

Kuchnia
Instalacja i obsługa

K3 C51/U

Cooker
Installation and use

Кухонная плита
Установка и пользование

sporák
instalace a použití

Konyhabútor
Beépítés és használat

Sporák s viacúelovou rúrou a sklokeramickou varnou doskou

Návod na inštaláciu a použitie



 **INDESIT**

Ⓟ	Kuchnia z elektrycznym piekarnikiem „Siedmiu kucharzy”	3
Ⓟ	Cooker with multifunction oven and ceramic hob Instructions for installation and use	14
Ⓟ	Плита с мультифункциональной духовкой и стеклокерамической поверхностью Инструкции по использованию и обслуживанию	24
Ⓟ	Sporák s víceúcelovou pecicí troubou a sklokeramickou varnou deskou Návod k instalaci a použití	34
Ⓟ	Konyhabútor többfunkciós sütővel és üvegkerámia munkalappal Beépítési és használati utasítások	46
Ⓟ	Sporák s viacúèelovou rúrou a sklokeramickou varnou doskou Návod na inštaláciu a pou•itie	56

W celu zapewnienia SPRAWNEGO i BEZPIECZNEGO działania urządzenia należy:

- korzystać wyłącznie z usług **AUTORYZOWANYCH** serwisów
- stosować tylko **ORYGINALNYCH** części zamiennych

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.
2. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.
3. Po zapakowaniu kuchenki należy sprawdzić czy w trakcie transportu nie uległo ono uszkodzeniu i czy nie brakuje żadnych części. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika. Wszelkie elementy opakowania (torby plastikowe, pianka poliesterowa, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscach, do których nie mają dostępu dzieci, ponieważ elementy te mogą być dla nich niebezpieczne.
4. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z zaleceniami producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę. Niewłaściwa instalacja może być przyczyną niebezpiecznych wypadków i innego rodzaju zagrożeń zdrowia ludzi, zwierząt lub innych obiektów. Za zagrożenia tego typu producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności.
5. Instalacja elektryczna urządzenia będzie bezpieczna wyłącznie wtedy gdy kuchenka zostanie przyłączona do sprawnej instalacji uziemiającej, spełniającej obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości co do posiadanej przez Państwa instalacji uziemiającej zalecamy konsultację wykwalifikowanego specjalisty. Producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez urządzenie, które nie zostało właściwie uziemione.
6. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić czy dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilającej.
7. Należy sprawdzić czy dopuszczalne obciążenie sieci elektrycznej oraz gniazdek sieciowych pozwala na przyłączenie urządzenia. Maksymalny pobór mocy podany jest na tabliczce znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika.
8. Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej należy użyć wielobiegunowego wyłącznika sieciowego o odległości styków co najmniej 3 mm.
9. Jeżeli gniazdko sieciowe i wtyczka urządzenia nie pasują do siebie, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi wymianę gniazdko oraz sprawdzenie czy przekrój kabli w gniazdku odpowiada maksymalnej pobieranej mocy przez urządzenie. Stosowanie przejściówek, rozgałęziaczy ani przedłużaczy nie jest zalecane.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania jeśli nie jest ono używane. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym i zakręcić dopływ gazu.
11. Nie wolno zasłaniać szczelin wylotowych gorącego powietrza ani szczelin wentylacyjnych.
12. Nie wolno samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym.
13. Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (na przykład – ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego lub nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
14. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać kilku podstawowych zasad. W szczególności:
 - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi ani stopami
 - nie wolno korzystać z urządzenia, przebywając w jego otoczeniu bez obuwia
 - nie stosować przedłużaczy, jeśli będzie to konieczne należy zachować szczególną ostrożność,
 - aby wyłączyć kabel zasilający z gniazdka sieciowego w żadnym wypadku nie należy ciągnąć za kabel
 - nie narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca, itp.)
 - z urządzenia nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby nie znające urządzenia
15. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania.
16. Jeżeli zauważy się pęknięcia na powierzchni płyty ceramicznej, należy natychmiast odłączyć prąd. W celu naprawienia uszkodzenia należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego punktu naprawy i stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nie zastosowanie się do tej zasad może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
17. Jeżeli urządzenie ma pozostawać przez jakiś czas nie używane, radzimy odłączyć przewód zasilający po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazdka prądu. Należy ponadto odpowiednio zabezpieczyć te części urządzenia, które mogłyby stanowić zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby w zabawie użyć urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem
18. Płyta ceramiczna jest odporna na wahania temperatury i uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia, może pęknąć. W takim wypadku należy natychmiast odłączyć zasilanie i zwrócić się do autoryzowanego punktu naprawy.
19. Należy pamiętać, że płytki grzejne pozostają ciepłe przez około pół godziny po wyłączeniu. W tym czasie nie należy przypadkowo stawiać na nich żadnych naczyń lub przedmiotów.
20. Nie wolno włączać powierzchni grzejnych, jeżeli znajduje się na nich folia aluminiowa lub tworzywa plastikowe.

