

I5V62A /EU**GB**

English

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

Operating Instructions, 1
WARNING, 2
Description of the appliance-Overall view, 5
Description of the appliance-Control Panel, 7
Installation, 8
Start-up and use, 10
Cooking modes, 11
Using the hob, 13
Precautions and tips, 14
Care and maintenance, 15
Assistance, 15

PL

Polski

**Instrukcja obsługi
KUCHENKA I PIEKARNIK**

Spis treści

Instrukcja obsługi, 1
UWAGA, 2
Opis urządzenia-Widok ogólny, 5
Opis urządzenia-Panel sterowania, 7
Instalacja, 17
Uruchomienie i użytkowanie, 19
Użytkowanie płyty grzejnej, 22
Użytkowanie piekarnika, 20
Zalecenia i środki ostrożności, 23
Konserwacja i utrzymanie, 24
Serwis Techniczny, 24

HU

Magyar

**Használati útmutató
tűzhely és a sütő**

Tartalomjegyzék

Használati útmutató, 1
FIGYELEM, 2
A készülék leírása- A készülék áttekintése, 5
A készülék leírása- Kezelőpanel, 7
Üzembe helyezés, 26
Bekapcsolás és használat, 28
A főzőlap használata, 31
A sütő használata, 32
Óvintézkedések és tanácsok, 32
Karbantartás és ápolás, 33
Szerviz, 34

UA

Українська

**Інструкції з експлуатації
КУХНЯ**

Зміст

Інструкції з експлуатації, 1
УВАГА, 2
Опис установки-Загальний вигляд, 6
Опис установки-Панель управління, 7
Встановлення, 35
Включення і використання, 37
Програми приготування їжі, 38
Користування робочою поверхнею, 39
Запобіжні засоби і поради, 40
Догляд і технічне обслуговування, 41
Допомога, 41

SL

Slovensko

**Navodila za uporabo
KUHINJA IN PECICA**

Povzetek

Navodila za uporabo, 1
POZOR, 2
Opis naprave- Celoten pogled, 6
Opis naprave- Upravljalna plošča, 7
Namestitev, 43
Zagon in uporaba, 45
Uporaba pecice, 46
Uporaba kuhalne plošče, 48
Previdnostni ukrepi in nasveti, 49
Vzdrževanje in nega, 50
Pomoc, 50

CZ

Česky

**Pokyny pro použití
SPORÁK S TROUBOU**

Obsah

Pokyny pro použití, 1
UPOZORNĚNÍ, 2
Popis zařízení-Celkový pohled, 6
Popis zařízení-Ovládací panel, 7
Instalace, 52
Spuštění a použití, 54
Použití varné desky, 59
Použití trouby, 54
Opatření a rady, 59
Údržba a péče, 60
Servisní služba, 60

GB**WARNING**

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

PL**UWAGA**

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.

Nie należy **NIGDY** próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.

UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

UWAGA: Jeżeli powierzchnia ze szkła ceramicznego jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać. Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Usuwać ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

HU FIGYELEM

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek. Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.

Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.

Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg

korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a

készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a

kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem

végezhetik. **FIGYELEM:** A tűzhelyen felügyelet nélkül otthagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedővel vagy tűzálló takaróval.

FIGYELEM: Tűzveszély: Ne hagyjon tárgyakat a főzőfelületen.

FIGYELEM: Amennyiben az üvegkerámia felülete megkarcolódna, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóélel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.

A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

Ne csukja le az üvegtetőt (ha van), ha a gázégők vagy elektromos főzőlapok még melegék.

FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van .

UA УВАГА

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.

Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими

фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без

належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем

або проінструктовані щодо правил з небезпечної користування приладу

і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою.

Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

УВАГА! Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцял духовки, тому

що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не

закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .

SL POZOR

POZOR: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Paziti je potrebno, da se ne dotikate površin, ki se segrejejo.

Otroci, stari manj od 8 let naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.

Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 leta naprej in osebe s slabšimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi zmogljivostmi ali osebe brez znanja in izkušenj, če so pod ustreznim nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in so seznanjeni s povezanimi nevarnostmi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Eišèenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

POZOR: Pušèanje nenadzorovane peèice, v kateri so mašeoba ali olja je lahko nevarno ali lahko povzroèi požar.

NIKOLI ne poskušajte ugasniti plamena/požara z vodo, ampak je potrebno izkljuèiti napravo in plamen na primer prekriti s pokrovko ali negorljivo prevleko.

POZOR: Nevarnost požara: ne pušèajte stvari na kuhalni površini.

POZOR: Èe je steklo-keramièna površina razpokana, izkljuèite napravo in prepreèite udar elektriènega toka.

Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, ne ostrih kovinskih gobic za èišèenje steklenih vrat peèice, saj bi lahko z njimi opraskali površino in tako povzroèili drobljenje stekla.

Notranje površine predala (èe je na voljo) se lahko segrejejo.

Za èišèenje aparata nikoli ne uporabite parnih èistilcev ali sredstev pod visokim pritiskom.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

POZOR: Pred zamenjavo žarnice se preprièajte, da je naprava izklopljena in tako prepreèite nevarnost elektriènega udara.

! Pri vstavljanju rešetke poskrbite, da bo konènik obrnjen navzgor in proti zadnji strani odprtine.

CZ UPOZORNÌNÌ

UPOZORNÌNÌ: Toto zaøízení a jeho pøístupné èásti dosahují bihem použití velmi vysoké teploty.

Je tøeba dávat pozor a zabránit styku s topnými èládky.

Udržujte dítì mladší 8 let v dostateènè vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Toto zaøízení mohou používat dítì od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly pouèeny ohlední použití zaøízení bezpečným způsobem a které si uvidomují související nebezpeèí. Dítì si nesmí hrát se zaøízením. Dítì nesmí provádít operace èištìní a údržby bez dohledu.

UPOZORNÌNÌ: Ponechání sporáku s ohøívanými tuky a oleji mùže být nebezpeèné a mùže způsobit požár.

NIKDY není tøeba hasit plamen/požár vodou, ale je nutné vypnout zaøízení a zakrýt plamen například víkem nebo hydrofobní dekou.

UPOZORNÌNÌ: Riziko požáru: Nenechávejte pøedmìty na varných površích.

UPOZORNÌNÌ: Je-li povrch sklokeramické varné desky prasklý, vypněte zaøízení, abyste zabránili zásahu elektrickým proudem.

K èištìní skleniných dvíøek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

Vnitøní povrchy zásuvky (je-li souèástí) by se mohly ohøát na vysokou teplotu.

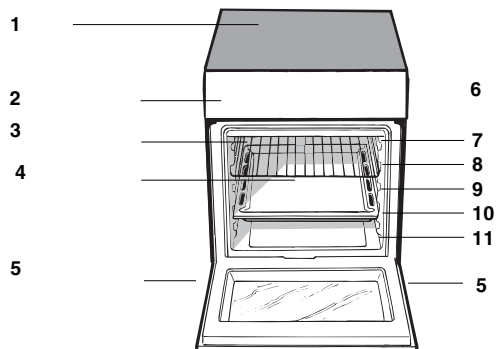
Nikdy nepoužívejte k èištìní zaøízení vysokotlaký parní èistiè.

Pøed otevøením krytu setøete pøípadné kapaliny, které se na ním nacházejí.

Nezavírejte skleniný kryt (je-li souèástí) s ještì teplými plynovými hoøáky nebo elektrickou plotnou.

UPOZORNÌNÌ: Pøed výmìnou žárovky se ujistíte, že je zaøízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.

! Pøi vložení møížky se ujistíte, že se doraz nachází v zadní èásti prohloubeniny a je obrácen smìrem nahoru .



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

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

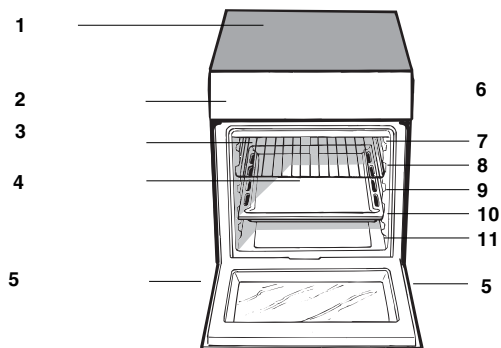
1. Ceramiczna płyta grzejna
2. Panel kontrolny
3. Półka ruszt
4. Półka brytfanna
5. Nóżki regulowane
6. Prowadnice półek
7. pozycja 5
8. pozycja 4
9. pozycja 3
10. pozycja 2
11. pozycja 1

HU

A készülék leírása

A készülék áttekintése

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



UA

Опис плити
Загальний вигляд

- 1.Керамічна конфорка
- 2.Панель управління
- 3.Полка РЕШІТКИ
- 4.Полка ДЕКО
- 5.Лапка для налаштування
- 6.НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
- 7.положення 5
- 8.положення 4
- 9.положення 3
- 10.положення 2
- 11.положення 1

SL

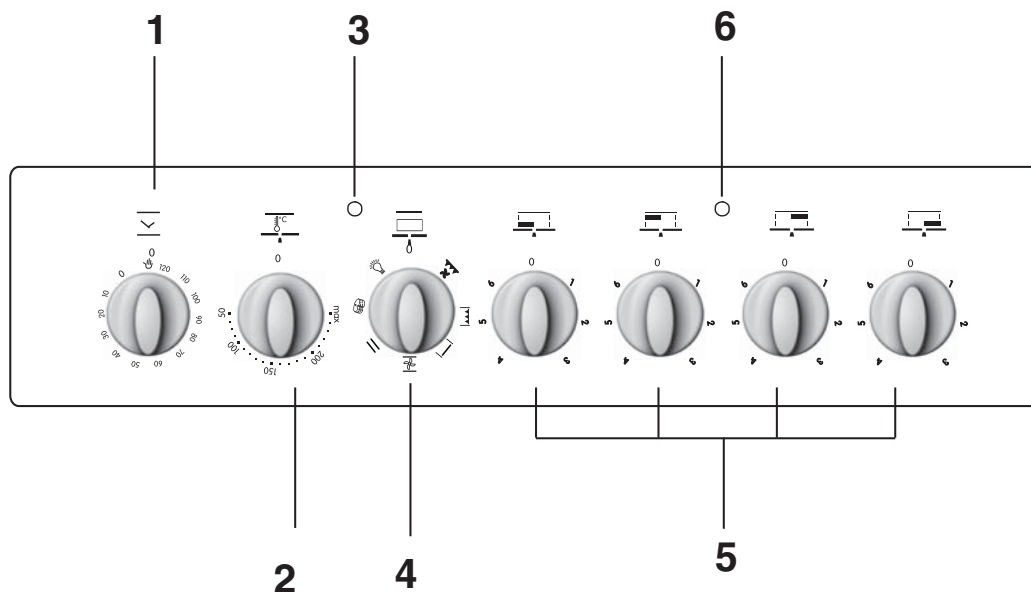
Opis naprave
Celoten pogled

- 1 Steklokeramična kuhalna plošča
- 2 Upravljalna plošča
- 3 Odlagalna rešetka
- 4 Odlagalna ponev
- 5 Regulacijska nožica
- 6 Drsna VODILA
- 7 Položaj 5
- 8 Položaj 4
- 9 Položaj 3
- 10 Položaj 2
- 11 Položaj 1

CZ

Popis zařízení
Celkový pohled

- 1.Sklokeramická varná deska
- 2 Ovládací panel
- 3 Pečící rošt
- 4 Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
- 5 Nastavitelné nohy omastek
- 6 Vodící 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.TIMER knob
- 2.THERMOSTAT knob
- 3.THERMOSTAT indicator light
- 4.SELECTOR knob
- 5.Electric HOTPLATE control knob
- 6.ELECTRIC HOTPLATE indicator light

PL

Opis urządzenia Panel kontrolny

- 1.Pokrętko MINUTNIKA
- 2.Pokrętko TERMOSTATU
- 3.Lampka kontrolna TERMOSTATU
- 4.Pokrętko PROGRAMÓW PIEKARNIKA
- 5.Pokrętki ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH
- 6.Lampka kontrolna ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH

HU

A készülék leírása Kezelőpanel

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

UA

Опис плити Панель управління

- 1.Сукоятка ТАЙМЕРА
- 2.Реґулятор ТЕРМОСТАТУ
3. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
- 4.Реґулятор РСПГСБМ
- 5.Реґулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРК
6. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ

SL

Opis naprave Upravljalna plošča

- 1.Gumb TIMER
- 2.Gumb TERMOSTAT
- 3.Lučka TERMOSTAT
- 4.Gumb PROGRAMI
- 5.Gumbi PLOŠČE
- 6.Lučka PLOŠČE

CZ

Popis zařízení Ovládací panel

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

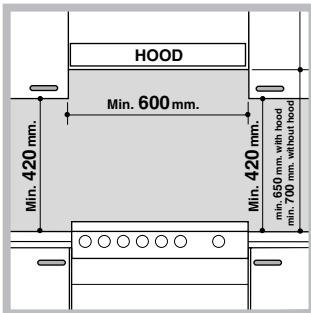
Positioning and levelling

! 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 back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

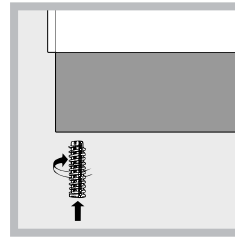
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



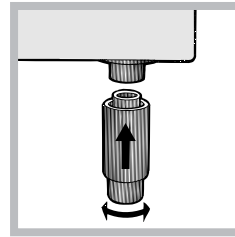
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

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

Levelling



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

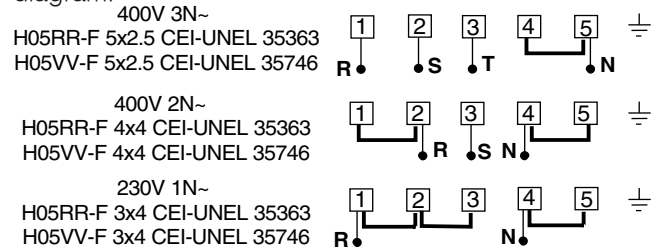


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

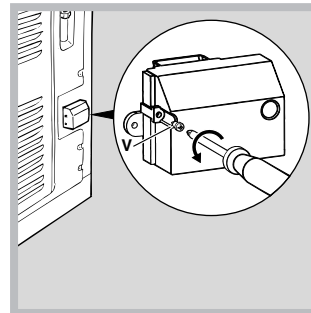
Fitting the power supply cable

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



To install the power supply cable correctly:

1. Loosen the screw V in the terminal board and pull

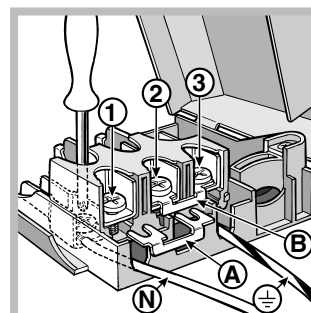


the cover to open it (see figure).

2. Position the connection supports A (see figure) according to the connection diagram shown above.

The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.

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



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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

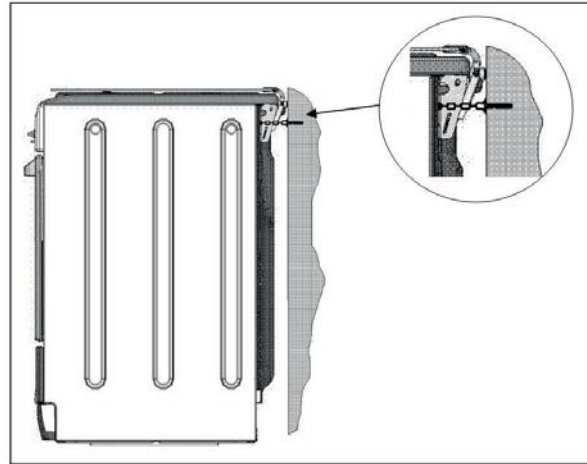
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance.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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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



Safety Chain

! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Start-up and use

GB

Using the oven

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

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

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

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

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

During cooking it is always possible to:


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

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

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

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

Using the cooking timer

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.





! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

TABLE OF CHARACTERISTICS

Dimensions	width 42,4 cm height 34,0 cm depth 39,1 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Max. ceramic hob consumption	5800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: _____ Convection mode; _____ Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Baking mode.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

Cooking modes

BAKING mode

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

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

CONVECTION mode

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

FAN ASSISTED mode

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

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

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

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

TOP OVEN mode

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

GRILL mode

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

FAN ASSISTED GRILL mode

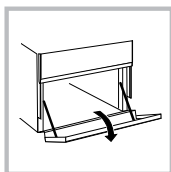
Temperature: any temperature between 50°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent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

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

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


Lower oven compartment

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



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

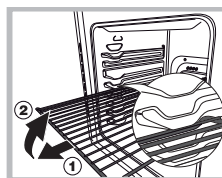
Cooking on several shelves simultaneously

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

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature

sensitive foods.

- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)	
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30	
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45	
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30	
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180	
	Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
		Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
		Pork roast	1	3	15	200	70-80
Biscuits (short pastry)		-	3	15	180	15-20	
Tarts		1	3	15	180	30-35	
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne	1	3	10	200	30-35	
	Lamb	1	2	10	180	50-60	
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75	
	Mackerel	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20	
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-	
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10	
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8	
	Cod filet	1	4	5	Max	10	
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15	
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20	
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20	
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3	
	Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
Cuttlefish		1.5	3	5	200	30-35	

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

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

Switching the cooking zones on and off

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

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

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

Cooking zones

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

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

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

Cooking zones with radiant heating elements

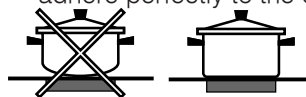
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

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

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

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

GB

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

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.

- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
- **If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.**

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

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

Switching the appliance off

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

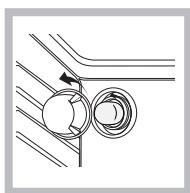
Cleaning the oven

! Do not use steam jets to clean the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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



Replacing the oven light bulb

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

2. Remove the light bulb and

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

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

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

Cleaning stainless steel

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

Assistance

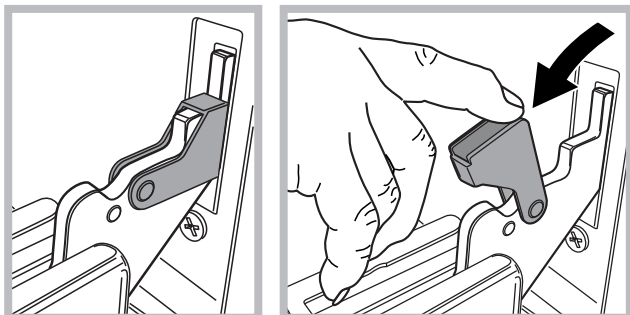
Please have the following information handy:

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

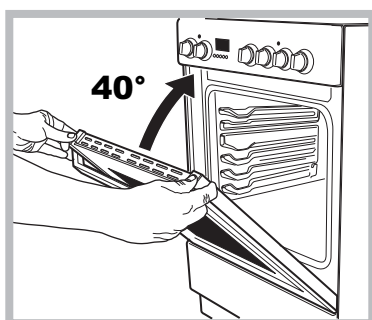
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Removing and fitting the oven door:

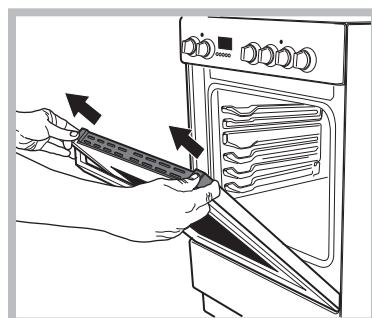
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



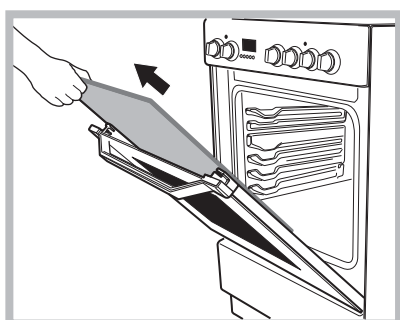
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

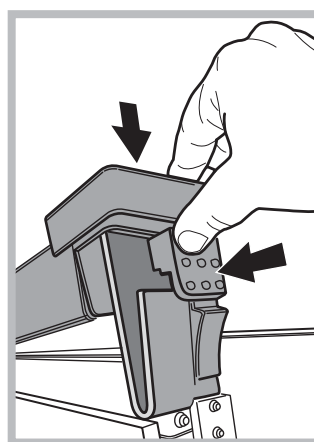


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

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

! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

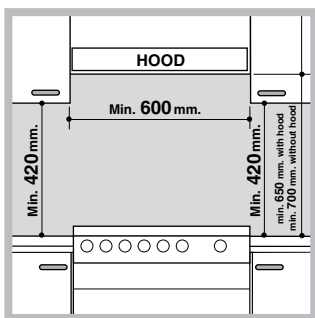
Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej.

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

W celu umożliwienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płyta kuchenki jest wyższa w stosunku do mebli, powinny one znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od urządzenia;
- jeśli kuchenka zainstalowana jest pod szafką wiszącą, szafka powinna się znajdować w odległości co najmniej 420 mm nad płytą kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (patrz rysunek);



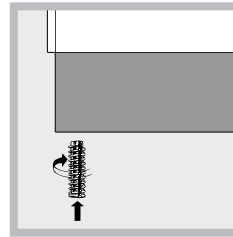
wiszącą, szafka powinna się znajdować w odległości co najmniej 420 mm nad płytą kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (patrz rysunek);

- nie umieszczać zasłon za kuchenką ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według wskazówek zawartych w ich instrukcji.

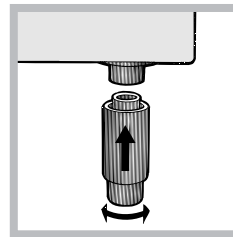
Wypoziomowanie

Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia,

należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (patrz rysunek).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.



Podłączenie elektryczne

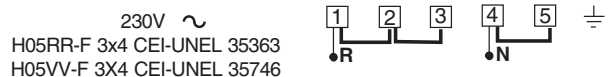
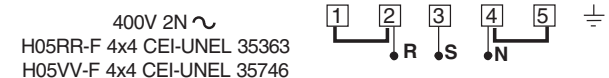
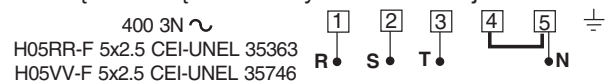
Montaż przewodu

zasilającego

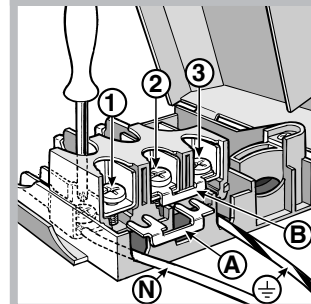
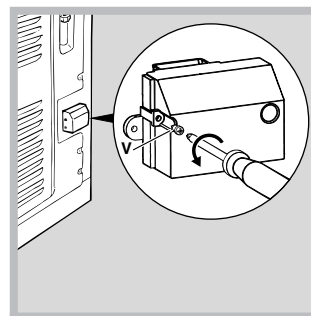
Przewód należy dostosować do danego rodzaju podłączenia elektrycznego, według następującego schematu podłączeniowego:

W celu zamontowania przewodu zasilającego:

1. Odkręcić śrubę V ze skrzynki zaciskowej i w celu



otwarcia zdjąć pokrywę (patrz rysunek).



2. umieścić śrubę łącznikową „U” A (patrz rysunek) zgodnie z powyższym schematem podłączeniowym. Skrzynka zaciskowa dostosowana jest do podłączenia jednofazowego 230V: zaciski 1,2, i 3 są ze sobą połączone; mostek 4-5 znajduje się w dolnej części skrzynki zaciskowej.

3. Umieścić przewody

N oraz \perp zgodnie ze schematem (*patrz rysunek*) i wykonać podłączenie dokręcając mocno śruby zacisków.

4. umieścić pozostałe przewody w zaciskach 1-2-3 i dokręcić śruby.

5. zamocować przewód zasilający w odpowiedniej prowadnicy.

6. zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej przykręcając śrubę V.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamontować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci przy użyciu wyłącznika wielobiegunowego o odległości styków co najmniej 3 mm, instalowanego pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być dostosowany do wskazanych obciążeń i musi odpowiadać normom NFC 15-100 (przewód uziemienia nie powinien być przerwany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę przekraczającą 50° C.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:

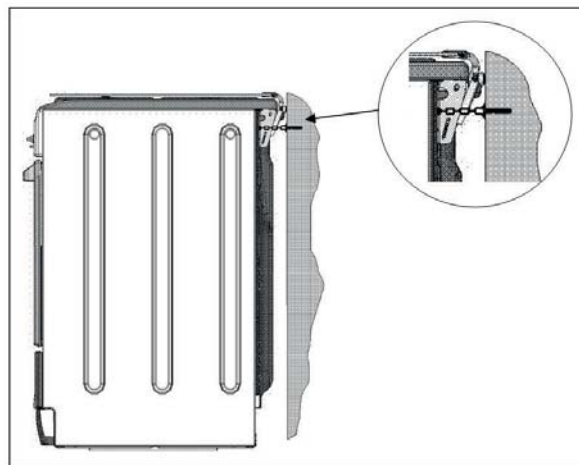
- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i czy jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne z wtyczką, należy się zwrócić do autoryzowanego technika w celu dokonania wymiany. Nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

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

! Przewód nie powinien być pozaginany ani przygnieciony.

! Przewód powinien być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

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



Łańcuszek bezpieczeństwa

! Aby uniknąć przechylenia się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), NALEŻY zainstalować łańcuszek bezpieczeństwa!

Łańcuszek należy przymocować do ściany znajdującej się bezpośrednio za urządzeniem, przy pomocy wkrętu (wkręt nie jest dodawany do urządzenia), na wysokości miejsca, w którym łańcuszek przymocowany jest do urządzenia. Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, z którego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki. Jeżeli ściana za urządzeniem jest betonowa, wkręt musi mieć średnicę co najmniej 8mm i długość co najmniej 60mm.

Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża)- patrz rysunek.

Użytkowanie piekarnika

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy obowiązkowo usunąć plastikową folię z jego ścianek!

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkiem PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę zalecaną dla danego programu, lub inną żądaną temperaturę, obracając pokrętkiem TERMOSTAT.

Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w odpowiedniej tabeli (*patrz Tabela pieczenia w piekarniku*).

Podczas pieczenia można zawsze:


- zmienić program pieczenia posługując się pokrętkiem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętkiem TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie obracając pokrętko PROGRAMY na pozycję „0”.

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

Kontrolka TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik jest w trakcie pracy. Gaśnie, kiedy wewnątrz piekarnika zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. W tym momencie kontrolka zapala się i gaśnie naprzemiennie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je, obracając pokrętko PROGRAMY na pozycję inną niż „0”. Pozostaje włączone dopóki piekarnik jest w trakcie pracy. Po wybraniu  przy pomocy pokrętkła, światło zapala się bez uruchamiania żadnego elementu grzewczego.

Stosowanie regulatora czasowego końca pieczenia

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętko REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty wskazane na pokrętkle REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA z oznaczeniem stałym na panel.
3. Po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny i wyłącza piekarnik.
4. Gdy piekarnik jest wyłączony regulator czasowy końca pieczenia może zostać wykorzystany jako zwykły minutnik.





! W celu użytkowania piekarnika w trybie ręcznym, to znaczy z wyłączeniem regulatora czasowego końca pieczenia, należy obrócić pokrętko REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA do symbolu .

TABELA CHARAKTERYSTYK	
Wymiary	wysokość 34,0 cm szerokość 39,1 cm głębokość 42,4 cm
Objętość	57l
Wymiary użytkowe szuflady podgrzewania potraw	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka znamionowa
Płyta grzewcza ze szkła ceramicznego	
Przód lewa	1200 W
Tył lewa	1700 W
Tył prawa	1200 W
Przód prawa	1700 W
Moc pochłaniana przez ceramiczne płyty grzewcze Max	5800 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjny  Zużycie energii deklaracja Klasy konwekcja wymuszona - funkcja ogrzewania: Piekarnik do wypieku ciasta 
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EC z dnia 12.12.06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 04/108EE z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami 2002/96/CEE

Tabliczka znamionowa znajduje się wewnątrz szuflady lub po otwarciu szuflady na lewej ścianie wnętrza.

Programy



Program PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST

Temperatura: dowolna od 50°C do Max.

Włącza się tylny element grzejny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika.

Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, w szczególności ciast drożdżowych i niektórych potraw „mignon” na 3 poziomach jednocześnie.

Niektóre przykłady: ptysie, herbatniki słodkie i słone, ciasteczka ze słonego ciasta francuskiego, biszkopt zawijany i małe kawałki zapiekanych jarzyn, itp. . .

Tradycyjny

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

W tej pozycji włączają się dwa elementy grzejne: dolny i górny. Jest to klasyczny piekarnik babuni, jednak z udoskonaleniami w postaci wyjątkowego poziomu rozkładu ciepła i ograniczenia zużycia energii. Piekarnik statyczny pozostaje niezastąpiony w przypadkach, kiedy trzeba przygotować dania składające się z dwóch lub więcej elementów, jak na przykład: kapusta z żeberkami, wędzony dorsz po hiszpańsku, sztokfisz po ankońsku, pierś cielęca z ryżem, itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się przygotowując w ten sposób dania na bazie wołowiny lub cielęciny, takie jak: mięsa duszone, potrawki, gulasze, dziczyzna, udziec i comber wieprzowy, itp., które wymagają wolnego gotowania oraz ciągłego dodawania płynów. Pozostaje też najlepszym systemem do pieczenia ciast, owoców i potraw przykrywanych podczas pieczenia w piekarniku. Podczas pieczenia w piekarniku statycznym zaleca się korzystanie tylko z jednego poziomu, ponieważ użycie ich większej liczby powoduje niewłaściwy rozkład temperatury. Wykorzystując różne poziomy, jakie są do dyspozycji, można równomiernie podzielić ciepło pomiędzy górną i dolną część piekarnika. Jeśli pieczenie wymaga większej ilości ciepła od spodu lub z góry, wówczas należy wybrać odpowiednio dolny lub górny poziom.



Piekarnik z wentylacją

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Uruchamiają się elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ ciepło jest stałe i równomierne w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni potrawę w jednakowy sposób w każdym jej punkcie. Można piec jednocześnie różne potrawy, ale pod warunkiem, że będą one wymagały podobnej temperatury pieczenia. Jednocześnie można korzystać z maksymalnie dwóch poziomów, zgodnie z uwagami zawartymi w rozdziale „Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie”.

Funkcja ta jest szczególnie wskazana w przypadku dań, które wymagają zapiekania lub dosyć długiego pieczenia, na przykład: lasagne, makaron zapiekany,

pieczony kurczak i pieczone ziemniaki, itp. Znaczne korzyści uzyskuje się ponadto podczas pieczenia mięsa, ponieważ lepszy rozkład temperatury pozwala na zastosowanie niższych temperatur, które zmniejszają parowanie, powodując, że mięso jest bardziej miękkie i mniej traci na wadze. Pieczenie z wentylacją jest szczególnie przydatne przy pieczeniu ryb, które mogą być przyrządzane z minimalną ilością dodatków przyprawowych, dzięki czemu ich wygląd i smak pozostaje niezmienny.

