

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستخدام**SENSING THE DIFFERENCE**

AXMT 6534/IX/1



Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Safety instructions,3
Description of the appliance-Overall view,23
Description of the appliance-Control Panel,23
Installation,24
Start-up and use,26
Cooking modes,27
Using the hob,31
Care and maintenance,32



Használati útmutató tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ 7
A készülék leírása- A készülék áttekintése,34
A készülék leírása- Kezelőpanel,34
Üzembe helyezés,35
Bekapcsolás és használat,37
A főzőlap használata,42
Sütési módok 38
Karbantartás és ápolás,43



Návod na obsluhu SPORÁK A RÚRA

Obsah

Návod na obsluhu, 1
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, 11
Popis spotrebiča - Prehľad, 45
Popis spotrebiča - Ovládací panel,45
Inštalácia, 46
Spustenie a používanie, 48
Použitie varnej dosky, 53
Režimy pečenia , 49
Starostlivosť a údržba, 54



Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

Obsah

Návod k použití, 1
BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 15
Popis spotřebiče – celkový popis, 56
Popis spotřebiče – ovládací panel, 56
Instalace, 57
Spuštění a použití,59
Režimy pečenia , 60
Používání varné desky , 64
Čištění a údržba , 65



Инструкции за експлоатация ПЕЧКА И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за експлоатация 1
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ,19
Описание на уреда - Общ изглед 67
Описание на уреда - Панел за управление 67
Инсталиране, 68
Стартиране и използване,70
Използване на котлона, 75
Режими на готвене, 71
Поддръжка и почистване, 76

SAFETY INSTRUCTIONS

GB

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not touch the oven during pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage and any object must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.

WARNING : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.

The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).

DANGER OF FIRE : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
 - Do not use the appliance outdoors.

CAUTION : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.

- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The appliance must not be placed on a base.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

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

- Do not use the hob as a work surface or support.
- Do not operate the hob while the oven is operating Self-Cleaning function (Pyrolysis).
- Care should be taken removing all spillage from the glass lid before opening. Allow the hob surface to cool down before closing the lid.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the Self-Cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function (also the lateral grids).
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol  The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45.5x40,3 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
Glass Ceramic Hob	
Front Left	1700W
Back Left	1200W
Back Right	2300W
Front Right	1200W
Max. Ceramic Hob Consumption	6400W
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Rotisserie 

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



FONTOS ELOLVASNI ÉS BETARTANI

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az Egészségügyi és Biztonsági és Kezelési és Ápolási útmutatókat. Őrizze meg ezt a használati útmutatót, hogy később legyen a jövőben is. Ez az útmutató rendelkezésre áll az alábbi weboldalon is: www.whirlpool.eu

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a "VESZÉLY" vagy "FIGYELMEZTETÉS" kifejezések egyike. Ezeknek a szavaknak a jelentése:



VESZÉLY

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerül el, súlyos sérülést okoz.



FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerül el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

Az utasítások be nem tartása kockázatokkal járhat. A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt sze- mélyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező esetleges sérülésekért vagy károkkért.

- A nagyon kicsi (0-3 éves) és a kicsi (3-8 éves) gyermekeket távol kell tartani, kivéve ha folyamatosan felügyelet mellett vannak.
- 8 évesnél nagyobb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy is- meretek nélküli személyek számára a készülék használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet mellett vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is. Ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis alatt a gyermekeket távol kell tartani a sütőtől. A kicsöpögött folyadékot és bármilyen tárgyat el kell távolítani a sütő belsejéből a tisztítási ciklus előtt (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási gépként való használatra, ételek készítésére tervezték. Egyéb használat (pl. különböző terek fűtése) nem megengedett.
- Használat közben a készülék és annak hozzáférhető alkatrészei felmelegednek. A készüléktől távol kell tartani a gyermekeket. Ügyeljen arra, hogy az összes alkatrész kellő lehűléséig a készülék ne érintkezzen ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a készülék fűtőelemeihez vagy belső felületeihez, mert azok égési sérül- ést okozhatnak.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban, olajban vagy alkoholban (pl. rum, cognac, bor) gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.

FIGYELEM: Ne melegítsen vagy főzzön ételt úgy, hogy a serpenyőt vagy edényt légmentesen lezárva teszi be a készülékbe. Az így keletkező nyomás ugyanis felrobbanthatja az edényt, és kárt tehet a készülékben.

- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ha a készülékhez használható hőmérsékletszonda, akkor csak a sütőhöz ajánlott hőmérsékletszondát szabad használni.
- A pirolízis ciklus alatt és után az állatokat távol kell tartani a készülék helyiségétől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütők ese- tén).

TÜZVESZÉLY: Ne tároljon tárgyakat a sütő felületén, mert ezek lángra kaphatnak.

FIGYELEM: Ha a felület meg van karcolva, akkor kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét (csak üvegfelülettel rendelkező sütők esetén).

A TERMÉK RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLATA

- Ezt a készüléket kizárólag háztartási gépként való használatra tervezték. A készülék professzionális használata tilos. A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket háztartási, illetve más hasonló felhasználási területekre szánták, mint például:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhák;
 - Tanyaházak;
 - Hotelek, moteltek és egyéb lakás céljára szolgáló ingatlanok esetén az ügyfelek számára;
 - Szállások reggelivel.
- A készüléket ne használja a szabadban.

VIGYÁZAT: A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

- Ne tároljon robbanó vagy gyúlékony anyagot, pl. aeroszolos palackokat és ne használjon benzint vagy egyéb gyúlékony anyagot a készülékben vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.

TELEPÍTÉS

- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak ezt a használati útmutató kifejezetten nem jelzi.
- Ezeket a műveleteket gyermekek nem végezhetik el. A készülék üzembe helyezésekor tartsa távol a gyermekeket. Tartsa távol a csomagolóanyagokat a gyermekektől (műanyag zacskók, hungarocell elemek stb.) a készülék üzembe helyezése alatt és után.
- A kicsomagolási és üzembe helyezési műveletek során viseljen védőkesztyűt.
- A készülék kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal.
- A készülék kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.
- A készüléket két vagy több személynek kell kezelnie és üzembe helyeznie.
- A készüléket minden üzembe helyezési munka előtt áramtalanítani kell.
- Az üzembe helyezés során győződjön meg róla, hogy a készülék nem károsítja a tápkábelt.
- Csak akkor aktiválja a készüléket, ha az üzembe helyezési műveletek be lettek fejezve.
- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.
- A készüléket tilos díszajtó mögé helyezni, hogy elkerülje a túlforrósodást.
- A készüléket tilos alapra helyezni.

ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- Ha a készüléken lévő dugó nem felel meg a hálózati aljzatnak, akkor lépjen kapcsolatba egy szakemberrel.
- Ne használjon hosszabbítókat, többdugaszos elosztókat vagy adaptereket. A készüléket ne csatlakoztassa távirányítóval működtethető aljzathoz.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a már helyére tett készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati konnek- torba.

- Ne húzza meg a hálózati kábelt.
- Ha a tápkábel sérült, akkor ki kell cserélni egy ugyanolyannal. A tápkábel cseréjét csak villanyszerelő szakember végezheti a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- Ne működtesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült, ha nem működik megfelelően vagy ha sérült vagy leesett. A tápkábelt vagy a dugót ne merítse vízbe. Tartsa távol a kábelt a hőforrásoktól.
- Az üzembe helyezés után a felhasználó nem férhet az elektromos elemekhez.
- Ne érintse meg a készüléket nedves testrésszel és ne üzemeltesse mezítláb.

MEGFELELŐ HASZNÁLAT

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid sütési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

FIGYELEM: A sütőn zsírral vagy olajjal való figyelmetlenül végzett főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak.

- Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, csak kapcsolja ki a berendezést, majd fedje le a lángot egy takaróval vagy tűzoltó takaróval.
- Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy vágódeszkeként.
- Ne használja a főzőlapot, ha a sütő öntisztító funkcióval (pirolízis) működik.
- A kinyitás előtt távolítsa el minden kicsöpögött folyadékot az üvegfedélből. A fedél lezárása előtt hagyja lehűlni a főzőlap felületét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A készüléket minden tisztítási és karbantartási művelet előtt áramtalanítani kell.
- A tisztítási és karbantartási műveletek elvégzéséhez használjon védőkesztyűt.
- Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóélel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
- A tisztítási és karbantartási műveletek elvégzése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt.
- Ha a sütő egy főzőlap alá van telepítve, akkor győződjön meg róla, hogy minden égő vagy elektromos főzőzóna ki lett kapcsolva az öntisztító (pirolízis) funkció alatt.
- A pirolízis funkció elindítása előtt távolítsa el az összes kiegészítőt (az oldalsó rácsokat is).
- Ne használjon súroló vagy korrozív hatású termékeket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A CSOMAGOLÓANYAG HULLADÉKBA HELYEZÉSE

- A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével  A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A TERMÉK KISELEJTEZÉSE

- A termék kiselejtezésekor tegye azt használhatatlanná a tápkábel levágásával, az ajtók és fiókok (ha vannak) eltávolításával, hogy a gyermekek ne tudjanak belemászni és beleszorulni.
- Ez a készülék újrafeldolgozható  vagy újrahasznosítható anyagokból készült. Ahelyi hulladékkezelési szabályoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.
- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai irányelv- ben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gya- korolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási

hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGITANÁCSOK

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10/15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- E készülék kialakítása, előállítása és forgalmazása teljesíti az alábbi Európai irányelvek biztonsági követelményeit:
 - ° 2006/95/EK számú "Kisfeszültség" irányelv
 - ° 2004/108/EK számú "EMC" irányelv
- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (LOGO CE).
- A készülék megfelel a 65/2014/EU és 66/2014/EU rendeletek környezetbarát tervezésre vonatkozó követelményeinek, valamint az EN 60350-1 európai szabvány előírásainak.

MŰSZAKI ADATOK TÁBLÁZATA	
A sütő méretei cm (Magasság x Szélesség x Mélység)	32,4x45.5x40,3
Térfogat	57 l
A sütőtérre vonatkozó hasznos adatok	szélesség 42 cm mélység 44 cm magasság 8,5 cm
Égők	alkalmazható az adattáblán megjelölt bármilyen típusú
Feszültség és frekvencia	lásd az adattáblát
Üvegkerámia főzőlap	
Bal első	1700W
Bal hátsó	1200W
Jobb hátsó	2300W
Jobb első	1200W
A kerámia főzőlap max.	6400
ENERGIA CÍMKE és természetes ECODESIGN esetén:	Energiafogyasztás hőáramlású sütési mód Hőáramlási mód  Kényszer hőáramlás névleges energiafogyasztása  Osztály - Rotisserie 

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálatl.

- Mindig adja meg: a hiba típusát;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra felhatalmazott vevőszolgálatához, melyet a garancia tartalmaz. Ha bármilyen műveletet nem a Gyártó által felhatalmazott vevőszolgálatához tartozó szakember végez el, akkor kérjen számlát, mely feltünteti az elvégzett munka típusát és győződjön meg róla, hogy a cserealkatrészek eredetiek. Amennyiben nem tartja be ezeket az utasításokat, akkor veszélyeztetheti a termék biztonságát és minőségét.

SERVICE 00 0000 00000



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A POKYNY

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte Pokyny pre ochranu zdravia a bezpečnosti a sprievodcu Použitím a starostlivosťou. Uchovajte si tieto pokyny pre budúce použitie.

Tieto pokyny sú tiež k dispozícii na webových stránkach: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Táto príručka a samotný prístroj poskytujú dôležité bezpečnostné upozornenia, je potrebné ich prečítať a dodržiavať za všetkých okolností.



Toto je symbol bezpečnostnej výstrahy.

Tento symbol vás upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť vašu smrť alebo vás alebo ostatných zraníť.

Všetky bezpečnostné správy budú nasledovať po výstražnom trojuholníku alebo slove "NEBEZPEČENSTVO" alebo "VAROVANIE". Význam slov:



NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, bude viesť k vážnemu zraneniu.



VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k vážnemu zraneniu.

Všetky bezpečnostné upozornenia udávajú konkrétne podrobnosti o možnom nebezpečenstve a obsahujú pokyny, ako znížiť riziko poranenia, poškodenia a úrazu elektrickým prúdom, spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča. Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k rizikám. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenie osôb alebo zvierat, alebo poškodenie majetku, pokiaľ nie sú rešpektované tieto rady a pokyny.

- Veľmi malé (0-3 roky) a malé deti (3-8 rokov), musia byť mimo dosahu, alebo pod nepretržitým dohľadom.
- Deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, môžu používať tento prístroj iba v prípade, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja, a ak porozumeli spojeným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas cyklu pyrolýzy sa nedotýkajte rúry. Počas cyklu pyrolýzy udržiavajte deti ďalej od rúry. Pred cyklom čistenia z rúry musia byť odstránené prebytočné rozliatiny a akékoľvek objekty (iba v prípade rúry s funkciou pyrolýzy).
- Spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie pre varenie potravín. Žiadne iné použitie nie je dovolené (napr. vykurovanie miestností).
- Spotrebič a jeho prístupné časti počas prevádzky sa zahrejú, držte malé deti od nich ďalej. Nedovoľte, aby prístroj prišiel do styku s utierkami alebo inými horľavými materiálmi, kým všetky komponenty úplne nevychladli.
- Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies alebo vnútorného povrchu prístroja - nebezpečenstvo popálenia.
- Prehriate oleje a tuky sa môžu ľahko vznietiť. Pri pečení jedla s vysokým obsahom tuku, oleja alebo alkoholu (napr. rum, koňak, víno) rúru starostlivo sledujte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas sušenia jedla.

VAROVANIE: V spotrebiči neohrievajte ani nevarte v uzavretých nádobách alebo obaloch.

Tlak, ktorý sa vytvára vo vnútri môže spôsobiť ich explóziu a poškodiť zariadenie.

- Ak sú pri varení potravín použité alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. V dôsledku toho je tu riziko, že pary uvoľnené z alkoholu sa vznietia, ak sa dostanú do kontaktu s elektrickým vykurovacím telesom.
- Pre odstránenie panvy a príslušenstva používajte kuchynské rukavice, dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies.
- V prípade, že prístroj je vhodný pre použitie sondy, používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas a po pyrolýze, musia byť zvieratá mimo dosahu oblasti umiestnenia spotrebiča (iba pri rúre s funkciou pyrolýzy).

NEBEZPEČENSTVO VZNIKU POŽIARU: Neskladujte predmety na varnom povrchu, pretože sa môžu vznietiť.

VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom (iba pri spotrebičoch so skleneným povrchom).

POUŽITIE A URČENIE VÝROBKU

SK

- Tento spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie. Používať spotrebič na profesionálne použitie je zakázané. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládačov.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad:
 - Kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
 - Farmové domy;
 - Pre potreby zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných typoch bytových zariadení;
 - V ubytovacích zariadeniach typu bed and breakfast;
 - Nepoužívajte spotrebič vonku.

UPOZORNENIE : Prístroj nie je určený k prevádzke pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.

- Neskladujte výbušné alebo horľavé látky, ako sú aerosólové plechovky a neumiestňujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé materiály vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča: keď je prístroj neúmyselne zapnutý, môže vypuknúť oheň.

INŠTALÁCIA

- Montáž a opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v užívateľskej príručke.
- Inštalačné operácie nesmú vykonávať deti. Pri inštalácii spotrebiča udržiavajte deti mimo dosahu. V priebehu aj po inštalácii spotrebiča uchovávajte obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, a pod) mimo dosahu detí.
- Pri rozbaľovaní a všetkých inštalačných prácach používajte ochranné rukavice.
- Po vybalení spotrebiča sa uistite, že počas prepravy nebol poškodený. V prípade problémov sa obráťte na svojho predajcu alebo na najbližšie servisné stredisko.
- Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa dvierka spotrebiča správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na svojho predajcu alebo na najbližšie servisné stredisko. Aby ste zabránili škodám, odoberte rúru z jej penovej polystyrénovej bázy iba v čase inštalácie.
- So spotrebičom musí manipulovať a inštalovať ho dve alebo viac osôb.
- Spotrebič musí byť pred vykonávaním akýchkoľvek inštalačných operácií odpojený od elektrickej siete.
- Počas inštalácie sa uistite, že prístroj nemá poškodený napájací kábel.
- Aktivujte spotrebič len v prípade, že postup inštalácie je dokončený.
- Kuchynská linka v kontakte s prístrojom musí byť odolná voči teplu (min 90°C).
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť zariadenia prístupná.
- Pre správnu funkciu spotrebiča, zachovajte minimálnu medzeru medzi pracovnou doskou a horným okrajom rúry.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvere.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený na svojej základni.

ELEKTRICKÉ VAROVANIA

- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu vo Vašom domove.
- Typový štítok je na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dverách).
- Pre inštaláciu v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi je nutný viacpólový vypínač s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm.
- Nariadenia vyžadujú, aby bol spotrebič uzemnený.
- Pri spotrebičoch vybavených zástrčkou, pokiaľ zástrčka nie je vhodná pre vašu zásuvku, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Nepoužívajte predlžovacie káble, rozbočovače alebo adaptéry. Nepripájajte spotrebič do zásuvky, ktorú je možné ovládať pomocou diaľkového ovládania.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na pripojenie zabudovaného spotrebiča do hlavného napájania.
- Neťahajte za napájací kábel.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený za totožný. Napájací kábel musí byť vymenený kvalifikovaným technikom v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Neprevádzkujte tento spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo zástrčku, ak nepracuje správne, alebo ak bol poškodený alebo spadol. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody. Udržujte kábel ďaleko od horúcich plôch.
- Elektrické komponenty po inštalácii nesmú byť prístupné pre užívateľov.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými časťami tela a nepoužívajte ho, keď ste naboso.

SPRÁVNE POUŽÍVANIE

UPOZORNENIE : Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť neustále pod dohľadom.

VAROVANIE : Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.
- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo podporu.
- Nepoužívajte varnú dosku, keď je v prevádzke samočistiaca funkcia rúry (pyrolýza).
- Pred otvorením je potrebné dbať na odstránenie všetkých rozliatín zo skleneného viečka. Pred zatvorením veka nechajte povrch varnej dosky vychladnúť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Spotrebič musí byť pred vykonávaním akýchkoľvek čistiacich a údržbových operácií odpojený od elektrickej siete.
- Pri čistiacich a údržbových operáciách používajte ochranné rukavice.
- Pred výmenou lampy sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenia.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok spotrebiča, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
- Pred vykonávaním čistiacich a údržbových operácií sa uistite, že spotrebič vychladol.
- Pokiaľ je rúra nainštalovaná pod varnou doskou, skontrolujte, či sú počas samočistiacej funkcie (pyrolýzy) vypnuté všetky horáky alebo elektrické platničky.
- Pred spustením funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo.(i bočné siete).
- Nepoužívajte abrazívne alebo korodované produkty, čistiace prostriedky na báze chlóru alebo drôtenky.

Ochrana životného prostredia

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

- Obalový materiál je 100% recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie  Rôzne časti obalu teda musia byť zlikvidované zodpovedne a plne v súlade s platnými miestnymi predpismi, ktoré upravujú nakladanie s odpadmi.

VYRADENIE DOMÁCICH SPOTREBIČOV

- Pri vyradovaní spotrebiča, urobte ho nepoužiteľným odrezaním napájacieho kábla a odstráňte police a dvere (ak sú prítomné), aby sa deti doň nemohli ľahko vliezť a dostať sa do pasce.
- Tento prístroj je vyrobený z recyklovateľných  alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu.
- Pre ďalšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii elektrických spotrebičov pre domácnosti, sa obráťte na príslušný miestny orgán, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo na obchod, kde ste spotrebič kúpili.
- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zaistením, že je produkt správne zlikvidovaný, pomôžete prevencii negatívnych následkov pre životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by inak mohlo dôjsť následkom nevhodného zaobchádzania s týmto produktom pri likvidácii.
- Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho do príslušného zberného centra na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

TIPY PRE ÚSPORU ENERGIE

- Rúru predhrejte iba v prípade, ak je to uvedené v tabuľke pečenia alebo v recepte.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované plechy na pečenie, pretože absorbujú teplo oveľa lepšie.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastavenou dobou pečenia. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu dobu pečenia, sa bude aj naďalej piecť aj keď je rúra vypnutá."

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol navrhnutý, vyrobený a dodaný v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smerníc EÚ:
 - ° 2006/95/ES Smernica o nízkom napätí
 - ° 2004/108/ES Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
- Tento prístroj, ktorý je určený pre styk s potravinami, je v súlade s európskym nariadením (LOGO CE) č. 1935/2004.
- Tento prístroj spĺňa požiadavky Eco Design Európskych nariadení č. 65/2014, a č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

TABUĽKA VLASTNOSTÍ	
Rozmery rúry (VxŠxH)	32,4x45.5x40,3 cm
Objem	57 l
Užitočné rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm hĺbka 44 cm výška 8,5 cm
Horáky	môžu byť upravené pre akýkoľvek druhom plynu, zobrazeného na štítku
Napätie a frekvencia	pozri typový štítok
Sklokeramická varná	
Ľavý predný	1700W
Ľavý zadný	1200W
Pravý zadný	2300W
Pravý predný	1200W
Max. spotreba sklokeramickej varnej desky	6400W
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK a EKODIZAJN	Spotreba energie pri prirodzenom prúdení - režim zohrievania: Režim konvekcie  Deklarovaná spotreba nútenej konvekcie Trieda - zohrievania: Rotisserie 

PO-PREDAJNÝ SERVIS

Pred volaním služby po-predajného servisu

1. Pozrite sa, či môžete odstrániť problém na vlastnú päsť (pozri "Ako odstrániť poruchu").
2. Spotrebič vypnite a znovu zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak porucha po vyššie uvedenej kontrole pretrváva, obráťte sa na najbližší Po-predajný servis.

- Uveďte: druh poruchy;
- presný typ a model rúry;
- číslo Po-predajného servisu (číslo uvedené za slovom "Service" na typovom štítku) umiestnené vo vnútri klapy odkladacej priehradky. Servisné číslo je tiež uvedené v záručnom liste;
- svoju úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo.

Pre opravy sa obráťte na autorizovaný po-predajný servis, uvedený v záručnom liste.

Ak je vykonaná akákoľvek práca technikmi, ktorí nepatria k oprávneným po-predajným servisným centrám výrobcu, požiadajte o potvrdenie s uvedením vykonávanej práce a uistite sa, že náhradné diely sú originálne. Nedodržanie vyššie uvedených môže ohroziť bezpečnosť a kvalitu výrobku.

SERVICE 00 0000 00000



DŮLEŽITÉ INFORMACE A POKYNY

Před použitím zařízení si pozorně přečtěte Pokyny pro ochranu zdraví a bezpečnosti a průvodce

Použitím a péče. Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

Tyto pokyny jsou také k dispozici na webových stránkách: www.whirlpool.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH JE VELMI DŮLEŽITÁ

Tato příručka a samotný přístroj poskytují důležité bezpečnostní upozornění, je třeba je přečíst a dodržovat za všech okolností.



Toto je symbol bezpečnostní výstrahy.

Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, které může způsobit vaši smrt nebo vás nebo ostatních zranit. Všechny bezpečnostní zprávy budou následovat po výstražném trojúhelníku nebo slově "NEBEZPEČÍ" nebo "VAROVÁNÍ". Význam slov:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, bude vést k vážnému zranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k vážnému zranění.

Všechny bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem, způsobené nesprávným použitím spotřebiče.

Pečlivě dodržujte následující pokyny:

Nedodržení těchto pokynů může vést k rizikům. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob nebo zvířat, nebo poškození majetku, pokud nejsou respektovány tyto rady a pokyny.

- Velmi malé (0-3 roky) a malé děti (3-8 let), musí být mimo dosah, nebo pod nepřetržitým dohledem.
- Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, mohou používat tento přístroj pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje, a pokud porozuměli spojeným rizikům. S přístrojem si nesmí hrát děti. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Během cyklu pyrolýzy se nedotýkejte trouby. Během cyklu pyrolýzy udržujte děti dál od trouby. Před cyklem čištění z trouby musí být odstraněny přebytečné rozlitiny a jakékoli objekty (pouze v případě trouby s funkcí pyrolýzy).
- Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití pro vaření potravin. Žádné jiné použití není dovoleno (např. Vytápění místnosti).
- Spotřebič a jeho přístupné části během provozu se zahřejí, držte malé děti od nich dál. Nedovolte, aby přístroj přišel do styku s utěrkami nebo jinými hořlavými materiály, dokud všechny komponenty zcela nevychladly.
- Během a po použití se nedotýkejte topných těles nebo vnitřního povrchu přístroje - nebezpečí popálení.
- Přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku, oleje nebo alkoholu (např. rum, koňak, víno) troubu pečlivě sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během sušení jídla.

VAROVÁNÍ: Ve spotřebiči neohřívejte ani nevařte v uzavřených nádobách nebo obalech.

Tlak, který se vytváří uvnitř může způsobit jejich explozi a poškodit zařízení.

- Pokud jsou při vaření potravin použity alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že alkohol se při vysokých teplotách vypařuje. V důsledku toho je zde riziko, že páry uvolněné z alkoholu se vznítí, pokud se dostanou do kontaktu s elektrickým topným tělesem.
- Pro odstranění pánve a příslušenství používejte kuchyňské rukavice, dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- V případě, že přístroj je vhodný pro použití sondy, používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Během a po pyrolýze, musí být zvířata mimo dosah oblasti umístění spotřebiče (pouze při troubě s funkcí pyrolýzy).

NEBEZPEČÍ VZNIKU POŽÁRU: Neskladujte předměty na varném povrchu, protože se mohou vznítit.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch sklokeramické desky prasklý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem (pouze při troubě s funkcí pyrolýzy).

POUŽITÍ A URČENÍ VÝROBKU

CZ

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Používat spotřebič pro profesionální použití je zakázáno. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a v podobných podmínkách, jako jsou například:
 - Kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
 - Farmové domy;
 - Pro potřeby zákazníků v hotelech, motelech a jiných typech bytových zařízení;
 - V ubytovnách a hostelech.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.

UPOZORNĚNÍ : Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.

- Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky, jako jsou aerosolové plechovky a neumísťujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé materiály uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče: když je přístroj neúmyslně zapnutý, může vypuknout oheň.