21. Nie należy zbliżać się do nagrzanego powierzchni.
22. Używając drobnego sprzętu AGD należy zwrócić uwagę, aby przewody zasilające tych urządzeń nie dotykały rozgrzanych powierzchni.
23. Używając do gotowania rondli, należy zwrócić uwagę, by ich rączki były skierowane do środka, aby ich przypadkiem nie wyrzucić.
24. Nie wolno pozostawiać włączonej powierzchni grzejnej, jeżeli nic na niej nie gotujemy, ponieważ ulegnie ona bardzo szybkiemu rozgrzaniu, co może uszkodzić elementy grzejne.
25. Zalecenia przed pierwszym użyciem. Klej użyty do zabezpieczenia płyty może pozostawiać tłuste ślady. Radzimy usunąć go przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia za pomocą delikatnego (nie ściernego) środka czystości. Przez pierwszych kilka godzin użytkowania może unosić się z kuchni zapach gumi, który jednak szybko zniknie.
26. Jeżeli urządzenie uległo awarii lub pracuje niewłaściwie, należy odłączyć je od zasilania i pozostawić je w spokoju do czasu przybycia wezwanego technika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Należy zawsze żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może przyczynić się do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.
27. W przypadku gdy zrezygnują Państwo z używania kuchni lub innych elektrycznych urządzeń domowego użytku, dobrze będzie, po odłączeniu od zasilania, zabezpieczyć je przez odcięcie kabla zasilającego. Wykonanie tych czynności zmniejszy możliwość ulegnięcia nieszczęśliwym wypadkom przez dzieci, które mogłyby używać urządzenia jako zabawki.
28. Jednym z częstszych typów wypadków, które mogą zdarzyć się podczas korzystania z kuchенок są poparzenia małych dzieci. Mogą one powstać w wyniku:
 - a) Dotknięcia gorących części
 - b) Rozlania gorących płynów
 - c) gdy dziecko ściągnie na siebie naczynie, chwytając za wystający poza blat kuchenki uchwyt.
29. Należy pamiętać, że skóra małych dzieci jest o wiele bardziej wrażliwa niż skóra osób dorosłych, przez co bardziej narażona jest na porażenia. Dlatego też zalecamy, aby podczas korzystania z urządzenia oraz podczas jego stygnięcia po zakończeniu gotowania uniemożliwić przebywanie w jego pobliżu małych dzieci.
30. Aby zapobiec możliwości przypadkowego rozlania gorącej zawartości, do gotowania na płytach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
31. Szczególnej uwagi należy dołożyć podczas korzystania z naczyń do smażenia frytek itp., aby uniknąć możliwości rozlania gorącego oleju. Naczyni takich nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać bez nadzoru ponieważ przegrzany olej mógłby zacząć się gotować i zapalić na gorącym elemencie grzewczym.
32. W pobliżu włączonego urządzenia nie wolno używać łatwopalnych płynów, jak na przykład benzyna lub inne łatwopalne rozpuszczalniki.
33. Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do kuchenki, zwłaszcza podczas korzystania z grilla lub piekarnika, ponieważ części te podczas pieczenia stają się bardzo gorące.
34. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokrętki ustawione są w położeniu „•/O”.
35. Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń i materiałów łatwopalnych.
36. Kuchnię należy ustawić na podłodze. W przypadku instalowania na cokole, należy ją w szczególny sposób zabezpieczyć przed przewróceniem.