Desery: dobre wyniki otrzymuje się przy pieczeniu ciast drożdżowych.

Funkcja „wentylacji” może być również stosowana do szybkiego rozmrażania białego i czerwonego mięsa oraz chleba, przy temperaturze ustawionej na 80°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, można ustawić temperaturę na 60°C lub zastosować jedynie funkcję termoobiegu z zimnym powietrzem, ustawiając pokrętkę termostatu na 0°C.

Program PIEKARNIK GÓRNY

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Uruchamiający jest górny element grzejny.

Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.



Program GRILL

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Włącza się górny element grzejny oraz rożen.

Dość wysoka temperatura skierowana bezpośrednio na grill umożliwia bardzo szybkie opiekanie powierzchni mięs, co zapobiega utracie soków, dzięki czemu mięso jest bardziej miękkie. Pieczenie w trybie grilla jest szczególnie zalecane do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steków cielęcych i wołowych, antrykotu, polędwicy, hamburgerów, itp. Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być półotwarte, z wyjątkiem pieczenia z wykorzystaniem rożna.

Niektóre przykłady użytkowania podane są w rozdziale „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”.



Program GRILL Z WENTYLACJĄ

Temperatura: dowolna od 50°C do 200°C.

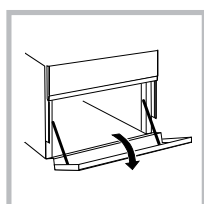
Włącza się środkowy górny element grzejny oraz wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypalaniu powierzchni potraw, umożliwiając właściwą penetrację ciepła. Doskonałe wyniki uzyskuje się wykorzystując grill z wentylacją do przygotowania szaszłyków z różnych mięs i warzyw, kiełbasek, żeberek, kotlecików jagnięcych, kurczaka „alla diavola”, przepiórek z szalwią, filetów wieprzowych, itp.

Jeśli chodzi o ryby, grill z wentylacją jest najlepszym sposobem na pieczenie gránika, tuńczyka, ryby szpady, mątw faszerowanych, itp.

! Pieczenia PIEKARNIK GÓRNY, GRILL oraz GRILL Z WENTYLACJĄ powinny być wykonywane przy zamkniętych drzwiczkach.

! Podczas pieczenia PIEKARNIK GÓRNY I GRILL ustawiać ruszt w pozycji 5, a brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosów i/lub tłuszczu). Podczas pieczenia GRILL Z WENTYLACJĄ ustawiać ruszt w pozycji 2 lub 3, a brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu.

Dolna komora



Pod piekarnikiem znajduje się komora, która może być wykorzystana jako schowek na akcesoria lub rądnie. W celu otwarcia drzwiczek obrócić je ku dołowi (patrz rysunek).

! Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.

! Wewnętrzne powierzchnie szuflady

(jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.

Pieczenie jednocześnie na kilku poziomach

Jeśli konieczne jest użycie dwóch poziomów, należy korzystać z programu Z WENTYLACJĄ, ponieważ jest to jedyny program odpowiedni dla tego typu pieczenia. Ponadto dobrze jest:

- nie korzystać z pozycji 1 i 5: gorące powietrze działa

bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

- wykorzystywać pozycje 2 i 4, umieszczając w pozycji 2 potrawy wymagające wyższej temperatury.
- w przypadku przygotowywania potraw wymagających różnego czasu i temperatury pieczenia, ustawić temperaturę pośrednią pomiędzy dwoma zalecanymi (patrz Tabela pieczenia w piekarniku) i umieścić delikatniejszą potrawę w pozycji 4. Wyjąć wcześniej tę potrawę, która wymaga krótszego czasu pieczenia.
- w przypadku pieczenia pizzy na kilku poziomach w temperaturze ustawionej na 220°C, należy wstępnie nagrzewać piekarnik przez 15 minut. Zasadniczo pieczenie w pozycji 4 trwa dłużej: dlatego zaleca się najpierw wyjąć pizzę pieczoną na niższym poziomie, a następnie, po kilku minutach, tę pieczoną w pozycji 4.

UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1). W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

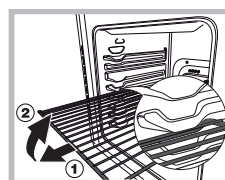


Tabela pieczenia w piekarniku

Położenie pokręta wyboru	Przygotowywana potrawa	Waga (kg)	Położenie pieczenia ruszt od dołu	Czas wstępnego ogrzewania (minuty)	Położenie pokręta termostatu	Czas pieczenia (minuty)	
Piekarnia.	Krucze ciasta	0.5	3	15	180	20-30	
	Ciasta owocowe	1	2/3	15	180	40-45	
	Ciasto sliwkowe	0.7	3	15	180	40-50	
	Ciasto biszkoptowe	0.5	3	15	160	25-30	
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Stone ciastka francuskie z serem (na 2 półkach)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Plysie (na 3 półkach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Herbatniki (na 3 półkach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1-3-5	15	90	180	
	Statyczna	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		-	3	15	180	15-20	
Krucze ciasta		1	3	15	180	30-35	
Wentylowana	Pizza (na 2 półkach)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne	1	3	10	200	30-35	
	Jagnięcina	1	2	10	180	50-60	
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1	2-4	10	180	60-75	
	Makrele	1	2	10	180	30-35	
	Ciasto sliwkowe	1	2	10	170	40-50	
	Plysie (na 2 półkach)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20	
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1.0	2-4	10	170	20-25	
Stone ciasta	1.5	3	15	200	25-30		
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-	
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10	
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8	
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10	
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15	
	Bistełcze di witalo	1	4	5	Max	15-20	
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Makrele	1	4	5	Max	15-20	
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3	
Grill z wentylacją	Kurczak z rusztu	1.5	3	5	200	55-60	
	Mątwy	1.5	3	5	200	30-35	

! Wskazany czas jest tylko czasem przykładowym i może być zmieniany według osobistych upodobań. W systemie gotowania „Grill” lub „grill z wentylacją” brytfannę należy ustawić na 1 poziomie licząc od dołu.

Użytkowanie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

PL

! Klej stosowany do uszczelnień pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zaleca się usunąć te plamy przy pomocy odpowiedniego produktu nieposiadającego właściwości ściernych. Podczas pierwszych godzin działania urządzenia może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko zanika.

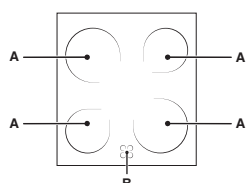
Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić odpowiednie pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

W celu wyłączenia obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „0”.

Zaświecenie się kontrolki działania PŁYT ELEKTRYCZNYCH sygnalizuje, że przynajmniej jedna z płyt na płycie grzejnej jest włączona.

Strefy pieczenia



Na płycie grzejnej znajdują się elektryczne radiacyjne elementy grzejne. Podczas pracy ich kolor zmienia się na czerwony:

- A. Strefa pieczenia.
- B. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura

danej strefy pieczenia przekracza 60°C, także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jeszcze gorący.

Strefy pieczenia z elementami radiacyjnymi

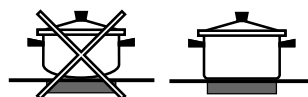
Charakteryzują się właściwościami przypominającymi typowe właściwości kuchenek gazowych: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.

Obracać odpowiednim pokrętkiem w kierunku ruchu wskazówek zegara od 1 do 6.

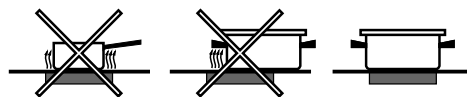
Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przyrumianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

Praktyczne porady związane z użytkowaniem płyty grzejnej

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



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



- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; dzięki temu uzyska się optymalne przyleganie do stref grzejnych i zarówno garnki, jak i płyta grzejna będą miały większą trwałość;
- unikąć stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegał;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka, gdyż może ona ulec uszkodzeniu.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Szklano-ceramiczna płyta grzejna jest odporna na wahania temperatury i na uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia kuchenne, może pęknąć. Jeśli zdarzy się coś takiego, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego centrum obsługi technicznej z prośbą o naprawę przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tej zasady może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu. Wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, 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**
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- Nie pozwalać, aby dzieci zbliżyły się do urządzenia.
- Uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzаныmi elementami kuchenki.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu działającego urządzenia.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, zawsze należy się upewnić, czy pokrętła znajdują się w pozycji •.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: należy przytrzymać wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Jeśli urządzenie zepsuje się, nigdy nie należy podejmować prób jego samodzielnej naprawy.

Naprawy wykonywane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji mogą być przyczyną szkód i wystąpienia dodatkowych usterek w działaniu urządzenia. Skontaktować się z Serwisem.

- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie zezwalać na samodzielne korzystanie z kuchenki dzieciom oraz osobom nieposiadającym doświadczenia w obsłudze tego typu urządzeń.
- Kuchnię należy ustawiać na podłodze (nie ustawiać na cokole).

Utylizacja

- Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutilizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów. 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, przekazywać je sprzedawcom przy zakupie nowego wyrobu podobnego typu. Wszyscy główni producenci elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego prowadzą aktywną działalność w zakresie tworzenia i zarządzania systemów zbiórki i utylizacji zużytych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Zaleca się, aby pieczenie w trybie GRILL było wykonywane zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy dbać o sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały one do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Wyłączenie urządzenia

Przed każdą czynnością odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie piekarnika

! Nie stosować strumienia pary do czyszczenia urządzenia.

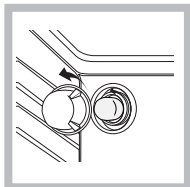
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek czyścić przy pomocy gąbki i środków nieposiadających właściwości ściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach.
- Panel sterowania należy czyścić z brudu i tłuszczu przy pomocy gąbki niezarysowującej powierzchnię lub przy pomocy miękkiej szmatki.

Kontrola uszczelek piekarnika

Sprawdzać okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy się zwrócić do najbliższego Centrum Serwisowego. Zaleca się nie używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

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



pomieszczeń.

2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: napięcie 230V, moc 25 W, trzonek E 14.

3. Założyć pokrywę i ponownie podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej. ! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich

jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrzdewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierną. mogą one w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

- Zazwyczaj wystarczy przemyć płytę grzejną wilgotną gąbką i osuszyć ją ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką (nie jest ona dostarczana w wyposażeniu). Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, tak aby resztki nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej – specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych – nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je natychmiast usuwać przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: nałożona w ten sposób niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności konserwacyjnych, kiedy urządzenie jest ciepłe (niegorące) albo zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

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

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.

Serwis Techniczny

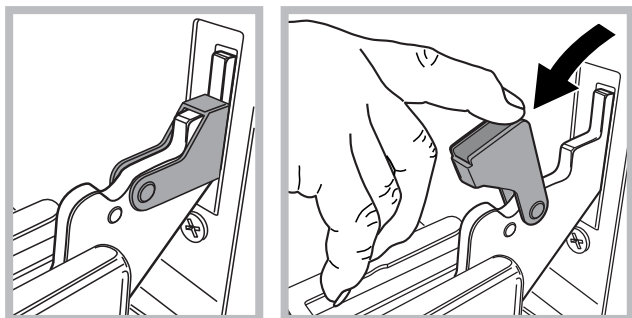
Należy podać:

- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

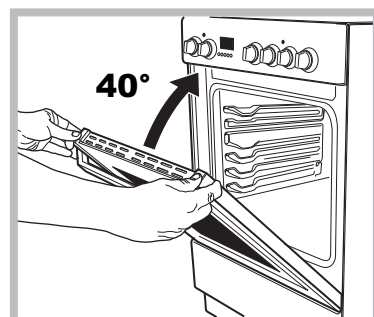
Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Wyjmowanie i montaż drzwi piekarnika:

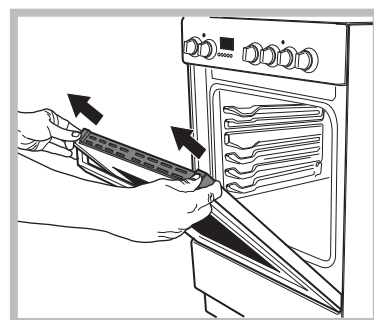
1. Otwórz drzwi piekarnika
2. Obróć zaciski zawiasów drzwi piekarnika całkowicie do tyłu (patrz: zdjęcie)



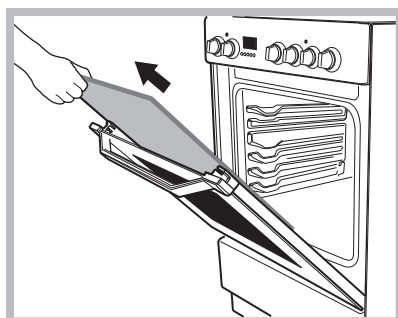
3. Zamknij drzwi piekarnika tak daleko, jak pozwolą na to zaciski (drzwi pozostaną otwarte pod kątem około 40°) (patrz: zdjęcie)



4. Naciśnij dwa przyciski na górnym profilu i go wyciągnij (patrz: zdjęcie)



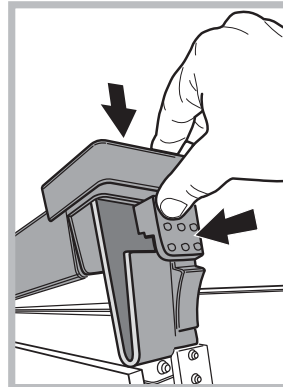
5. Wyciągnij taflę szklaną i wyczyść tak, jak to opisano w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja“



6. Włóż szybę z powrotem.

OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.



7. Włóż z profil powrotem, kliknięcie będzie oznaczać, że część jest umieszczona właściwie.

8. Otwórz do końca drzwi piekarnika.

9. Zamknij zaciski zawiasów (patrz: zdjęcie).

10. Można teraz zamknąć całkowicie drzwi piekarnika i rozpocząć jego normalne użytkowanie.

Üzembe helyezés

HU

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

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

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

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

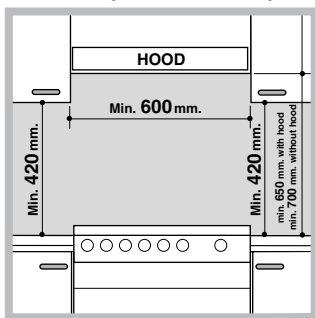
Elhelyezés és vízszintezés

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

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

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

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



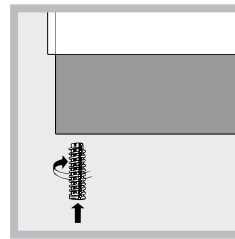
• ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es

körzetébe;

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

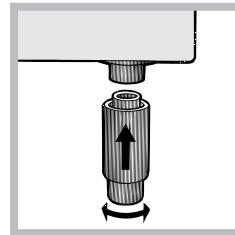
Vízszintezés

Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket,



csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra)!

A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe.