INSTALACE

- Montáž a opravy musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce.
- Instalační operace nesmějí provádět děti. Při instalaci spotřebiče udržujte děti mimo dosah. V průběhu i po instalaci spotřebiče uchovejte obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, apod) mimo dosah dětí.
- Při rozbalování a všech instalačních pracích používejte ochranné rukavice.
- Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že během přepravy nebyl poškozen. V případě problémů se obraťte na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko.
- Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že se dvířka spotřebiče správně zavírají. V případě problémů se obraťte na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Abyste zabránili škodám, odeberte troubu z jejích pěnové polystyrénové báze pouze v době instalace.
- Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob.
- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoliv instalačních operací odpojen od elektrické sítě.
- Během instalace se ujistěte, že přístroj nemá poškozený napájecí kabel.
- Aktivujte spotřebič jen v případě, že postup instalace je dokončen.
- Kuchyňská linka v kontaktu s přístrojem musí být odolná vůči teplotě (min 90°C).
- Po instalaci nesmí být spodní část zařízení přístupná.
- Pro správnou funkci spotřebiče, zachovejte minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.
- Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dveře.
- Spotřebič nesmí být umístěn na své základně.

ELEKTRICKÉ VAROVÁNÍ

- Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí ve vašem domově.
- Typový štítek je na předním okraji trouby (viditelný při otevřených dveřích).
- Pro instalaci v souladu s platnými bezpečnostními předpisy je nutný vícepólový vypínač s minimálním odstupem kontaktů 3 mm.
- Nařízení vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn.
- U spotřebičů vybavených zástrčkou, pokud zástrčka není vhodná pro vaši zásuvku, obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, rozbočovače nebo adaptéry. Nepřipojujte spotřebič do zásuvky, kterou lze ovládat pomocí dálkového ovládání.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý k připojení zabudovaného spotřebiče do hlavního napájení.
- Netahejte za napájecí kabel.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn za totožný. Napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným technikem v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Neprovodíte tento spotřebič, pokud má poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, pokud nepracuje správně, nebo pokud byl poškozen nebo spadl. Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Udržujte kabel daleko od horkých ploch.
- Elektrické komponenty po instalaci nesmí být přístupné pro uživatele.
- Nedotýkejte se spotřebiče vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho, když jste naboso.

SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále pod dohledem.

VAROVÁNÍ: Pokud ponecháte při vaření s tukem nebo olejem varnou desku bez dozoru, hrozí nebezpečí vzniku požáru.

- NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte plameny, např. krytem nebo hasební dekou.
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podporu.
- Nepoužívejte varnou desku, když je v provozu samočistící funkce trouby (pyrolýza).
- Před otevřením je třeba dbát na odstranění všech rozlitiny ze skleněného víčka. Před zavřením víka nechte povrch varné desky vy- chladnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoli čistících a údržbových operací odpojen od elektrické sítě.
- Při čistících a údržbových operacích používejte ochranné rukavice.
- Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujete se úrazem elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek spotřebiče, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.
- Před prováděním čistících a údržbových operací se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Pokud je trouba nainstalována pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočistící funkce (pyrolýzy) vypnuty všechny hořáky nebo elektrické plotýnky.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství. (I boční sítě).
- Nepoužívejte abrazivní nebo korodované produkty, čistící prostředky na bázi chlóru nebo drátěnky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LIKVIDACE BALÍČÍHO MATERIÁLU

- Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem . Různé části obalu tedy musí být zneškodněny odpovědně a plně v souladu s platnými místními předpisy, které upravují nakládání s odpady.

VYŘAZENÍ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

- Při vyřazování spotřebiče, udělejte ho nepoužitelným odříznutím napájecího kabelu a odstraňte police a dveře (pokud jsou přítomny), aby se děti do něj nemohly snadno vlézt a dostat se do pastí.
- Tento přístroj je vyroben z recyklovatelných  nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.
- Pro další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnosti, se obraťte na příslušný místní orgán, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo na obchod, kde jste spotřebič koupili.
- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadech z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ).
- Zajištěním, že je produkt správně zlikvidován, pomůžete prevenci negativních následků pro životní prostředí a zdraví lidí, ke kterým by jinak mohlo dojít následkem nevhodného zacházení s tímto produktem při likvidaci.
- Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že se s ním nesmí zacházet jako s domácím odpadem, ale je třeba předat jej do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

TIPY NA UŠETŘENÍ ENERGIE

- Troubu předehřejte pouze v případě, pokud je to uvedeno v tabulce pečení nebo v receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy na pečení, protože absorbují teplo mnohem lépe.
- Troubu vypněte 10/15 minut před nastavenou dobou pečení. Jídlo, které vyžaduje delší dobu pečení, se bude i nadále péct i když je trouba vypnutá.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Tento spotřebič byl navržen, vyroben a dodán v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic EU:
 - ° 2006/95 /ES Směrnice o nízkém napětí
 - ° 2004/108 /ES Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
- Tento přístroj, který je určen pro styk s potravinami, je v souladu s evropským nařízením (LOGO CE) č. 1935/2004.
- Tento přístroj splňuje požadavky Eco Design Evropských nařízení č. 65/2014, a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

TABULKA VLASTNOSTÍ	
Rozměry sporáku (VxŠxH)	32,4x45.5x40,3 cm
Objem	57 l
Rozměry vztahující se k prostoru trouby	šířka 42 cm hloubka 44 cm výška 8,5 cm
Napětí a kmitočet	viz štítek
Sklokeramická varní	
Přední levá	1700W
Zadní levá	1200W
Zadní pravá	2300W
Přední pravá	1200W
Max. spotřeba	6400W
Sklokeramické varné desky	
ENERGETICKÝ a EKODESIGN	Spotřeba energie při přirozeném proudění režim ohřívání: Režim konvekce  Deklarovaná spotřeba pro nucené proudění Třída - ohřívací režim: Rotisserie 

PO-PRODEJNÍ SERVIS

Před voláním služby po-prodejního servisu

1. Podívejte se, jestli můžete odstranit problém na vlastní pěst (viz "Jak odstranit poruchu").
2. Spotřebič vypněte a znovu zapněte, abyste zjistili, zda problém přetrvává.

Pokud porucha po výše uvedené kontrole přetrvává, obraťte se na nejbližší Po-prodejní servis.

Uved'te: druh poruchy;

- přesný typ a model trouby;
- číslo Po-prodejního servisu (číslo uvedené za slovem "Service" na typovém štítku) umístěné uvnitř klapky odkládací přihrádky. Servisní číslo je také uvedeno v záručním listě;
- svou úplnou adresu;
- Vaše telefonní číslo.

Pro opravy se obraťte na autorizovaný po-prodejní servis, uvedený v záručním listě.

Pokud je provedena jakákoliv práce techniky, kteří nepatří k oprávněným po-prodejním servisním centrům výrobce, požádejte o potvrzení s uvedením vykonávané práce a ujistěte se, že náhradní díly jsou originální. Nedodržení výše uvedených může ohrozit bezpečnost a kvalitu výrobku.

SERVICE 00 0000 00000



ВАЖНО, ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И СПАЗВА

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно указанията за Здравословно и безопасно използване и грижа за уреда. Запазете тези инструкции на удобно място за бъдещи справки. Тези инструкции са достъпни също и на интернет страницата www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ПРИОРИТЕТ

Това ръководство и самият уред осигуряват важни предупреждения за безопасност, които трябва да се четат и спазват по всяко време.



Това е символът за сигнал за безопасност.

Този символ Ви предупреждава за потенциални опасности, които могат да Ви убият или да Ви наранят и др. Всички съобщения за безопасност ще следват символа за сигнал за безопасност, или думата "опасност" или "Внимание". Тези думи означават:



ОПАСНОСТ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини сериозно нараняване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения за безопасност дават конкретни данни за потенциала на наличния риск и показват как да се намали рискът от нараняване, увреждане и токов удар в резултат на неправилна употреба на уреда.

Внимателно спазвайте следните указания:

Неспазването на тези инструкции може да доведе до рискове. Производителят не носи никаква отговорност за нараняване на хора или животни, или за увреждане на имущество, ако тези съвети и предпазни мерки не са спазени.

- Невръстни (0-3 години) и малки деца (3-8 години) трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.
- Деца от 8-годишна възраст и по-горе и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред само ако са под надзор или са им били дадени инструкции за безопасна употреба на уреда и ако разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл пиролиза. Дръжте децата далеч от фурната по време на цикъл пиролиза. Следи от покапване и всеки предмет трябва да бъде отстранен от фурната, преди да започнете цикъл на почистване (само за печки с функция Пиролиза).
- Уредът е предназначен изключително за домашна употреба за приготвяне на храна. Никоя друга употреба не е разрешена (например за отопление на стаи).
- Уредът и достъпните му части да се нагорещават по време на употреба, малки деца трябва да се държат далеч. Не позволявайте на уреда да влиза в контакт с кърпи или други запалими материали, докато всички компоненти не са охладени напълно.
- По време и след употреба не докосвайте нагревателните елементи или вътрешната повърхност на уреда - има риск от изгаряния.
- Прегрели масла и мазнини са лесно запалими. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни, богата на мазнини, масла или алкохол (например ром, коняк, вино).
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на изсушаване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Не загорявайте и не гответе със запечатани буркани или съдове в уреда. Налягането, което се натрупва, вътре може да ги накара да експлодират, повреждайки уреда.

- Ако се използват алкохолни напитки, когато готвите храни (например ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпарява при високи температури. В резултат на това съществува риск изпаренията, отделени от огъня на алкохола, да се възпламенят, ако влязат в контакт с електрически нагревателен елемент.
- Използвайте ръкохватки за изваждане на тигани и аксесоари, като внимавате да не се докосват нагревателните елементи.
- Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчителна за тази фурна.
- По време и след цикъла пиролиза, животните трябва да се държат далеч от зоната на разположение на уреда (само за печки с функция Пиролиза),

ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене, тъй като те могат да се запалят.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да се избегне възможността от токов удар (само за уреди със стъклена повърхност).

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОДУКТА

BG

- Този уред е предназначен за домашна употреба. Използването на уреда за професионални цели е забранено. Производителят не носи никаква отговорност за неподходяща употреба или неправилна настройка на контролните функции.
- Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - Служители в кухненските зони на магазините, офисите и други работни среди;
 - Стопански постройки;
 - Клиенти в хотели, мотели и други типове жилищни среди;
 - Различни видове настаняване с нощувка със закуска.
- Не използвайте на открито.

ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се задейства посредством външен таймер или отделна система за дистанционен контрол.

- Не съхранявайте лесно запалими и избухливи вещества, като аерозолни флакони, и не поставяйте или използвайте бензин или други запалителни материали в или в близост до уреда: може да възникне пожар, ако уредът неволно се включи.

ИНСТАЛИРАНЕ

- Монтажът и ремонтът трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните разпоредби за безопасност. Не ремонтирайте и не заменяйте част на уреда, освен ако изрично е посочено в инструкцията за употреба.
- Децата не трябва да извършват монтажни работи. Дръжте децата далеч от уреда по време на инсталирането. Съхранявайте опаковъчните материали (пластмасови торби, части от полистирол и т.н.) на място, недостъпно за деца, по време и след инсталирането на уреда.
- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички дейности по разопаковане и монтаж.
- След разопаковане на уреда, уверете се, че не е бил повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми, свържете се с доставчика или най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване.
- След разопаковане на уреда, уверете се, че вратата на уреда се затваря правилно. В случай на проблеми, свържете се с доставчика или най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. За да се предотврати всякаква повреда, само отстранете фурната от основата от пенополистирол по време на инсталацията.
- Уредът трябва да се мести и инсталира от две или повече лица.
- Уредът трябва да бъде изключен от захранването, преди извършването на работа по инсталацията.
- По време на инсталацията, се уверете, че уредът няма да повреди захранващия кабел.
- Включете уреда едва след като инсталационната процедура е приключена.
- Кухненски шкафове в контакт с уреда трябва да бъдат устойчиви на топлина (минимум 90°C).
- След инсталацията дъното на уреда повече не трябва да бъде достъпно.
- За правилната работа на уреда, премахнете всякакви препятствия към минималното разстояние между плота и горния ръб на фурната.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Уредът не трябва да се поставя върху основа.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Уверете се, че напрежението, указано на табелката, съответства на това на Вашия дом.
- Табелката с напрежението се намира върху предния ръб на фурната (видима, когато вратата е отворена).
- За да се съобрази инсталацията с настоящите разпоредби за безопасност, се изисква еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между контактите 3 мм.
- Регламент изискват уредът да бъде заземен.
- За уреди с вграден щепсел, ако щепселът не е подходящ за Вашето гнездо, свържете се с квалифициран техник.
- Моля, не използвайте удължители, разклонители или адаптери. Не свързвайте уреда към контакт, който може да се управлява с дистанционно управление.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да свържете уреда, след като се монтира в неговия корпус, към главното захранване.
- Не дърпайте захранващия кабел.
- Ако захранващият кабел е повреден трябва да бъде подменен с друг идентичен. Захранващият кабел трябва да бъде подменен само от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и действащите разпоредби за безопасност. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- Не работете с уреда, ако е с повреден захранващ кабел или щепсел, ако не работи правилно, или ако е бил повреден или изпуснат. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода. Пазете кабела от горещи повърхности.
- Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след инсталацията.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни част на тялото и не го ползвайте, когато сте боси.

ПРАВИЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Съкратеният процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар.

- Никога не се опитвайте да изгасяте огъня с вода, само затворете веригата на уреда и след това покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.
- Не използвайте плота като работна повърхност или опора.
- Не използвайте плота, докато фурната работи на самопочистваща функция (Пиролиза).
- Трябва внимателно да се премахнат всички разливи от стъкления капак преди отваряне. Оставете повърхността на котлона да се охлади, преди да затворите капака.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уредът трябва да бъде изключен от захранването, преди извършване на почистване и поддръжка.
- Използвайте предпазни ръкавици за дейностите по почистване и поддръжка.
- За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че уредът е изключен.
- Никога не използвайте парочистачка за почистване.
- Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стъргалки не трябва да се използват за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността ѝ и да доведат до нейното счупване
- Уверете се, че уредът е изстинал, преди извършването на дейности по почистване или поддръжка.
- Ако фурната е инсталирана под плот, уверете се, че всички горелки или електрически котлони са изключени по време функцията за самопочистване (пиролиза).
- Отстранете всички аксесоари, преди да стартирате функцията за пиролиза (също и страничните решетки).
- Не използвайте абразивни или разяждащи продукти, почистващи препарати, базирани на хлор, или стъргалки за тиган.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

- Опаковъчният материал е 100% рециклируеми и е маркиран със символа за рециклиране  Различните части на опаковката трябва да бъдат унищожени с отговорно отношение и в пълно съответствие с предписанията на местните власти, управляващи депонирането на отпадъци.

БРАКУВАНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

- При бракуване на уреда, направете го неизползваем, като отрежете захранващия кабел и свалите вратите и рафтовете (ако има такива), така че децата да не могат лесно да влизат във вътрешността и да се заклеят.
- Този уред е произведен с рециклирани или материали  за многократна употреба. Изхвърлете я в съответствие с местните разпоредби за депониране на отпадъци.
- За по-подробна информация относно преработването, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди, свържете се с Вашия компетентен местен орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.
- Този уред е маркиран в съответствие с Европейска Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE).
- Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт.
- Символът  върху продукта или върху придружаващата документация показва, че не трябва да се третира като битови отпадъци, но трябва да се достави до подходящ център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- Само загрейте фурната, ако така е посочено в таблицата за готвене или Вашата рецепта.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани модули за печене, тъй като те абсорбират топлината много по-добре.
- Включете фурната 10/15 минути преди времето за готвене. Храни, изискващи продължително готвене, ще продължат да се готвят и след изключване на фурната.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

- Този уред е проектиран, конструиран и се разпространява в съответствие с изискванията за безопасност на европейските директиви:
 - ° 2006/95/ЕО Директива за ниско напрежение
 - ° 2004/108/ЕО Директива за електромагнитна съвместимост
- Този уред, който е предназначен да влиза в контакт с хранителни продукти, в съответствие с Европейския Регламент (LOGO CE) № 1935/2004.
- Този уред отговаря на изискванията Еко Дизайн на европейските регламенти № 65/2014, и № 66/2014 в съответствие с европейския стандарт EN 60350-1.

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на фурната cm (ВxШxД)	32,4x45.5x40,3
Обем	57 l
Полезни мерни единици, отнасящи се до cm фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 8,5
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Плот със стъклокерамичен котлон Преден лъв	1700
W	
Заден лъв	1200W
Заден десен	2300W
Преден десен	1200W
Максимална	6400
ЕНЕРГИЕН лектоенергия КЛАС и ЕКО ДИЗАЙН	Консумация на за естествена конвекция - режим на нагряване: Режим конвенция  Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция скара 

СЛЕДПРОДАЖБЕНА СЕРВИЗНА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите за следпродажбено обслужване

1. Вижте дали можете сами да елиминирате проблема (вижте "Отстраняване на неизправности").
2. Изключете уреда и го включете отново, за да видите дали проблемът ще бъде отстранен.

Ако неизправността продължава и след горните проверки, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете: вида на повредата;

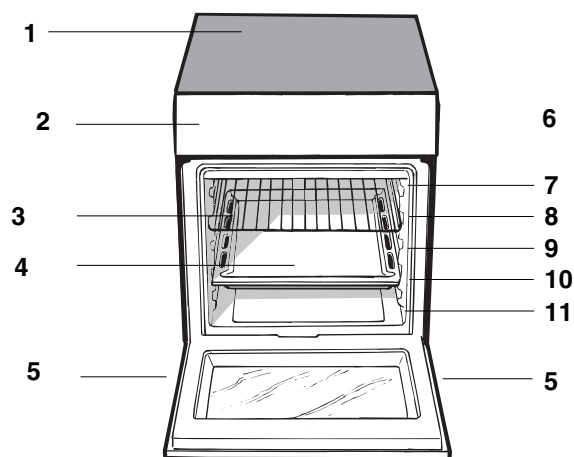
- Точния вид и модел на фурната;
- Номерът на Сервиза за поддръжка (номер, посочен след думата "обслужване" на табелката) се намира вътре в капака на отделението за съхранение. Сервизният номер е даден в гаранционната книжка;
- пълния Ви адрес;
- телефонния Ви номер.

За ремонт, свържете се с Оторизирания сервиз, посочен в гаранцията.

Ако дадена дейност се извършва от технически лица, които не принадлежат към оторизираните центрове за следпродажбено обслужване на производителя, поискайте разписка с посочване на извършената работа и се уверете, че частите за подмяна са оригинални. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността и качеството на продукта.

SERVICE 00 0000 00000



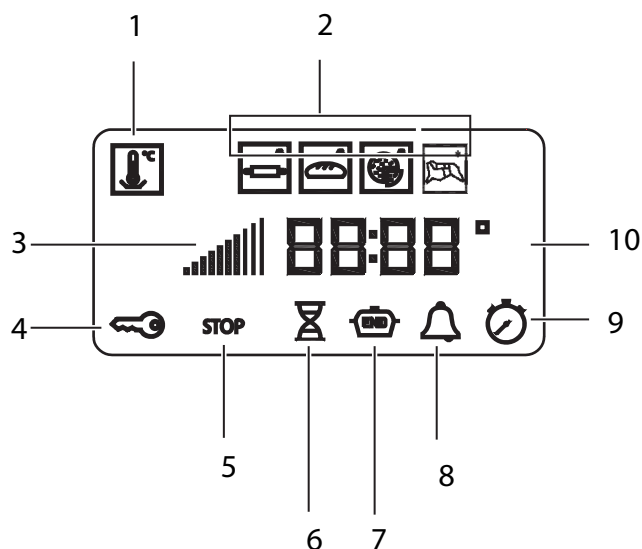


GB

Description of the appliance

Overall view

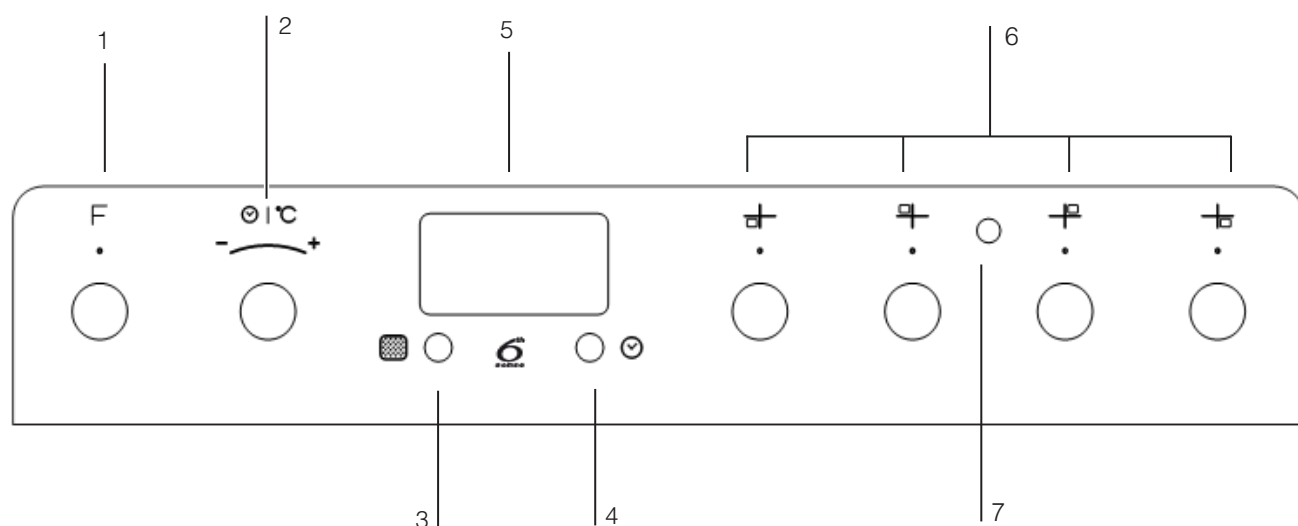
1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1



GB

DISPLAYS

1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. indicator DOOR LOCK
5. icon STOP
6. icon DURATION
7. icon END OF COOKING
8. icon TIMER
9. icon CLOCK
10. digits TIME and TEMPERATURE



GB

Description of the appliance

Control panel

1. SELECTOR knob
2. THERMOSTAT/TIMER knob
3. PYROLITIC CYCLE button
4. SET TIMER button
5. DISPLAY
6. Hob ELECTRIC HOTPLATE control knobs
7. Indicator light for ELECTRIC HOTPLATE

Installation

GB

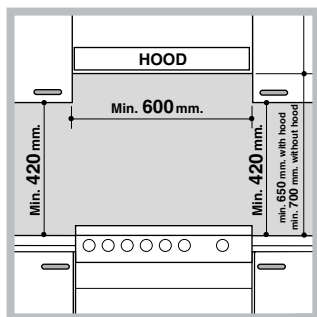
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is 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, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 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.

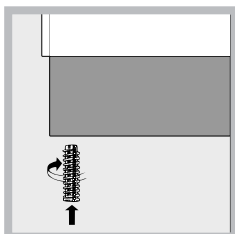


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

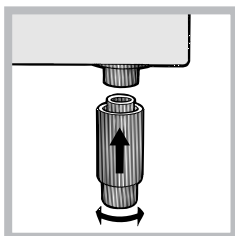
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance

with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions 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.

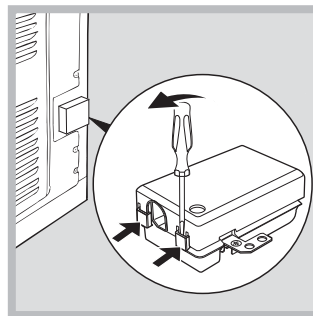
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.



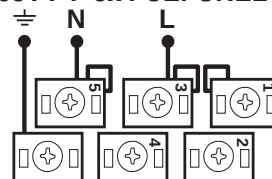
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

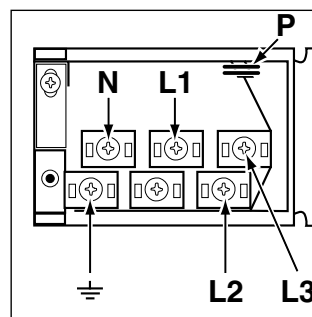
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

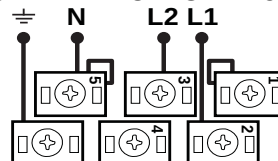


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



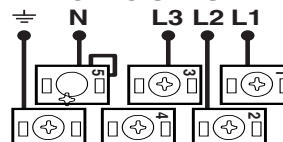
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity 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 switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). 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 falls 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.

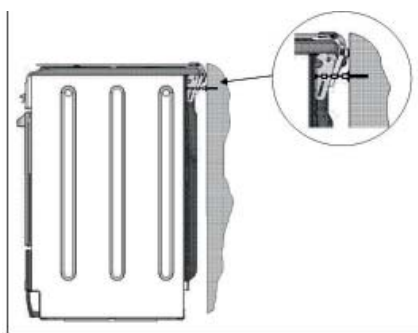
The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

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.

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.

Start-up and use

GB

Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
 3. Press the  button again to confirm.
- The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

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

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. Make sure 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.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up. The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob.

* Only available in certain models.

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.

4. During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.

- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.

- Set the cooking duration and the cooking end time (see **Cooking modes**).

- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

5. The cooking time may be modified (see **Cooking Modes**).

6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

There is no preheating stage for the ROASTING modes.

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

Always place cookware on the rack(s) provided.

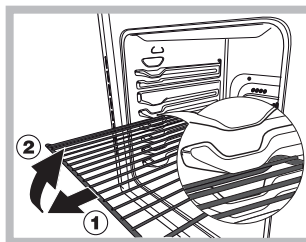
Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.



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).

Manual cooking modes

All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

Funzione	Funzione	Descrizione USE AND CARE
	TRADITIONAL OVEN	When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.
	MULTILEVEL	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	ROTISSERIE	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.
	GRILL/SPIT ROAST	The top heating element is activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature and for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.
	LOW TEMPERATURE	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	BAKED CAKES	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	BREAD	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. • Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	PIZZA	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.
	ROAST mode	Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
 3. Press the  button again to confirm;
 4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
 2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
 3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
 4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
 5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 6. Press the  button again to confirm.
 7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately. To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

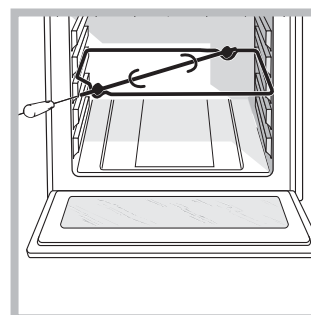
In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

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

- ! After selecting any of the oven programs, the parameter setting of the product is activated. It optimizes the performance of cooking, but could result in a delayed ignition of fan and heating elements.