Instalacja

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

Ważne: wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Instalacja kuchni

- Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zbudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od podszk. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi, a okapem nadkuchennym powinna wynosić min. 650 mm. Okap należy – w przypadku braku w pomieszczeniu zblokowanej wentylacji nawiewno-wywiewnej – używać jako pochłaniacz.

Uwaga: Kuchnia zabudowana w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

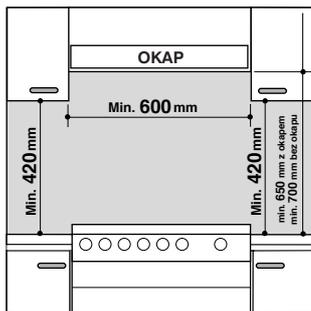
Przykład ustawienia kuchni (rys. A). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

- a) kuchnię można ustawić w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem,

b) meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami. Nie wolno wieszac zasłon zaraz za kuchnią ani w odległości 110 mm od ścianek bocznych kuchni,

c) okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi,

d) szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów nie zabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,

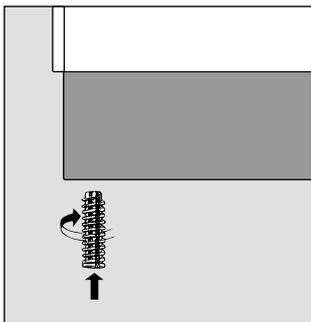


Rysunek A

e) ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kucharki może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia.

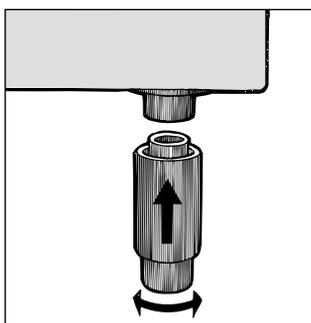
Poziomowanie kucharki

Kucharka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzenia. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kucharki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



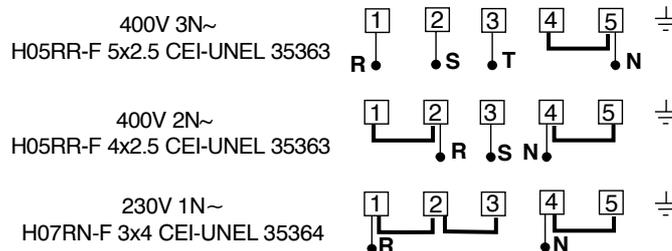
Montaż nóżek

Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni



Podłączenie do instalacji elektrycznej

Aby zapobiec nagrzewaniu się kabla zasilającego należy go przed przystąpieniem do korzystania z kucharki całkowicie rozwinąć. Kucharki należy podłączać do zasilania według poniższego diagramu:



Montaż kabla zasilającego

Otwarcie skrzynki zaciskowej:

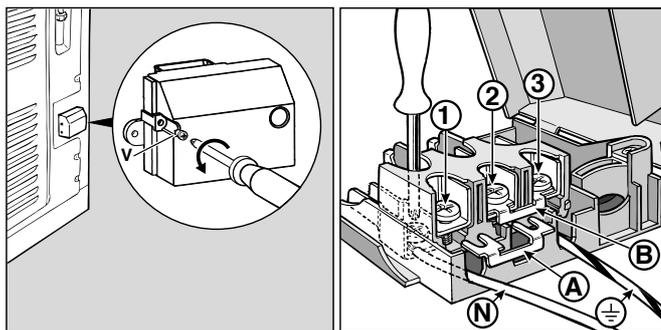
- Odkręcić śruby „V”.
- Pociągnąć i otworzyć pokrywę skrzynki zaciskowej

W celu podłączenia kabla wykonać następujące czynności:

- Wstawić mostki **A** i **B** we właściwe miejsca, w zależności od typu podłączenia, zgodnie ze schematem pokazanym powyżej

Uwaga: Mostki są fabrycznie wkręcone w pozycji podłączenia kucharki do jednej fazy 230V (dwa mostki łączą punkty 1-2-3). Mostek łączący punkty 4-5 znajduje się w dolnej części kostki przyłączeniowej.