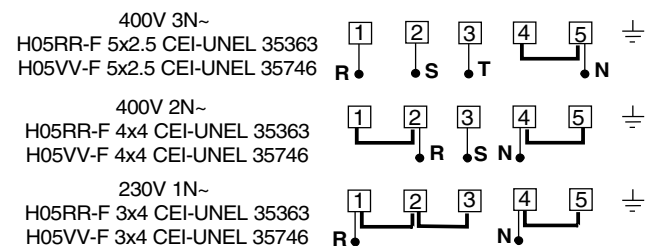


Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos kábel

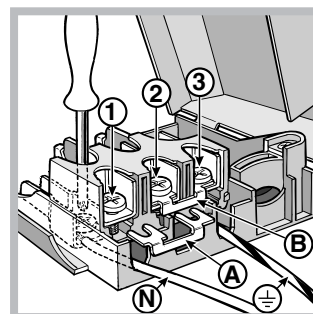
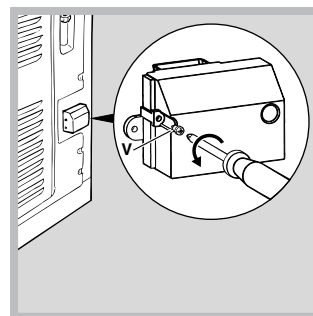
beszerelése

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



Helyezze üzembe az elektromos kábelt:

1. Csavarozza ki a kapcsoléc V csavarjait, és a kinyitáshoz húzza le a feőjét (lásd ábra).



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

3. A séma szerint (lásd ábra) illessze a helyére az N és a \perp vezetőt, és a kapcsoléc

alsó csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatásokat.

4. A megmaradt vezetékeket kösse be az 1-es, 2-es és 3-as kapcsolécekekbe, és húzza meg a csavarokat.
5. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.
6. A V csavarokkal zárja vissza a kapcsoléc fedőjét.

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

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

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

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

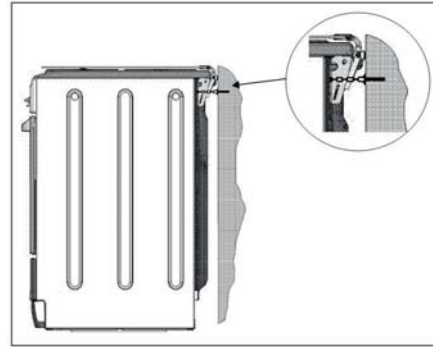
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával.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

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

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

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

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



Biztonsági lánc

! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági láncsal rögzíteni KELL!

A tűzhely biztonsági láncsal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erősítve. A csavart és a tiplit a készülék mögötti fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb, mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség.

Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható mód on úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

Bekapcsolás és használat

HU

A sütő használata

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

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

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

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

Sütés alatt mindig megteheti, hogy:

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


! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa



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

Sütővilágítás


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



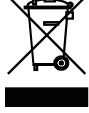
bekapcsolva marad. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Sütési idő vége

Néhány típust felszereltek sütési idő vége gombbal, amely ellenőrzi, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. Ennek a funkciónak a használatához fordítsa el az gombot először mindig egy teljes fordulattal, az óramutató járásával ellentétes irányba . Ezután fordítsa vissza a gombot az óramutató járásával megegyező irányba  és állítsa be az időt, úgy hogy a gombon lévő perceket egy vonalba hozza a kapcsolótáblán található jelzéssel!

A beprogramozott idő lejártá után az időmérő hangjelzést ad és automatikusan kikapcsolja a sütőt.

Figyelem: A sütő kézi, a sütési idő ellenőrző óra nélküli üzemeltetéséhez, állítsa az időmérőn lévő  szimbólumot a kapcsolótáblán található jelzésre!

ADATTÁBLÁZAT	
Méret	Szélesség: 42,4 cm Magasság: 34,0 cm Mélység: 39,1 cm
Térfogat	57l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	Szélesség: 42 cm Magasság: 23 cm Mélység: 44 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
Kerámia főzőlap Bal első Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első A kerámia főzőlapok energiafelvétele max.	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos  Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Süteménysütés 
 	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 2004.12.15-i 04/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. 2006/96/EGK

Adattáblán, helyezkedik el a fedelet, vagy, miután a Sütőtér indult, a bal oldali falon a sütőbe.

Program



SÜTEMÉNYSÜTÉS program

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

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

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

Hagyományos

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

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



Légkeveréses sütő

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

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

Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszasan tartó sütetést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke,

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

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



FELSŐ SÜTÉS PROGRAM

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

Bekapcsol a felső fűtőszál.

Ez a sütési mód használható utósütésre.



GRILLEZÉS program

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

Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs.

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

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

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



LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉS program

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

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

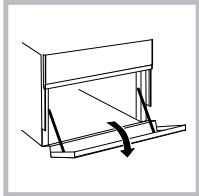
Halaknál, a légkeveréses grillezés utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

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

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

Alsó tárolótér


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



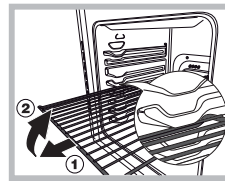
! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

Egyidejű sütés több szinten

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

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



FIGYELEM!A sütő rácsrög-zítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kieszenek a sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon

kell a rácsokat az előlő oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Sütési táblázat

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

! a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezőkor vagy légkeveréses grillezőkor a zsírfogót mindig a legelső szintre tegye.

Az üvegkerámia főzőlap használata

HU

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

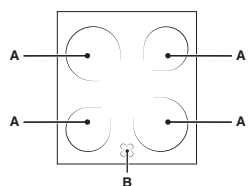
A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el óráirányban a megfelelő tekerőgombot.

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

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

A főzőfelületek



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

A. A főzőfelület

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

Főzőfelületek sugárzó fűtőszálakkal

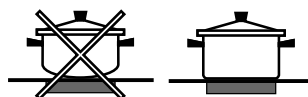
A gázra jellemző tulajdonságokkal rendelkezik: gyors reagálás a parancsokra, az erősség azonnali láthatósága.

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

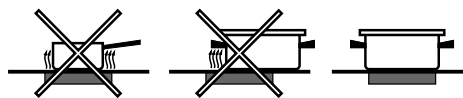
Fokozat	Normál vagy gyors mező
0	Kikapcsolt állapot
1	Zöldség, hal főzéséhez
2	Burgonya (pároláshoz), levesek, csicszeriborsó, bab főzéséhez
3	Nagy mennyiségű étel tovább főzéséhez, pl. minestrone
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlagon felül)
6	Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

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



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



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

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

E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A kemény porcelán főzőlap ellenáll a hőmérséklet-változásoknak és az ütéseknek. Ne feledje azonban, hogy pengék vagy éles konyhai eszközök a főzőlap felületét eltörhetik. Amennyiben ez mégis bekövetkezne, azonnal húzza ki a tűzhely csatlakozódugóját a hálózathoz, és csak hivatalos szakszervizhez forduljon, akikkel cseréltesse le azt egy eredetire. A fentiek elmulasztásával kockáztathatja a készülék biztonságosságát.
- A készüléket otthoni, háztartási használatra tervezték.
- A készülék nem állítható fel a szabadban, akkor se, ha a tér védett helyen van. Nagyon veszélyes kitenni a készüléket esőnek, illetve viharoknak.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. osztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzol stb.).
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek.
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután

kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.

- Ha a készülék elromlana, ne próbálja meg saját maga megjavítani. A nem szakemberek által végzett javítások a készülék sérülését vagy újabb meghibásodását okozhatják. Forduljon a szervizhez.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- Ne hagyja, hogy gyerekek vagy nem hozzáértők felügyelet nélkül használják a tűzhelyet.
- Amennyiben a tűzhelyet egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A használatból kivont háztartási gépek nyilvános gyűjtőhelyeken leadhatók, kommunális telepekre szállíthatók, illetve, amennyiben a nemzeti szabályozás úgy rendelkezik, a viszonteladónál a hasonló típusú készülék vásárlásakor leadhatók. A főbb háztartási gépek gyártói mind a használatból kivont készülékek hulladékbegyűjtési és -kezelési rendszereinek létrehozásában, mind működtetésében szerepet vállalnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

Karbantartás és ápolás

Kapcsolja ki a készüléket.

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítása

! A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.

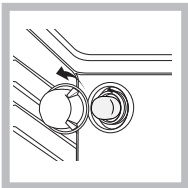
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon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

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

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

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

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



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

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

- A főzőlap tisztításához elég nedves szivacsot,

szárazra törléséhez pedig nedvszívó konyhai törőrongyot használni.

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

Speciális tisztítószér üvegkerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üvegkerámiához	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

Az inox acélfelületek tisztítása

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

Szerviz

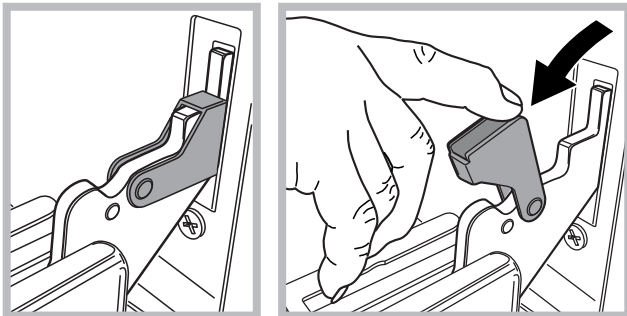
Adja meg az alábbiakat:

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

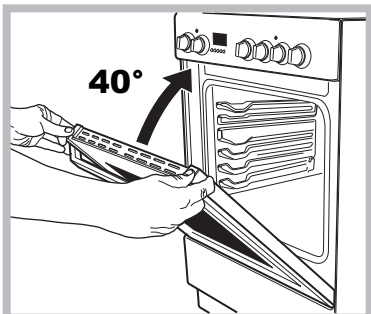
Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

A sütőajtó levétele és felhelyezése:

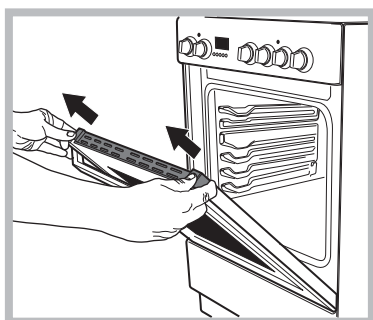
1. Nyissa ki az ajtót
2. Forgassa el hátrafelé a sütőajtón elhelyezkedő kallantyúkat (lásd ábra).



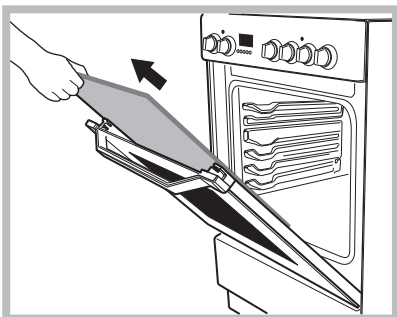
3. Zárja be az ajtót amíg a pántok meg nem akadnak (az ajtó kb. 40°-osan nyitva marad) (lásd ábra).



4. Nyomja le a felső profil két gombját és vegye ki a profilt (lásd ábra)



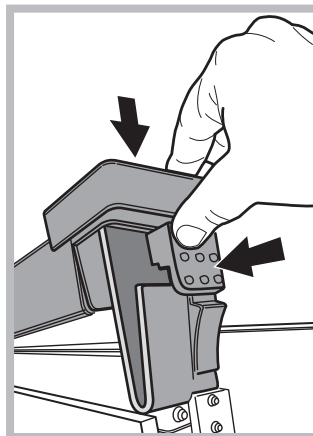
5. Távolítsa el az üveglapot és tisztítsa meg a „Karbantartás és ápolás” fejezetben leírtaknak megfelelően.



6. Helyezze vissza az üveget.
FIGYELEM! A sütőt ne használja eltávolított belső ajtóüveggel!

FIGYELEM! A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.

7. Helyezze vissza a profilt, egy kattánás fogja jelezni, hogy az alkatrész behelyezése megfelelő.
8. Nyissa ki az ajtót teljesen.
9. Zárja be a tartóelemeket (lásd ábra).



10. Most az ajtó teljesen be van zárva és a sütő megkezdheti a normális működést.

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання і безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

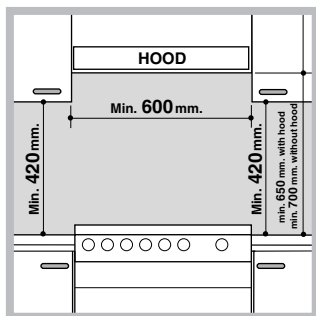
Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплоістотного матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

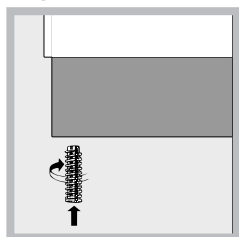
Для правильного встановлення:

- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити; якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);
- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівок відповідної інструкції.

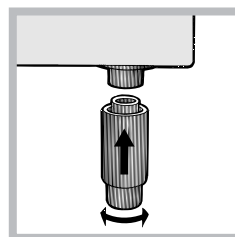


ближче ніж 200 мм від плити; якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого

Вирівнювання



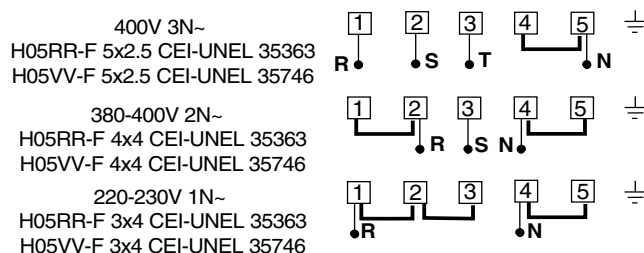
Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Електричні підключення

Шнур живлення слід підбирати залежно від типу використовуваного електричного підключення (див. наведену нижче схему підключення).



Встановлення шнура живлення

Відкриття клемної коробки:

- Розгвинтіть гвинт «V» (Мал. С)
- Щоб відкрити кришку, потягніть за поєднану основу

Процедура з встановлення шнура живлення:

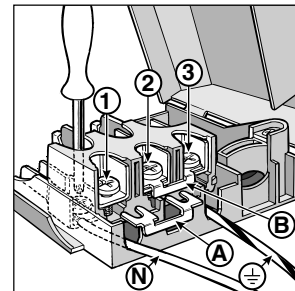
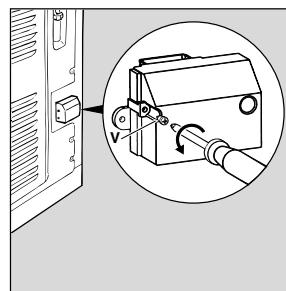
- Розташуйте маленьке з'єднання А-В згідно до бажаного типу підключення, використовуючи наведену на малюнку D схему.

Примітка: маленькі з'єднання готуються виробником для а 230V (контакти 1-2-3 під'єднані один до іншого). Перемичка 4-5 знаходиться в нижній частині клемної коробки.

- вставте дроти (N і 6), як показано на малюнку, і затягніть відповідні гвинти.
- закріпіть дроти, які залишилися, до клем 1-2-3.
- зафіксуйте шнур живлення у відповідному затиску і закрийте кришку за допомогою гвинта «V».

Мал. С

Мал. D



Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Для шнуру слід використати вилку, придатну для навантаження, вказаного на табличці з технічними даними. Під час безпосереднього підключення до мережі, встановіть між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм. Цей вимикач має бути придатним для навантаження і відповідати чинним нормам (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Шнур живлення має бути розташований таким чином, щоб не перевищувати на 50°C температуру у приміщенні по всій своїй довжині. Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- обмежувальний клапан і побутова мережа у змозі витримувати навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);
- електричне устаткування оснащено ефективним заземленням, яке відповідає вимогам чинного законодавства;
- після встановлення плити забезпечується легкий доступ до розетки або вимикача.

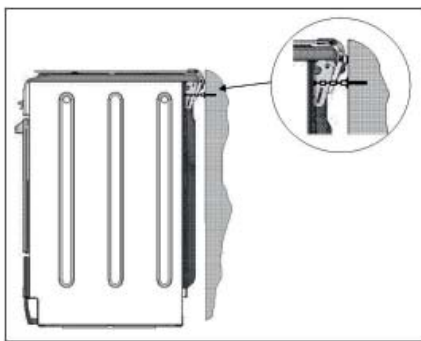
! У встановленому приладі має забезпечуватися легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів аби утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями.

