halogenová topná tělesa.

Otočte příslušným tlačítkem po směru hodinových ručiček do pozice mezi 1 až 12.

Poloha	Zářící plotna
0	Vypnuto.
1	Rozpuštění másla a čokolády.
2	Ohřev tekutin.
3	
4	Krémy a omáčky.
5	
6	Vaření při bodu varu.
7	
8	Pečení.
9	
10	Vaření velkých porcí masa.
11	
12	Smažení.

Praktické rady pro použití varné desky

- Používejte pánve s tlustým rovným dnem, aby dobře seděly na varné zóně.



- Vždy používejte pánve, jejichž průměr je takový, aby pokryl celou plochu varné zóny, abyste používaly veškeré vytvořené teplo.

- Vždy se ujistěte, že je povrch pánve čistý a suchý: toto zajistí, aby pánev seděla dobře na varné zóně a zároveň prodlouží její životnost a životnost desky.
- Vyvarujte se použití stejného nádobí, jaké používáte na plynových hořácích: koncentrace tepla plynových hořáků, může zohýbat dno a nádobí tak nebude správně sedět na desce.
- Nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou bez toho, aby na ní byla pánev, to může zapříčinit poškození varné zóny.

Opatření a rady

! Tento spotřebič byl navržen a vyroben v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Následující varování jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a musí být pečlivě přečtena.

Všeobecné bezpečnostní předpisy

- Tento spotřebič byl navržen pro domácí používání a není určený pro obchodní a průmyslové účely.
- Tento spotřebič nesmí být instalován ve venkovním prostředí, ba ani v zastřešených prostorech. Je velmi nebezpečné vystavit spotřebič dešti a bouřkám.
- Nedotýkejte se spotřebiče, jste-li bosí nebo máte-li mokré nebo vlhké chodidla či ruce.
- Spotřebič smí k pečení používat pouze dospělý a musí dodržovat instrukce v tomto návodu.
- Udržujte děti z dosahu trouby.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nebo jiné elektrické části nepřišly do styku s horkými částmi trouby.
- Otvory pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Při vkládání nebo vyjímání jídla z trouby, používejte vždy rukavice.
- Pokud je zařízení v provozu, nepoužívejte v jeho blízkosti hořlavé tekutiny (alkohol, petrolej apod.).
- Nikdy neumisťujte do trouby hořlavé materiály; pokud je spotřebič zapnut omylem, mohly by začít hořet.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vždy se ujistěte, že knoflíky jsou v pozici „•“.
- Chcete-li odpojit spotřebič z elektrické sítě, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky; nikdy netahejte za kabel.
- Nikdy nezačínejte s jakoukoli prací nebo údržbou, není-li zástrčka spotřebiče vypojena ze zásuvky.
- V případě poruchy se v žádném případě nesnažte spotřebič opravit sami. Opravy prováděné nezkušenou osobou mohou způsobit zranění nebo ještě více poškodit spotřebič. Kontaktuje servisní středisko.
- Nepokládejte těžké předměty na otevřená dvířka trouby.
- **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.**

Recyklace

- Obaly: Respektujte místní předpisy pro zacházení s použitými obalovými materiály, patří do tříděného odpadu a následně jsou recyklovány.
- Direktiva EU 2002/96/EC o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) definuje postupy zpětného odběru a následného zpracování (recyklace) všech použitých elektrozařízení, kterých se spotřebitelé rozhodli zbavit a zakazuje, aby staré domácí spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně s požadavkem na jejich nejoptimálnější využití a recyklaci a zamezení vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "přeškrnuté popelnice", uvedený na výrobcích, říká spotřebiteli, že tento použitý výrobek po skončení životnosti NESMÍ být odložen do směsného komunálního odpadu.
  Informace o zpětném odběru a následné likvidaci použitých elektrozařízení vám poskytnou všichni prodejci elektrospotřebičů a vaše obecní úřady. Informace naleznete také na internetových stránkách výrobců ellektrospotřebičů, obecních úřadů a samozřejmě Ministerstva životního prostředí.
  !!! Dodržením doporučení a informací o zacházení se starými výrobky aktivně podpoříte ochranu zdraví a životního prostředí, odevzdáním starých výrobků na místech zpětného odběru vyloučíte možnost poškození zdraví a životního prostředí nebezpečnými látkami obsaženými v některých výrobcích !!!

Respektování a ochrana životního prostředí

- Budete-li používat spotřebič v časných ranních nebo pozdních odpoledních hodinách, můžete tak snížit energetické vytížení elektrotechnických společností.
- Mějte vždy dvířka trouby zavřená, používáte-li režimy GRIL, DVOJITÝ GRIL a GRATINOVÁNÍ: dosáhnete tak lepších výsledků a ušetříte energii (zhruba 10%).
- Pravidelně kontrolujte a čistěte těsnění dvířek spotřebiče. Ujistěte se, že na nich nejsou nečistoty, že je jejich vzájemná přilnavost v pořádku, tím zabráníte neunikání tepla z trouby.