- odkręcić śruby przytrzymujące kabel i trzy śruby styków L – N – \perp
- zamocować kabelki pod główkami śrub przestrzegając kolorów: Niebieski (N) do gniazda 5; Brązowy (R-S-T) do gniazda 1-2-3; Żółto – Zielony [\perp] do gniazda [\perp]
- zamocować kabel zasilający w odpowiedniej przewodnicy i zamknąć pokrywę



Podłączenie kucharki do instalacji elektrycznej

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie można podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kucharkę od zasilania.

Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki

- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów
- czy wtyczka lub wyłącznik sieciowy będą łatwo dostępne.
- w przypadku wymiany kabla należy zwrócić uwagę, aby przewód uziemienia był dłuższy o około 2 cm od pozostałych przewodów.

Dane techniczne

Wymiary piekarnika

szerokość	39 cm
głębokość	41 cm
wysokość	34 cm

Objętość robocza piekarnika:

54 litry

Max. moc piekarnika

2100 W

Moce grzałek płyty

Prawa tylna	1200 W
Prawa przednia	1700 W
Lewa przednia	1200 W
Lewa tylna	1700 W

Max. moc grzałek płyty

5800 W

Napięcie i częstotliwość zasilania

230 V/400 V 3N~50/60 Hz

Etykieta energetyczna

Etykieta energetyczna jest zgodna z Dyrektywą UE 2002/40/CE (norma EN 50304).

Energochłonność podana dla trybu dynamicznego, z wymuszonym obiegiem

- pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja  „piekarnik z nawiewem”

Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu statycznego

- pieczenie statyczne: wybrana funkcja  „tryb tradycyjny”

Uwaga:

Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:

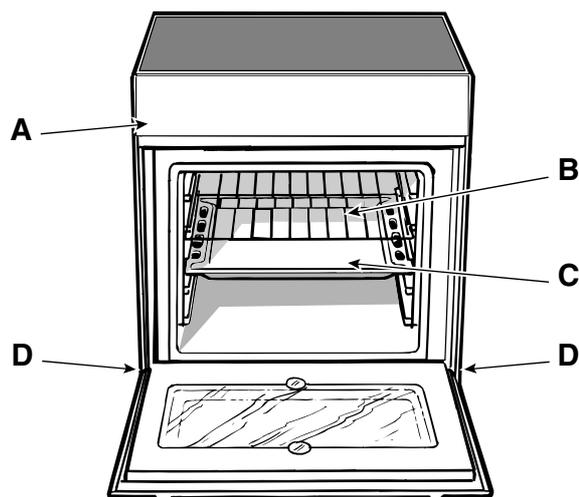
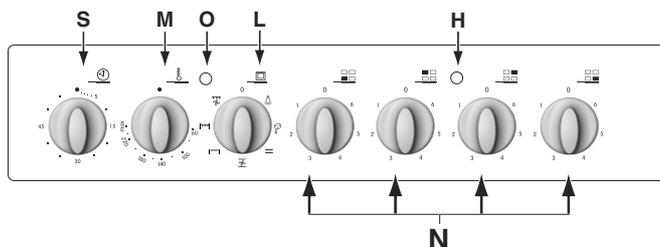
- wewnętrznej stronie drzwiczek schowka
- wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady

 Niniejsze urządzenie jest spełnia poniższe dyrektywy Unii Europejskiej

- 72/23/CEE z dnia 19/02/73 (Niskie Napięcie) i późniejsze zmiany
- 89/336/CEE z dnia 03/05/89 (Kompatybilność Elektromagnetyczna) i późniejsze zmiany
- 93/68/CEE z dnia 22/07/93 i późniejsze zmiany.

Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem wielofunkcyjnym

- A Panel sterujący
- B Kratka piekarnika
- C Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
- D Regulowane nóżki
- H Kontrolka włączenia elektrycznej płytki grzejnej
- L Pokrętko wybierające opcje pracy piekarnika
- M Pokrętko termostatu piekarnika
- N Pokrętki grzałek płyty kuchni
- O Kontrolka uruchomienia termostatu piekarnika
- S Minutnik



Instrukcja obsługi

Poszczególne funkcje kuchenki obsługiwane są za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym.