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

Безпека ланцюга




! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, **НЕОБХІДНО** встановити

захисний ланцюжок з комплекту постачання! Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом.

Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм.

Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки HxLxP	34,1 x 42,4 x 39,1 см
Об'єм	57л
Корисні розміри коробки духовки	ширина 44 см глибина 42 см висота 23 см
Напруга і частота струму живлення	Див. на таблиці з даними
Варильна склокерамічна поверхня	
Передня лів.	1200 Вт
Задня лів.	1700 Вт
Задня прав.	1200 Вт
Передня прав.	1700 Вт
Макс.поглинання струму варильною поверхнею зі склокераміки	5800 Вт
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/CE з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії вільна конвекція – для обігріву: Традиційна; Споживання енергії декларація Клас конвекції примушена для обігріву: Кондитерські вироби.
	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. 2002/96/EC 1275/2008 (Режими очікування/вимкнення устаткування) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

пластини номінальний є розташований в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:


- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ


І включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

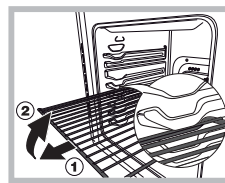
Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі  за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

Як використовувати таймер

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ з нерухомою відміткою на панелі керування.
3. Після закінчення заданого часу лунає звуковий сигнал, і духовка вимикається.
4. Коли духовка не працює, цей таймер може виконувати функцію звичайного лічильника хвилин.

! Щоб використовувати духовку в ручному режимі, тобто без таймеру закінчення готування, оберніть регулятор ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ на позначку .



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки. Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

- ГРИЛЯ і ПОДВІЙНОГО ГРИЛЯ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C)

Програма ЗВИЧАЙНА ДУХОВКА

Включаються два нагрівальні елементи: верхній та нижній. При такому звичайному приготуванні їжі краще використовувати тільки одну полицю: при більшій кількості полиць - поганий розподіл температури.

Програма ДУХОВКА КОНДИТЕРСЬКА

Включається задній нагрівальний елемент та починає працювати крильчатка, гарантуючи делікатний і однорідний нагрів усередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. солодоці, які вимагають підиому) і приготування "mignon" (малі дози) на трьох полицях одночасно.

Програма МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

Включаються всі нагрівальні елементи, (верхній, нижній і круглий) і починає працювати крильчатка. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всім духовцям, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати максимум дві полиці одночасно.

Програма ГРИЛЬ

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть блюдо у центр ґратки, тому що в кутках воно не підсмажиться.

Програма ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Гриль більший ніж звичайний з новаторським рішенням, яке збільшує на 50 % коефіцієнт корисної дії при приготуванні їжі, і яке усуває кутові зони з відсутністю тепла. Використовуйте цей метод приготування для отримання однорідної скориночки.

Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

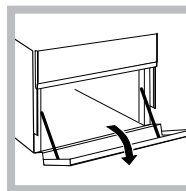
Включається верхній нагрівальний елемент і

починають працювати крильчатка і рожен (там, де він є). Такий режим об'єднує, в односторонньому термічному випромінюванні, примусову циркуляцію повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла.

! Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах.

Нижній відсік

Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).



! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страву, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

ГРИЛЬ

- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

- Використовуйте сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці, що додається. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моцареллу в середині часу приготування.

Електричні конфорки



Таблиця приготування в духовці

Програми	Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість приготування (хвилини)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка Кондитер-ська	Солодкі пироги	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0,7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0,5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	1,2	2 і 4	15	200	30-35
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0,6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста (на двох полицях)	0,4	2 і 4	15	210	15-20
	Заварні (на трьох полицях)	0,7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0,7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на трьох полицях)	0,5	1 і 3 і 5	15	90	180
Мультиприготування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0,5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0,5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0,5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Солоні торти	1,5	3	15	200	25-30
	Гриль	Підсмажування (для бездоганного приготування)	-	3 і 4	14	220
Подвійний гриль	Камбала та каркатиці	1	4	5	Макс	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	Макс	6-8
	Каракатиці	1	4	5	Макс	10
	Філе мерлузи	1	4	5	Макс	10-15
	Овочі гриль	1	3 або 4	5	Макс	15-20
	Відбивні	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	n.° 4	4	5	Макс	2-3
	Конвекційний гриль (Gratin)	Курка гриль	1,5	3	5	200
Каракатиці		1,5	3	5	200	30-35

! Нанесений на ущільнювачі клії залишає деякі масні сліди на склі. Перш ніж використовувати прилад, рекомендується видалити їх за допомогою спеціального неабразивного засобу для догляду за такими поверхнями. Протягом перших годин роботи може почутися запах гуми, який незабаром зникне.

Як увімкнути і вимкнути зони готування їжі

Для вмикання зони готування слід обертати за годинниковою стрілкою відповідний регулятор. Для вимкання зони готування слід обернути регулятор проти годинникової стрілки на «0». Індикатор електричних конфорок свідчить про те, що працює не менше однієї конфорки варильної поверхні.

Зони готування їжі

На варильній поверхні мають нагрівальні випромінювальні електричні елементи. Під час роботи вони стають червоними:

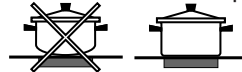
A. Зона готування з випромінювальними елементами.

B. Індикатор тепла: вказує на те, що температура у відповідній зоні готування перевищує 60°C, також у випадках, коли елемент вже вимкнений, але залишається гарячим.

Зона готування з випромінювальними елементами. Нагрівальні випромінювальні елементи складаються з нагрівальних циркуляційних елементів, які стають червоними тільки через 10-20 секунд після увімкнення.

Корисні поради з використання варильної поверхні

- Використовуйте каструлі з плоским і товстим дном, щоб забезпечити їх прилягання до нагрівальної зони;



- Використовуйте каструлі достатнього діаметру, щоб повністю покрити нагрівальну зону з метою повного застосування вироблюваного тепла;



- Переконайтеся в дно кастрель є чистим та сухим: це забезпечить оптимальне прилягання до зон готування і триваліший термін служби варильної поверхні і самих кастрель;
- намагайтеся не використовувати такі каструлі для готування на відкритому газі: тепла концентрація на газових пальниках може призвести до деформування дна кастрелі з подальшою втратою оптимального прилягання;
- Ні в якому разі не залишайте увімкнену зону готування без посуду, тому що це призведе до ушкодження поверхні.

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, бобових (нуту, квасолі)
3	Продовження готування великої кількості їжі, супів, борщів
4	Запікання (середня потужність)
5	Запікання (велика потужність)
6	Підсмаження або досягнення кипіння за короткий час

! Газова плита була розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних норм безпеки. Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізолюване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткості для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні*.
- Не вибирайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуйте чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку

особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

- Якщо плита розташована на п'єдесталі, вжити необхідних запобіжних заходів для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Зняття з експлуатації побутових електроприладів Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленої корзини, зображені на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів, їхні власники можуть звернутися у відповідну службу або організацію, що продає вироби.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати найкращі результати та з метою заощадження електроенергії (близько 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

UA

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити духовку

! Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

- Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подрпати поверхні або викликати потріскання скла.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині.
- Для очищення панелі керування від забруднень і жиру використовуйте неабразивну губку або м'яку тканину.
- На неіржавіючій сталі можуть залишитися плями внаслідок тривалого контакту з водою, в якій міститься багато вапняку, або з очищувальними виробами зі значною концентрацією фосфору. Рекомендується добре обполіскувати такі частини і ретельно витирати їх насухо.

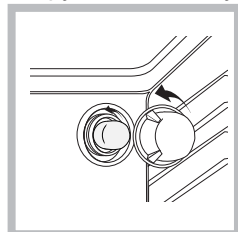
Як перевірити ущільнювачі в духовці

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку для освітлення духовки

1. Вимкнувши духовку від джерела електричного живлення, зніміть скляну кришку тримача лампи (див. малюнок).

2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.



3. Поверніть на місце кришку і знову вставте вилку в електричну розетку.

Як очистити склокерамічну

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

варильну поверхню

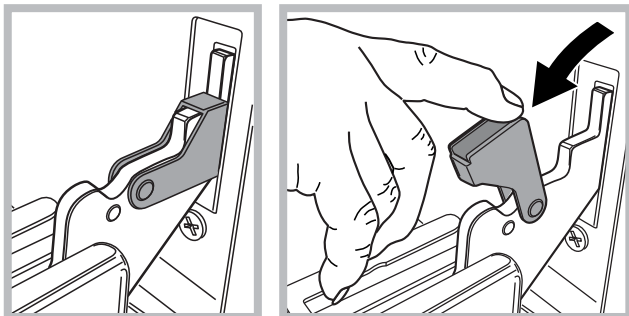
! Уникайте використання абразивних або їдких миючих засобів, наприклад, розпилювачів для барбекю та духовок, плямовивідників і препаратів проти іржи, порошкових очищувальних засобів і губок з абразивною поверхнею: вони можуть нанести непоправну шкоду поверхні.

- Для звичайного догляду достатньо вимити поверхню зволоженою губкою та витерти її насухо кухарськими паперовими рушниками.
- Дуже забруднену поверхню слід протерти спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь, обполоснути і витерти насухо.
- Для видалення значних брудних накопичень можна скористатися спеціальним шкребок (не входить до комплекту постачання). Очищайте ще гарячу поверхню відразу ж після користування, тому що після охолодження залишки пристають до неї. Оптимальні результати з очищення можна досягти за допомогою губки зі сталевого (неіржавіючого) дроту – спеціальної для склокерамічних поверхонь – зволоженою у воді і милі.
- У випадку розплавлення на поверхні пластикових речей або матеріалів або цукру, негайно видаліть їх шкребок з гарячої поверхні.
- Після чого можна використовувати спеціальні засоби для догляду за поверхнею й її захисту: Внаслідок використання такого засобу на поверхні залишається невидимий шар, який захищає поверхню під час готування від стікань. Рекомендується виконувати цю операцію на теплій або холодній поверхні.
- Обов'язково обполіскуйте і ретельно витирайте насухо поверхню: залишки їжі можуть прикипіти під час наступного готування.

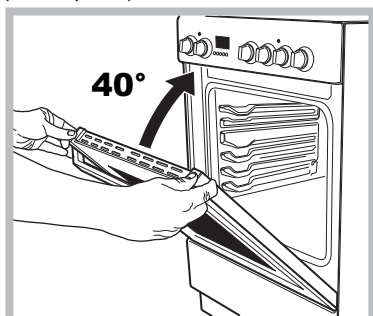
Спеціальні продукти для очищення склокерамічних поверхонь	Пункти продажу
Лезовий шкребок і запасні лези у комплекті	Спеціалізовані господарчі магазини з фурнітурою
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Інші продукти для догляду за склокерамічними поверхнями	Магазини господарчих товарів Магазини «Зроби сам» Фурнітура і металеві вироби Супермаркети

Знімання та встановлення дверцят духовки

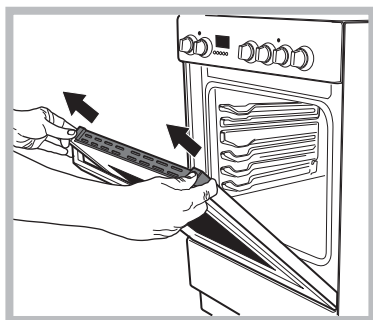
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)



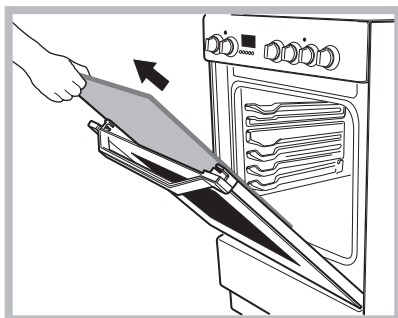
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі

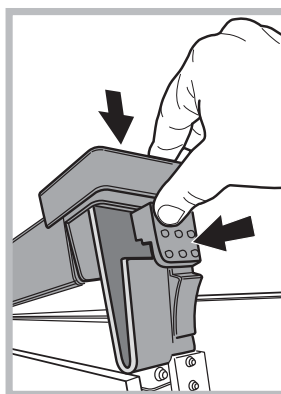


«Догляд та обслуговування»

6. Поставте скло назад.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.



7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.

8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).

10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.

! Ta navodila shranite, da jih boste po potrebi lahko znova prebrali. Če napravo prodate, oddate ali jo premestite na drugo mesto, naj bodo navodila vedno priložena.

! Temeljito preberite navodila: v njih boste našli pomembne informacije o namestitvi naprave, njeni uporabi in varnosti.

! Napravo sme v skladu s temi navodili namestiti samo usposobljeno osebje.

! Pred regulacijo ali vzdrževanjem je treba vedno izključiti električni tok.

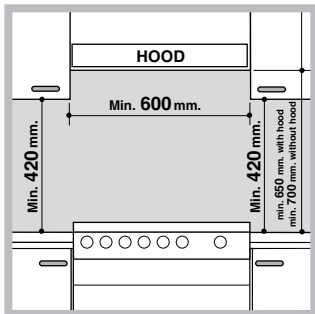
Postavitev in niveliranje

! Naprava se lahko namesti poleg pohoštvja, ki ni višje od delovne površine.

! Prepricajte se, da je pecica s hrbtno stranjo prislunjena na steno iz nevljivega materiala, ki je odporen na toploto ($T 90^{\circ} C$).

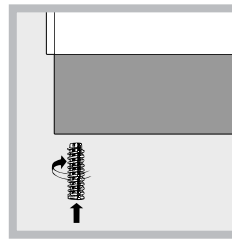
Pravilna namestitev pecice:

- pecico postavite v kuhinjo, jedilnico ali drug prostor (ne v kopalnico);
 - ce je kuhinjski pult višji od pohoštvja, je treba slednje postaviti vsaj 200 mm stran od pecice;
 - ce se štedilnik namesti pod viseco omarico, mora biti razdalja med njima vsaj 420 mm.
- Ce so visece omarice iz vnetljivega materiala, mora biti razdalja 700 mm (glejte sliko);

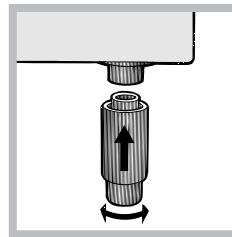


- ne postavite zaves za štedilnik ali na razdaljo 200 mm okoli njega;
- napo namestite v skladu z ustreznimi navodili.

Niveliranje



Ce je napravo treba nivelirati, privijte priložene regulacijske noge v ustrezne reže, ki se nahajajo na vogalih dna štedilnika (glejte sliko).

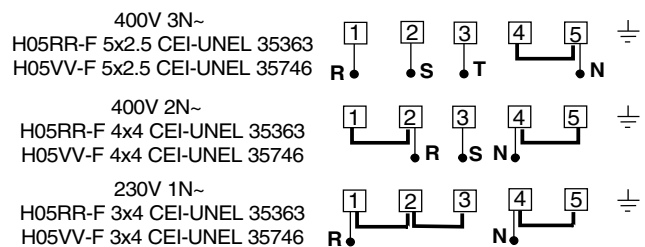


Noge* se vgradijo na dno štedilnika.