Péče a údržba

CZ

Vypnutí spotřebiče

Před jakoukoli údržbou odpojte spotřebič z elektrické sítě.
! K čištění přístroje nepoužívejte parní trysky.

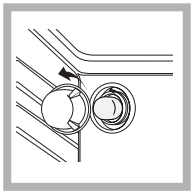
Čištění spotřebiče

- Vnější nerezové nebo smaltované části a gumové těsnění by měly být čištěny pouze houbičkou a teplou vodou s neutrálním mýdlem. Pokud jsou nečistoty špatně odstranitelné, použijte specifických prostředků. Po umytí důkladně otřete a osušte spotřebič. Nepoužívejte brusných nebo leptavých prostředků.
- Nejvhodnější by bylo vyčistit vnitřek trouby po každém pečení, když je ještě vlažný. Použijte horkou vodu a saponát, otřete a osušte spotřebič jemným hadrem. Nepoužívejte brusných výrobků.
- Sklo trouby čistěte houbou pomocí neobrusných produktů a vysušte jej suchým hadříkem.
- Příslušenství je možno mýt jako běžné nádobí dokonce i v myčce.
- Znečištění z kontrolního panelu odstraňte pomocí neobrusné houbičky nebo jemného hadříku.

Kontrola těsnění

Těsnění dvířek trouby kontrolujte pravidelně. Pokud jsou poškozená, kontaktujte nejbližší poprodejní servis. Používání trouby bez opětovného utěsnění dvířek se nedoporučuje.

Výměna žárovky



1. Po odpojení trouby od přívodu elektrického proudu, odstraňte skleněný chránič žárovky (viz obrázek).
2. Odstraňte žárovku a nahraďte ji obdobnou: voltáž 230 V, výkon 25 W, patice E 14.
3. Nasaďte zpět chránič a připojte přívod elektrického proudu.

Čištění sklokeramické varné desky

! Nepoužívejte brusné a korosivní čistící prostředky (např. produkty ve spreji pro čištění venkovních grilů a trub), odstraňovače kamene, proti-korosivní produkty, práškové mycí prostředky nebo houbičky s brusným povrchem: mohou poškrábat povrch tak, že už se nebude moci dát opravit.

- Běžně postačující je vyčištění varné desky použitím houbičky a vysušením pomocí kuchyňských absorpčních ubrousků.
- Pokud je varná deska znečištěna více, oškrabte ji speciálními prostředky na sklokeramický povrch, pak řádně umyjte a vysušte.
- Pro odstranění zvláště odolných nečistot použijte speciální škrabku (není součástí příslušenství). Zbytky odstraňujte neprodleně, nečekejte až spotřebič vychladne, abyste zabránili vzniku vrstvy nečistot na povrchu desky. Můžete docílit excelentních výsledků, pomocí nerezové drátěnky, speciálně navržené pro sklokeramické povrchy, namočené v mýdlové vodě.
- Pokud se k povrchu omylem přitaví plast nebo cukr, neprodleně jej odstraňte škrabkou, dokud je deska horká.
- Jakmile je čistá, měla by být deska ošetřena speciálním ochranným produktem: neviditelný film zanechaný tímto přípravkem chrání desku před kapkami během vaření. Tato údržba by měla být prováděna pokud je deska teplá (ne horká) nebo studená.
- Vždy desku řádně umyjte čistou vodou a pečlivě vysušte: zbytky se mohou přiškvařit během pozdějšího procesu vaření.

Čistící prostředky pro sklokeramickou desku	**Dostupné v**
Okenní škrabky s břitvou	Domácí potřeby
Náhradní břity	Domácí potřeby, supermarkety, barvy laky
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Obuvi, smíšené zboží, obchodní domy, obchody se spotřební elektronikou, supermarkety

Čištění nerezové oceli
Nerezová ocel může mít skvrny od tvrdé vody, která se na ní nechala zaschnout nebo od agresivních čistících prostředků, které obsahují fosfor.
Doporučujeme nerezové povrchy vždy dobře umýt a usušit.

Podpora

Prosím mějte příslušné informace u ruky:
- Model spotřebiče (Mod.)
- Sériové číslo (S/N)

Tyto informace naleznete na datovém štítku umístěném na spotřebiči, případně na obalu.

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:
http://www.indesit.cz
http://www.aristonchannel.cz

Servisní modrá linka: 810 800 023

Indesit Company Česká s.r.o.
U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.indesitcompany.com

Indesit Company SpA
Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano -
tel. (0732) 6611 - Italy