Uwaga: Przed pierwszym użyciu piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Uwaga: Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki. Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika

Pokrętki piekarnika (L) (M)

Pokrętki te służą do wyboru różnych funkcji oraz do ustawiania temperatury właściwej dla potraw pieczonych w piekarniku. Funkcje pieczenia są ustawiane przez odpowiednie operowanie dwoma pokrętkami:

- L – opcje pracy piekarnika
- M – temperatura pieczenia

Po ustawieniu pokrętki w dowolnym położeniu, poza położeniem „O”, zapali się lampka O sygnalizacyjna piekarnika. Ustawienie pokrętki na symbolu umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

1. Funkcja „Rozmrażanie”

- Położenie pokrętki „L”:
- Położenie pokrętki „M”: dowolne

Zamocowany w dolnej części piekarnika wentylator wymusza obieg powietrza o temperaturze pokojowej wokół potrawy. Taki sposób rozmrażania jest najbardziej zalecany, szczególnie dla delikatnych, które nie mogą być podgrzewane np.: lody, ciasta, kremy, ciasta owocowe. Użycie wentylatora skraca czas rozmrażania prawie o połowę. Rozmrażanie mięsa, ryb i chleba można przyspieszyć wybierając funkcję „piekarnik z nawiewem” i ustawienie temperatury na 80-100°C.

2. Piekarnik statyczny

- Położenie pokrętki „L”:
- Położenie pokrętki „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a Max

Po wybraniu tego programu zapali się lampka kontrolna piekarnika oraz włączone zostaną oba elementy grzejne – górny i dolny. W tym trybie piekarnik pracuje podobnie do tradycyjnych pieców stosowanych przez nasze babki. Statyczny piec konwekcyjny jest niezastąpiony w przygotowywaniu potraw składających się z dwóch lub większej ilości oddzielnych składników, które połączone tworzą ostateczne danie, jak na przykład: kapusta i żeberka wieprzowe, dorsz na stono po hiszpańsku, sztokfisz all’anconetana, krucha cielęcina z ryżem, itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również podczas przyrządzania dań z wołowiny lub cielęciny, takich jak: mięsa duszone, gulasze, dziczyzna, noga lub łopatka wieprzowe, itp. Wymagają one powolnego pieczenia i stopniowego dodawania bulionu lub płynów. Ten tryb pieczenia nadaje się również doskonale do pieczenia kruchych ciastek lub herbatników jak również deserów owocowych. W trybie statycznego pieca konwekcyjnego zalecane jest korzystanie jedynie z jednego poziomu pie-

karnika. Wykorzystanie większej ilości tac wpłynęłoby negatywnie na rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Wybór jednego z poziomów w piekarniku umożliwia zróżnicowanie stopnia wypieczenia górnej i dolnej części potrawy. Pieczenie na dwóch pierwszych dolnych poziomach zapewni rozprowadzenie większej ilości ciepła w dolnej części piekarnika.

3. Piekarnik z nawiewem

- Położenie pokrętła „L”: położenie
- Położenie pokrętła „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a Max

W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.

Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dość długiego czasu pieczenia, na przykład: lasania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie i uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.

Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wymiennych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

4. Górna grzałka

- Położenie pokrętła „L”:
- Położenie pokrętła „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a Max

Tryb ten może być stosowany do przyrumieniania pieczonej potrawy.

5. Grill

- Położenie pokrętła „L”: położenie
- Położenie pokrętła „M”: Max

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni

mięsa i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...

Uwaga z funkcji pieczenia: grill należy korzystać przy uchylonych drzwiczkach.

6. Grill z nawiewem

- Położenie pokrętła „L”: położenie
- Położenie pokrętła „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a 200°C

Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie ciepłe elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kielbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.

Uwaga z funkcji pieczenia: grill z nawiewem należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się przez ustawianie pokrętła „L” w pozycji oznaczonej symbolem . Oświetla piekarnik i jest włączone, gdy jakikolwiek elektryczny element grzejny piekarnika pracuje.

Kontrolka piekarnika (O)

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętłem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Minutnik (S)

Przekręcić pokrętło „S” o pełen obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara . Następnie cofnąć pokrętło ustawiając je na żądany czas, podany w minutach na panelu.