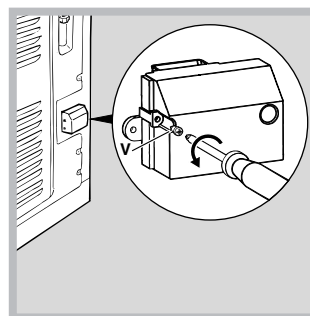
Elektricna prikljucitev

Namestitev napajalnega kabla

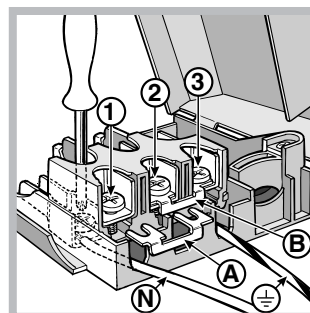
Dolžina kabla je odvisna od tipa elektricne povezave; upoštevajte naslednjo shemo za prikljucitev:



Napajalni kabel se namesti na naslednji nacin:



1. Odvijte vijak V iz plošce za sticnike in povlecite pokrov, da se odpre (glejte sliko).



2. postavite v želeni položaj povezovalnik A (glejte sliko), kakor prikazuje zgornja shema za prikljucitev. Plošca za sticnike je namenjena enofazni prikljucitvi 230 V: sticniki 1, 2 in 3 se povežejo med seboj;

most 4-5 se nahaja pod ploščo za sticnike.

3. Postavite prevodnik N in $\overline{=}$, kakor prikazuje shema (glejte sliko), in jih povežite tako, da močno pritisnete na vijake sticnikov.

4. ostale žicke povežite na sticnike 1-2-3 in privijte vijake do konca.

5. pritrдите napajalni kabel v ustrezno držalo za kabel.

6. pokrov plošče za sticnike namestite tako, da privijete vijak V.

Priključitev napajalnega kabla na električno mrežo

Na kabel namestite ozemljeno vticnico za električno napetost, ki je označena na tablici tehničnih lastnosti na napravi (glejte tabelo s tehničnimi podatki).

Naprava se priključi neposredno na mrežo s pomočjo večpolnega stikala z minimalno 3-milimetrsko razdaljo med kontakti, ki se položi med napravo in mrežo.

Stikalo mora ustrezati označeni električni napetosti in mora biti skladno s predpisi NFC 15-100 (prevodnika ozemljitve ne sme prekiniti stikalo). Napajalni kabel mora biti postavljen tako, da nikakor ne pride v stik s temperaturami, ki presegajo 50 °C.

Pred priključitvijo kabla se prepričajte:

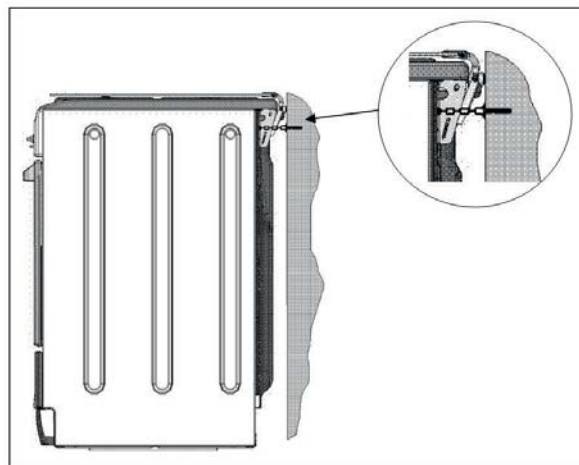
- da je vticnica ozemljena in v skladu s predpisi;
- da vticnica prenese največjo možno moc naprave, ki je označena na tablici tehničnih lastnosti;
- da električna napetost ne presega vrednosti, označene na tablici tehničnih lastnosti;
- da je vticnica združljiva z vticem naprave. Če vticnica ni združljiva z vticem, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem. Ne uporabljajte podaljškov ali večdelne vticnice.

! Kadar je naprava nameščena, morata biti vticnica in vtic lahko dosegljiva.

! Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

! Pooblaščenim tehnikom morajo kabel redno pregledovati in ga po potrebi zamenjati.

! Podjetje ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja navodil.



Bezpečnostný reťaz

! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dvierka rúry, je POTREBNÉ vykonať inštaláciu bezpečnostnej retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva sa so šporákom) o stenu za zariadením, v rovnakej výške, v akej je retiazka pripojená o zariadenie. Zvoľte skrutku a ukotvenie skrutky v súlade s druhom materiálu steny, ktorá sa nachádza za zariadením. Keď má hlava skrutky menší priemer ako 9 mm, je potrebné použiť podložku. Betónová stena vyžaduje použitie skrutky s priemerom najmenej 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že retiazka je pripevnená o zadnú časť šporáku a o stenu, spôsobom znázorneným na

obrázku, tak, aby retiazka po inštalácii zostala napnutá a paralelná s úrovňou podlahy.

Uporaba pečice

! Pri prvem vklopu naj bo pečica prazna. Pustite jo vključeno vsaj eno uro s termostatom na največjo možno temperaturo in z zaprtimi vratci. Nato jo izključite, odprite vratca in prezracite prostor. Vonj, ki ga boste zaznali, se pojavi zaradi izhlapevanja snovi, uporabljenih za zaščito pečice.

! Pred uporabo pečice odstranite ovojnino z obeh strani

! Ne polagajte predmetov neposredno na dno pečice, ker se lahko poškoduje emajl.

1. Želeni program pečenja izberete tako, da zavrtite gumb PROGRAMI.
2. Priporočeno ali želeno temperaturo za določen program izberete tako, da zavrtite gumb TERMOSTAT. V tabeli boste našli načine pečenja in primerne temperature (*glejte Tabelo pečenj v pečici*).

Med pečenjem lahko:


- kadarkoli spremenite program pečenja s pomočjo gumba PROGRAMI;
- spremenite temperaturo s pomočjo gumba TERMOSTAT;
- prekinite pečenje, tako da gumb PROGRAMI zavrtite na položaj 0;

! Kuhinjsko posodo vedno položite na priložene rešetke.

Lucka za TERMOSTAT


Kadar je ta prižgana, pomeni, da je pečica vključena. Lucka se ugasne, kadar je dosežena izbrana temperatura. Kadar se lucka izmenično prižiga in ugaša, pomeni, da je termostat vključen in da ohranja konstantno temperaturo.

Lucka v pečici

Lucka se prižge, če gumb PROGRAMI zavrtite v položaj, drugačen od »0«. Dokler je pečica vključena, lucka ostane prižgana. S pomočjo  gumba se lucka prižge, ne da bi pri tem vključili grelni element.

Uporabite merilec časa

1. ODŠTEVALNIK ČASA ZA KONEC PEČENJA zavrtite v celoti v smeri urinega kazalca.
2. Nato ga zavrtite v nasprotno smer in nastavite želeni čas; minute, ki se nahajajo na gumbu ODŠTEVALNIK ČASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujemati z oznakami na upravljalni plošči.
3. Ko se čas izteče, se sproži zvočni signal in pečica se izključi.
4. Kadar je pečica izključena, se odštevalnik časa lahko uporabi kot običajen števec minut.

! Če pečico želite uporabiti v ročni nastavitvi brez odštevalnika časa, zavrtite gumb za ODŠTEVALNIK ČASA ZA KONEC PEČENJA do simbola .

Nastavenie hlasitosti akustického signálu






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

TABELA LASTNOSTI	
Mere	širina 42,4 cm višina 34,0 cm globina 39,1 cm
Prostornina	57l
Uporabne mere predalnika za segrevanje pijač	širina 42 cm višina 23 cm globina 44 cm
Napetost in napajalna moč	Glejte tablico lastnosti
Keramična kuhalna površina Sprednja sx Zadnja sx Zadnja dx Sprednja dx Maksimalna vpojnost keramičnih kuhalnih plošč	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGETSKA OZNAKA	Direktiva 2002/40/ES o označevanju električnih pečic. Predpis EN 50304 Poraba energije pri naravni konvekciji – grelna funkcija:  Tradicija Poraba energije pri prisiljeni konvekciji – grelna funkcija:  Pečica za slaščice. 
 	Ta naprava je skladna z naslednjimi direktivami Skupnosti: 2006/95/EGS z dne 12.12.2006 (o nizki napetosti) in njenimi nadaljnjimi spremembami - 04/104/EGS z dne 15.12.2004 (o elektromagnetni združljivosti) in njenimi nadaljnjimi spremembami - 93/68/EGS z dne 22.7.1993 in njenimi nadaljnjimi spremembami. 2002/96/EGS

Typový štítek je umístěný ve vnútri chlopne alebo po rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.

Programi



Program PEKA SLAŠČIC

Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.

Vključita se zgornji grelni element in ventilator, ki enakomerno razporeja temperaturo v pecici.

Ta funkcija je primerna pečenju občutljive hrane, še posebej slaščic, ki vzhajajo, ali manjših slaščic, ki se sčasoma pecejo na vseh treh grelnih elementih. Primeri: krofi, sladki in slani piškoti, slano pecivo iz listnatega testa, rolade, majhni kosi gratinirane zelenjave, itd....

Tradicija

Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.

V tem položaju se vključita spodnji in zgornji grelni element. To je klasična pecica, ki je tako posodobljena, da optimalno razporeja toploto in ima majhno porabo energije. Stacionarna pecica ni primerna za pripravo prevec raznolikih jedi hkrati, kot so denimo: cvetaca s svinjskim filejem, polenovka po špansko, polenovka po anconsko, teletina z rižem, itd. Odlično se pripravi hrana na osnovi govedine ali teletine, kot je: dušena govedina, dušeno meso, golaž, divjacija, svinjsko stegno in ledvena pecenka itd., ki zahtevajo počasno pečenje s stalnim dolivanjem tekocin. Kljub temu je ta pecica najustreznejša za pripravo slaščic, sadja in za pečenje v pokritih posodah za peko v pecici. Kadar pripravljate jedi v staticni pecici, uporabite samo eno odlagalno rešetko, da bo temperatura enakomerno porazdeljena. Uporaba več rešetk omogoča uravnoteženje količine toplote med zgornjim in spodnjim delom. Če potrebujete večjo temperaturo od zgoraj ali od spodaj, uporabite hkrati spodnjo in zgornjo rešetko.



Pecica z ventilatorjem

Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.

Vključijo se grelni elementi in ventilator. Ker je temperatura konstantna in enako razporejena po vsej pecici, se hrana peče enakomerno. Sčasoma lahko pripravljate različno hrano, vendar pri isti temperaturi. Hkrati lahko uporabite največ dve odlagalni rešetki, pri čemer morate upoštevati navodila iz odstavka »Pečenje na več rešetkah hkrati«.

Ta funkcija je še posebej primerna za pripravo gratinirane hrane ali take, ki se pripravlja dalj časa, kot denimo: lazanja, testenine, piščanec in pecen krompir itd. Odlična je za pripravo pečenega mesa, ker se zaradi enakomerne temperaturne razporejenosti hrana pripravlja pri nižji temperaturi, kar zmanjša izgubo tekocin in ohranja meso mehkejše in enako težko. Ventilator je še posebej uporaben pri pripravi manj zacinjenih rib, ki ostanejo enakega videza in okusa. Slaščice: odlična izbira za pripravo vzhajanih tortnih biskvitov.

Ventilator se lahko uporabi tudi za hitro odtajanje

belega in rdečega mesa, kruha, in sicer tako, da se temperatura nastavi na 80 °C. Za odtajanje bolj občutljive hrane, nastavite temperaturo na 60 °C ali uporabite kroženje hladnega zraka, tako da gumb termostata obrnete na 0 °C.



Program PECICAZGORAJ

Temperatura: po želji, med 50 °C in maks.

Vkljuci se zgornji grelni element.

Ta funkcija se lahko uporablja za končne kuharske finese.



Program ŽAR

Temperatura: po želji, med 50°C in max.

Vključita se zgornji grelni element in raženj.

Visoka in neposredna temperatura žara omogoča hitro površinsko praženje mesa, kar prepriča izgubo tekocin in ohranja meso mehkejše. Uporaba žara je priporočena za pripravo jedi pri visokih temperaturah: telecje in goveje zrezke, predjedi, fileje, hamburgerje, itd. Med pečenjem v pecici naj bodo vratca vedno na delno odprta, razen kadar uporabljate raženj.

V poglavju »Praktični nasveti za pečenje« boste našli nekaj primerov.



Program ŽAR Z VENTILATORJEM

Temperatura: po želji, med 50 °C in 200 °C.

Vključita se zgornji sredinski grelni element in ventilator.

Poleg enosmernega oddajanja toplote v pecici začne krožiti zrak. To preprečuje, da se hrana na površini prižge, hkrati pa zagotavlja pravilno razporejanje toplote v hrani. Uporaba žara in ventilatorja omogoča pripravo odličnih ražnjic in zelenjave, klobas, svinjskih rebrc, jagnjecjih zrezkov, piščanca, prepelice z žajbljem, svinjskih zrezkov, itd.

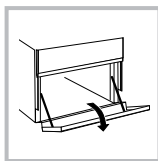
Žar z ventilatorjem je nepogrešljiva izbira za pripravo rib, še posebej kirnje, tune, mecarice, nadevanih sip, itd.

! Pri pečenju s PECICA ZGORAJ, ŽAR in ŽAR Z VENTILATORJEM morajo biti vratca pecice zaprta.

! Pri pečenju s PECICO ZGORAJ in z ŽAROM položite rešetke v položaj 5 in ponev v položaj 1, da se zberejo vse odvečne tekocine (omake in/ali maščobe). Pri pečenju z ŽAROM Z VENTILATORJEM postavite rešetko v položaj 2 ali 3, ponev pa v položaj 1, da se zberejo vse odvečne tekocine.

Spodnji prekat

Pod pecico je prekat, ki se lahko uporabi za odlaganje kuhinjskih pripomočkov ali posode. Vratca odprete tako, da jih zavrtite navzdol (*glejte sliko*).



! v ta prekat ne odlagajte vnetljivega materiala.

! Notranje površine predala (ce je na voljo) se lahko segrejejo.

Pecenje na vec odlagalnih rešetkah hkrati

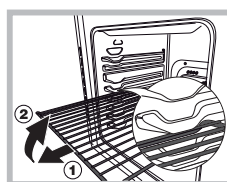
Ce potrebujete dve odlagalni rešetki, uporabite program

VENTILATOR, ki edini ustreza takemu nacinu pecenja. Poleg tega:

- ne uporabljajte položajev 1 in 5: ta dva položaja sta neposredno izpostavljena toploti, ki lahko prižge občutljivejše jedi..
- uporabite položaja 2 in 4; položaj 2 je posebej primeren za pripravo jedi, ki potrebujejo vec toplote.
- Pri pripravi jedi, ki zahtevajo vec casa in razlicne

temperature, nastavite temperaturo na sredinsko vrednost med priporocenima (*glejte Tabela pecenje v pecici*); občutljivejše jedi postavite v položaj 4. najprej odstranite jed, ki se pripravlja manj casa.

- Kadar pripravljate pico na vec rešetkah hkrati in pri temperaturi 220 °C, pecico najprej segrevajte 15 minut. V položaju 4 pecenje traja dlje: iz pecice najprej vzemite pico s spodnje rešetke, nato pa tisto v položaju 4.
- Ponev položite spodaj, rešetko pa zgoraj.



POZOR! Pečica je opremljena s sistemom za zaklepanje rešetke, ki omogoča, da ne zdrsi iz pečice, kadar jo povlečemo ven (1).

Če želite v celoti izvleči rešetko zadostuje, kot prikazuje slika, da jo dvignete, primete za sprednji del in povlečete (2).