Spit roast



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.

2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

oven cooking advice table						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKES	Yes	2	160 - 200	35 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	BAKED CAKES	Yes	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	160 - 180	15 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Bigné	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Meringhe	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	90	120 - 150	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	90	140 - 180	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Focaccia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 250	15 - 35	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
Pizze surgelate	ROASTING	Yes	2	250	10 - 20	Shelf 2: drip tray / griglia
Torte salate (torta di verdura, quiche)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 210	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	180 - 200	45 - 65	Drip tray / oven tray on wire shelf
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip tray / oven tray on wire shelf
	ROASTING	Yes	2	200 - 210	50 - 90	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Arrosto di maiale con cotenna 2kg	ROASTING	Yes	2	190 - 210	110 - 150	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ROASTING	Yes	2	190 - 200	50 - 100	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray
Tacchino / Oca 3 Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 200	80 - 140	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 200	50 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pane tostato	GRILL/SPIT ROAST	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Filetti / tranci di pesce	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	170 - 190	20 - 30	Drip tray / oven tray on wire shelf

Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL/SPIT ROAST	Yes	4	240 - 250	15 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/SPIT ROAST	-	3	250	70 - 80	Shelf 3: spit roast
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef al sangue 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	35 - 50	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Patate arrosto	ROASTING	Yes	2	210	30 - 55	Drip tray / oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Verdure gratinate	ROASTING	Yes	2	200 - 210	25 - 40	Drip tray / oven tray on wire shelf
Yogurt	LOW TEMPERATURE	-	2	40	240 - 300	Jars on the drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	LOW TEMPERATURE	-	2	90	120 - 180	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray

Automatic functions						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKE	-	2	-	-	Cake tin on wire shelf
Pound cake, marble cake						
Pizza (alta)	PIZZA	-	2	-	-	Drip tray
Focaccia						
Bread	BREAD	-	2	-	-	Shelf 5: drip tray with water Shelf 2: oven tray on wire shelf
ROAST	MEAT ROASTS	-	2	-	-	On dripping pan or baking pan

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1)						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories* and notes
Short bread	MULTILEVEL	Yes	2	140	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	140	30 - 40	Shelf 3: universal tray Shelf 1: universal tray
Small cakes	MULTILEVEL	Yes	3	160	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: universal tray Shelf 1: drip tray
Fatless sponge cake	MULTILEVEL	Yes	2	150	35 - 45	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	30 - 45	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
2 Apple pie	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	70 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Toast	GRILL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Burgers	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
*When not provided, accessories can be purchased from after sale service.						
The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.						
Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "MULTILEVEL" functions.						

Using the glass ceramic hob

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.

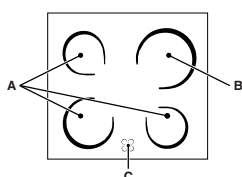
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

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

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



A. The cooking zone with radiant heating elements.

B. The cooking zone with a halite heating element.

C. 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 halite heating elements

These emit heat via radiation from the halite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular halite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that halite heating elements bring.

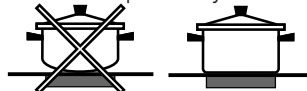
Halite lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

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 remain effective 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.

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	To cook at boiling point
6	To brown or quickly bring to a boil	
7		
8		For roasts
9		
10		For stews
11		
12		To fry

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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 stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which 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.
- 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.
- 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.

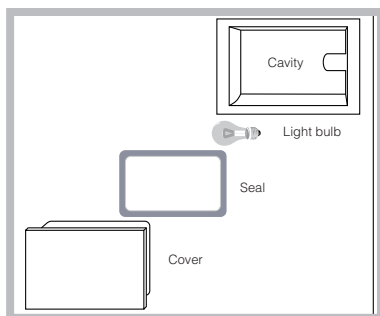
Inspecting the oven seals

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

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.



2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14. Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

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

The chromed knobs can be cleaned with a sponge soaked in warm water and neutral soap. Aggressive soaps can ruin the look of the product; do not use thinners with an acid or alcoholic base such as those containing citric acid (for example: lemon) or acetic acid (for example: vinegar).

*

Only available in certain models.

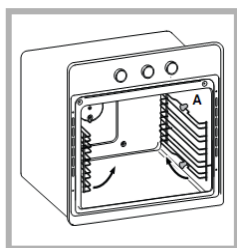
Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.



Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).

- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the "0" position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the PYROLYTIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the  button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.

1. Economy (ECO): turn the knob towards "-". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.

An end time for the PYROLYTIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see Programming the automatic cleaning end time).

Safety devices

- The  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.

- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the  button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

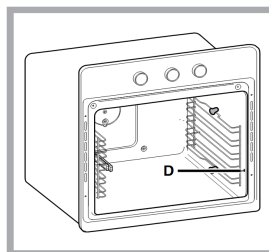
1. Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
 3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
 4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 5. Press the  button again to confirm;
 6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLYTIC CYCLE end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

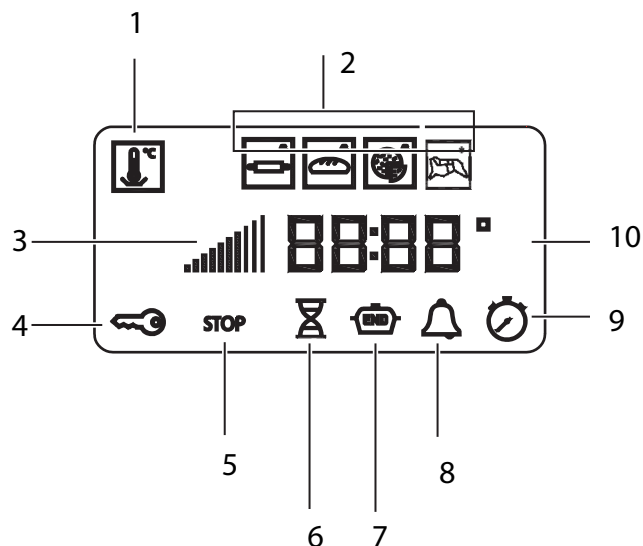
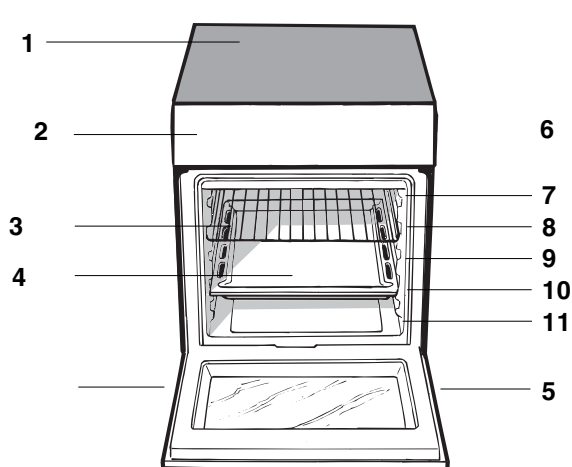
You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

To assemble the sliding racks:



Secure the two frames using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

Finally, fit the frames on the spacers A.



HU

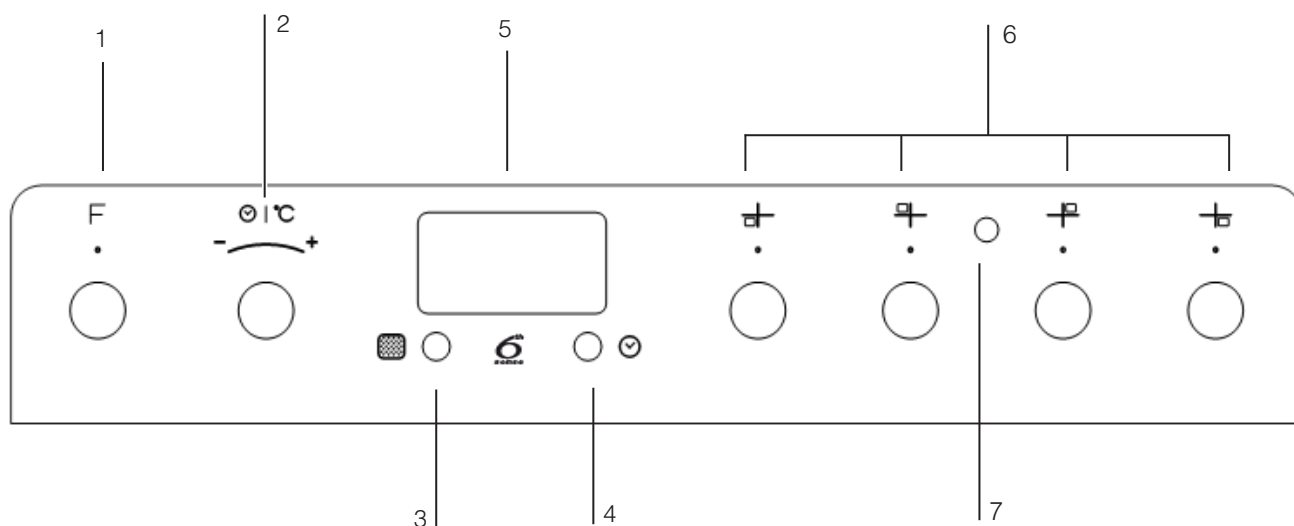
A készülék leírása Áttekintés

1. Kerámiaüveg főzőlap
2. Kezelőpanel
3. Sütőrács
4. Serpenyő vagy sütőtepsi
5. Állítható láb
6. TÁLCASÍNEK
7. 5. pozíció
8. 4. pozíció
9. 3. pozíció
10. 2. pozíció
11. 1.pozíció

HU

KIJELZŐK

1. ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ MÓD ikon
2. AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD ikonok
3. Előmelegítés kijelző
4. AJTÓZÁR kijelző
5. STOP ikon
6. IDŐTARTAM ikon
7. SÜTÉS VÉGE ikon
8. IDŐZÍTŐ ikon
9. ÓRA ikon
10. számjegyű IDŐ és HŐMÉRSÉKLET



HU

A készülék leírása Kezelőpanel

1. PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
2. TERMOSZTÁT/IDŐZÍTŐ gomb
3. PIROLITIKUS CIKLUS gomb
4. IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA gomb
5. DISPLAY
6. Főzőlap ELEKTROMOS HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
7. ELEKTROMOS HOTPLATE jelzőlámpa

Üzembe helyezés

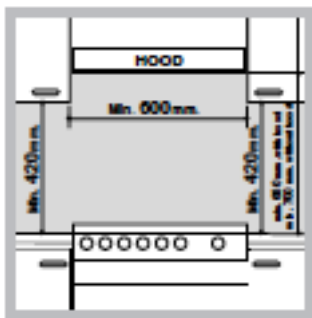
Elhelyezés és vízszintezés

A készülék olyan konyhaszekrények mellé építhető be, melyek magassága nem haladja meg a főzőlap felületét.

Győződjön meg róla, hogy a készülék hátuljával érintkező fal nem gyúlékony, hőálló anyagból (T 90 °C) készült.

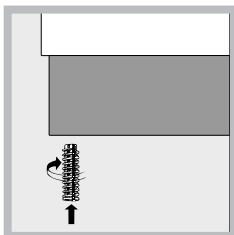
A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a gar- zonba (ne a fürdőszobába).
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 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.
- A távolságot növelni kell 700 mm-re, ha a bútorok gyúlékonyak (lásd az ábrát).

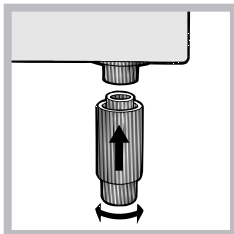


- Ne tegyen függőnyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe.
- Az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



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



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

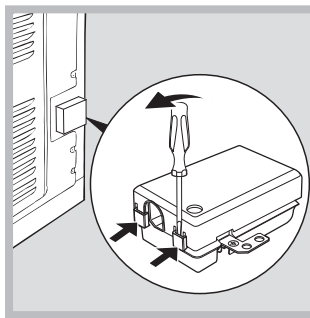
A túlmelegedés megakadályozása céljából a készüléket ne szerelje dekorációs ajtó mögé

Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos kábel beszerelése

A fedél kinyitásához:

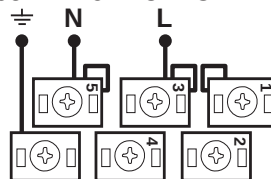
- A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapcsolécet.
- Húzza meg és nyissa ki a fedelet.



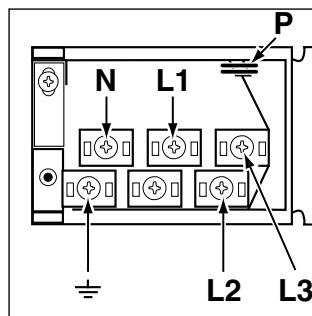
Az elektromos kábel beszereléséhez kövesse az alábbi utasításokat:

- Csavarozza ki a kábelcsatorna csavarját és az érintkezőcsavarokat. A gyári záróvezetékek 230 V-os egyfázisú csatlakoztatásra lettek tervezve (lásd az ábrát).

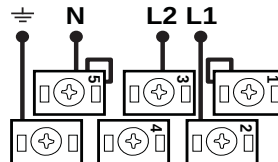
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



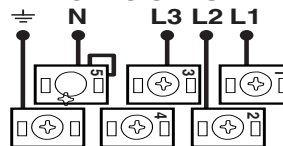
- Az elektromos csatlakozások ábrán látható kivitelezéséhez használja a dobozban lévő két jumpert (lásd az ábrán a "P" címkét)



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



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



- Rögzítse a kábelt a kábelszorító csavar meghúzásával, majd zárja le a kapcsoléc fedelét.

Az elektromos kábel hálózatba kötése

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd a Műszaki adatok táblázatot).

A készülék közvetlenül a hálózathoz való csatlakoztatásához a készülék és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell helyezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a jelzett terhelésnek és az érvényben lévő elektromos áramra vonatkozó szabványoknak (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni) A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- A készülék rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványoknak.
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- A tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek.
- az aljzat legyen kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával. Ha nem, cseréltesse ki egy szakemberrel. Ne használjon hosszab- bítót vagy elosztót!

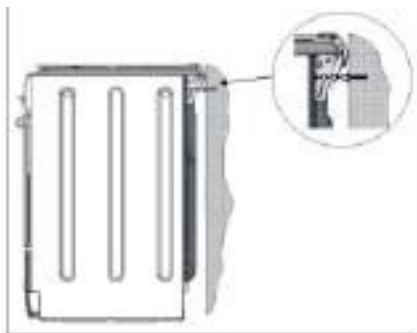
A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie. A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedély- lyel rendelkező szakember végezheti el.

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

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 mögött lévő 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 módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

Biztonsági lánc



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

Bekapcsolás és használat

HU

Az óra beállítása

Bár az órát a sütő kikapcsolt, illetve bekapcsolt állapotában egyaránt be lehet állítani, a sütési idő végét nem.

1. Nyomja meg többször a  gombot, míg a  szim- bórum és az első két számjegy a kijelzőn villogni nem kezd.
2. A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba.
3. Nyomja meg ismét a  gombot, amíg az első két számj- egy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
4. A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba
5. A jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot ismét

Az időzítő beállítása

Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs a sütőhasználattal kapcsolatban; a készülék a beállított idő lejáratakor hangjelzést ad ki.

1. Nyomja meg többször a  gombot, míg a  szimbólum és a három számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
2. A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba
3. A jóváhagyáshoz nyomja meg ismét  agombot. A kijelzőn a számláló elindul visszafelé, és a visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

A sütő használata

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

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

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A sütő megkezdí az előmelegítési fázist és az előmelegítés jelzőlámpa kigyullad
A hőmérséklet a TERMOSZTÁT gomb elforgatásával módo- sítható.

* Csak néhány modellnél.

3. Amikor az előmelegítés jelzőlámpa  kikapcsol és egy hangjelzés hallatszik, az előmelegítési folyamat befejeződött. Ekkor behelyezheti az ételt a sütőbe.
4. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
 - A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
 - Állítsa be a sütés időtartamát és a sütés végét (lásd a Sütési módokat).
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb "0" helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.
5. A sütés időtartama módosítható (lásd a Sütési módokat).
6. Ha a sütő működése során áramszünet lép fel, a készülékben lévő automatikus rendszer újraaktiválja a sütési módot a félbeszakítási ponttól, amennyiben a hőmérséklet nem csökkent egy adott szint alá. Az el nem kezdett beprogramozott sütési módok nem mentődnek el és ezeket ismét be kell programozni.

A SÜTÉS módokhoz nincs előmelegítési fázis.

Soha ne tegyen tárgyakat közvetlenül a sütő aljába. Így megóvj a zománc bevonatot a károsodástól.

Az edényeket mindig a mellékelt rács(ok)ra helyezze.

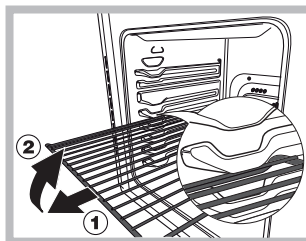
Sütőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki. A PIROLÍZIS ciklus elején a sütőventilátor alacsony sebességen működik.

A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő nem elég hideg.

Sütővilágítás

Amikor a sütő nem működik, a lámpát mindig be lehet kapcsolni a sütőajtó kinyitásával.



A sütő rácsrögzítő rendszer- rel van ellátva, mely meg- akadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra sz- erinti módon kell a rácsokat az előlő oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Manuális sütési módok

Minden sütési mód rendelkezik egy alapértelmezett sütési hőmérséklettel, melyet manuálisan be lehet állítani 40 °C és 250 °C között. A SPIT ROAST (LACIKONYHA) módban az alapértelmezett érték 270 °C.

HU

Funkció	Funkció	Használati és karbantartási útmutató
	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon:
	LÉGKEVERÉS	Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süssi és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.
	ROTISSERIE	Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hősugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.
	GRILLEZÉS/NYÁRSON SÜTÉS	Bekapcsol a felső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek, továbbá forgónyársas sütéshez. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.
	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET	Ez a sütési típus használható kiolvasztáshoz, joghurt készítéséhez, a ételek melegítéséhez a kívánt sebességen és lassú sütéssel alacsony hőmérsékleten. A hőmérséklet opciói az alábbiak: 40, 65, 90 °C.
	SÜLT TÉSztÁK	Ez a funkció ideális sütemények sütéséhez. Ha megsültek, hagyja az ételt az egyik grillrácsra, amíg teljesen ki nem hűlnék. A sütemények helyezhetők előmelegített sütőbe is. Az időtartamot csak -10/+10 perccel lehet módosítani.
	KENYÉR	A lehető legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az alábbi utasításokat: • Kövesse a receptet. • Ne lépje túl a zsírfogó tálca maximum súlyát. • Öntsön 100 ml hideg vizet az 5. szinten lévő sütőtálcára. Ha megsültek, hagyja az ételt az egyik grillrácsra, amíg teljesen ki nem hűlnék. Ha az ételt a sütő előmelegítése után kívánja a sütőbe helyezni, közvetlenül egy magas hőmérsékletű sütési program után, akkor a kijelzőn megjelenik a "Hot" (Forró) felirat, amíg a sütő hőmérséklete 40 °C alá nem csökken. Csak ekkor lehet betenni a kenyeret a sütőbe.
	PIZZASÜTÉS	Pizza sütéséhez használja ezt a módot. A részletekért olvassa el a következő fejezetet. Az időtartamot csak -5/+5 perccel lehet módosítani. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az alábbi utasításokat: • Kövesse a receptet. • A tészta tömege 500 g és 700 g között legyen • Gyengén zsírozza be a zsírfogó tálcát és a sütőtálcát. Ha megsültek, hagyja az ételt az egyik grillrácsra, amíg teljesen ki nem hűlnék. Ha az ételt a sütő előmelegítése után kívánja a sütőbe helyezni, közvetlenül egy magas hőmérsékletű sütési program után, akkor a kijelzőn megjelenik a "Hot" (Forró) felirat, amíg a sütő hőmérséklete 120 °C alá nem csökken. Csak ekkor lehet betenni a pizzát a sütőbe.
	SÜTÉS mód	Használja ezt a módot marha, disznó és bárány sütéshez. Az ételt hideg sütőbe helyezze. A sütemények helyezhetők előmelegített sütőbe is. Az időtartamot csak -20/+25 perccel lehet módosítani.

A sütés beprogramozása

A sütési módot a programozás előtt kell kiválasztani.

A főzési idő beprogramozása

1. Nyomja meg többször a  gombot, míg a  szimbólum és a három számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.

2. A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba

3. A jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot ismét
 4. Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat, a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés.
 • Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

A sütés végének beállítása egy sütési módhoz

A sütés időtartamát a sütés vége előtt kell beállítani.

- Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket.
- Majd nyomogassa a  gombot addig, míg a  szimbólum és a két számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
- A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba.
- Nyomja meg ismét a  gombot, amíg az első két számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
- A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba.
- A jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot ismét
- Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat, a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés.
 • Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beprogramozva, míg a vége 12:30-ra van beállítva. A program 11:15-kor automatikusan elindul.

Amennyiben a  és a  gombok kigyulladnak, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült. A KIJELZŐN egymás után megjeleníthető a sütési idő vége és a sütés időtartama. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb "0" helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

Praktikus sütési tanácsok

Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

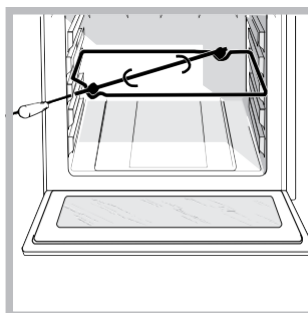
LACIKONYHA és GRATINÍROZÁSI sütési mód esetén a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfelfogó tálcát helyezze az 1. szintre.

LÉGKEVERÉS

- Használja a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

! A sütőprogramok egyikének a kiválasztása után aktiválódik a termék paraméter beállítása. Ez optimalizálja a sütési teljesítményt, de a ventilátor és a fűtőelemek késleltetett bekapcsolását eredményezheti.

Lacikonyha



A forgónyárs funkció (lásd az ábrát) használatához tegye a következőket:

- Tegye a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.
- Helyezze a forgónyárs támasztékát a 3. szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba

3. A forgónyárs elindításához válassza ki a  szimbólumokat.

Amikor ez a mód be van kapcsolva, akkor a forgónyárs megáll, ha kinyitja az ajtót.

Főzőlap						
Recept	Funkció	Előmelegítés	Polc (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők és megjegyzések
Kelt sütemények	LÉGKEVERÉS	Igen	2	160 - 180	30 - 90	Sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160 - 180	30 - 90	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Töltött kalácsok (sajtos kalács, rétes, almaskalács)	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Csepegtetőtálca vagy sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	2	160 - 200	35 - 90	Csepegtetőtálca vagy sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160 - 200	40 - 90	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Kekszek / aprósütemény	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2	160 - 180	15 - 40	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	150 - 170	20 - 40	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Krémrel töltött sütemények	LÉGKEVERÉS	Igen	2	180 - 200	30 - 40	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	180 - 190	35 - 45	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Habcsók	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	3	90	120 - 150	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	90	140 - 180	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	90	140 - 180	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Focaccia	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2	190 - 250	15 - 35	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	190 - 250	15 - 35	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	5. polc: sütő tálca rácsos polcon (sütés felénél cseréljen szinteket) 3. polc: sütő tálca rácsos polcon (sütés felénél cseréljen szinteket) 1. polc: csepegtetőtálca
Fagyasztott pizza	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	250	10 - 20	2. polc: csepegtetőtálca / griglia
Gyümölcstorta (fóldséges flan, quiche)	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2	180 - 190	40 - 55	Sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	180 - 190	45 - 60	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Voulevant / Leveles tésztás kekszek	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2	190 - 210	20 - 30	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	180 - 200	20 - 40	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Lasagna / Sütőben sült tészta / Cannelloni / Piték	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	3	180 - 200	45 - 65	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	3	190 - 200	80 - 110	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	200 - 210	50 - 90	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca
Sült disznóhús bőrével 2 kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	190 - 210	110 - 150	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 Kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	190 - 200	50 - 100	2. polc: rácsos polc (a főzésidő háromnegyedének leteltével fordítsa meg a sültet) 1. polc: csepegtetőtálca
Pulyka / Liba 3 Kg	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2	190 - 200	80 - 140	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Sütőben sült hal / sótófoliában sütte (filé, egészben)	LÉGKEVERÉS	Igen	2	180 - 200	30 - 60	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Töltött zöldség (paradicsom, tök, padlizsán)	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	2	180 - 200	50 - 60	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Pírtott kenyér	GRILLEZÉS/NYÁRSON SÜTÉS	5 min	4	270	4 - 6	Rácsos polc

Halfilé / Haldarabok	HAGYOMÁNYOS SÜTŐ	Igen	3	170 - 190	20 - 30	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Kolbász / Kebabhús / Borda / Hamburger	GRILLEZÉS/NYÁRSON SÜTÉS	Igen	4	240 - 250	15 - 30	4. polc: rácsos polc (a főzésidő háromnegyedének leteltével fordítsa meg a sültet) 3. polc: csepegtetőtálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 Kg	GRILLEZÉS/NYÁRSON SÜTÉS	-	3	250	70 - 80	3. polc: Nyársonsült 1. polc: csepegtetőtálca vízzel
Sült marhahús 1 kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	200 - 210	35 - 50	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca
Sült burgonya	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	210	30 - 55	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon (a főzésidő kétharmadának leteltével fordítsa meg a sültet)
Gratinírozott zöldség	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	200 - 210	25 - 40	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Joghurt	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET	-	2	40	240 - 300	Üvegpohár csepegtetőtálcan
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET	-	2	90	120 - 180	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca

Automatikus főző táblázat						
Recept	Funkció	Előmelegítés	Polc (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők és megjegyzések
Töltött kalácsok (sajtos kalács, rétes, almáskalács)	SÜLT TÉSZA	-	2	-	-	Sütőforma rácsos polcon
Piskóta, márványkalács						
Pizza (vastag)	PIZZASÜTÉS	-	2	-	-	Csepegtetőtálca
Focaccia						
Kenyér	KENYÉR	-	2	-	-	5. polc: csepegtetőtálca vízzel 2. polc: sütő tálca rácsos polcon
Sült marhahús	SÜTES	-	2	-	-	2. polc: sütő tálca rácsos polcon

TESZTELTE RECEPTEK (IEC 60350-1 termék számára)						
Recept	Funkció	Előmelegítés	Polc (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők* és megjegyzések
Omlóstészta	LÉGKEVERÉS	Igen	2	140	30 - 40	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	140	30 - 40	3. polc: univerzális tálca 1. polc: univerzális tálca
Aprósütemény	LÉGKEVERÉS	Igen	3	160	20 - 30	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160	25 - 35	3. polc: univerzális tálca 1. polc: csepegtetőtálca
Zsírmentes piskóta	LÉGKEVERÉS	Igen	2	150	35 - 45	Sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160	30 - 45	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
2 Almáskalács	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160	70 - 90	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Pirító	GRILL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Rácsos polc
Hamburgerek	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	4. polc: rácsos polc (a főzésidő felének leteltével fordítsa meg a sültet) 3. polc: csepegtetőtálca vízzel
* A nem biztosított kiegészítők megvásárolhatók az értékesítés utáni szolgáltatótól.						
A táblázatban feltüntetett jelzések a kihúzható polcok nélkül értendők. Teszteljen ezek nélkül						
Üres sütő előmelegítés (IEC 60350-1 termék esetében) "MULTILEVEL" tesztfunkció.						