Ważne

Podczas korzystania z piekarnika lub grilla należy uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia. Drzwiczki piekarnika podczas pieczenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

Wnęka do składowania pod piekarnikiem

Pod piekarnikiem znajduje się wnęka, która może być wykorzystywana do przechowywania patelni i akcesoriów kuchennej. Ponadto, podczas pracy piekarnika można jej używać jako miejsce do podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw.

Kuchenka umożliwia Państwu przyrządzanie potraw na wiele różnych sposobów, umożliwiając wybór najlepszej metody dla danego rodzaju dania. Z czasem nauczą się Państwo najlepszych sposobów wykorzystania tego niezwykle wygodnego urządzenia. Przedstawione poniżej wskazówki są jedynie ogólnymi zaleceniami, które mogą być zmieniane odpowiednio do własnego doświadczenia.

Wstępne nagrzewanie piekarnika

W przypadkach, gdy zachodzi konieczność uprzedniego nagrzania piekarnika, w zasadzie każdorazowo przy pieczeniu potraw przygotowywanych z użyciem drożdży, zaleca się skorzystanie z funkcji roboczej „piekarnik z nawiewem” pozwalającej na szybkie nagrzanie piekarnika, przy niewielkim zużyciu energii. Po włożeniu potrawy do piekarnika, w zależności od potrzeby można skorzystać z innej funkcji roboczej urządzenia.

Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu roboczego piekarnika

Jednoczesne pieczenie na dwóch poziomach roboczych piekarnika jest możliwe jedynie przy włączeniu funkcji „piekarnik z nawiewem”. Zaleca się skorzystanie z drugiego i trzeciego poziomu od gdyż pierwszy i czwarty są bezpośrednio ogrzewane co może spowodować przypalenie się delikatnych potraw. Używając trzech poziomów jednocześnie należy używać poziomów środkowych, należy także zamienić miejscami potrawę z trzeciego i czwartego poziomu podczas pieczenia.

Korzystając z trybu „piekarnik z nawiewem”  należy mieć poniższe sugestie na uwadze:

- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczony jest na dania bardziej delikatne;
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych

temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;

- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

Korzystanie z grilla

Ten wielofunkcyjny piekarnik oferuje ci dwie różne funkcje grillowania:

Funkcja  „grill” gwarantuje natomiast pełne wykorzystanie powierzchni rusztu. Używać dla równomiernie rozłożonych potraw, zajmujących całą powierzchnię rusztu w celu uzyskania równo zrumienionej na złoty kolor skórki. Uwaga! grillowanie należy prowadzić przy uchylonych drzwiach piekarnika.

Funkcja  „grill z nawiewem” okazuje się niezastąpiona w przypadku konieczności szybkiego opiekania, łącząc zalety opiekacza z korzyściami wynikającymi ze stosowania funkcji termoobiegu: gotowa potrawa jest pięknie przyrumieniona i dobrze wypieczona od dołu. Umożliwia opiekanie dużych kawałków mięsa i drobiu bez użycia rożna. Można również korzystać z opisanej funkcji w końcowym etapie pieczenia potraw, w celu równomiernego przyrumieniania.

Uwaga! Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika, osiągniemy wówczas lepsze rezultaty i znaczną oszczędność energii (około 10%). Przy korzystaniu z każdej funkcji z użyciem opiekacza, zaleca się ustawienie pokrętła regulacji temperatury w pozycji- 200°C. Wymóg ten ściśle związany jest z zasadami, na których opiera się funkcjonowanie opiekacza – optymalna wydajność promieni podczerwonych działających na potrawę osiągnięta jest w wysokich temperaturach. W przypadku gdy jest taka potrzeba można oczywiście obniżyć temperaturę w piekarniku, gdy pracuje on w jednej z funkcji z użyciem opiekacza. W tym celu, wystarczy za pomocą termoregulatora ustawić (niższą od maksymalnej) żądaną temperaturę. Aby zapobiec ściekaniu tłuszczu do komory piekarnika, używając opiekacza należy umieścić specjalną blachę na pierwszym poziomie od dołu. Aby zapobiec ściekaniu tłuszczu do komory piekarnika, używając opiekacza należy umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie od dołu.