Tabela pecenje v pecici

Položaj izbirnega gumba	Jedi	Teža (kg)	Položaj za pečenje odlagalne rešetke od spodaj	Čas segrevanja (v minutah)	Položaj gumba za termostat	Čas kuhanja (v minutah)
Slaščice	Marmeladna pita	0.5	3	15	180	20-30
	Sadne torte	1	2/3	15	180	40-45
	Slivove slaščice	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvitno testo	0.5	3	15	160	25-30
	Polnjene palačinke (na dveh rešetkah)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Drobno pecivo (na dveh rešetkah)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Slano pecivo iz listnatega testa (na dveh rešetkah)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Krof (na treh rešetkah)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Piškot (na treh rešetkah)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kolački iz beljaka in sladkorja (na treh rešetkah)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statično	Raca	1	3	15	200	65-75
	Telečja ali goveja pečenka	1	3	15	200	70-75
	Svinjska pečenka	1	3	15	200	70-80
	Piškot (iz krhkega testa)	-	3	15	180	15-20
	Marmeladne pite	1	3	15	180	30-35
Ventilator	Pica (na dveh rešetkah)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazanja	1	3	10	200	30-35
	Jagnje	1	2	10	180	50-60
	Piščančja pečenka + krompir	1	2-4	10	180	60-75
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Slivove slaščice	1	2	10	170	40-50
	Krof (na dveh rešetkah)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Piškot (na dveh rešetkah)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskvitno testo (na eni rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvitno testo (na dveh rešetkah)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slane torte	1.5	3	15	200	25-30
	Pečica zgoraj	Zaključne kuharske finese	-	3/4	15	220
Žar	Morski list in hobotnice	1	4	5	Max	8-10
	Ražnjiči iz kalamarov in rakcev	1	4	5	Max	6-8
	File iz polenovke	1	4	5	Max	10
	Zelenjava na žaru	1	3/4	5	Max	10-15
	Telečji zrezki	1	4	5	Max	15-20
	Kotlete	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgerji	1	4	5	Max	7-10
	Skuša	1	4	5	Max	15-20
	Opečenec	št.° 4	4	5	Max	2-3
Žar z ventilatorjem	Piščanec na žaru	1.5	3	5	200	55-60
	Sipa	1.5	3	5	200	30-35

! Čas priprave je samo za ponazoritev in se lahko spreminja po želji. Pri pečenju z uporabo žara ali žara z ventilatorjem vedno postavite ponev na prvo spodnjo rešetko.

Uporaba steklokeramicne kuhinjske plošče

SL

! Lepilo, ki je naneseno na tesnilo, pušča mastne sledi na steklu. Pred uporabo naprave ga odstranite z ustreznim blagim sredstvom za vzdrževanje. V prvih urah delovanja pecice boste zaznali vonj po gumi, ki bo kmalu izginil.

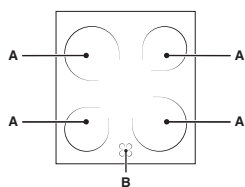
Vklop in izklop kuhalnih površin

Za vklicitev kuhalne površine zavrtite ustrezni gumb v smeri urinega kazalca.

Kuhalna površina se izključi tako, da se gumb zavrti v nasprotni smeri urinega kazalca na položaj »0«.

Kadar sveti lucka ELEKTRICNE PLOŠČE, pomeni, da je vključena vsaj ena kuhalna površina.

Kuhalne površine



Na kuhalni površini se nahajajo elektricne grelne plošče. Te se med delovanjem obarvajo rdece:

- A. Kuhalna površina.
- B. Lucka za toploto: označuje, da je temperatura

kuhalne površine vec kot 60 °C, cetudi je element izkljucen in še vroc.

Kuhalne površine z grelnimi ploščami

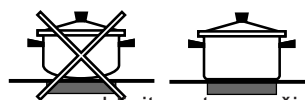
Imajo podobne lastnosti kot štedilnik na plin: hitro odzivanje na ukaze in takojšna vizualizacija temperature.

Ustrezni gumb zavrtite v smeri urinega kazalca od 1 do 6.

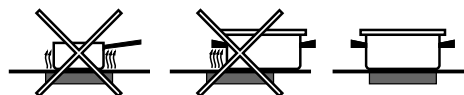
Nastavitev	Normalna ali hitra električna plošča
0	Izključena
1	Za pripravo zelenjave in rib
2	Za pripravo krompirja (na pari), enolončnic, čičerike, fižola
3	Za daljšo pripravo velikih količin hrane, zelenjavne juhe
4	Za pripravo pečenk (srednje pečeno)
5	Za pripravo pečenk (dobro pečeno)
6	Za praženje ali hitro vrenje

Praktični nasveti za uporabo kuhalne površine

- Uporabljajte kuhinjsko posodo s ploščatim in debelim dnom, ki se bolje prilagajajo gredni površini;



- uporabljajte ustrezno široko posodo, ki v celoti pokrije gredno površino; na ta način bo toplota v celoti izkoriščena;



- prepričajte se, da je posoda na dnu vedno suha in čista: tako bo oprijemljivost posode optimalna, posoda in gredna površina bosta dlje časa ohranjeni;
- ne uporabljajte iste posode kot na plinskem štedilniku: koncentracija toplote na plinskih gorilnikih lahko poškoduje dno posode in s tem zmanjša oprijemljivost;
- ne puščajte vključene kuhalne površine brez posode, ker se lahko poškoduje.

Previdnostni ukrepi in nasveti

SL

! Naprava je narejena in izdelana v skladu z mednarodnimi varnostnimi predpisi. Ta opozorila so priložena iz varnostnih razlogov, zato jih je treba pozorno prebrati.

Splošna varnost

- Kuhalna površina iz steklokeramike je odporna na temperaturna nihanja in udarce. Kljub temu ne pozabite, da jo rezila in drugi ostri kuhinjski pripomočki lahko poškodujejo. V takem primeru takoj potegnite vtac iz vticnice, poklicite pooblaščenega serviserja in naročite nove originalne dele. Uporaba naprave ni varna, ce se ne upoštevajo zgornja navodila.
- Naprava ni profesionalna in je namenjena gospodinjiski uporabi.
- Ne sme se namestiti zunaj, cetudi je prostor pokrit. Zelo nevarno je, ce je izpostavljena dežju in nevihtam.
- Naprave se ne smete dotikati, ce ste brez obuvala ali imate mokre oziroma vlažne roke.
- Napravo lahko za pripravo jedi uporabljajo sami odrasli, ki morajo upoštevati ta navodila za uporabo.
- Navodila so namenjena uporabi naprave iz razreda 1 (samostojeca) ali razreda 2 – podrazred 1 (vgrajena).
- Ne pustite otrok v bližino pecice.
- Preprecite, da bi napajalni kabel drugih gospodinjiskih aparatov prišel v stik z vročimi deli pecice.
- Ne prekrivajte odprtih ventilatorja in odprtina za odvajanje toplote.
- Vedno uporabljajte rokavice pri vstavljanju posode v pecico in jemanju iz nje.
- Ne uporabljajte vnetljivih tekočin (alkohol, bencina, itd.) med uporabo pecice.
- Ne vstavljajte vnetljivih materialov v spodnji prekat ali v pecico: ce se pecica po nesreci vkljuci, se lahko tak material vname.
- Kadar pecice ne uporabljate, preverite, da sta gumba v položaju **•**.
- Kabla ne potegnite z vticnice, temvec ga izvlecite tako, da primete za vtac.
- Pred ciščenjem ali opravljanjem drugih vzdrževalnih del izvlecite vtac iz vticnice.
- Ce se naprava pokvari, je ne poskušajte popraviti sami. Neusposobljene osebe se pri popravilu lahko poškodujejo ali še bolj pokvarijo napravo. Poklicite serviserja.
- Ne odlagajte težkih predmetov na odprta vratca pecice.

- Preprecite, da bi otroci ali neizkušene osebe uporabljale štedilnik in pecico brez nadzora.
- Ak je sporák umiestnený na podstavci, zabezpečte, aby nedošlo k jeho sklúznutiu.

Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.

Odstranitev naprave

- Odstranitev embalaže: upoštevajte lokalne predpise o recikliranju materialov.
- Evropska direktiva 2002/96/ES o odpadni elektrici in elektronski opremi (RAEE) predvideva, da se kuhinjski aparati ne smejo odlagati med obicajne urbane odpadke. Obrabljene naprave se morajo zbirati loceno, da se zagotovi ustrezna stopnja recikliranja materialov sestavnih delov ter zavaruje zdravje in okolje. Simbol prekrizanega koša se nahaja na vseh izdelkih in opozarja, da je te izdelke treba zbirati loceno. Obrabljene naprave se lahko oddajo službi za zbiranje odpadkov, odpeljejo na ustrezna odlagališca ali, ce tako zahteva nacionalni zakon, vrnejo v trgovino, kjer se kupi nova naprava istega tipa. Vsi vecji proizvajalci elektricnih gospodinjiskih aparatov imajo organizirane sisteme za zbiranje in odstranjevanje obrabljenih naprav.

Ohranitev in spoštovanje okolja

- Ce napravo uporabljate pozno popoldan do zgodnjih jutranjih ur, zmanjšate obremenitev podjetij, ki dobavljajo elektricno energijo.
- Pri pecenju s funkcijo ŽAR naj bodo vratca pecice vedno zaprta: tako bodo jedi boljše, poraba energije pa manjša (pribl. za 100 %).
- Tesnila morate redno menjati in čistiti; s tem se zagotovi dobro tesnjenje in prepreči izguba temperature.

Izključite napravo

Pred čiščenjem izvlecite vtac iz vtičnice.

Ciščenje pecice

! Ne uporabljajte pare za čiščenje.

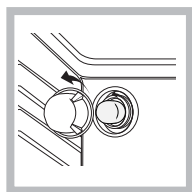
- Zunanje emajlirane ali jeklene površine in gumijasta tesnila lahko očistite z gobico, namočeno v mlačno vodo, in nevtralnimi milom. Za težje odstranljive madeže uporabite ustrezna sredstva. Po čiščenju temeljito izperite sredstvo in pecico obrišite s suho krpo. Ne uporabljajte sredstev v prahu, ki lahko poškodujejo površino ali povzročijo razjede.
- Po vsaki uporabi očistite notranjost pecice, ko je ta še topla. Očistite s toplo vodo in detergentom, izperite in osušite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih sredstev.
- Steklo na vratih čistite z gobami in gladkimi pripomočki, nato pa ga obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte grobih brusilnih materialov ali ostrih kovinskih strgalnikov, ki lahko opraskajo površino in povzročijo razbitje stekla.
- Pripomočke lahko operete skupaj z drugo posodo v pomivalnem stroju.
- Umazanijo in maščobo odstranite z upravljalne plošče z mehko gobico ali krpo.

Preverite tesnila pecice

Preglejte, v kakšnem stanju je tesnilo okoli vratc pecice. Če je to obrabljeno, poklicite najbližjega serviserja. Ne uporabljajte pecice, dokler ni popravljena.

Zamenjajte žarnico pecice

1. Po izključitvi vtica iz vtičnice snemite steklen pokrov z okova za žarnico (*glejte sliko*).



2. Izvlecite žarnico in jo zamenjajte z drugo enakega tipa: napetost 230 V, moc 25 W, priključitev E 14.

3. Ponovno namestite pokrov in vstavite vtac v vtičnico. ! Svetilke v peči **ne uporabljajte namesto in za razsvetljavo prostora.**

Očistite steklokeramično kuhhalno površino

! Ne uporabljajte grobih ali korozivnih detergentov, kot so razpršilna sredstva za piknike in pecice, odstranjevalci madežev in sredstva proti rjavenju, detergenti v prahu in grobe gobice: ti lahko trajno poškodujejo površino.

- Običajno zadostuje, da se kuhhalna površina očisti z navlaženo gobico in osuši s kuhinjskim papirjem.
- Če je kuhhalna površina mocno umazana, jo očistite

s posebnim sredstvom za čiščenje površin iz steklokeramike, izperite in osušite.

- Če želite odstraniti trdovratno umazanijo, uporabite ustrezen strgalnik (ki ni priložen). Da se prepreči nabiranje umazanije, očistite napravo, preden se ohladi. Odlični rezultati se dosežejo tudi z uporabo nerjavne gobice iz jeklene žicke – ki je posebej prilagojena čiščenju steklokeramičnih površin – namočeno v vodo in milnico.
- Če se na kuhhalni plošči stopijo predmeti ali materiali iz plastike ali sladkor, jih odstranite s strgalnikom, dokler je površina še topla.
- Ko ste to storili, lahko površino očistite z ustreznim sredstvom za vzdrževanje in zaščito: nevidna plast, ki jo za seboj pusti to sredstvo, zaščiti površino pred zlitjem tekočin med kuhanjem. Vzdrževanje se opravlja, ko je naprava topla (ne vroča) ali ohlajena.
- Na koncu vedno očistite s cisto vodo in osušite površino: v nasprotnem primeru se ostanki umazanije lahko sprimejo med naslednjim kuhanjem.

Izdelki za čiščenje steklokeramičnih površin	Na voljo pri
Strgalnik za steklo, strgalnik z rezilom	Trgovine za dom in prosti čas
Rezervna rezila	Trgovine za dom in prosti čas, večji marketi
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Drogerije, zadrage, veletrgovine, trgovine lokalnega podjetja za distribucijo elektrike, supermarketi, trgovine s hrano

Ciščenje nerjavnega jekla

Na nerjavnem jeklu ostanejo madeži zaradi daljšega stika z močno klorirano vodo ali s sredstvi za čiščenje, ki vsebujejo fosfor. Zato mocno izperite z vodo in dobro osušite.

Pomoc

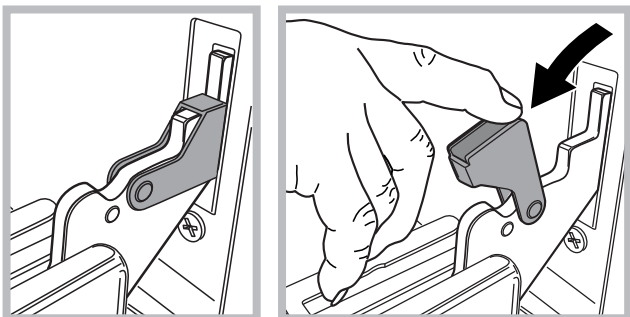
Sporocite:

- Model naprave (Mod.)
- Serijsko številko (S/N)

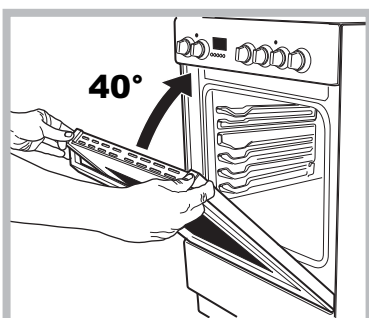
Te podatke najdete na tablici tehnicnih lastnosti, ki se nahaja na napravi in/ali na embalaži.

Odstranitev in vgradnja vrat pečice:

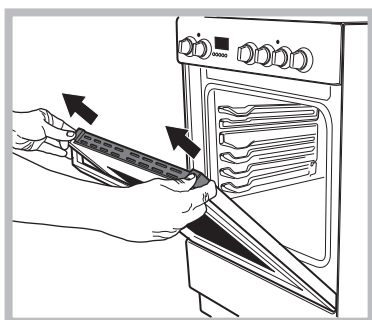
1. Odprite vrata.
2. Obrnite objemki tečaja vrat pečice v celoti nazaj (glejte sliko).



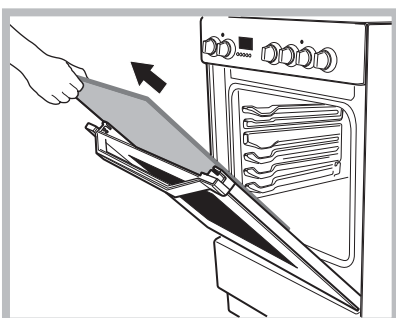
3. Zaprite vrata dokler se objemke ne ustavijo (vrata bodo ostala odprta za približno 40°) (glejte fotografijo).