Az üvegkerámia főzőlap használata

HU

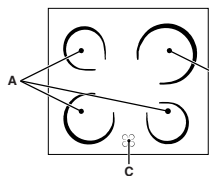
A tömítéseken lévő ragasztó zsírfoltokat hagy az üvegen. Azt tanácsoljuk, hogy ezeket a készülék használata előtt távolítsa el egy átlagos tisztítószerrel (nem sűrűsítő)! Kezdetben enyhe gumiszagot érezhet, amely aztán rögtön megszűnik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Egy főzőfelület bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba! A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban "0" pozícióra! Ha a SÜTÉSI ZÓNA BE jelzőlámpa ég, akkor azt mutatja, hogy legalább egy főzőzóna be van kapcsolva a főzőlapon.

Főzőzónák

A főzőlap elektromos hőszugárzóval és hilité fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.



A főzőlap elektromos hőszugárzóval és elektromos hilité fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.

- A. Főzőzóna sugárzó fűtőelemekkel.
- B. Főzőzóna hilité fűtőelemekkel.
- C. Maradványhőt jelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti ez a helyzet akkor is fennállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

Főzőzóna hilité fűtőelemekkel

Ezek a bennük lévő hilité lámpákból sugározzák a hőt. Hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a gázégők: könnyen ellenőrizhetők és gyorsan elérik a beállított hőmérsékletet, lehetővé teszik a teljesítmény ellenőrzését.

A fűtőelemek leírása

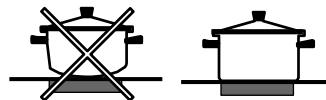
A körkörös sugárzó fűtőelemek 10 -20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek. A körkörös hilité fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a hilité fűtőelemek szokványos előnyeinek túlmenően. A hilité lámpák már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:

- gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
- gyors lehűlés
- egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

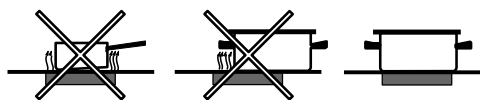
Hasonlóak a főzőlapon lévő többi főzőzónához és ezért könnyen használhatók. Annak érdekében, hogy a főzőlap megfelelően működjön, olvassa el a sütési táblázatot a használati útmutatóban.

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.



- Győződjön meg róla, hogy a főzőedény alja mindig tiszta és száraz legyen: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Kerülje az olyan edények használatát, melyeket gázégőkkel is használt: a gázégőkön lévő hőkoncentráció deformálhatja az edény alját és így előfordulhat, hogy nem illeszkedik megfelelően.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Poz .	Sugárzó kerámia Hotplate Normál vagy Gyors Hotplate	Kerámia halogén Hotplate Automatikus Hotplate
0	Kikapcsolt állapot	Kikapcsolt állapot
1	Hal főzéséhez	Vaj és csokoládé megolvasztásához
2	Burgonya (pároláshoz), levesek, csicskeborsó, bab főzéséhez	Folyadékok melegítéséhez
3	Nagy mennyiségű étel, zöldségleves tovább főzéséhez	
4	Sütéshez (átlagos)	Szósokhoz (krémekhez is)
5	Sütéshez (átlagon felül)	
6	Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez	Étel főzése a forrásponton
7		
8		
9		Sültekhez
10		
11		Pörköltkhez
12		
		Zsírban sütéshez

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A sütő tisztítása

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súroló hatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg és mosogatószerrel, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- A tartozékok a gördülő tálcáinak kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.
- Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik. Az acél felületeket ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

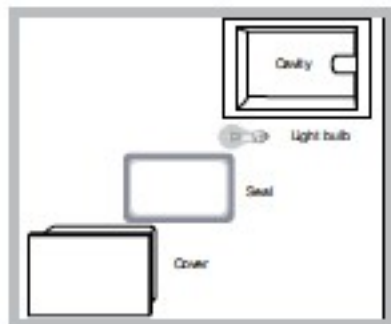
A sütő tömítéseinek ellenőrzése

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

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése:

1. Vegye le az üvegfedelelet egy csavarhúzó segítségével.



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: Teljesítmény: 15 W, típus: E14. Tegye vissza az üvegfedelelet és győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik (lásd az ábrát).

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 tisztítószer és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törőlapírral megszáritani.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg!
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nem mellékelt)! 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 acélszálas szivacsot!
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével!
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra.

Üvegkerámia főzőlap tisztítók	Kaphatók
Tisztító vakaró és penge	Barkácsboltok
Csere pengék	Barkácsboltok, szupermarketek, gyógyszertárak
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op üzletek, department stores, Regionális áramszolgáltató vállalat boltjai, szupermarketek

A krómozott gombokat meleg vízzel és semleges szappannal átitatott szivaccsal lehet tisztítani. Az agresszív szappanok tönkreteszhetik a termék megjelenését, ezért ne használjon savas vagy alkoholos hígítót, például citromsavat (például: citrom) vagy ecetsavat (például: ecet) tartalmazó szereket.

* Csak bizonyos modellek esetén áll rendelkezésre.

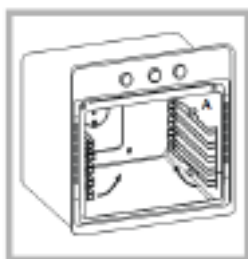
Automatikus tisztítás a PIROLÍZIS ciklussal

A PIROLÍZIS ciklus alatt a sütő belső hőmérséklete eléri az 500 °C-ot. A pirolízis ciklus aktiválódik és elég minden étel- és szennymaradékot. A szennyeződés szó szerint elég.

Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől az automatikus tisztítási ciklus alatt, mert a sütő felülete rendkívül forró lehet. A részecskék meggyulladhatnak a sütő belsejében az égési folyamat következtében. Ez nem probléma: ez a folyamat normális és kockázatmentes.

A PIROLÍZIS CIKLUS elindítása előtt:

- Távolítsa el a nagy vagy égett ételmaradékokat a sütő belsejéből egy nedves szivacs segítségével. Ne használjon tisztítószeret.
- Vegyen ki minden kiegészítőt.



Vegye ki a két keretet az A távtartókról felemelve (lásd az ábrát).

- Ne helyezzen konyharuhákat vagy alátéteket a sütő fogantyújára.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot állítsa "0" helyzetbe.

! Ha a sütő túl forró, akkor előfordulhat, hogy a pirolízis ciklus nem indul el. Várja meg, amíg a sütő lehül.
! A program csak akkor indítható el, ha a sütőajtó zárva van.

A PIROLÍZIS CIKLUS tisztítási folyamat bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot kb. 4 másodpercig. Az IDŐZÍTŐ GOMBOT használhatja a kívánt tisztasági szint kiválasztására. Három alapértelmezett időbeállítás áll rendelkezésre, melyek nem módosíthatók.

1. Economy (ECO): fordítsa el a tekerőgombot "-" irányba. 1 óráig tart.
2. Normal (NOR): kezdő szint. Másfél óráig tart.
3. Intensive (INT): fordítsa el a tekerőgombot "+" irányba. 2 óráig tart.
4. A jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot

A PIROLÍZIS CIKLUS vége beprogramozható (mint a normál sütési ciklus esetén) (lásd Az automatikus tisztítás befejezési idejének a beprogramozását)

Biztonsági berendezések

- Amikor a  ikon ég a kijelzőn, akkor azt jelzi, hogy a sütőajtó automatikusan le lett zárva, amint a hőmérséklet elért egy magas értéket.

- A STOP ikon azt jelzi, hogy a tisztítási ciklus bármikor leállítható a  gomb megnyomásával.
- Rendellenesség esetén a fűtőelemek kikapcsolnak.
- Amikor a sütőajtó lezárult, akkor már nem lehet módosítani az időtartamot és a ciklus végének az idejét.

Az automatikus tisztítás befejezési idejének a beprogramozása

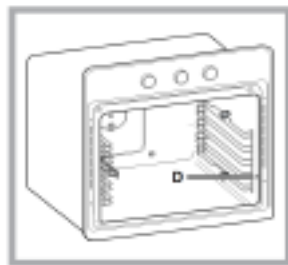
1. Nyomogassa a  gombot addig, míg a  szimbólum és a két számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
 2. A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba.
 3. Nyomja meg ismét a  gombot, amíg az első két számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
 4. A kívánt idő beállításához forgassa el az IDŐZÍTŐ GOMBOT "+" vagy "-" irányba.
 5. A jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot ismét.
 6. Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés.
- Például: 9:00 óra van és az Economy PIROLÍZIS ciklus lett kiválasztva: az alapértelmezett idő 1 óra. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

Amennyiben a  és a  gombok kigyulladnak, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült. A KIJELZŐN felváltva megjelenik a PIROLÍZIS CIKLUS végének az ideje és az időtartam.

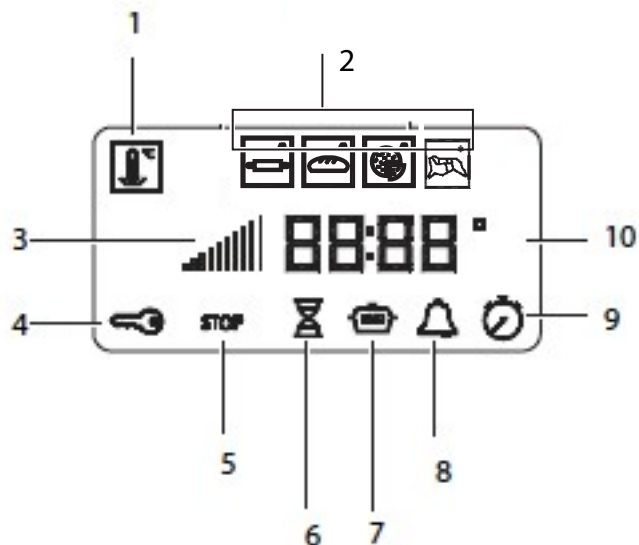
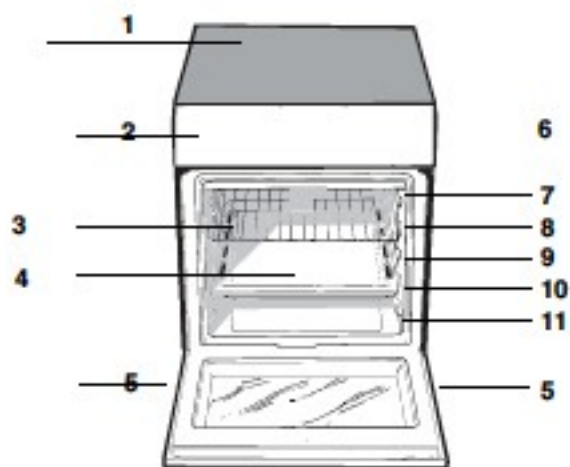
Az automatikus tisztítási ciklus vége után

Várja meg, míg a sütő belsejében a hőmérséklet lehül annyira, hogy ki tudja nyitni az ajtót. Ha észlel némi fehér port a sütő alján és oldalán, akkor nedves szivaccsal távolítsa el, amikor a sütő teljesen lehült. Ellenkező esetben használhatja a már forró sütőt, és ebben az esetben nem kell eltávolítania a lerakódásokat. Ezek teljesen ártalmatlanok és nincsenek semmilyen hatással az ételre.

A csúszó rácsok beszerelése



Rögzítse a két keretet a sütő oldalán lévő lyukakhoz (lásd az ábrát). A bal oldali keret lyukai fent, a jobb oldali keret lyukai alul találhatók.
Végül állítsa be a kereteket az A távtartókkal.



SK

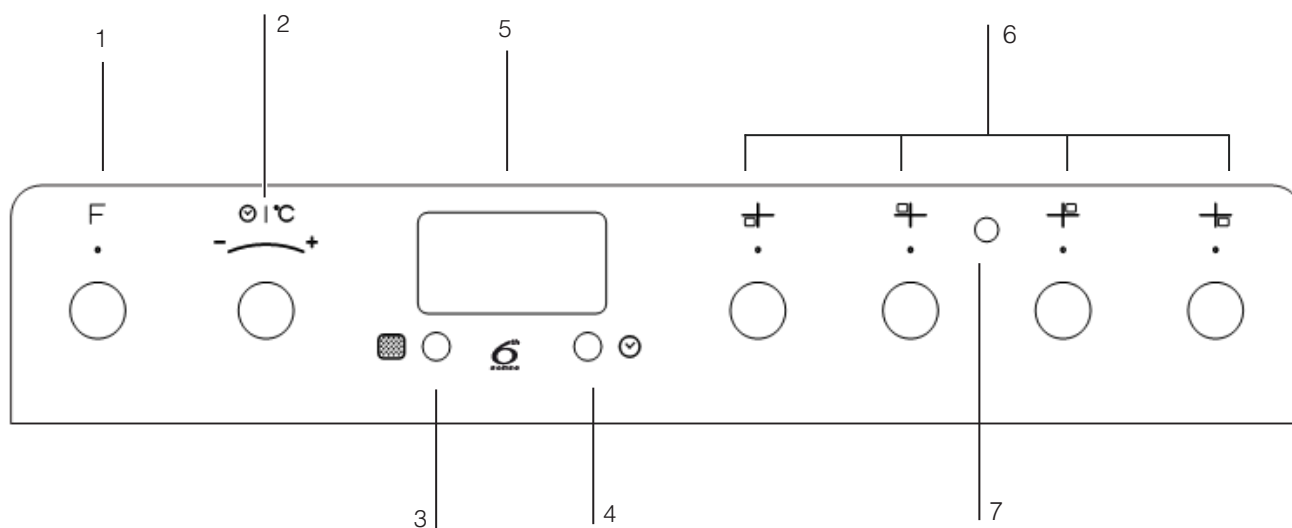
Popis spotrebiča Celkový prehľad

1. Sklokeramická varná doska
2. Ovládací panel
3. Vyťahovací grilový rošt
4. Pekáč
5. Nastaviteľné nohy
6. Vedúce koľajničky pre posuvné police
7. pozícia 5
8. pozícia 4
9. pozícia 3
10. pozícia 2
11. pozícia 1

SK

DISPLEJ

1. Ikonka REŽIMU NÍZKYCH TEPLÔT
2. Ikonka REŽIMU AUTOMATICKÉHO PEČENIA
3. Indikátor Predhrievania
4. Indikátor ZAMKNUTÝCH DVERÍ
5. Ikona STOP
6. Ikona TRVANIE
7. Ikona KONIEC VARENIA
8. Ikona ČASOVAČ
9. Ikona HODINY
10. číslic ČAS a TEPLOTA



SK

Popis spotrebiča Ovládací panel

1. Gombík VOL'BA
2. Gombík TERMOSTAT/ČASOVAČ
3. Tlačidlo PYROLÝZNEHO CYKLU
4. Tlačidlo NASTAVENIE ČASU
5. DISPLEJ
6. Ovládací gombík ELEKTRICKEJ PLATNIČKY
7. Kontrolka ELEKTRICKEJ PLATNIČKY

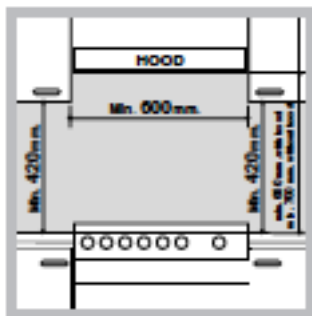
Umiestnenie a vyrovnanie

Spotrebič môžete inštalovať do skriniek, ktorých výška nepresahuje nad výšku povrchu varnej dosky.

Uistite sa, že stena, ktorá je v kontakte so zadnou stranou spotrebiča, je vyrobená z nehorľavého, tepelne odolného materiálu (T 90°C).

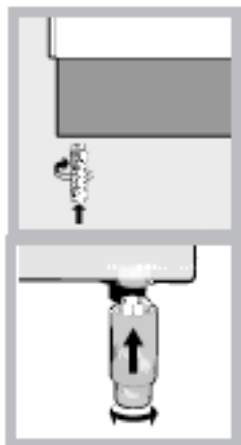
Pre správnu inštaláciu spotrebiča:

- Umiestnite ho v kuchyni, jedálni alebo v garsónke (nie v kúpeľni).
- Ak je horná časť varnej dosky vyššie ako kuchynské skrinky, spotrebič musí byť inštalovaný minimálne vo vzdialenosti 600 mm od nich.
- Ak je sporák inštalovaný pod skrinku v kuchynskej linky na stene, medzi touto skriňou a horným okrajom varnej dosky musí byť minimálna vzdialenosť 420 mm.



- Túto vzdialenosť zvýšte na 700 mm v prípade, že skrinky sú z horľavého materiálu (pozri obrázok).
- Za sporák alebo vo vzdialenosti menšej ako 200 mm od jeho bokov neumiestňujte rolety.
- Všetky odsávače musia byť inštalované podľa pokynov uvedených v príslušnom návode na obsluhu.

Vyrovnanie



Ak je nutné uviesť spotrebič do vodorovného stavu, zaskrutkujte nastaviteľné nohy do miest na každom rohu základne sporáka (viď obrázok).

Nohy* vložte do otvorov na spodnej strane základne sporáka.

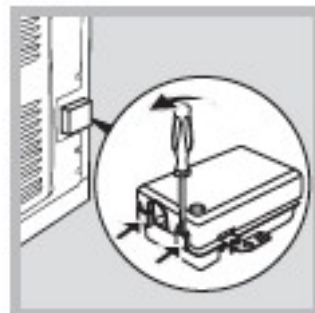
Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvere

Elektrické

pripojenie Montáž napájacieho kábla Ak

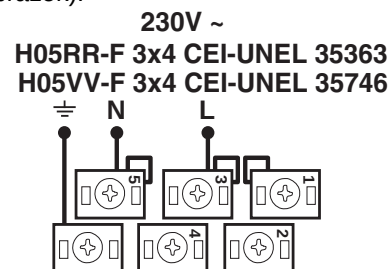
chcete otvoriť svorkovnicu:

- Zasuňte skrutkovač do bočných stien krytu svorkovnice.
- Zatiahnite za kryt a otvorte ho.

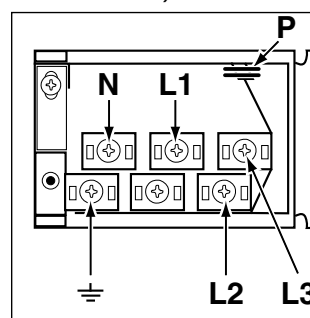


Pri inštalácii kábla, postu- pujte podľa nasledujúcich pokynov:

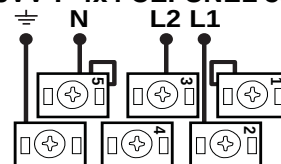
- Povoľte upínaciu skrutku kábla a kontaktné skrutky drôtu. Prepajky sú z výroby prednastavené na 230 V jednofázové pripojenie (pozri obrázok).



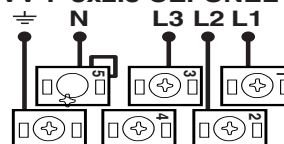
- Ak chcete vykonať elektrické pripojenie, ako je znázornené na obrázkoch, použite dve prepajky z vnútri krabice (viď obr. - označené "P").



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



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



- Zaisťte napájací kábel utiahnutím skrutky káblovej svorky a potom dajte späť kryt.

Pripojenie napájacieho kábla k elektrickej sieti

Nainštalujte štandardnú prípojnú vidlicu, ktorá zodpovedá zaťaženiu uvedenému na typovom štítiku (pozri tabuľka technických parametrov). Spotrebič musí byť priamo pripojený k sieti pomocou viacpólového spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, inštalovaného medzi zariadenie a sieť. Spínač musí byť vhodný pre uvedené napájanie a musí byť v súlade s platnými elektrotechnickými predpismi (uzemňovací vodič nesmie byť prerušený prepínačom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby neprišiel do styku s teplotou vyššou ako 50°C na žiadnom mieste. Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:

- Spotrebič je uzemnený a zástrčka je v súlade so zákonom.
- Zásuvka vydrží maximálny výkon spotrebiča, ktorý je označený na štítiku.
- Napätie klesne v rozsahu medzi hodnotami uvedenými na typovom štítiku.
- Zásuvka je kompatibilná so zástrčkou spotrebiča. Ak je zásuvka nekompatibilná so zástrčkou, požiadajte autorizovaného technika o výmenu. Nepoužívajte predlžovacie káble alebo rozdvojky.

Po inštalovaní spotrebiča musia byť napájací kábel a elektrická zásuvka ľahko dostupné.

Kábel nesmie byť ohnutý alebo stlačený.

Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a môže byť nahradený iba autorizovanými technikmi.

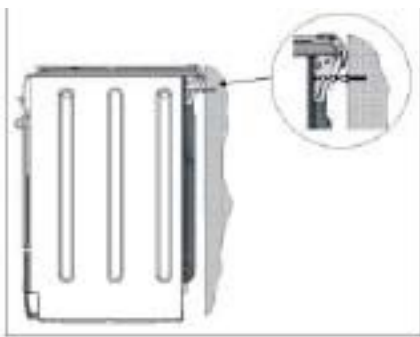
Pri nedodržaní niektorých z týchto bezpečnostných opatrení výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.

Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa pripevňuje pomocou skrutky (nie je súčasťou dodávky spotrebiča) na stenu za spotrebičom, v rovnakej výške ako je reťaz pripojená k spotrebiču.

Skrutku a hmoždinky zvolte podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, použite podložku. Pre betónovú stenu použite skrutku s priemerom aspoň 8 mm a dĺžky 60 mm.

Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáku a ku stene, ako je znázornené na obrázku, tak, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou podlahy.

Bezpečnostná reťaz



Pre zabránenie náhodnému sklopeniu sa prístroja, napríklad pri lezení dieťaťa na dvierka rúry, sa **MUSÍ inštalovať bezpečnostná reťaz!**

Spustenie a používanie

SK

Nastavenie hodín

Hodiny je možné nastaviť, keď je rúra vypnutá, alebo keď je zapnutá, za predpokladu, že doba ukončenia cyklu pečenia nebola naprogramovaná skôr.

1. Stlačte  tlačidlo niekoľkokrát, až kým  ikona a prvé dve číslice na displeji začnú blikať.
2. Otočte GOMBÍK ČASOVAČA smerom k °+° a °-° pre nastavenie hodnoty hodín.
3. Stlačte tlačidlo  znova, kým ostatné dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
4. Otočte GOMBÍK ČASOVAČA smerom k °+° a °-° pre nastavenie hodnoty hodín.
5. Stlačte tlačidlo  znova pre potvrdenie.

Nastavenie časovača

Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučiaka pri uplynutí nastaveného množstva času.

1. Stlačte  tlačidlo niekoľkokrát, až kým ikona  a prvé dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
2. Otočte GOMBÍK ČASOVAČA smerom k °+° a °-° pre nastavenie hodnoty hodín.
3. Stlačte tlačidlo  znova pre potvrdenie. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie času. Po uplynutí tejto doby bude aktivovaný bzučiak.

Používanie rúry

Než začnete výrobok používať, odstráňte všetky plastové fólie po stranách prístroja.

Pri prvom použití spotrebiča, zahrejte prázdnu rúru so zatvorenými dverami na maximálnu teplotu po dobu najmenej pol hodiny. Pred vypnutím rúry a otvorením jej dvierok sa uistite, že miestnosť je dobre vetraná. Spotrebič môže spôsobovať mierne neprijemný zápach spôsobený spálením ochranných látok použitých pri výrobnom procese.

1. Otočením gombíka VOLBA zvolíte požadovaný režim pečenia.
2. Rúra spustí svoju fázu predohrevu a rozsvieti sa kontrolka predhrievania. Teplotu je možné meniť otočením gombíka TERMOSTAT

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

3. Keď sa kontrolka predohrevu  vypne, pre dokončenie procesu predohrevu sa ozve bzučiak: teraz môžete do rúry umiestniť jedlo.
4. Počas pečenia je vždy možné:
 - Zmeniť režim pečenia otočením gombíka VOLBA.
 - Zmeniť teplotu otočením gombíka TERMOSTAT.
 - Nastavte dobu pečenia a čas ukončenia pečenia (pozri Režimy pečenia)
 - Zastaviť pečenie otočením gombíka VOLBA do polohy °0°.
5. Doba pečenia je možné upraviť (pozri Režimy pečenia).
6. Ak dôjde k výpadku elektriny, keď je rúra už v prevádzke, automatický systém v zariadení znovu aktivuje režim pečenia od miesta, kde bolo prerušené dovtedy, kým teplota neklesne pod určitú úroveň. Naprogramované režimy pečenia, ktoré sa nezačali, nebudú obnovené a musia sa preprogramovať.

Pre režim VYPRAŽANIA a BARBECUE nie je fáza predohrevu.

Nikdy nevkladajte predmety priamo na dno rúry, zabránite tým poškodeniu smaltovaného povrchu.

Nádoby na pečenie vždy umiestnite na rošt, ktorý bol dodaný.