Pieczenie ciast

Ciasta należy wkładać do nagrzanego piekarnika, piekarnik osiąga właściwą temperaturę, gdy zgaśnie lampka kontrolna „O”. Nie należy otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia gdyż może to spowodować opadnięcie już wyrośniętego ciasta. Masa wsadowa ciasta (ciasta ubijane) nie powinna być zbyt płynna, w przeciwnym razie wydłuży to cykl pieczenia. Najczęściej powtarzające się problemy w przypadku pieczenia ciast:

Ciasto jest zbyt suche

Następnym razem ustawić temperaturę wyższą o 10°C i skrócić czas pieczenia

Ciasto „siada”

Masa wsadowa powinna być gęstsza lub należy obniżyć o 10°C temperaturę pieczenia

Wierzch ciasta jest przypalony

Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika, ustawić niższą temperaturę, wydłużyć czas pieczenia

Ciasto ma zakalec

Należy zrobić suchszą masę, zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.

Ciasto przywarło do formy

Starannie wysmarować formę i wysypać mąką

W wyniku równoczesnego pieczenia ciast na dwóch różnych poziomach uzyskaliśmy niezadowolający rezultat w przypadku jednego z nich (różnica w stopniu wypieczenia)

Ustawić niższą temperaturę. Równoczesne włożenie potraw do piekarnika, wcale nie oznacza, iż muszą one zostać wyjęte w jednakowym czasie.

- Wstępnie nagrzać piekarnik, nie krócej niż przez 10 minut,
- Umieścić pizzę w aluminiowej blasze i ułożyć na ruszcie stanowiącym wyposażenie piekarnika. Stosowanie będącej na wyposażeniu blachy do pieczenia, wydłużyłoby niepotrzebnie czas pieczenia, a pizza nie byłaby dostatecznie chrupiąca.
- Unikać częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy z dużą ilością nadzienia (capricciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.
- W przypadku pieczenia na więcej niż jednym poziomie (maksymalnie na 3) zaleca się ustawienie temperatury na 220°C.

Potrawy mięsne i rybne

Aby uniknąć nadmiernego wysuszenia mięsa, zalecana minimalna masa ustalona została na 1 kg. Drób i ryby powinny być pieczone w niskich temperaturach (180 – 200°C). Zalecana temperatura dla mięs zależy natomiast w dużym stopniu odżądanego stopnia wypieczenia. Jeżeli pragniemy, aby mięso było „krwiste” należy w pierwszej fazie pieczenia, ustawić na krótki okres czasu wysoką temperaturę rzędu 200-220°C, by później stopniowo ją obniżyć. Przy wyborze odpowiedniej temperatury należy kierować się następującą zasadą: im większa porcja mięsa, tym niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia.

Ułożyć mięso na środku ruszta i umieścić pod nim blachę na kapiący tłuszcz. Potrawa powinna znajdować się pośrodku piekarnika. Jeśli chce się by była ona bardziej ogrzewana od dołu, należy skorzystać z niższych poziomów. Aby pieczeń zachowała wszystkie walory smakowe (szczególnie w przypadku kaczki i dziczyzny) należy od góry obłożyć ją boczkiem lub słoniną.

Pieczenie pizzy

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przy pieczeniu pizzy, należy zastosować funkcję  „piekarnik z nawiewem”:

Instrukcja obsługi płyty ceramicznej

Pokręta

elektrycznych płytek grzejnych kuchenki (N)

Kuchenki mogą być wyposażone w płytki grzejne zwykłe lub szybko nagrzewające się, w wielu różnych konfiguracjach (płytki szybko nagrzewające różnią się od normalnych czerwonym kółkiem na ich środku). Aby uniknąć rozpraszania energii cieplnej i przypalania dań, należy stosować wyłącznie garnki o płaskich dnach, o średnicach nie mniejszych od średnicy płytki. W poniższej tabeli przedstawiono zalecane położenia pokręteł do przygotowywania różnych potraw.

Lampka sygnalizacyjna płytek elektrycznych (H)

Lampka ta świeci się przez cały czas gdy włączona jest jakaś płytka elektryczna na blacie kuchenki.