4. Pritisnite oba gumba na zgornjem profilu in izvalcite profil (glejte sliko).



5. Odstranite stekleno ploščo in očistite, kot je navedeno v poglavju: „Nega in vzdrževanje”. 6. Umiestnite späť



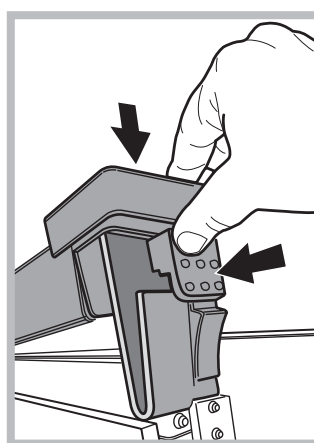
sklo.

6. Zamenjajte steklo.

OPOZORILO! Pečice ne smete uporabljati, ko je notranje steklo vrat odstranjeno!

OPOZORILO! Ko ponovno namestite notranje steklo vrat, vstavite stekleno ploščo pravilno, tako da besedilo napisano na plošči ni obrnjeno in je z lahkoto čitljivo.

7. Zamenjajte profil, ko se zaskoči pomeni, da je del v pravilnem položaju.
8. Popolnoma odprite vrata.
9. Zaprite podpornike (glejte sliko).



10. Sedaj lahko vrata popolnoma zaprete in pečica se lahko začne normalno uporabljati.

Instalace

CZ

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

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

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

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

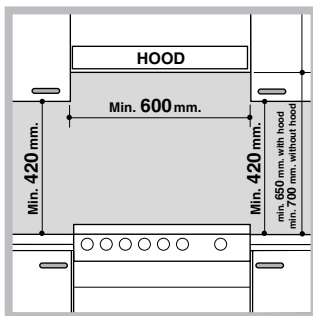
Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

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

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

V rámci správné instalace je třeba:

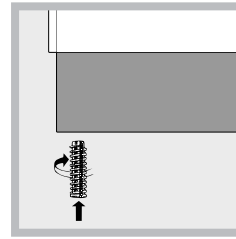
- Umístit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 200 mm od zařízení;
- když bude sporák nainstalován pod zavěšenou



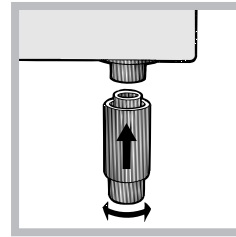
horní skříňku kuchyňské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skříňky: 420 mm. Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál horních skříňek kuchyňské linky hořlavý (viz obrázek);

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

Vyrovnání do vodorovné polohy



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

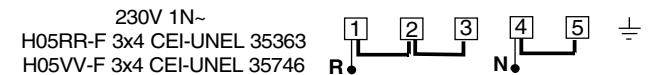
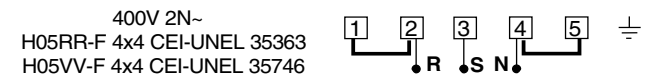
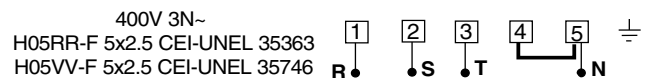


Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

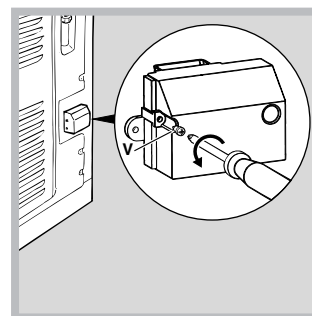
Elektrické zapojení

Montáž napájecího kabelu

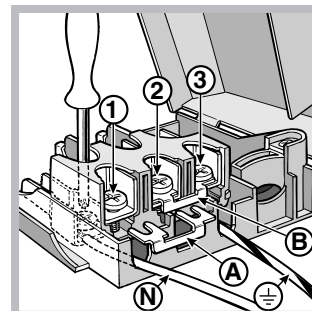
Rozměry kabelu se určují na základě druhu použitého elektrického zapojení podle tohoto schématu zapojení:



Příprava napájecího kabelu:



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



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

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

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

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

Před zapojením se ujistěte, že:

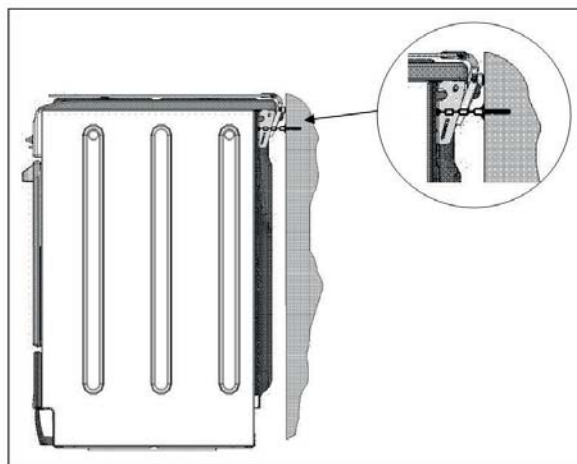
- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou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

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

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

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

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.



Bezpečnostní řetěz

! Aby se předešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení se hrajícího si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního řetízku!

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkiem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce v jaké je řetízek připojen k zařízení. Zvolte šroub a ukotvení šroubu v souladu s druhem materiálu stěny, která se nachází za zařízením. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonové stěny vyžadují použití šroubu o průměru nejméně 8 mm a délce 60 mm.

Ujistěte se, že je řetízek připevněn k zadní části sporáku a ke stěně způsobem znázorněným na obrázku tak, aby zůstal po instalaci napnutý vodorovně s úrovní podlahy.

Spuštění a použití

CZ

Použití trouby

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

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

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

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

Během pečení je vždy možné:


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

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTATU


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

Osvětlení trouby

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

Uporabite merilec časa

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

! Ee pečico želite uporabiti v ročně nastavitvi br(iza odštevalnika EASA, zavrete(l Gumbo za ODŠTEVALNIK EASA ZA KONEC PEČENJA do simbola .

Programy



Program TROUBA NA MOUČNÍKY

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

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

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

Tradice

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

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

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



Ventilovaná trouba

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

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

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

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



Program TROUBA SHORA

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

Slouží k zapnutí horního topného článku.

Tuto funkci je možné použít k dopečení.



Program GRIL

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.

Slouží k zapnutí horního topného článku a k aktivaci rožně.

Poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zbarvení povrchu jídel do růžova, přičemž jejich vnitřek zůstává měkký, poněvadž dochází k zabránění úbytku tekutin. Grilování je obzvláště vhodné k přípravě těch druhů jídel, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: telecí nebo hovězí biftek, pečené žebírko, filé, hamburger atd.

Pečte při napůl otevřených dvířkách s výjimkou pečení s použitím rožně.

Některé příklady použití jsou uvedeny v části „Praktické rady pro pečení“.



Ventilovaný gril

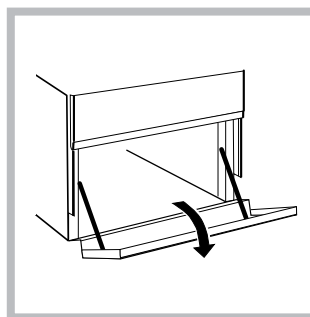
Teplota: dle potřeby od 50°C do 200°C.

Slouží k zapnutí horního centrálního výhřevného článku a k aktivaci ventilátoru. Představuje spojení

jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. To zabrání spálení povrchu jídel a umožní správný průnik tepla. Mimořádně dobrých výsledků lze docílit použitím ventilovaného grilu při přípravě šašliku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského kuřete, křepelek na šalvěji, vepřových plátků apod.

Při přípravě ryb je ventilovaný gril obzvláště vhodný pro pečení ježdíku, tuňáka, mečouna, plněných malých sépií, atd.

Spodní prostor



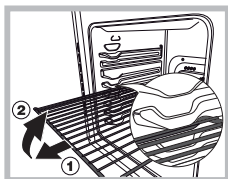
Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hmců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (viz obrázek).

! Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

Současné pečení na více úrovních

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

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



UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby. (1) Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI	
Rozměry	šířka 42,4 cm výška 34,0 cm hloubka 39,1 cm
Objem	57l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
Keramická varná deska	
Levá přední	1200 W
Levá zadní	1700 W
Pravá zadní	1200 W
Pravá přední	1700 W
Max. příkon keramické varné desky	5800 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Spotřeba energie Příklad konvekce – funkce ohřevu — Tradice — Energetická spotřeba Prohlášení o tídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: Trouba na moučnický
	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směnicemi Evropské unie: 2006/95/EHS z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 04/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav, 2006/96/EHS

Tabulka pečení v troubě

Poloha otočného knoflíku volby funkce	Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Doba předehřátí (v minutách)	Poloha otočného knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)
Na moučnický	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocné dorty	1	2/3	15	180	40-45
	Chlebiček s rozinkami	0,7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0,5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovních)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Slané pečivo z listkového syrového těsta (na 2 úrovních)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0,5	1-3-5	15	90	180
	Statická trouba	Kachna	1	3	15	200
Pečené telecí nebo hovězí		1	3	15	200	70-75
Pečené vepřové		1	3	15	200	70-80
Sušenky (z křehkého těsta)		-	3	15	180	15-20
Koláče		1	3	15	180	30-35
Ventilovaná trouba	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrely	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0,5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Slané dorty	1,5	3	15	200	25-30
Horní trouba	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril	Platýzi a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	Max	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Toast	č. 4	4	5	Max	2-3
Ventilovaný gril	Grilované kuře	1,5	3	5	200	55-60
	Sépie	1,5	3	5	200	30-35

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

Použití sklokeramické varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varných zón

Zapnutí varné zóny se provádí otočením příslušného otočného ovladače ve směru hodinových ručiček. Její vypnutí se provádí otočením proti směru hodinových ručiček, a to až do polohy „0“. Rozsvícení kontrolky činnosti ELEKTRICKÝCH PLOTEN poukazuje na to, že nejméně jedna plotna varné desky je v činnosti.

Varné zóny

Součástí varné desky jsou elektrické vyzařovací topné články. Během činnosti se zabarví na červeno:

A. Varná zóna.
B. Kontrolka tepla: Signalizuje, že teplota příslušné varné zóny je vyšší než 60°C, a to i v případě, že je topný článek vypnutý, ale je dosud teplý.

Varná zóna s vyzařovacími články.

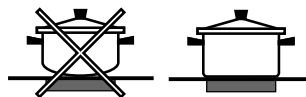
Vyznačují se vlastnostmi typickými pro plyn: Rychlá odezva na ovládací příkazy a okamžité zobrazení výkonu.

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

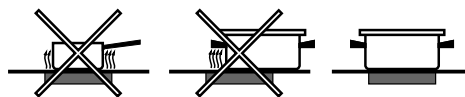
Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopfů“
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Praktické rady pro použití varné desky

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



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



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

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

Základní bezpečnost

- Sklokeramická varná deska je odolná vůči změnám teploty a nárazům. V každém případě je třeba si pamatovat, že čepele nebo kuchyňské náradí může poškodit povrch varné desky. Když k tomu dojde, je třeba okamžitě vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrické sítě, obrátit se výhradně na autorizované středisko servisní služby a požádat o použití originálních náhradních dílů. Nedodržení výše uvedených pokynů může negativně ovlivnit bezpečnost zařízení.
- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení se nesmí instalovat venku, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor. Je velmi nebezpečné nechat jej vystavené dešti a bouři.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu.
- Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavěné mezi 2 kusy nábytku).
- Udržujte jej z dosahu dětí.
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi zařízení.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Během činnosti zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti hořlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte hořlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dřívě, než vytáhněte zástrčku z elektrického rozvodu.
- Při poruše zařízení se je nepokoušejte sami opravovat. Opravy provedené nekvalifikovanými

osobami mohou způsobit ublížení na zdraví nebo další poruchy zařízení. Obratě se na Servisní službu.

- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Zabraňte dětem a nepovolaným osobám používat sporák bez dozoru.
- Jestliže je přístroj umístěn na podstavci, zabezpečte jej proti sklouznutím.

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.

Likvidace

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

Úspora energie a ohled na životní prostředí

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

Údržba a péče

Vypnutí zařízení

Před jakýmkoli úkonem odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění trouby

! K čištění nepoužívejte proud páry.

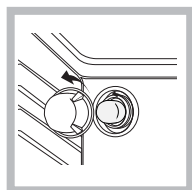
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové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

Kontrola těsnění trouby

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

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

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



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

Vyčištění sklokeramické varné desky

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

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

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

Čištění nerezavějící oceli

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

Servisní služba

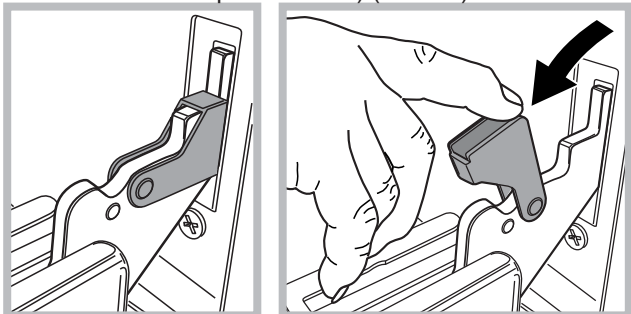
Uveďte:

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

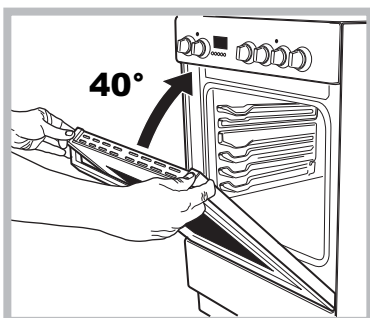
Tyto informace jsou uvedeny na štítku s jmenovitými údaji, nacházejícím se na zařízení a/nebo na obalu.

Demontáž a montáž dvířek trouby:

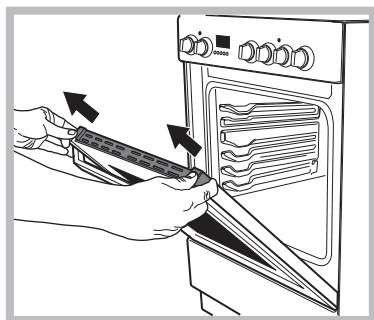
1. Dvířka otevřete
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)
Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)



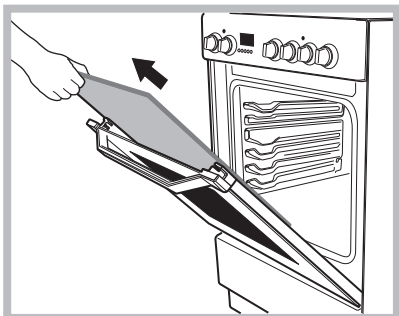
3. Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte je (viz foto)



4. Vyměňte sklo a vyčistěte jej podle návodu v kapitole. Čištění a údržba



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

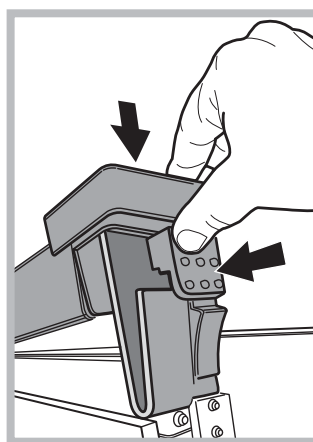


6. Zasuňte sklo.

UPOZORNĚNÍ Troubu nepoužívejte s vyjmutým sklem z dvířek.

UPOZORNĚNÍ Při montáži vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.

7. Namontujte horní část dvířek. Klapnutí ukazuje správné připevnění svorek.
8. Dvířka otevřete dokořán.
9. Zavřete držáky (viz foto).



10. Dvířka nyní můžete zavřít a trouba může být normálně používána.