Chladiaca ventilácia

Na účely ochladenia vonkajšej teploty rúry, chladiaci ventilátor fúka prúd vzduchu medzi ovládací panel a dvierka rúry. Na začiatku PYROLYTICKÉHO cyklu, chladiaci ventilátor pracuje pri nízkej rýchlosti.

Po dokončení pečenia, chladiaci ventilátor zostane zapnutý, kým rúra dostatočne nevychladne.

Osvetlenie rúry

Ak rúra nie je v prevádzke, svetlo môžete zapnúť kedykoľvek otvorením dvierok rúry.



Rúra je vybavená dorazovým systémom pre výber mreží a zabráneniu tomu, aby vypadli z rúry. (1) Ako je vidieť na obrázku, vybrať ich je možné úplne jednoducho, zdvihnutím stojanu, uchopíte ich na prednej strane a vytiahnete ich (2).

Manuálne režimy pečenia

Všetky režimy varenia majú východiskovú teplotu pečenia, ktorá môže byť ručne upravená na hodnotu medzi 40°C a 250°C, ako je požadované v režime PEČENIA NA RAŽNI, východisková hodnota úrovne výkonu je 270°C.

Funkcia	Funkcia	Popis POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ
	TRADIČNÁ RÚRA	Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie.
	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.
	ROTISSERIE	Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplo preniknúť priamo do jedla. V tomto režime pečte vždy pri zatvorených dverách rúry.
	GRILOVANIE / PEČENIE NA RAŽNI	Je aktivované horné ohrevné teleso. Vysoká a priama teplota grilu je odporúčaná pre potraviny, ktoré si vyžadujú vysokú povrchovú teplotu a pre grilovanie na ražni. V tomto režime pečte vždy pri zatvorených dverách rúry.
	NÍZKA TEPLOTA	Tento typ pečenia môže byť použitý na finálne kysnutie, odmrázovanie, prípravu jogurtu, zohrievanie jedla v požadovanej rýchlosti a pomalé pečenie pri nízkych teplotách. Možnosti teploty sú: 40, 65, 90 °C.
	PEČENÉ KOLÁČE	Táto funkcia je ideálna na pečenie koláčov. Umiestnite jedlo do rúry, kým je ešte studené. Jedlo môžete byť umiestnené aj do predhriatej rúry. Bude možné nastaviť dobu trvania iba v rozmedzí - 10 / +10 minút.
	CHLIEB	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, odporúčame starostlivo sledovať nižšie uvedených pokyny: • Postupujte podľa receptu. • Neprekračujte maximálnu hmotnosť plechu na pečenie. • Nezabudnite naliať 100 ml studenej vody do pekáča na pozícii 5. Umiestnite jedlo do rúry, kým je ešte studené. Ak chcete umiestniť jedlo do rúry, po jej predhriatí, bezprostredne po program s vysokoteplotným pečením, na displeji sa zobrazí text "Hot", až kým teplota rúry klesla na 40°C. V tomto momente bude možné umiestniť chlieb do rúry.
	PIZZA	Použite túto funkciu pre pečenie pizze. Prosím, pre ďalšie podrobnosti si pozrite nasledujúcu kapitolu. Bude možné nastaviť dobu trvania iba v rozmedzí -5 / + 5 minút. Pre dosiahnutie najlepších možných výsledkov, odporúčame starostlivo sledovať nižšie uvedených pokyny: • Postupujte podľa receptu. • Hmotnosť cesta by mala byť medzi 500 g a 700 g. • Lahko namažte plech na pečenie a podnosy na pečenie. Umiestnite jedlo do rúry, kým je ešte studené. Ak chcete umiestniť jedlo do rúry, po jej predhriatí, bezprostredne po program s vysokoteplotným pečením, na displeji sa zobrazí text "Hot", až kým teplota pece klesla na 120°C. V tomto momente bude možné umiestniť pizzu do rúry.
	Režim OPEKANIA	Pomocou tejto funkcie môžete piecť hovädzie, bravčové a jahňacie mäso. Umiestnite mäso do rúry, kým je ešte studené. Jedlo môžete byť umiestnené aj do predhriatej rúry. Bude možné nastaviť dobu trvania iba v rozmedzí -20 / + 25 minút.

SK

Programované pečenie

Režim pečenia je potrebné zvoliť pred uskutočnením naprogramovania.

Programovanie trvania varenia

1. Stlačte  tlačidlo niekoľkokrát, až kým ikona  a prvé dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
2. Otočte GOMBÍK ČASOVAČA smerom k "+" a "-" pre nastavenie trvania
3. Stlačte tlačidlo  znova pre potvrdenie.
4. Po uplynutí nastaveného času, na DISPLEJI sa zobrazí text KONIEC, rúra prestane piecť a ozve sa bzučiak.
 - Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

Nastavenie času ukončenia režimu pečenia

Dobu pečenia je potrebné nastaviť pred naplánovanú dobu ukončenia pečenia.

1. Pre nastavenie dĺžky postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené vyššie.
2. Následne, stlačte tlačidlo  kým ikona  a dve číslice na DISPLEJI nezačnú blikať.
3. Otočte GOMBÍK ČASOVAČA smerom k "+" a "-" pre nastavenie hodnoty hodín.
4. Stlačte tlačidlo  znova, kým ostatné dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
5. Otočte GOMBÍK ČASOVAČA smerom k "+" a "-" pre nastavenie hodnoty minút.
6. Stlačte tlačidlo  znova pre potvrdenie.
7. Po uplynutí nastaveného času, na DISPLEJI sa zobrazí text KONIEC, rúra prestane piecť a ozve sa bzučiak.
 - Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút a konečný čas je nastavený na 12:30. Program sa automaticky spustí o 11:15.

Programovanie bolo nastavené, ak sú tlačidlá  a  rozsvietené. Na DISPLEJI sa striedavo zobrazuje čas ukončenia pečenia a doba trvania pečenia. Pre prerušenie pečenia, otočte gombíka VOLBA do polohy "0".

Praktické rady pre pečenie

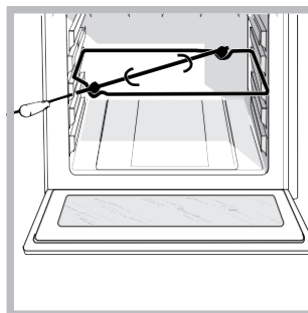
Nekladte mreže na pozície 1 a 5 pri pečení za použitia ventilátora. Je to z dôvodu, nakoľko nadmerné priame teplo môže spáliť potraviny citlivé na teplotu.

V režime PEČENIA NA RAŽNI a PRAŽENIA, umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/alebo masť).

VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE

- Použite pozície 2 a 4, a potraviny, ktoré si vyžadujú viac tepla, umiestnite na pozíciu 2.
 - Umiestnite plech na pečenie na spodok a na vrchol vodiacich lúčov.
- ! Po výbere niektorého z programov rúry, aktivujú sa jej prednastavené parametre. Optimalizujú výkon pečenia, ale môžu mať za následok oneskorené zapnutia ventilátorov a vykurovacích telies.

Pečenie na ražni



Ak chcete ovládať funkcie ražňa (pozri obrázok), postupujte nasledovne:

1. Umiestnite plech na pečenie do polohy 1.
2. Umiestnite podporu pre grilovanie do polohy 3 a vložte ražeň do otvoru na zadnom paneli rúry.

3. Spustíte funkciu pečenia na ražni výberom symbolov



Po aktivovaní režimu sa ražeň zastaví, ak sa otvoria dvere rúry.

Varná doska						
Recept	Funkcia	Predohrev	Polica (zo spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	2	160 - 180	30 - 90	forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Koláče s náplňou (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový závin)	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Odkvapkávacia miska alebo forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	2	160 - 200	35 - 90	Odkvapkávacia miska alebo forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Sušienky / Koláčiky	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2	160 - 180	15 - 40	Odkvapkávacia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom
						Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Krémové pusinky	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	2	180 - 200	30 - 40	Odkvapkávacia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom
						Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Pusinky	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	3	90	120 - 150	Odkvapkávacia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	90	140 - 180	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom
						Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Focaccia	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2	190 - 250	15 - 35	Odkvapkávacia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom (v polovici pečenia vymeňte úroveň)
						Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom (v polovici pečenia vymeňte úroveň) Polica 1: odkvapkávacia tácka
Mrazená pizza	PEČENIE	Áno	2	250	10 - 20	Polica 2: odkvapkávacia tácka griglia
Flan (flan so zeleninou, quiche)	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2	180 - 190	40 - 55	forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Voulevant / Sušienky s lístkového cesta	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2	190 - 210	20 - 30	Odkvapkávacia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Lasagne / Cestoviny pečené v rúre / Cannelloni / Flan	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	3	180 - 200	45 - 65	Plech na pečenie na polici s roštom
Jahňacina / Tefacina / Hovädzina / Bravčovina 1kg	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	3	190 - 200	80 - 110	Plech na pečenie na polici s roštom
	PEČENIE	Áno	2	200 - 210	50 - 90	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Pečená bravčovina s kožou 2kg	PEČENIE	Áno	2	190 - 210	110 - 150	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Kura / Králik / Kačica 1 Kg	PEČENIE	Áno	2	190 - 200	50 - 100	Polica 2: rošt (jedlo pri dvoch tretinách pečenia otočte) Polica 1: odkvapkávacia tácka
Morka / Hus 3 Kg	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2	190 - 200	80 - 140	Plech na pečenie na polici s roštom
Ryby pečené v rúre / pečené v alobale (filety, celé)	VIACÚROVNÉ PEČENIE	Áno	2	180 - 200	30 - 60	Dlech na pečenie na polici s roštom
Plnená zelenina (paradajky, tekvica, baklažán)	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	2	180 - 200	50 - 60	Dlech na pečenie na polici s roštom

Toastovaný chlieb	GRILOVANIE / PEČENIE NA RAŽNI	5 min	4	270	4 - 6	Drôtená polica
Filé / Rybie kúsky	TRADIČNÁ RÚRA	Áno	3	170 - 190	20 - 30	Plech na pečenie na polici s roštom
Klobásky / Kebabové mäso / Pečené rebrá / Hamburger	GRILOVANIE / PEČENIE NA RAŽNI	Áno	4	240 - 250	15 - 30	Polica 4: rošt (jedlo pri dvoch tretinách pečenia otočte) Polica 3: odkvapkávací tácka s vodou
Pečené kura 1-1,3 kg	GRILOVANIE / PEČENIE NA RAŽNI	-	3	250	70 - 80	Polica 3: pečenie na ražni Polica 1: odkvapkávací tácka s vodou
Vzácná hovädzia pečienka 1 kg	PEČENIE	Áno	2	200 - 210	35 - 50	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávací tácka
Pečené zemiaky	PEČENIE	Áno	2	210	30 - 55	Plech na pečenie na polici s roštom (ak je potrebné, jedlo pri dvoch tretinách pečenia otočte)
Gratinovaná zelenina	PEČENIE	Áno	2	200 - 210	25 - 40	Plech na pečenie na polici s roštom
Jogurt	NÍZKA TEPLOTA	-	2	40	240 - 300	Poháre na odkvapkávacej miske
Jahňacina / Tefacina / Hovädzina / Bravčovina 1kg	NÍZKA TEPLOTA	-	2	90	120 - 180	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávací tácka

Automatická varná doska						
Recepty	Funkcia	Predohrev	Polica (zo spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Koláče s náplňou (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový závin)	PEČENÉ KOLÁČE	-	2	-	-	forma na pečenie na polici s roštom
Piškóty, bábovka		-	2	-	-	Odkvapkávací miska
Pizza (hrubá)		-	2	-	-	Polica 5: odkvapkávací tácka s vodou
Focaccia	PIZZA	-	2	-	-	Polica 2: plech na pečenie na polici s roštom
Chlieb	CHLIEB	-	2	-	-	Polica 2: plech na pečenie na polici s roštom
Vzácná hovädzia pečienka	OPEKANIA	-	2	-	-	Polica 2: plech na pečenie na polici s roštom

TESTOVANÉ RECEPTY (vhodné pre IEC 60350-1)						
Recepty	Funkcia	Predohrev	Polica (zo spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo* a poznámky
Linecké cesto	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	2	140	30 - 40	Odkvapkávací miska
	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	140	30 - 40	Polica 3: univerzálny plech Polica 1: univerzálny plech
Koláčiky	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	3	160	20 - 30	Odkvapkávací miska
	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160	25 - 35	Polica 3: univerzálny plech Polica 1: odkvapkávací tácka
Beztuková piškótová torta	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	2	150	35 - 45	forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160	30 - 45	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
2 Jablkový koláč	VIACÚROVNŇOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160	70 - 90	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Hrianky	GRIL / GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Drôtená polica
Hamburgery	GRIL / GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Polica 4: rošt (jedlo pri polovici pečenia otočte) Polica 3: odkvapkávací tácka s vodou
* Ak nie je k dispozícii, príslušenstvo je možné zakúpiť v popredajnom servise.						
Údaje v tabuľke sú bez použitia posuvných regálov. Vykonať testy bez nich.						
Predohrev prázdnej rúry (v súlade s IEC 60350-1): testovanie funkcie "MULTILEVEL".						

Používanie sklokeramickej varnej dosky

SK

Lepidlo použité na tesnenia zanecháva stopy masntôt na skle. Pred použitím spotrebiča ich odporúčame odstrániť špeciálnym neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Počas niekoľkých prvých hodín používania môže byť cítiť zápach gumy, tento zápach zmizne veľmi rýchlo.

Zapnutie a vypnutie varnej zóny

Ak chcete zapnúť varnú zónu, otočte zodpovedajúce gombík v smere hodinových ručičiek.

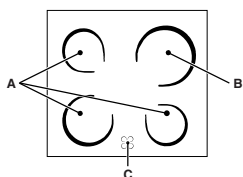
Ak ju chcete vypnúť, otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým dosiahnete polohu "0".

Ak svieti kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varnej doske je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

Varné zóny

Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú.

Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami hilité. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú.



A. Varná zóna so sálavými vykurovacími telesami.

B. Varná zóna s vykurovacím telesom Hilité

C. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota zodpovedajúcej varnej zóny je vyššia ako 60

°C, a to aj keď je vykurovací prvok vypnutý, ale je ešte stále horúci.

Varné zóny s vykurovacím telesom Hilité

Vyžarujú teplo pomocou žiarenia z hilitových lúčov, ktoré sú v nich obsiahnuté. Majú podobné vlastnosti ako plynové horáky: sú ľahko ovládateľné a rýchlo dosiahnu nastavenú teplotu, čo vám umožní vidieť ich aktuálnu úroveň výkonu.

Popis vykurovacích telies

Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky sa stanú červené 10 až -20 sekúnd po ich zapnutí. Hilitové sálavé vykurovacie prvky, okrem obvyklých výhod, ktoré hilitové vykurovacie prvky obvyčajne prinášajú, zaručujú rovnomerné rozloženie tepla.

Hilitové lampy vyžarujú vysoké teplo a svetlo, akonáhle sú zapnuté a ponúkajú nasledujúce praktické výhody:

- rýchly ohrev (v porovnaní s plynovým horákom)
- rýchle schladenie
- hreje po celom povrchu (vďaka kruhovým výhrevným prvkom)

Sú podobné ostatným varným zónam na varnej doske, a preto sú ľahko použiteľné. Ak chcete zabezpečiť použitie varnej dosky správne, všetko, čo potrebujete urobiť, je konzultovať tabuľky varenia v návode na obsluhu.

Praktické rady pre používanie varnej dosky

- Použite nádoby s hrubým, rovným dnom, pre zabezpečenie, že "sadnú" presne na varnú zónu.



- Vždy používajte nádoby s priemerom dna, ktorý je dostatočne veľký na úplné pokrytie platničky, s cieľom využitia všetkého vytvoreného tepla.



- Vždy sa uistite, že dno nádoby je úplne čisté a suché: to zaisťuje, aby hrniec perfektne "sadol" na varnú zónu a tiež aj hrniec aj varná doska zostanú účinné po dlhšiu dobu.
- Vyhnite sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez položennej panvice, nakoľko môže dôjsť k poškodeniu zóny.

Pos.	Kruhovú keramickú platničku Normálna alebo Rýchla platnička	Kerámia halogén Hotplate Automatikus Hotplate
0	Vypnuté	Vypnuté
1	Na varenie rýb	Na topenie masla alebo čokolády
2	Na varenie zemiakov (pomocou pary), polievky, cícera, fazule	Na zohriatie tekutín
3	Pre varenie veľkého množstva potravín, zeleninovej polievky	
4	Na pečenie (stredne prepečené)	Pre omáčky (vrátane smotanovej omáčky)
5	Na pečenie (prepečené)	
6	Pre hnednutie alebo rýchle privedenie do varu	Na varenie pri vrení
7		
8		
9		Na pečienky
10		Pre dusené jedlá
11		
12		Na smaženie

Starostlivosť a údržba

SK

Vypnutie spotrebiča

Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči, spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie.

Čistenie rúry

Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.

- Vyčistite sklenenú časť dvierok rúry hubkou a čistiacim prostriedkom a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože tieto môžu poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Nerezové alebo smaltované vonkajšie časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou, ktorá bola namočenou vo vlažnej vode s neutrálnym mydlom. Pre odstránenie odolných škvŕn použite špecializované produkty. Po čistení dôkladne opláchnite a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prášky ani žieravé látky.
- Vnútro rúry by ste mali v ideálnom prípade vyčistiť po každom použití, keď je ešte vlažné. Použite teplú vodu so saponátom, potom ho dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Príslušenstvo je umývateľné ako bežný riad, môžete ho umývať aj v umývačke riadu.
- Nečistotu a masť odstráňte z ovládacieho panela pomocou neabrazívnej špongie alebo jemnej tkaniny.
- Na nerezovej oceli môžu byť flaky od tvrdej vody, ktorá bola ponechaná na povrchu spotrebiča dlhšiu dobu, alebo od agresívnych čistiacich prostriedkov s obsahom fosforu. Odporúčame oceľové povrchy riadne opláchnuť a potom dôkladne vysušiť.

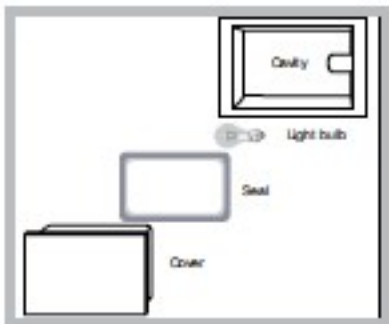
Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte tesnenia okolo dverí rúry. Ak sú tesnenia poškodené, kontaktujte najbližšie servisné stredisko. Odporúčame, aby ste rúru nepoužívali po dobu, kým nenahradíte tesnenia.

Výmena žiarovky v rúre

Výmena žiarovky v rúre:

1. Pomocou skrutkovača odstráňte sklenený kryt.



2. Vyskrutkujte žiarovku a nahradte ju obdobnou: Príkon 15 W, vložka E 14. Nasadte sklenený kryt a uistite sa, že tesnenie je správne umiestnené (viď diagram).

Nepoužívajte lampu rúry ako/pre osvetľovanie okolia.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

Nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky (napríklad produkty v spreji pre čistenie grilov a rúr), odstraňovače vodného kameňa, produkty proti hrdze, práškové čistiace prostriedky alebo hubky s brúsnym povrchom: môžu neopraviteľne poškriabať povrch.

- Obvykle stačí iba umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť savou papierovou kuchynskou utierkou.
- Ak je varná doska veľmi znečistená, utrite ju špeciálnym čistiacim prostriedkom na sklokeramickú dosku, potom ju opláchnite a vysušte.
- Ak chcete odstrániť viac špiny, použite vhodnú škrabku (nie je súčasťou dodávaného príslušenstva). Odstráňte škvŕny čo najskôr, bez toho, aby ste počkali, kým spotrebič vychladne, pre zabránenie zaschnutých usadenín. Vynikajúce výsledky môžete dosiahnuť použitím špongie s nerezovým oceľovým drôtom - špeciálne navrhnutou pre sklokeramické povrchy - namočenou v mydlovej vode.
- Ak boli na varnej doske náhodne roztavené predmety plastu alebo sladké látky, ihneď ich odstráňte škrabkou, kým je povrch ešte horúci.
- Akonáhle je očistená, dosku môžete ošetriť špeciálnym produktom pre udržiavanie spotrebiča: Neviditeľný fi nanosený týmto produktom chráni povrch pred kvapkami pri varení. Táto údržba by mala byť vykonávaná, keď je spotrebič teplý (nie horúci) alebo studený.
- Nikdy nezabudnite spotrebič riadne opláchnuť čistou vodou a dôkladne ho osušiť: zvyšky sa môžu pripieť počas následných procesov varenia.

Čistiace prostriedky pre sklokeramické varné dosky	K dispozícii
Okenné škrabky Čepielkové škrabky	"Urob si sám" obchody
Náhradné čepele	"Urob si sám" obchody supermarkety, drogérie
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISS-CLEANER	Boots, predajne Co-op, obchodné domy, miestne elektrikárske obchody, supermarkety

Chrómované gombíky je možné čistiť špongiou namočenou v teplej vode a v neutrálnom mydle. Agresívne mydlá môžu zničiť vzhľad výrobku; nepoužívajte riedidlá na kyslej alebo alkoholické báze alebo s obsahom kyseliny citrónovej (napríklad: citrón) alebo kyselinu octovú (napríklad: ocot).

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

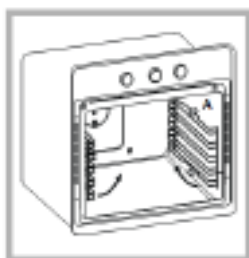
Automatické čistenie pomocou PYROLYTICKÉHO cyklu

Počas PYROLYTICKÉHO cyklu, vnútorná teplota pece dosiahne 500°C. Aktivuje sa pyrolytický cyklus, ktorý spálil zvyšky jedla a špiny. Špina je doslovne spálená.

Nakoľko povrchy môžu byť veľmi horúce, počas automatického čistiaceho cyklu udržiavajte deti v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča. Častice sa vzhľadom k procesu spaľovania vo vnútri rúry môžu vznietiť. Neexistuje žiadny dôvod na obavy: tento proces je tak normálny a bez nebezpečenstva.

Pred začatím PYROLYTICKÉHO CYKLU:

- Pomocou vlhkej špongie odstráňte veľké alebo hrubé zvyšky jedla z vnútra rúry. Nepoužívajte čistiace prostriedky.
- Odstráňte všetko príslušenstvo.



Odstráňte dva rámy, zdvíhanie ich preč od podložky A (pozri obrázok).

- Nekladajte utierky alebo chňapky cez rukoväť rúry.
- Otočte gombík VOLBY do polohy "0".

! Ak je rúra príliš horúca, pyrolytický cyklus sa možno nespustí. Počkejte, kým rúra vychladne.

! Program môže byť spustený iba keď sú dvierka rúry uzavreté.

Pre aktivovanie PYROLYTICKÉHO CYKLU stlačte a podržte tlačidlo  približne 4 sekundy. GOMBÍK ČASOVAČ možno použiť na výber požadovanej úrovne čistenia; existujú tri predvolené nastavenie času, ktoré nie je možné meniť.

1. Ekonomický (ECO): otočte gombíkom smerom k "-". Doba trvania 1 hodina.
2. Normál (NOR): počiatková úroveň. Dĺžka trvania 1 hodina a 30 minút.
3. Intenzívna (INT): otočte gombíkom smerom k "+". Doba trvania 2 hodiny.
4. Stlačte tlačidlo  pre potvrdenie.

Dobu ukončenia PYROLYTICKÉHO CYKLU je možné naprogramovať (ako u normálneho cyklu pečenia) (pozri Programovanie automatického konca doby čistenia).

Bezpečnostné zariadenia

- Rozsvietená ikona  na displeji znamená, že dvierka rúry boli automaticky uzamknuté, akonáhle teplota dosiahla vysoké hodnoty.

- Ikona STOP signalizuje, že čistiace cyklus môže byť kedykoľvek zrušený stlačením tlačidla .
- Pokiaľ dôjde k poruche, ohrievacie telesá sa vypnú.
- Akonáhle boli dvierka rúry uzamknuté, nie je možné zmeniť nastavenie trvania a času ukončenia cyklu.

Programovanie automatického konca doby čistenia

1. Stlačte tlačidlo  kým ikona  a dve číslice na DISPLEJI nezačnú blikať.
 2. Otočte GOMBÍK ČASOVAČ smerom k "+" a "-" pre nastavenie hodnoty hodín.
 3. Stlačte tlačidlo  znova, kým ostatné dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
 4. Otočte GOMBÍK ČASOVAČ smerom k "+" a "-" pre nastavenie hodnoty minút.
 5. Stlačte tlačidlo  znova pre potvrdenie.
 6. Po uplynutí nastaveného času sa na displeji zobrazí text END a zaznie bzučiak.
- Napríklad: Je 09:00 a bola zvolená hladina Economy PYROLYTICKÝ CYKLUS, s nastavenou dobou 1 hodina. 12:30 je naplánovaný ako koncový čas. Program sa automaticky spustí o 11:30.

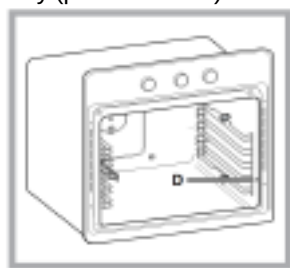
Programovanie bolo nastavené, ak sú tlačidlá  a  rozsvietené. Na DISPLEJI sa striedavo zobrazí čas ukončenia PYROLYTICKÉHO CYKLU a doba trvania.

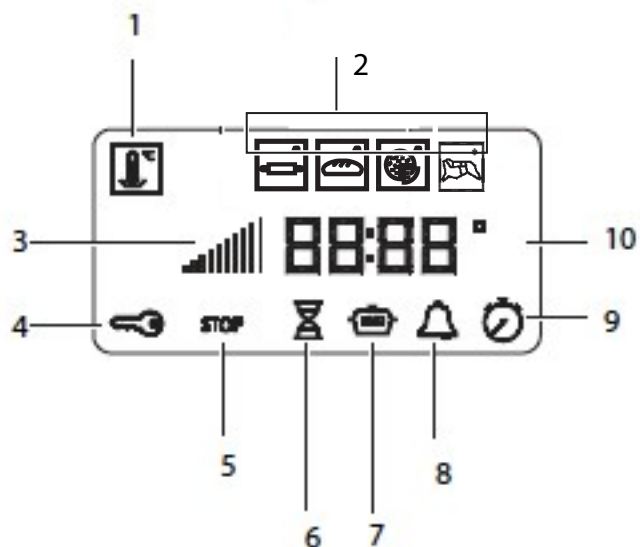
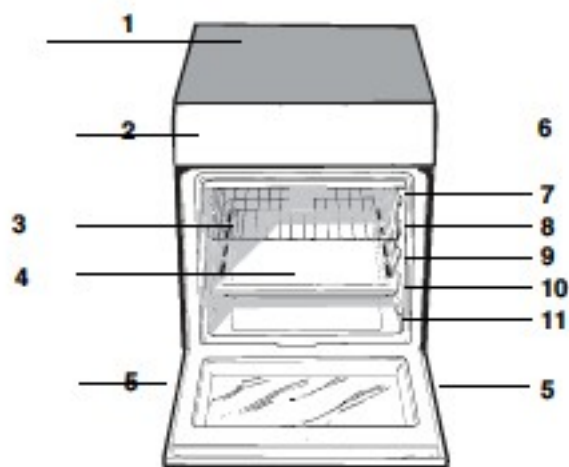
Keď sa automatický čistiaci cyklus ukončí

Než budete môcť otvoriť dvierka rúry, budete musieť počkať, až teplota vo vnútri rúry dostatočne vychladne. Na dne a po stranách rúry si môžete všimnúť biele usadeniny prachu; odstráňte tieto usadeniny vlhkou špongiou po úplnom vychladnutí rúry. Prípadne môžete využiť už vyhriatu rúru, v tomto prípade nie je nutné, aby sa odstránili usadeniny, ktoré sú úplne neškodné a v žiadnom prípade nebudú mať vplyv na jedlo.

Nastavenie posuvných políc:

Zaistite dva rámy do pripravených otvorov na stenách rúry (pozri obrázok). Otvory pre ľavý rám sa nachádzajú v hornej časti, zatiaľ čo otvory pre pravý rám, sú v dolnej časti. Nakoniec, vložte rámy na podložky A.





CZ

Popis přístroje

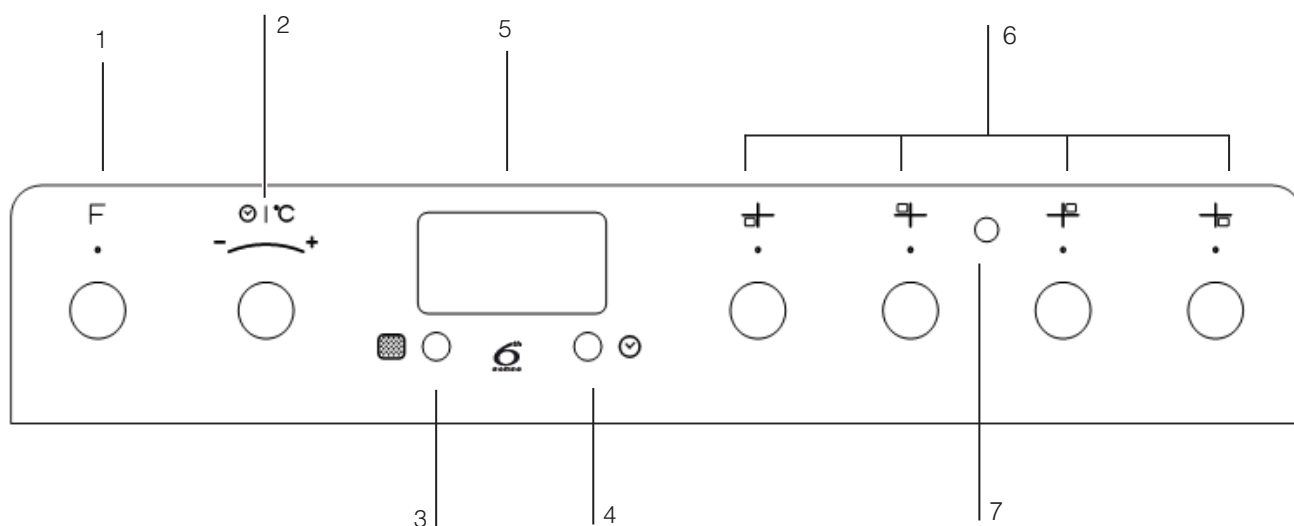
Celkový přehled

1. Sklokeramická deska
2. Ovládací panel
3. Zasouvací rošt
4. Pečící plech
5. Nastavitelné nohy
6. Vodící lišty pro zasouvací rošt
7. pozice 5
8. pozice 4
9. pozice 3
10. pozice 2
11. pozice 1

CZ

DISPLEJ

1. Ikona REŽIMU NÍZKÝCH TEPLOT
2. Ikona REŽIMU AUTOMATICKÉHO PEČENÍ
3. indikátor předehřívání
4. Indikátor zamčených dveří
5. ikona STOP
6. ikona TRVÁNÍ
7. Ikona KONEC VAŘENÍ
8. ikona ČASOVAČ
9. ikona HODINY
10. číslic ČAS a TEPLOTA



CZ

Popis přístroje

Ovládací panel

1. VÝBĚROVÝ knoflík
2. Knoflík TERMOSTAT/ČASOVAČ
3. Tlačítko PYROLYTICKÉHO CYKLU
4. Tlačítko NASTAVENÍ ČASOVAČE
5. DISPLAY
6. Ovládací knoflík ELEKTRICKÉ PLOTÝNKY
7. Kontrolka ELEKTRICKÉ PLOTÝNKY

Instalace

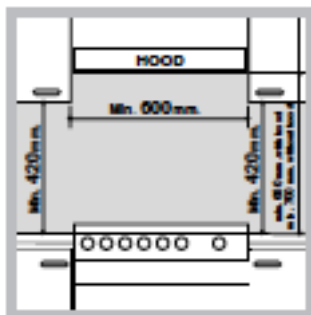
Umístění a vyrovnaní

Spotřebič můžete instalovat do skříněk, jejichž výška nepřesahuje nad výšku povrchu varné desky.

Ujistěte se, že stěna, která je v kontaktu se zadní stranou spotřebiče, je vyrobena z nehořlavého, tepelně odolného materiálu (T 90°C).

Pro správnou instalaci:

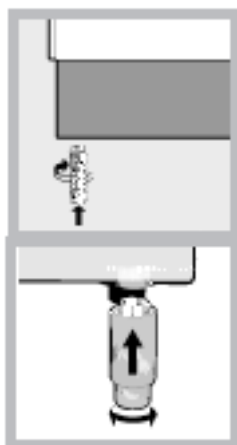
- Umístěte spotřebič do kuchyně, jídelny či obývacího pokoje nebo v garsonce (ne do koupelny).
- Pokud je vařič výše než vedlejší skříňky (linka), spotřebič musí být ve vzdálenosti nejméně 600 mm od skříněk.
- Pokud je varná plocha nainstalována pod kuchyňskou linku, musí být dodržena minimální vzdálenost 420 mm mezi linkou a horní částí varné plochy.



- Pokud je stěna skřínky (linky) vyrobena z hořlavého materiálu, minimální vzdálenost se prodlužuje na 700 mm (viz obrázek).
- Za varnou plochu neumísťujte žaluzie, ledaže mezi nimi a sporákem ponecháte 200 mm místa.

- Digestoř musí být nainstalována podle instrukcí v příslušném návodu na použití.

Vyrovnaní



Pokud je nezbytné vyrovnat spotřebič, našroubujte vyrovnávací nohy na každý z rohů ve spodní části sporáku (viz obrázek).

Nohy pasují do otvorů ve spodní části sporáku.

Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dveře

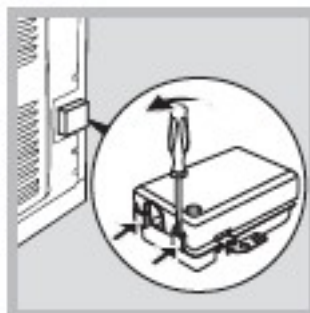
Elektrické připojení

Montáž napájecího kabelu

Chcete-li otevřít

svorkovnici:

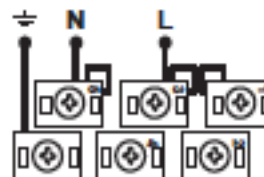
- vložte šroubovák do boční strany krytu svorkovnice
- vytáhněte kryt



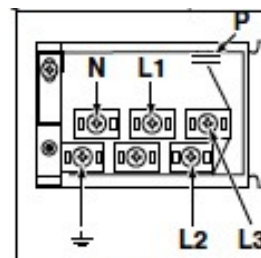
Pro montáž kabelu následujte instrukce:

- Povolte upínací šroub kabelu a kontaktní šrouby drátů. Propojky jsou v továrně přenastaveny na jednofázové 230V připojení (viz obrázek).

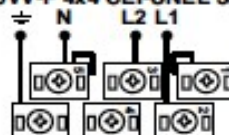
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



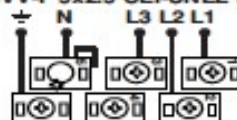
- Chcete-li provést elektrické připojení, jak je znázorněno na obrázcích, použijte dvě propojky uvnitř krabice (viz obr. - označeno "P").



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



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



- Připevněte napájecí kabel utažením kabelové svorky a přikryjte krytem.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

Nainstalujte standardní vidlici, která odpovídá zatížení uvedené na typovém štítku (viz tabulka technických parametrů).

Spotřebič musí být připojen přímo k síti pomocí vícepólového spínače s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, instalovaných mezi zařízení a síť. Spínač musí být vhodný pro uvedenou zátěž a musí být v souladu s platnými elektrotechnickými předpisy (zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby na žádném místě nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °.

Před zapojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, že:

- Přístroj je uzemněný a zástrčka odpovídá zákonné normě.
- Zásuvka vydrží maximální výkon spotřebiče, který je označený na štítku.
- Napětí klesne v rozsahu mezi hodnotami uvedenými na typovém štítku.
- Zásuvka odpovídá zástrčce přístroje. Pokud zásuvka není kom- patibilní se zástrčkou, požádejte oprávněného technika o výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.

Po instalaci spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno dostupné.

Kabel nesmí být ohnutý nebo zmáčkнутý.

Kabel se musí pravidelně kontrolovat a vyměnit ho smí jen oprávněný technik.

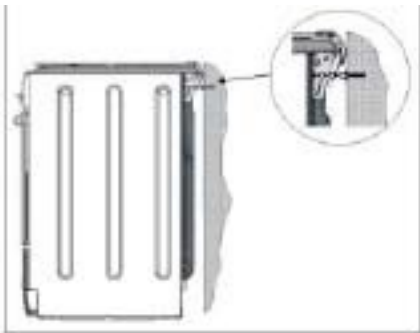
Při nedodržení těchto bezpečnostních pokynů odmítá výrobce jakoukoli odpovědnost.

Varič je vybaven bezpečnostním řetězem, který se připevní šrouby na stěnu (není se sporákem dodáván) za sporák ve výšce, jako je řetěz připevněn ke sporáku.

Šrouby a hmožděnky vyberte podle typu materiálu, ze kterého je vyrobena stěna za sporákem. Je-li hlava šroubu menší než 9 mm v průměru, použijte podložku. Betonová stěna vyžaduje šroub o minimálním průměru 8 mm a délce 60 mm.

Ujistěte se, že řetěz je připevněn k zadní stěně sporáku a ke stěně, jak je znázorněno na obrázku, tak, aby byla po instalaci napnutá a rovnoběžná s úrovní podlahy.

Bezpečnostní řetěz



Aby se zabránilo náhodnému naklonění přístroje, např. dítě lezoucí na troubu, musí být nainstalován bezpečnostní řetěz!

Spuštění a použití

CZ

Nastavení hodin

Hodiny lze nastavit, když je trouba vypnutá, nebo když je zapnuta, za předpokladu, že doba ukončení cyklu pečení nebyla naprogramována dříve.

1. Stiskněte tlačítko  několikrát, dokud ikona  a první dvě číslice na displeji začnou blikat.
2. Otočte KNOFLÍK ČASOVAČE k $^{\circ}+$ a $^{\circ}-$ pro nastavení hodnoty hodin.
3. Stiskněte tlačítko  znovu, zatímco ostatní dvě číslice na displeji začnou blikat.
4. Otočte KNOFLÍK ČASOVAČE k $^{\circ}+$ a $^{\circ}-$ pro nastavení hodnoty minut.
5. Stiskněte tlačítko  znovu pro potvrzení.

Nastavení časovače

Tato funkce nepřerušuje pečení a nemá vliv na troubu; jednoduše slouží k aktivaci bzučáku při uplynutí nastaveného množství času.

1. Stiskněte tlačítko  několikrát, dokud ikona  a první dvě číslice na DISPLEJI začnou blikat.
2. Otočte KNOFLÍK ČASOVAČE k $^{\circ}+$ a $^{\circ}-$ pro nastavení hodnoty minut.
3. Stiskněte tlačítko  znovu pro potvrzení. Na displeji se zobrazí odpočítávání času. Po uplynutí této doby bude aktivován bzučák.

Používání trouby

Před použitím spotřebiče odstraňte všechny plastové folie po stranách přístroje.

Při prvním použití spotřebiče, zahřejte prázdnou troubu se zavřenými dveřmi na maximální teplotu po dobu nejméně půl hodiny. Před vypnutím trouby a otevřením dvířek se ujistěte, že je místnost dobře větraná. Zařízení může vydávat mírně nepříjemný zápach způsobený pálením ochranných látek použitých při výrobním procesu.

1. Před otočením knoflíku zvolte požadovaný režim.
2. Trouba spustí svou fázi předehřevu a rozsvítí se kontrolka předehřívání.
Teplotu lze měnit otočením knoflíku TERMOSTAT

* Dostupné pouze ve vybraných modelech.

3. Když se kontrolka  předehřevu vypne, pro dokončení procesu předehřevu se ozve bzučák: nyní můžete do trouby umístit jídlo.
4. Během vaření je vždy možné:
 - Změnit požadovaný režim otočením VÝBĚROVÉHO knoflíku.
 - Změnit teplotu otočením knoflíku TERMOSTATU.
 - Nastavte dobu pečení a čas ukončení pečení (viz Režimy pečení).
 - Zastavte pečení otočením VÝBĚROVÉHO knoflíku do pozice 0.
5. Doba pečení lze upravit (viz Režimy pečení).
6. Pokud dojde k výpadku elektřiny, když je trouba již v provozu, automatický systém v zařízení znovu aktivuje režim pečení od místa, kde bylo přerušeno, dokud teplota neklesne pod určitou úroveň. Naprogramované režimy pečení, které se nezačaly, nebudou obnoveny a musí se přeprogramovat.

Pro režim Pražení není fáze předehřevu.

Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby, zabráníte tak poškození smaltovaného povrchu.

Nádobí umísťujte vždy na rošt(y).

Chladicí ventilace

Za účelem ochlazení vnější teploty trouby fouká chladicí ventilátor proud vzduchu mezi ovládací panel a dvířka trouby. Na začátku PYROLYTICKÉHO cyklu, chladicí ventilátor pracuje při nízké rychlosti.

Po dokončení pečení, chladicí ventilátor zůstane zapnutý, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Světlo trouby

Pokud trouba není v provozu, světlo můžete zapnout kdykoliv otevřením dvířek trouby.



Trouba je vybavena dora- zovým systémem pro výběr mříží a zabránění tomu, aby vypadly z trouby. (1) Jak je vidět na obrázku, vybrat je lze zcela jednoduše, zved- nutím stojanu, uchopíte je na přední straně a vytáhněte je (2).

Manuální režimy pečení

Všechny režimy vaření mají výchozí teplotu pečení, která může být ručně upravena na hodnotu mezi 40°C a 250°C, jak je požadováno v režimu PEČENÍ NA ROŽNI, výchozí hodnota úrovně výkonu je 270°C.

Funkce	Funkce	Popis POUŽITÍ A PÉČE
	TRADIČNÍ TROUBA	Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt.
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.
	Režim PRAŽENÝ	Tato kombinace vlastností zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření, které poskytují topné těles prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožňuje teple proniknout přímo do potraviny. V tomto režimu pečte vždy při zavřených dveřích trouby.
	GRILOVÁNÍ / PEČENÍ NA ROŽNI	Je aktivováno horní topné těleso. Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu a pro grilování na rožni. V tomto režimu pečte vždy při zavřených dveřích trouby.
	NÍZKÁ TEPLOTA	Tento typ pečení může být použito na finální kynutí, odmrazování, přípravu jogurtu, ohřívání jídla v požadované rychlosti a pomalé pečení při nízkých teplotách. Možnosti teploty jsou: 40, 65, 90 °C.
	PEČENÉ KOLÁČE	Tato funkce je ideální k pečení koláčů. Umístěte jídlo do trouby, dokud je ještě studené. Jídlo můžete být umístěny i do předehřáté trouby. Bude možné nastavit dobu trvání pouze v rozmezí - 10 / +10 minut.
	CHLÉB	Pro dosažení nejlepších výsledků, doporučujeme pečlivě sledovat níže uvedených pokyny: • Postupujte podle receptu. • Nepřekračujte maximální hmotnost plechu na pečení. • Nezapomeňte nalít 100 ml studené vody do pekáče na pozici 5. Umístěte jídlo do trouby, dokud je ještě studené. Pokud chcete umístit jídlo do trouby, po jejím předehřátí, bezprostředně po program s vysokoteplotním pečením, na displeji se zobrazí text "Hot", dokud teplota pece klesla na 40°. V tomto okamžiku bude možné umístit chléb do trouby.
	PIZZA	Použijte tuto funkci pro pečení pizzy. Prosím, pro další podrobnosti viz následující kapitulu. Bude možné nastavit dobu trvání pouze v rozmezí -5/+ 5 minut. Pro dosažení nejlepších možných výsledků, doporučujeme pečlivě sledovat níže uvedených pokyny: • Postupujte podle receptu. • Hmotnosti cesta by měla být mezi 500 g a 700 g. • Snadno namažte plech na pečení a podnosy na pečení. Umístěte jídlo do trouby, dokud je ještě studené. Pokud chcete umístit jídlo do trouby, po jejím předehřátí, bezprostředně po program s vysokoteplotním pečením, na displeji se zobrazí text "Hot", dokud teplota pece klesla na 120°. V tomto okamžiku bude možné umístit pizzu do trouby.
	Režim OPÉKÁNÍ	Pomocí této funkce můžete péct hovězí, vepřové a jehněčí maso. Umístěte maso do trouby, dokud je ještě studené. Jídlo můžete být umístěny i do předehřáté trouby. Bude možné nastavit dobu trvání pouze v rozmezí -20 / + 25 minut.

Programované pečení

Režim pečení je třeba zvolit před uskutečněním naprogramování.

Programování délky vaření

1. Stiskněte tlačítko  několikrát, dokud ikona  a první dvě číslice na DISPLEJI začnou blikat.
2. Otočte KNOFLÍK ČASOVAČE směrem k "+" a "-" pro nastavení trvání
3. Stiskněte tlačítko  znovu pro potvrzení.
4. Po uplynutí nastaveného času, na DISPLEJI zobrazí text KONEC, trouba přestane péct a ozve se bzučák.
 - Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Nastavení času ukončení režimu pečení

Dobu pečení je třeba nastavit před naplánovanou dobu ukončení pečení.

1. Pro nastavení délky postupujte podle kroků 1 až 3, jak je uvedeno výše.
2. Následně, stiskněte tlačítko  dokud ikona  a dvě číslice na DISPLEJI nezačnou blikat.
3. Otočte KNOFLÍK ČASOVAČE k "+" a "-" pro nastavení hodnoty hodin.
4. Stiskněte tlačítko  znovu, zatímco ostatní dvě číslice na DISPLEJI začnou blikat.
5. Otočte knoflík ČASOVAČ k "+" a "-" pro nastavení hodnoty minut.
6. Stiskněte tlačítko  znovu pro potvrzení.
7. Po uplynutí nastaveného času, na DISPLEJI zobrazí text KONEC, trouba přestane péct a ozve se bzučák.
 - Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut a konečný čas je nastaven na 12:30. Program se automaticky spustí ve 11:15.

Programování bylo nastaveno, pokud jsou Tlačítka  a  a osvětlené. Na DISPLEJI se střídavě zobrazuje čas ukončení pečení a doba trvání pečení. Pro přerušení pečení, otočte knoflíku VOLBA do polohy "0".

Praktické rady pro pečení

Nepokládejte mříž na pozici 1 a 5 při pečení za použití ventilátoru. Je to z důvodu, nakolik nadměrné přímé teplo může spálit potraviny citlivé na teplotu.

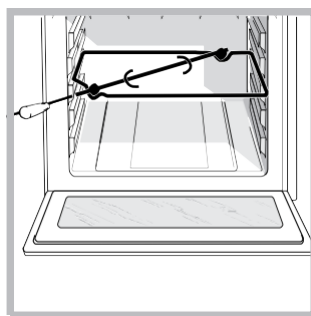
V režimu PEČENÍ NA ROŽNI a pražení, umístěte pečicí plech do pozice 1 pro zachycení zbytků pečení (tuk a / nebo mastnota).

VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ

- Použijte pozice 2 a 4, a potraviny, které vyžadují více tepla, umístěte na pozici 2.
- Pečicí plech umístěte do spodní přihrádky a rošt navrch.

Po výběru jakéhokoli programu trouby se aktivuje nastavení. Optimalizuje to výkon vaření, ale může vést k opožděnému spuštění ventilátoru a topných těles.

Pečení na rožni



Chcete-li ovládat funkce rožně (viz obrázek), postupujte takto:

1. Umístěte plech na pečení do polohy 1.
2. Umístěte podporu pro grilování do polohy 3 a vložte rožň do otvoru na zadním panelu trouby.

3. Spusťte funkci pečení na rožni výběrem symbolů .

Po aktivaci režimu se rožň zastaví, pokud se otevřou dveře trouby.

Varná deska						
Recept	Funkce	Předehřev	Police (ze spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	2	160 - 180	30 - 90	Forma na pečení na polici s roštěm Police 3: forma na pečení na polici s roštěm
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Police 1: forma na pečení na polici s roštěm
Koláče s náplní (tvarohový koláč, štrúdl, jablečný závin)	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Odkapávací miska nebo forma na pečení na polici s roštěm
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	2	160 - 200	35 - 90	Odkapávací miska nebo forma na pečení na polici s roštěm
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Police 3: forma na pečení na polici s roštěm Police 1: forma na pečení na polici s roštěm
Sušenky/Koláčky	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2	160 - 180	15 - 40	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Police 3: forma na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Police 5: plech na pečení na polici s roštěm
						Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Krémové pusinky	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	2	180 - 200	30 - 40	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Police 5: plech na pečení na polici s roštěm
						Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Pusinky	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	3	90	120 - 150	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	90	140 - 180	Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Police 5: plech na pečení na polici s roštěm
						Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Focaccia	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2	190 - 250	15 - 35	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Police 5: plech na pečení na polici s roštěm (v polovině pečení vyměňte úrovně)
						Police 3: plech na pečení na polici s roštěm (v polovině pečení vyměňte úrovně) Police 1: odkapávací tácek
Mražená pizza	SMAŽENÍ	Ano	2	250	10 - 20	Police 2: odkapávací tácek griglia
Flan (flan se zeleninou, quiche)	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2	180 - 190	40 - 55	Forma na pečení na polici s roštěm
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Police 3: forma na pečení na polici s roštěm Police 1: forma na pečení na polici s roštěm
Voulevant / Sušenky s listového těsta	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2	190 - 210	20 - 30	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Police 5: plech na pečení na polici s roštěm Police 3: plech na pečení na polici s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Lasagne / Těstoviny pečené v troubě / Cannelloni / Flan	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	3	180 - 200	45 - 65	Plech na pečení na polici s roštěm
Jehněčí / Telecí / Hovězí / Vepřové 1kg	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	3	190 - 200	80 - 110	Plech na pečení na polici s roštěm
	SMAŽENÍ	Ano	2	200 - 210	50 - 90	Police 2: police s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Pečené vepřové s kůží 2kg	SMAŽENÍ	Ano	2	190 - 210	110 - 150	Police 2: police s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Kuře / Králík / Kachna 1 Kg	SMAŽENÍ	Ano	2	190 - 200	50 - 100	Police 2: rošť (jídlo při dvou třetinách pečení otočte) Police 1: odkapávací tácek
Krůta / Hus 3 Kg	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2	190 - 200	80 - 140	Plech na pečení na polici s roštěm
Ryby pečené v troubě / pečené v alobalu (filety, celé)	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	2	180 - 200	30 - 60	Plech na pečení na polici s roštěm
Plněná zelenina (rajčata, dýně, lilek)	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	2	180 - 200	50 - 60	Plech na pečení na polici s roštěm

Toastovaný chléb	GRILOVÁNÍ / PEČENÍ NA ROŽNI	5 min	4	270	4 - 6	Drátěná police
Filé / Rybí kousky	TRADIČNÍ TROUBA	Ano	3	170 - 190	20 - 30	Plech na pečení na polici s roštěm
Klobásky / Kebabové maso / Pečené žebra / Hamburger	GRILOVÁNÍ / PEČENÍ NA ROŽNI	Ano	4	240 - 250	15 - 30	Police 4: rošt (jídlo při dvou třetinách pečení otočte) Police 3: odkapávací tácek s vodou
Pečené kuře 1-1,3 Kg	GRILOVÁNÍ / PEČENÍ NA ROŽNI	-	3	250	70 - 80	Police 3: pečení na rožni Police 1: odkapávací tácek s vodou
Vzácná hovězí pečeně 1 kg	SMAŽENÍ	Ano	2	200 - 210	35 - 50	Police 2: police s roštěm Police 1: odkapávací tácek
Pečené brambory	SMAŽENÍ	Ano	2	210	30 - 55	Plech na pečení na polici s roštěm (pokud je potřeba, jídlo při dvou třetinách pečení otočte)
Gratinovaná zelenina	SMAŽENÍ	Ano	2	200 - 210	25 - 40	Plech na pečení na polici s roštěm
Jogurt	NÍZKÁ TEPLOTA	-	2	40	240 - 300	Sklenice na odkapávací misce
Jehněčí / Telecí / Hovězí / Vepřové 1kg	NÍZKÁ TEPLOTA	-	2	90	120 - 180	Police 2: police s roštěm Police 1: odkapávací tácek

Automatická Varna deska						
Recept	Funkce	Přehřev	Police (ze spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Příslušenství a poznámky
Koláče s náplní (tvarohový koláč, štrúdl, jablkový závin) Piškóty, Bábovka	PEČENÝ KOLÁČ	-	2	-	-	Forma na pečení na polici s roštěm
Pizza (Hrubá) Focaccia	PIZZA	-	2	-	-	Odkapávací zásobník
Chléb	CHLÉB	-	2	-	-	Police 5: odkapávací tácek s vodou Police 2: plech na pečení na polici s roštěm
Režim OPÉKÁNÍ	Režim OPÉKÁNÍ	-	2	-	-	pekáč a nádobí

TESTOVANÉ RECEPTY (vhodné pro IEC 60350-1)						
Recept	Funkce	Přehřev	Police (ze spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Příslušenství* a poznámky
Linecké cesto	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	2	140	30 - 40	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	140	30 - 40	Police 3: univerzální plech Police 1: univerzální plech
Koláčky	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	3	160	20 - 30	Odkapávací zásobník
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	160	25 - 35	Police 3: univerzální plech Police 1: odkapávací tácek
Beztukový piškotový dort	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	2	150	35 - 45	Forma na pečení na polici s roštěm
	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	160	30 - 45	Police 3: forma na pečení na polici s roštěm Police 1: forma na pečení na polici s roštěm
2 Jablečný koláč	VÍCEÚROVŇOVÁ PEČENÍ	Ano	1 - 3	160	70 - 90	Police 3: forma na pečení na polici s roštěm Police 1: forma na pečení na polici s roštěm
Topinky	GRIL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Drátěná police
Hamburgery	GRIL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Police 4: rošt (jídlo při polovině pečení otočte) Police 3: odkapávací tácek s vodou
*Pokud není k dispozici, příslušenství lze zakoupit v poprodejním servisu.						
Údaje v tabulce jsou bez použití posuvných regálů. Proved'te testy bez nich.						
Přehřev prázdné trouby (v souladu s IEC 60350-1): testování funkce "multilevel".						

Použití sklokeramické desky

CZ

Lepidlo nanesené na těsnění zanechává mastné stopy na skle. Doporučujeme tyto stopy odstranit před použitím přístroje speciálním neabrazivním prostředkem. Během prvních několika hodin provozu může být cítit zápach gumy, který se velmi rychle ztratí.

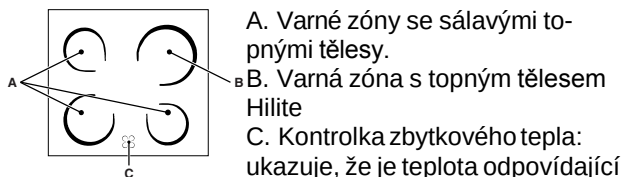
Zapnutí a vypnutí varných zón

Chcete-li zapnout varnou zónu, otočte odpovídající knoflík ve směru hodinových ručiček. Pokud ji chcete vypnout, otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud dosáhnete polohu "0". Pokud svítí kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varné desce je zapnutá alespoň jedna varná zóna.

Varné zóny

Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Jsou-li v provozu, následující prvky zčervenají.

Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Jsou-li v provozu, následující prvky zčervenají.



Varné zóny s topným tělesem Hilite

Vyzařují teplo pomocí záření z hilitových lamp, které jsou v nich obsaženy. Mají podobné vlastnosti jako plynové hořáky: jsou snadno ovladatelné a rychle dosáhnou nastavenou teplotu, což vám okamžitě umožní vidět úroveň výkonu.

Popis topných těles

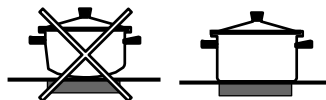
Kruhová topná tělesa zčervenají 10-20 vteřin po zapnutí. Kromě obvyklých výhod, které hilitová topná tělesa přinášejí zaručují rovnoměrné rozložení tepla. Hilitové lampy vyzařují vysoké teplo a světlo, jakmile jsou zapnuté a nabízejí následující praktické výhody:

- rychlé ohřívání (v poměru s plynovými hořáky)
- rychlé chlazení
- rovnoměrnou teplotou po celé troubě (kvůli kruhovým topným tělesům)

Jsou podobné ostatním varným zónám na varné desce, a proto jsou snadno použitelné. Chcete-li zajistit použití varné desky správně, vše, co potřebujete udělat, je konzultovat tabulky vaření v návodu k obsluze.

Praktické rady při použití varné desky

- Abyste zajistili maximální přilnavost k varné desce, používejte hrnce se silným a plochým dnem.



- Z důvodu využití veškerého vyprodukovaného tepla vždy používejte hrnce s dostatečně velkým průměrem tak, aby plotnu plně pokryly.



- Vždy se ujistěte, že dno nádoby je naprosto čisté a suché: to zajistí, aby hrnec perfektně "sedl" na varné zóny a také i hrnec i varná deska zůstanou účinné po delší dobu.
- Vyhněte se používání stejného nádobí, jaký se používá v případě plynových hořáků: teplo soustředěné u plynových hořáků může základ pánve zvrátit, což způsobuje, že se na povrchu nebude držet správně.
- Nikdy nenechávejte zapnutou varnou zónu bez hrnce, může to způsobit nefunkčnost zóny.

Pos .	Kruhová keramická plotýnka Normální nebo Rychlá plotýnka	Keramická Halogenová plotýnka Automatická plotýnka
0	Vypnuto	Vypnuto
1	Na vaření ryb	Na tání másla nebo čokolády
2	Na vaření brambor (pomocí páry), polévky, cizmy, fazolí	Na ohřátí tekutin
3	Pro vaření velkého množství potra- vin, zeleninové polévky	
4	Na pečení (středně propečené)	Pro omáčky (včetně smetanové omáčky)
5	Na pečení (propečené)	
6	Pro hnědnutí nebo rychle přivedeme do varu	Na vaření při varu
7		
8		
9		na pečení
10		Pro dušená jídla
11		
12		na smažení

Čištění a údržba

Vypnutí přístroje

Před prováděním jakékoli údržby na přístroji odpojte přívod elektrické energie.

Čištění trouby

Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

- Skleněnou část dvířek trouby čistěte mycí houbou a nedrhnoucím čističem, poté vysušte suchým hadrem. Nepoužívejte drsné abrazivní materiály nebo ostré kovové škrabky, mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Nerezové nebo smaltové vnější části a gumová těsnění lze čistit houbou namočenou ve vlažné vodě s neutrálním mýdlem. Pro odstranění odolných skvrn použijte speciální čistič. Po vyčištění povrch opláchněte a vysušte. Nepoužívejte abrazivní prášky ani žíravé látky.
- V ideálním případě by se měl vnitřek trouby vyčistit po každém použití, dokud je trouba ještě vlažná. Použijte teplou vodu se saponátem a poté důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní produkty.
- Příslušenství lze mýt jako běžné nádobí, dokonce i v myčce.
- Z ovládacího panelu musí být odstraněny nečistoty a mastnota pomocí nedrhnoucí houby nebo jemné tkaniny.
- Nerezová ocel může být poznačena tvrdou vodou, ponechanou na povrchu dlouhou dobu nebo agresivním čisticím prostředkem, který obsahuje fosfor. Ocelové povrchy doporučujeme opláchnout a poté důkladně vysušit.

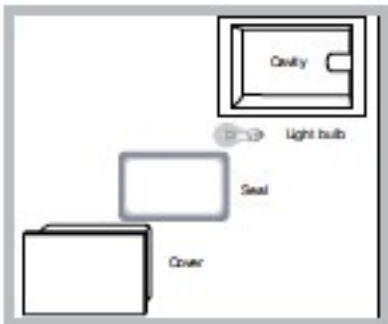
Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte těsnění kolem dvířek trouby. Je-li poškozené, kontaktujte nejbližší servis. Doporučujeme troubu nepoužívat, dokud nebude těsnění vyměněno.

Výměna žárovky v troubě

Výměna žárovky v troubě:

1. Pomocí šroubováku odstraňte skleněný kryt.



2. Odšroubujte žárovku a vyměňte ji. Příkon 15 W, vložka E 14. Nasadte skleněný kryt a ujistěte se, že těsnění je správně umístěny (viz diagram).

Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.

Čištění sklokeramické desky

Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní čisticí prostředky (např. výrobky ve spreji na čištění grilů a trub), čističe skvrn, produkty proti rzi, práškové prostředky nebo houby s drsným povrchem: mohlo by dojít k neopravitelnému poškrábání povrchu varné desky.

- Obvykle je dostačující omýt desku pomocí vlhké houby a vysušit ji papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Pokud je varná deska velmi znečištěná, otřete ji speciálním čisticím prostředkem, poté opláchněte a vysušte.
- Chcete-li odstranit odolnou špínu, použijte vhodnou škrabku (není součástí dodávaného příslušenství). Odstraňte skvrny co nejdříve, bez toho, abyste počkali, dokud spotřebič vychladne, pro zabránění zaschlých usazenin. Skvělých výsledků dosáhnete použitím nerezových drátěnek, speciálně navržených na sklokeramické povrchy, namočených v mýdlové vodě.
- Pokud se náhodně roztavily plastové nebo cukrové látky na varnou desku, okamžitě je odstraňte škrabkou, dokud je povrch stále horký.
- Je-li povrch čistý, můžete varnou desku ošetřit speciálními přípravky pro údržbu: neviditelný film ochrání přístroj před pokapáním během vaření. Údržba by se měla provádět, dokud je spotřebič teplý (ne horký).
- Vždycky pamatujte na to, abyste přístroj omyli čistou vodou a důkladně vysušili: nečistoty by mohly během následného vaření vytvořit povlak.

Čističe na sklokeramickou desku	Dostupné od
Čističe na sklokeramickou desku	"Udělej si sám" obchody
Náhradní čepele	"Udělej si sám" obchody, supermarket, drogerie
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISS-CLEANER	Boots, prodejny Co-op, obchodní centra, elektrické obchody, supermarket

Chromované knoflíky lze čistit houbou namočenou v teplé vodě a v neutrálním mýdle. Agresivní mýdla mohou zničit vzhled výrobku; nepoužívejte ředidla na kyselé či alkoholické bázi nebo s obsahem kyseliny citronové (například: ocet) nebo kyselinu octovou (například: ocet).

* K dispozici pouze u některých modelů.

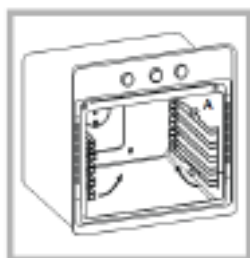
Automatické čištění pomocí PYROLYTICKÉHO cyklu

Během PYROLYTICKÉHO cyklu, vnitřní teplota pece dosáhne 500 ° C. Aktivuje se pyrolytický cyklus, který spálil zbytky jídla a špíny. Špína je doslovně spálená.

Nakolik povrchy mohou být velmi horké, během automatického čistícího cyklu udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Částice se vzhledem k procesu spalování uvnitř trouby mohou vznítit. Neexistuje žádný důvod k obavám: tento proces je tak normální a bez nebezpečí.

Před zahájením PYROLYTICKÉHO CYKLU:

- Pomocí vlhké houby odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čistící prostředky.
- Odstraňte veškeré příslušenství.



Odstraňte dva rámy, zvedání jejich pryč od podložky A (viz obrázek).

- Nepokládejte utěrky nebo chňapky přes rukojeť trouby.
- Otočte knoflík VOLBY do polohy "0".

! Pokud je trouba je příliš horká, pyrolytický cyklus se možná nespustí. Počkejte, dokud trouba nevychladne.
! Program může být spuštěn pouze když jsou dvířka trouby uzavřeny.

Pro aktivování PYROLYTICKÉHO CYKLU stiskněte a podržte tlačítko  přibližně 4 sekundy. Knoflík ČASOVAČ lze použít k výběru požadované úrovně čištění; existují tři výchozí nastavení času, které nelze měnit.

1. Ekonomický (ECO): otočte knoflíkem směrem k "-". Doba trvání 1 hodina.
2. Normal (NOR): počáteční úroveň. Doba trvání 1 hodina a 30 minut.
3. Intenzivní (INT): otočte knoflíkem směrem k "+". Doba trvání 2 hodiny.
4. Stiskněte Tlačítko  pro potvrzení.

Dobu ukončení PYROLYTICKÉHO CYKLU lze naprogramovat (jako u normálního cyklu pečení) (viz Programování automatického konce doby čištění).

Bezpečnostní zařízení

- Rozsvícená ikona  na displeji znamená že dvířka trouby byl automaticky uzamčeny, jakmile teplota dosáhla vysoké hodnoty.

- Ikona STOP znamená, že cyklus čištění může být zrušen kdykoliv stisknutím tlačítka .
- Pokud dojde k poruše, topná tělesa se vypnou.
- Jakmile byly dvířka trouby uzamčeny, nelze změnit nastavení trvání a času ukončení cyklu.

Programování automatického konce doby čištění

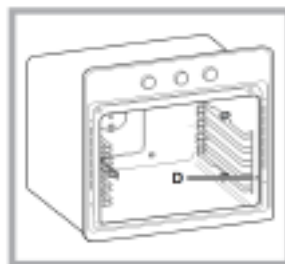
1. Stiskněte tlačítko  dokud ikona  a dvě číslice na DISPLEJI nezačnou blikat.
 2. Otočte KNOFLÍK ČASOVAČE k "+" a "-" pro nastavení hodnoty hodin.
 3. Stiskněte tlačítko  znovu, zatímco ostatní dvě číslice na displeji začnou blikat.
 4. Otočte knoflík ČASOVAČ k "+" a "-" pro nastavení hodnoty minut.
 5. Stiskněte tlačítko  znovu pro potvrzení.
 6. Po uplynutí nastaveného času se na displeji zobrazí text END a zazní bzučák.
- Například: Je 09:00 a byla zvolena hladina Economy PYROLYTICKÝ CYKLUS, s nastavenou dobou 1 hodina. 12:30 je naplánován jako koncový čas. Program se automaticky spustí ve 11:30.

Programování bylo nastaveno, pokud jsou Tlačítka  a  a osvětlené. Na DISPLEJI se střídavě zobrazí čas ukončení PYROLYTICKÉHO CYKLU a doba trvání.

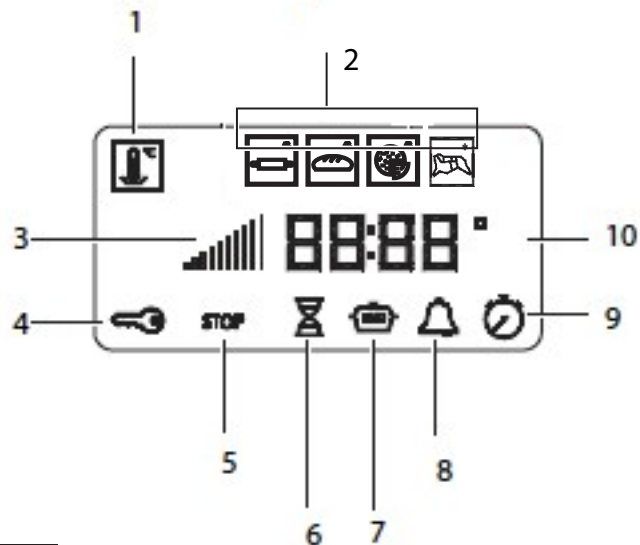
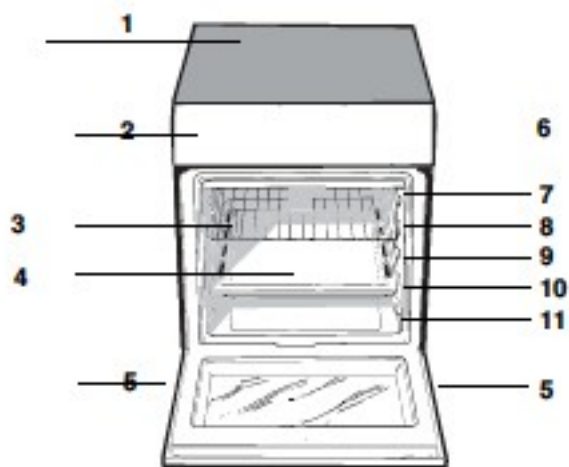
Když se automatický čistící cyklus ukončí

Než budete moci otevřít dvířka trouby, budete muset počkat, až teplota uvnitř trouby dostatečně vychladne. Na dně a po stranách trouby si můžete všimnout bílé usazeniny prachu; odstraňte tyto usazeniny vlhkou houbou po úplném vychladnutí trouby. Případně můžete využít již zahřátou troubu, v tomto případě není nutné, aby se odstranily usazeniny, které jsou zcela neškodné av žádném případě nebudou mít vliv na jídlo.

Nastavení posuvných polic:



Zajistěte dva rámy do připravených otvorů na stěnách trouby (viz obrázek). Otvory pro levý rám se nacházejí v horní části, zatímco otvory pro pravý rám, jsou v dolní části. Nakonec, vložte rámy na podložky A.



BG

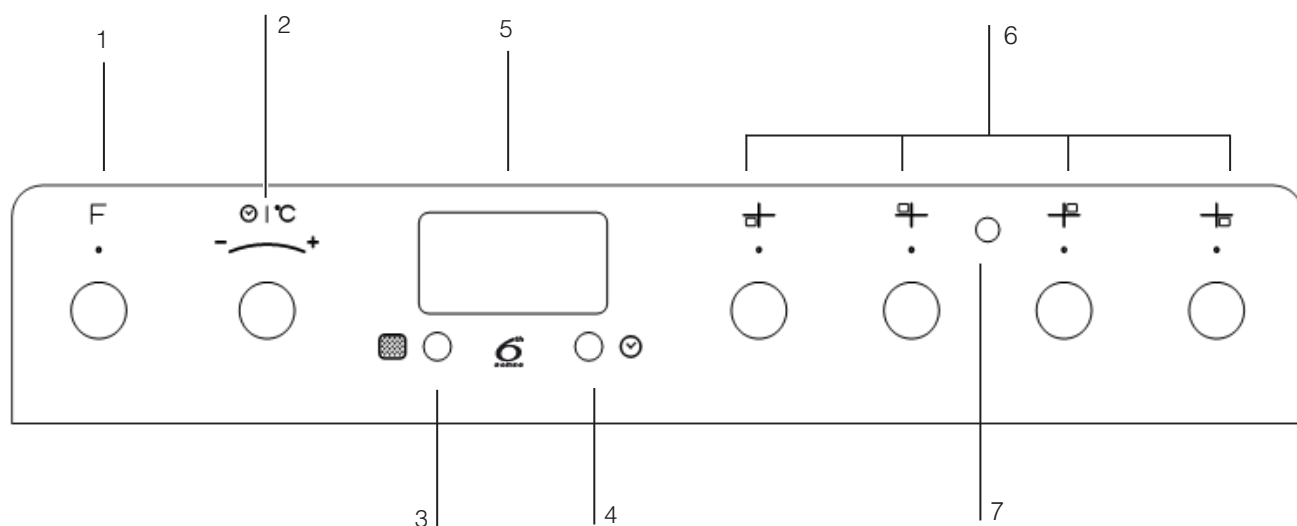
Описание на уреда Общ преглед

1. Стъклокерамичен котлон
2. Панел за управление
3. Плъзгаща грил скара
4. ТАВИЧКА
5. Нивелиращо краче
6. ВОДЕЩИ РЕЛСИ на плъзгащите се скари
7. позиция 5
8. позиция 4
9. позиция 3
10. позиция 2
11. позиция 1

BG

ДИСПЛЕЙ

1. Икона РЕЖИМ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА
2. Икона РЕЖИМ АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ
3. Индикатор за загревяне
4. Индикатор за АВТОМАТИЧНО ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТИТЕ
5. Икона СТОП
6. Икона ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ
7. Икона КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО
8. Икона ТАЙМЕР
9. Икона ЧАСОВНИК
10. цифрово изписване на време и температура



BG

Описание на уреда Панел за управление

1. Копче на СЕЛЕКТОР
2. Копче на ТЕРМОСТАТ/ТАЙМЕР
3. Копче на ЦИКЪЛ ПИРОЛИЗА
4. Копче на НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕР
5. ДИСПЛЕЙ
6. Копче за управление на ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОН
7. Индикаторна лампа за ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОН

Инсталиране

BG

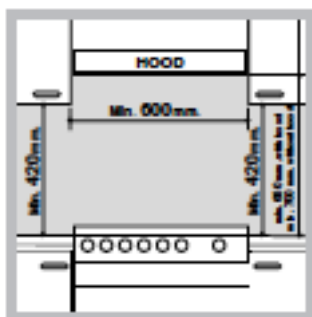
Позициониране и нивелиране

Уредът може да се инсталира до шкафове, чиято височина не надвишава тази на повърхността на плота.

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

За правилно инсталиране:

- Поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот.

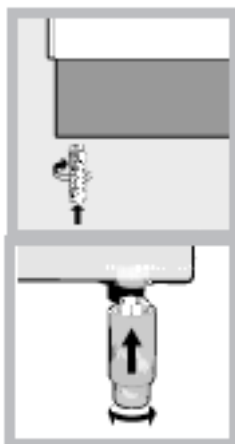


- Това разстояние трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигурата);
- Не трябва да поставяте пердетата зад печката или на разстояние от страничните й стени по-малко от 200 mm;

- Евентуални аспиратори

трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте нивелиращите крачета в предназначените за тях легла, разположени в основата на печката (вижте фигурата).

Крачетата* се монтират в сглобката под основата на печката.

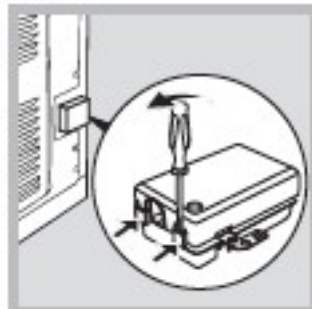
Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел

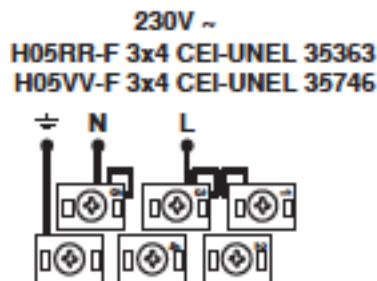
За да отворите кутията с изводите:

- Поставете отвертка в страничните зъбчета на капака на кутията с изводите.
- Издърпайте капака, за да го отворите.

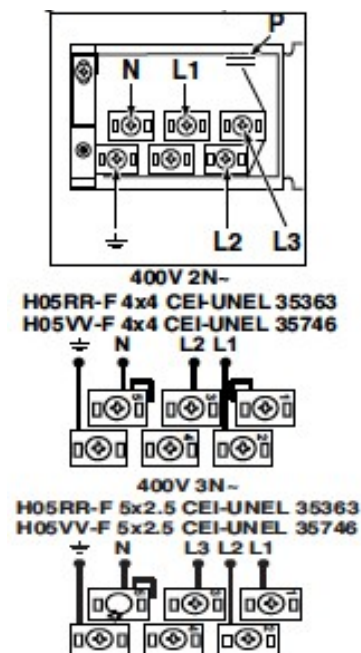


За да инсталирате кабела, следвайте инструкциите по-долу:

- Разхлабете винта на кабелната скоба и контактните винтове на проводника. Джъмперите за предварително настроени фабрично на 230 V монофазна връзка (виж фигурата).



- За осъществяване на електрическите връзки, както е показано на фигурите, използвайте двата джъмпера вътре в кутията (виж фигурата с надпис "P").



- Фиксирайте захранващия кабел чрез затягане на винта на скобата на кабела, след което поставете отново капака.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

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

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвате многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата.

Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на текущите електрически норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- уредът е заземен и е в съответствие със съответните разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на уреда, означено на табелката с характеристиките;
- Захранващото напрежение пада в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките.
- Контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран техник за подмяната му. Не използвайте удължители или разклонители.

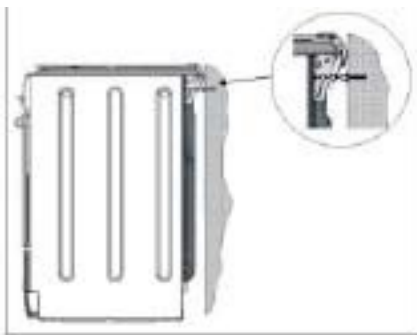
Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът да са лесно достъпни.

Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

Кабелът трябва да се проверява редовно и да се заменя само от оторизиран техник.

Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.

Обезопасителна верига



С цел предотвратяване на случайно преобръщане, напр. ако дете се качи върху вратата на фурната, **ТРЯБВА** да инсталирате предоставената осигурителна верига!

Печката е снабдена с предпазна верига, която да се фиксира с помощта на винт (не се доставя с печката) към стената зад уреда, на същата височина, на която уредът е фиксиран към стената.

Изберете винт и анкерен болт в зависимост от типа на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 mm, използвайте шайба. Бетонна стена изисква винт с диаметър най-малко от 8 mm и дължина от 60 mm.

Уверете се, че веригата е фиксирана към гърба на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че да се обтегне след монтаж и да е успоредна на земята.

Стартиране и използване

BG

Настройване на часовника

Часовникът може да бъде зададен, когато фурната е изключена или когато е включена, при условие че времето за край на цикъла на готвене не е било програмирано предварително.

1. Натиснете  бутона няколко пъти, докато  иконата и първите две цифри на дисплея започнат да мигат
2. Завъртете ключа на таймера към “+” и “-” за да настроите стойността на часа.
3. Натиснете  бутона отново, докато другите две цифри на дисплея започнат да мигат
4. Завъртете ключа на таймера към “+” и “-” за да настроите стойността на часа.
5. Натиснете  бутона отново, за да потвърдите

Настройване на таймера

Тази функция не прекъсва готвенето и не влияе на фурната; тя просто се използва за активиране на зумера при изтичане на определен период от време.

1. Натиснете  бутона няколко пъти, докато  иконата и първите две цифри на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат
2. Завъртете ключа на таймера към “+” и “-” за да настроите стойността на часа.
3. Натиснете  бутона отново, за да потвърдите

След това дисплеят ще покаже времето с обратно отброяване. Зумерът ще се активира след изтичане на този период от време.

Използване на фурната

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

При първо включване на уреда той трябва да поработи празен за най-малко половин час при термостата в максимална позиция и затворена врата. Уверете се, че стаята е добре проветрена, преди да включите фурната и отворите вратата на фурната. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита фурната вещества.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон.
2. Фурната стартира етапа на предварително загряване и индикаторът за подгриване светва. Температурата може да се променя чрез завъртане на копчето на термостата
3. Когато индикаторът на подгриване  се изключи, прозвучава звуков сигнал, че процесът на подгриване е завършен: сега можете да поставите храната във фурната.

4. По време на готвенето винаги е възможно:

- да промените програмата за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон;
- да промените температурата чрез завъртане на превключвателя на ТЕРМОСТАТА;
- Задайте общото време за готвене и крайното време за готвене (вижте по-долу);
- Прекъснете печенето чрез поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0”.

5. Времето за готвене може да бъде променяно (вижте Режими на готвене).

6. Ако изгасне захранването, докато фурната вече работи, автоматичната система в рамките на уреда ще активира режима на готвене от точката, в която е била прекъсната, при условие че температурата падне под определено ниво. Програмирани режима на работа, които не са започнали, няма да бъдат възстановени и да се препрограмират.

Няма етап на предварително загряване на режимите за ПЕЧЕНЕ.

Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла.

Винаги поставяйте съдовете върху решетката(ите), поставена(и) в комплекта.

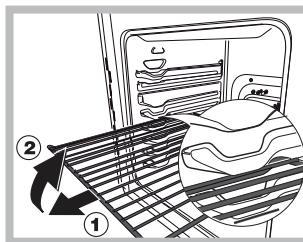
Вентилация за охлаждане

С цел да се охлади външната температура на фурната, вентилаторът за охлаждане издухва струя въздух между контролния панел и вратата на фурната.

След приключване на готвенето, охлаждащият вентилатор остава да работи, докато фурната се охлади достатъчно.

Осветление на фурната

Когато фурната не е в експлоатация, лампата може да се включи по всяко време чрез отваряне на вратата на фурната.



Фурната е снабдена със система за спиране срещу сваляне на решетките, така че да не може да се измъкнат от фурната. (1) Както е показано на илюстрацията, за да ги извадите напълно, просто вдигнете решетките, задръжте ги в предната част и издърпайте (2).

Режими за ръчно готвене

Всички режими на готвене имат температура на готвене шп подразбиране, която може да се регулира ръчно на стойност между 40°C и 250°C, по желание в режим ПЕЧЕНЕ НА ШИШ, стойността на мощността по подразбиране е 270°C.

Функция	Функция	Описание на НАЧИНА НА УПОТРЕБА И ГРИЖИ
	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	При използване на традиционния режим на готвене използвайте само едно ниво.
	МНОГОСТЕПЕННО	Тъй като топлината остава постоянна във фурната, въздухът сготвя и покафенява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.
	скара	Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на еднопосочното топлинно излъчване от нагревателния елемент чрез принудителна вентилация на въздуха във фурната. Това не позволява на храната да прегори и позволява на топлината да проникне директно в храната. Винаги гответе в този режим със затворена врата на фурната
	ГРИЛ/ШИШ ЗА ПЕЧЕНЕ	Горният нагревателен елемент се активира. Високата и пряка температура на грила се препоръчва за храна, която изисква по-висока температура на повърхността. Винаги гответе в този режим със затворена врата на фурната
	НИСКА ТЕМПЕРАТУРА	Този тип готвене може да се използва за тестване, размразяване, приготвяне на кисело мляко, затопляне на ястия на необходимата скорост и на бавно готвене при ниски температури. Опциите за температурата са: 40, 65, 90 °C.
	ТЕСТЕНИ СЛАДКИШИ	Тази функция е идеална за печене на торти. Поставете храната във фурната, докато е все още студена. Ястието може да се поставя и в предварително загрятата фурна. Възможно е само да се коригира продължителността с 10 / + 10 минути.
	ХЛЯБ	За да постигнете възможно най-добри резултати, препоръчваме Ви да спазвате внимателно инструкциите по-долу: *Следвайте рецептата. Да не се превишава максималното тегло на съда за събиране на мазнини Не забравяйте да налеете 100 мл студена вода в тавата за печене, в позиция 5 Поставете храната във фурната, докато е все още студена. Ако желаете да поставите храната във фурната, след като е предварително загрята, непосредствено след програмата за готвене на висока температура, текстът "Hot" ще се появи на екрана, докато температурата на фурната падне до 40°. В този момент ще бъде възможно да се постави хлябът във фурната.
	ПИЦА	Използвайте тази функция, за да пригответе пица. Моля, вижте следващата глава за повече подробности. Възможно е само да се коригира продължителността с -5 / + 5 минути. За да постигнете възможно най-добри резултати, препоръчваме Ви да спазвате внимателно инструкциите по-долу: *Следвайте рецептата. • Теглото на тестото трябва да бъде между 500 гр. и 700 гр. • Леко смажете тавичката и тавите за печене. Поставете храната във фурната, докато е все още студена. Ако желаете да поставите храната във фурната, след като е предварително загрята, непосредствено след програмата за готвене на висока температура, текстът "Hot" ще се появи на екрана, докато температурата на фурната падне до 120°. В този момент ще бъде възможно да се постави пицата във фурната
	режим ПЕЧЕНО	Използвайте тази функция, за да се готви телешко, свинско и агнешко месо. Постави месо във фурната, докато тя все още е студено. Ястието може също се поставя в предварително загрятая пещ. Това ще бъде възможно само коригира продължителността от -20 / + 25 минути.

Програмиране на готвенето

Режим на готвене трябва да бъде избран, преди да се осъществи. програмиране

Програмиране на продължителността на готвене

1. Натиснете  бутона няколко пъти,  докато иконата и трите цифри на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат
2. Завъртете ключа на таймера към "+" и "-" за да настроите продължителността.

3. Натиснете  бутона отново, за да потвърдите
 4. След изтичане на зададеното време, текстът КРАЙ се появява на дисплея, фурната ще спре процеса на готвене и ще прозвучи звуков сигнал.
- Например: е 9:00 и време от 1 час и 15 минути се програмира. Програмата ще спре автоматично в 10:15 часа.

Настройване на времето за край на режима на готвене

Продължителността на готвене трябва да бъде определена, преди да можете да планирате край на времето за готвене

1. Следвайте стъпки от 1 до 3, за да зададете продължителност, както е описано по-горе.
 2. Натиснете  бутона няколко пъти, докато иконата  и двете цифри на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат
 3. Завъртете ключа на таймера към "+" и "-" за да настроите стойността на часа.
 4. Натиснете  бутона отново, докато другите две цифри на дисплея започнат да мигат
 5. Завъртете ключа на таймера към "+" и "-" за да настроите стойността на часа.
 6. Натиснете  бутона отново, за да потвърдите
 7. След изтичане на зададеното време, текстът КРАЙ се появява на дисплея, фурната ще спре процеса на готвене и ще прозвучи звуков сигнал.
- Например: е 9:00 и време от 1 час и 15 минути се програмира, а времето за край се задава до 12:30 часа. Програмата ще стартира автоматично в 11:15 часа.

Програмирането е зададено, когато  и  бутоните са осветени. На ДИСПЛЕЯ се показва край на времето за готвене и продължителността на готвене. За отмяна на програмирането, завъртете СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0“.

Практически съвети за готвене

Не поставяйте решетките в позиция 1 и 5 по време на готвене с вентилатор. Това е така, защото прекалената директна топлина може да изгори чувствителни към температурата храни.

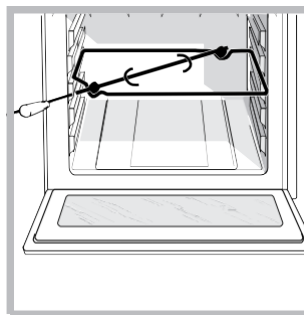
В режим на готвене ПЕЧЕНЕ НА ШИШ и ПЕЧЕНЕ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина и/или мазни частици).

МНОГОСТЕПЕННО

- Използвайте позиции 2 и 4 за поставяне на храната, която изисква повече топлина, на 2.
- Поставете тавичката за капеща мазнина на дъното, а решетката на най-горното ниво

! След като изберете някоя от програмите на фурната, настройката на параметрите на продукта се активират. Така се оптимизира работата на готвенето, но може да доведе до забавяне на запалването на вентилатора и загряването.

Печене на шиш



За да работи функцията за печене на шиш (вижте диаграмата) следвайте стъпките:

Поставете тавата за капеща мазнина в позиция 1
Поставете поставката за скара в позиция 3 и пухнете шиша в отвора, осигурен на задния панел на фурната

3. Стартирайте функцията за печене на шиш, като изберете  символите.

Когато този режим е активиран, грилът на шиша ще спре, ако вратата е отворена

Маса за готвене						
Рецепта	Функция	Предварително подгряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (минути)	Акcesoари и бележки
Сладкиши с мая	МНОГОСТЕПЕННО	Да	2	160 - 180	30 - 90	Тава за сладкипи върху мрежеста полица
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Рафт 3: Тава за сладкипи върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за сладкипи върху мрежеста полица
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Тавичка за мазнини или тава за сладкипи върху мрежеста полица
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	2	160 - 200	35 - 90	Тавичка за мазнини или тава за сладкипи върху мрежеста полица
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Рафт 3: Тава за сладкипи върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за сладкипи върху мрежеста полица
Бисквити/Тарталети	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2	160 - 180	15 - 40	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Рафт 3: Тава за сладкипи върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Рафт 5: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
Еклери	МНОГОСТЕПЕННО	Да	2	180 - 200	30 - 40	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Рафт 5: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
Целувки	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	3	90	120 - 150	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	90	140 - 180	Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Рафт 5: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
Фокача	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2	190 - 250	15 - 35	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Рафт 5: тава за печка върху мрежеста полица (нива на превключване по средата на процеса на готвене) Рафт 3: тава за печка върху мрежеста полица (нива на превключване по средата на процеса на готвене) Рафт 1: Тава за мазнина
Замразени пици	ПЕЧЕНЕ	Да	2	250	10 - 20	Рафт 2: Тава за мазнина/грил
Фланове (флан със зеленчуци, киш)	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2	180 - 190	40 - 55	Тава за сладкипи върху мрежеста полица
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Рафт 3: Тава за сладкипи върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за сладкипи върху мрежеста полица
Кошнички от бутер тесто/ Крекери с кремообразен пълнеж	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2	190 - 210	20 - 30	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Рафт 5: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 3: Тава за печка върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за мазнина
Лазаня / паста, приготвена в пещ / Канелони / Фланове	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	3	180 - 200	45 - 65	Таваичка а мазнини / Тава за печка върху мрежеста полица
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1kg	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	3	190 - 200	80 - 110	Таваичка а мазнини / Тава за печка върху мрежеста полица
	ПЕЧЕНЕ	Да	2	200 - 210	50 - 90	Рафт 2: телена полица Рафт 1: Тава за мазнина
Печено свинско с коричка 2 kg	ПЕЧЕНЕ	Да	2	190 - 210	110 - 150	Рафт 2: телена полица
Пилешко / заешко / патешко 1 kg	ПЕЧЕНЕ	Да	2	190 - 200	50 - 100	Рафт 2: мрежест рафт (обърнете храната на две трети от процеса на готвене) Рафт 1: Тава за мазнина
Пуешко / гъска 3 kg	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2	190 - 200	80 - 140	Таваичка а мазнини / Тава за печка върху мрежеста полица
Риба, приготвена в пещ / печения във фолио (филе, цяла)	МНОГОСТЕПЕННО	Да	2	180 - 200	30 - 60	Таваичка а мазнини / Тава за печка върху мрежеста полица
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	2	180 - 200	50 - 60	Таваичка а мазнини / Тава за печка върху мрежеста полица
Препечен хляб	ГРИЛ/ШИШ ЗА ПЕЧЕНЕ	5 минути	4	270	4 - 6	Мрежест рафт

Филета / парчета риба	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Да	3	170 - 190	20 - 30	Таваичка а мазнина / Тава за печка върху мрежеста полица
Колбаси / кебап на месо / Ребра / хамбургер	ГРИЛ/ШИШ ЗА ПЕЧЕНЕ	Да	4	240 - 250	15 - 30	Рафт 4: мрежест рафт (обърнете храната на две трети от процеса на готвене) Рафт 3: тава с вода
Печено пиле 1-1,3 кг	ГРИЛ/ШИШ ЗА ПЕЧЕНЕ	-	3	250	70 - 80	Рафт 3: печено на шиш Рафт 1: тава с вода
Печено говеждо 1 кг	ПЕЧЕНЕ	Да	2	200 - 210	35 - 50	Рафт 2: телена полица Рафт 1: Тава за мазнина
Печени картофи	ПЕЧЕНЕ	Да	2	210	30 - 55	Таваичка за мазнина / тава за печене върху мрежест рафт (обърнете храната на две трети от процеса на готвене)
Зеленчуци гратен	ПЕЧЕНЕ	Да	2	200 - 210	25 - 40	Таваичка а мазнина / Тава за печка върху мрежеста полица
Йогурт	НИСКА ТЕМПЕРАТУРА	-	2	40	240 - 300	Буркани в тавата
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1кг	НИСКА ТЕМПЕРАТУРА	-	2	90	120 - 180	Рафт 2: телена полица Рафт 1: Тава за мазнина

Таблица за автоматично готвене						
Рецепта	Функция	Предварително подгряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (минути)	Акcesoари и бележки
Пайове с пълнеж (чийзкейк, шрудел, ябълков пай)	ТЕСТЕНИ СЛАДКИШИ	-	2	-	-	Тава за сладкипи върху мрежеста полица
Кралска торта, мраморна торта		-	2	-	-	Скара
Пица (дебела)	ПИЦА	-	2	-	-	Рафт 5: тава с вода
Фокача	ХЛЯБ	-	2	-	-	Рафт 2: Тава за печка върху мрежеста полица
Хляб	ХЛЯБ	-	2	-	-	На капе тиган или тава за печене
ПЕЧЕН	ПЕЧЕН	-	2	-	-	

ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ (в съответствие с IEC 60350-1)						
Рецепта	Функция	Предварително подгряване	Рафт (отдолу)	Температура (°C)	Време (минути)	Акcesoари* и бележки
Сладкиш от маслено тесто	МНОГОСТЕПЕННО	Да	2	140	30 - 40	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	140	30 - 40	Рафт 3: универсална тава Рафт 1: универсална тава
Малки торти	МНОГОСТЕПЕННО	Да	3	160	20 - 30	Скара
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	160	25 - 35	Рафт 3: универсална тава Рафт 1: Тава за мазнина
Безмаслен пандишпан	МНОГОСТЕПЕННО	Да	2	150	35 - 45	Тава за сладкипи върху мрежеста полица
	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	160	30 - 45	Рафт 3: Тава за сладкипи върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за сладкипи върху мрежеста полица
2 ябълков пай	МНОГОСТЕПЕННО	Да	1 - 3	160	70 - 90	Рафт 3: Тава за сладкипи върху мрежеста полица Рафт 1: Тава за сладкипи
Тост	ГРИЛ / ПЕЧЕНЕ НА ШИШ	5 минути	4	270	4 - 6	Мрежест рафт
Бургери	ГРИЛ / ПЕЧЕНЕ НА ШИШ	-	4	250	18 - 30	Рафт 4: мрежест рафт (обърнете храната на две трети от процеса на готвене) Рафт 3: тава с вода
* Когато не са предоставени, акcesoари могат да бъдат закупени от центъра за следпродажбено обслужване.						
Индикациите в таблицата са без използването на плъзгащи се рафтове. Направете изпитванията без тези						
За предварително подгряване на празна фурна (съгласно IEC 60350-1):						
функции за изпитване "многостепенно".						

Използване на стъклокерамичния стъклен плот

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

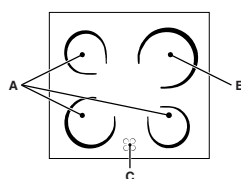
Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зоната за готвене, завъртете съответното копче в посока на часовниковата стрелка. За да я изключите отново, завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка до достигане на позиция "0". Ако светлинният индикатор свети в ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ, това показва, че най-малко една от зоните за готвене на плота е включена.

Зони за готвене

На плота за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.

На плота за готвене има електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.



- А. Зона за готвене с лъчисти нагревателни елементи.
Б. Зона за готвене с халогенни нагревателни елементи.
В. Индикатор за остатъчна топлина: показва, че температурата на съответната

зона за готвене е над 60°C, дори когато нагревателният елемент е изключен, но все още е топъл.

Зона за готвене с халогенни нагревателни елементи.

Тези елементи излъчват топлина от халогенни лампи. Те притежават подобни характеристики като на газовите котлони: те са лесни за управление и бързо достигат зададената температура, позволявайки да видите каква а мощност е достигната.

Описание на нагревателните елементи

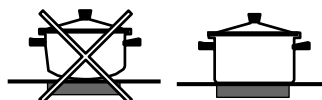
Кръглите лъчисти нагревателни елементи се зачервяват 10 - 20 секунди, след като са били включени. Кръглите халогенни нагревателни елементи гарантират равномерно разпределение в допълнение към обичайните предимства, които халотенни нагревателни елементи имат. Халогенните нагревателни елементи излъчват високи нива на топлина и светлина, веднага след като се включат, носейки следните практически предимства:

- бързо нагряване (във връзка с газовата горелка)
- бързо готвене
- равномерна температура по цялата повърхност (дължаща се на кръговите нагревателни елементи)

Те са подобни на другите зони за готвене върху плота и затова са лесни за използване. За да се гарантира, че използвате плота правилно, всичко, което трябва да направите е да се консултирате с таблиците за готвене в книжката с инструкции.

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с дебело, равно дъно, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона.



- Винаги използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагревателната зона, за да се гарантира пълно използване на топлината.



- Винаги се уверете, че в основата на тигана е напълно чиста и суха: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално и така и тенджерите, и плотът за готвене ще са по-ефективни за по-дълъг период от време.
- Избягвайте да използвате едни и същи съдове, които са използвани за газовите котлони: концентрирането на топлината може да деформира основата на съда, което да го принуди да не контактува правилно с повърхността.
- Никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Позиция	Лъчист керамичен котлон нормален или бързоагряващ	Керамичен халогенен котлон Автоматичен котлон
0	Изкл.	Изкл.
1	За готвене на риба	За да се стопи масло или шоколад
2	Готвене на картофи (с помощта на пара), супи, нахут, боб	За приготвяне на картофи (парогенератори), супа, нахут, фасул
3	За продължително готвене на големи количества храна, зеленчукова супа	
4	За печено (средно изпечено)	За печено (добре изпечено)
5	За печено (добре изпечено)	
6	За запичане или бързо заваряване	За готвене на точката на кипене
7		
8		
9		За печено
10		За яхнии
11		
12		За пържене

Поддръжка и почистване

BG

Изключване на уреда

Преди да извършите операции по уреда, изключете го от електрическата мрежа.

Почистване на фурната

Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

- Почиствайте стъклената част на вратата на фурната с помощта на гъба и неабразивен почистващ препарат, след което подсушете добре с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални стръгалки, защото те могат да издраскат повърхността и за причинят напукване на стъклото.
- Вътрешните емайлирани или изработени от неръждаема стомана и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Използвайте специализирани продукти за почистване, ако петната са трудно отстранявани. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- В идеалния случай вътрешността на фурната трябва да се почиства след всяка употреба, докато все още е топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте изплакването на абразивни вещества.
- Акcesoарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.
- Върху неръждаемата стомана могат да останат петна от твърдата вода, останала дълго върху нея или от агресивните препарати, които съдържат фосфор. Препоръчваме ви да изплаквате и след това старателно да подсушавате стоманените повърхности.

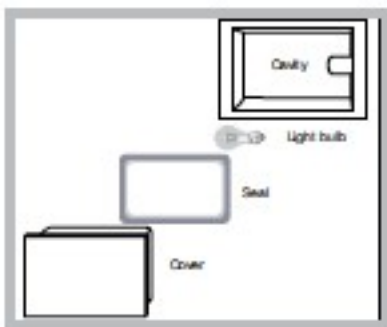
Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Следпродажбения сервизен център. Препоръчва се фурната да не се използва, докато уплътнението не бъде сменено.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната:

- Премахване стъкления капака с помощта на отвертка.



- Развийте крушката и я подменете с аналогична: Напрежение 230 V, мощност 15 W, свързване E 14. Поставете стъкления капак, като се уверите, че уплътнението е поставено правилно (вижте диаграмата).

Не използвайте лампата на фурната като/за вътрешно осветление.

Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

Избягвайте използването на абразивни или корозивни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат повърхността и това да не може да се ремонтира.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтръкайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стръгалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана специфична за плотове от керамично стъкло напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стръгалка, докато повърхността е още топла.
- След като веднъж почистите, плотът трябва да се обработи със специален защитен продукт за поддръжка: оставеният от този продукт невидим филм защитава повърхността от капки по време на готвенето. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- Винаги измивайте уреда добре с чиста вода и го подсушавайте напълно: останките може да образуват кора при последващите цикли на готвене.

Клас на почистващите препарати на стъклокерамичните котлони	Налични в
Стъгалка за стъкло Бръснарско ножче	Магазини „Направи си сам“
Резервни остриета	Магазини „Направи си сам“, супермаркети, дрогерии
COLLO Iuneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Кооперативни магазини, универсални магазини, магазини на регионалните електрически компании, супермаркети

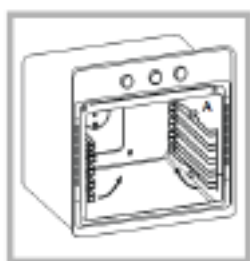
Хромираните копчета могат да се почистват с гъба, напоена с топла вода и неутрален сапун. Агресивните сапуни могат да развалят външния вид на продукта; да не се използват разреждители на киселинна или алкохолна основа, като и такива, съдържащи лимонена киселина (например: лимон) или оцетна киселина (например: оцет).

Автоматично почистване с помощта на цикъл ПИРОЛИЗА

По време на цикъл ПИРОЛИЗА, вътрешната температура на печта достигне 500 ° C. Цикълът Пиролиза се активира и изгаря остатъците от храна и мръсотия. Мръсотията буквално изгаря. Дръжте децата далеч от уреда по време на автоматичния процес на почистване, тъй като повърхностите могат да станат много горещи. Частиците могат да се запалят във фурната като резултат от процеса на горене. Няма причина за безпокойство: този процес е напълно нормален и безопасен.

Преди започване на цикъла ПИРОЛИЗА:

- Отстранете големи или грапави хранителни остатъци от вътрешността на фурната с влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати.
- Отстранете всички аксесоари.



Махнете двете решетки, като ги повдигнете на разстояние от спейсърите А (вижте фигурата).

- Не поставяйте кърпи или поставки над дръжката на фурната.
- Завъртете СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0“.

! Ако фурната е твърде гореща, пиролизният цикъл не може да започне. Изчакайте фурната да се охлади.

! Програмата може да се стартира само след като вратата на фурната е затворена.

За да активирате почистващата процедура ЦИКЪЛ ПИРОЛИЗА, натиснете и задръжте  бутона за около 4 секунди. Копчето TIMER може да се използва, за да изберете желаното ниво на почистване; има три настройки по подразбиране във времето, които не могат да бъдат променени.

1. Икономичен (ECO): завъртете копчето в посока „-“. Продължителност 1 час.
2. Нормален (NOR): първоначално ниво. Продължителност 1 час и 30 минути.
3. Интензивен (INT): завъртете ключа към „+“. Продължителност 2 часа.
4. Натиснете  бутона, за да потвърдите

Край на ЦИКЪЛА ПИРОЛИЗА (като за нормален цикъл на готвене), може да бъде програмиран (вижте Програмиране на автоматичен краен час за почистване).

Съвети за безопасност

- Иконата  на дисплея, когато свети, показва, че вратата на фурната автоматично се заключва, веднага след като температурата е достигнала висока стойност.

- Иконата **СТОП** показва, че цикълът за почистване може да бъде отменен по всяко време чрез натискане на  бутона.
- Ако възникне неизправност, нагревателните елементи ще бъдат изключени.
- След като вратата на фурната е заключена, не можете да промените настройките на продължителност и края на цикъла.

Програмиране на автоматичен край при почистване

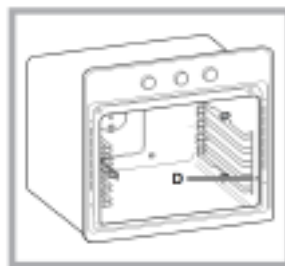
1. Натиснете  бутона, докато  иконата и двете цифри на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат
 2. Завъртете ключа на таймера към „+“ и „-“ за да настроите стойността на часа.
 3. Натиснете  бутона отново, докато другите две цифри на дисплея започнат да мигат
 4. Завъртете ключа на таймера към „+“ и „-“ за да настроите стойността на часа.
 5. Натиснете  бутона отново, за да потвърдите
 6. След изтичане на зададеното време, текстът КРАЙ се появява на дисплея и ще прозвучи звуков сигнал.
- Например: часът е 9:00 и Икономичен ЦИКЪЛ ПИРОЛИЗА е избран: по подразбиране зададеното време в 1 час. 12:30 часа е крайният час по подразбиране Програмата ще стартира автоматично в 11:30 часа.

Програмирането е зададено, когато  и  бутоните са осветени. На ДИСПЛЕЯ се показват алтернативно крайното време на ЦИКЪЛА ПИРОЛИЗА и продължителността.

След приключване на автоматичния цикъл за почистване

Вие ще трябва да почакате, докато температурата вътре във фурната спадне достатъчно, преди да можете да отворите вратата на фурната. Ще забележите бели отлагания на прах по дъното и стените на фурната; премахнете тези отлагания с влажна гъба, след като фурната се охлади напълно. Освен това, може да се възползвате от още топлата фурна, като в този случай не е необходимо да отстранявате отлаганията, те са напълно безвредни и няма да се отразят на храната по никакъв начин.

Сглобяване на плъзгащите се решетки:



Закрепете двете рамки с помощта на отвора на вътрешните стени на фурната (вижте диаграмата). Отворите за лявата рамка са разположени в горната част, а отворите за дясната рамка са в дъното.

Накрая, настройте рамките върху спейсърите А.





Indesit Company S.P.A.

Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.whirlpool.com

08/2015-195137111.01
XEROX FABRIANO