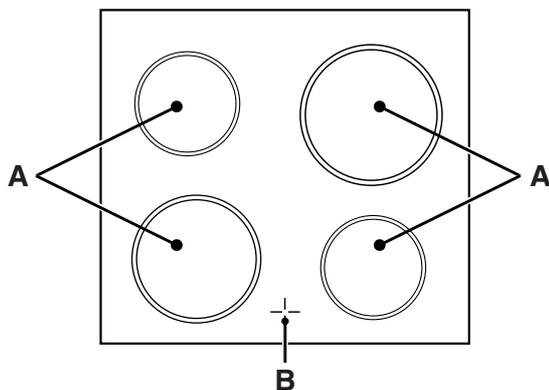
Położenie	Płytki normalna lub szybko nagrzewająca się
0	wyłączona
1	gotowanie warzyw, ryb
2	gotowanie kartofli (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Dalsze gotowanie dużych ilości jedzenia, minestrone
4	pieczenie (średnia intensywność)
5	pieczenie (bardziej intensywne)
6	przyrumienianie i osiągnięcie temperatury wrzenia w krótkim czasie

Opis płyty do gotowania

Płyta grzejna została wyposażona w cztery radiacyjne pola grzejne. Pola uruchamia się pokrętkami odpowiednio oznaczonymi.

A – Pola grzewcze

B – Kontrolka ciepła szczątkowego. Wskazuje, że jedna lub więcej płytek mają temperaturę ponad 60°C także po ich wyłączeniu. Niektóre modele mają cztery kontrolki ciepła szczątkowego, po jednej dla każdej płytki.



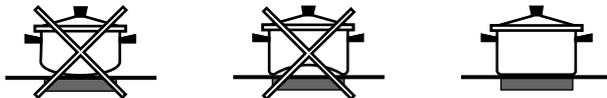
Opis elementów grzejnych

Elementy promieniste składają się z okrągłych oporników. Rozgrzewają się w 10-20 sekund od włączenia.

Uwagi na temat użytkowania płyty ceramicznej:

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty gotując na płycie należy przestrzegać kilku podstawowych zasad dotyczących gotowania i przygotowywania potraw.

- Używać garnków z płaskim dnem, by być pewnym że garnek przystaje do płytki.



- Używać garnków o wystarczającej średnicy zakrywających w całości płytkę, tak by wykorzystywane było całe ciepło.



- Upewnić się że spód garnka jest czysty i suchy, co zapewnia dobre przyleganie i długi użytkowanie płytek i samych garnków.
- Nie używać naczyń używanych jednocześnie na palnikach gazowych. Skoncentrowanie ciepła w palnikach gazowych jest takie, że może deformować dno garnka tak więc używając go następnie na blacie ceramicznym nie osiągnie się nigdy zamierzonego rezultatu.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokrętła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętła regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
1. Rozmrażanie 	Wszystkie mrożone potrawy					
2. Tryb tradycyjny — —	Kaczka Pieczeń cielęca Pieczeń wieprzowa Herbatniki Tarta	1 1 1 — 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
3. Włączony termoobieg 	Pizza (na kilku poziomach) Lasagne Tagliatelle zapiekane Makaron zapiekany Jagnię Kurczak Makrela Kielczak śródziemnomorski Tort czekoladowy Placek ze śliwkami Ciasto francuskie (na 2 poziomach) Herbatniki (na 2 poziomach) Biszkopt (na 1 poziomie) Biszkopt (na 2 poziomach)	1 1 1 1 1 1 1,5 1 1 1 0,5 0,5 0,5 1	2/4 3 3 3 2 2 2 2 3 2 2-4 2-4 3 2-4	15 10 10 10 10 15 10 10 10 15 10 10 10 15	220 200 180 180 180 200 180 180 160 170 190 180 170 170	15-20 30-35 20-30 20-30 40-45 60-70 50-55 55-60 50-60 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25
4. Górna grzałka 	Przyrumienianie potraw	—	3/4	15	220	—
5. Włączony grill 	Sola i mątwą Szaszłyki z kalmarów i krewetek Dorsz w plastrach Warzywa z rusztu Befszyk cielęcy Kotlety Hamburgery Makrela Tosty	1 1 1 1 1 1,5 1 1 1 4 szt.	4 4 4 3-4 4 4 3 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8 4 10 8-10 15 20 7 15-20 2-3
6. Podwójny grill z nawiewem 	Kurczak z rusztu Nadziewana mątwą	1,5 1,5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Konserwacja i czyszczenie piekarnika

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

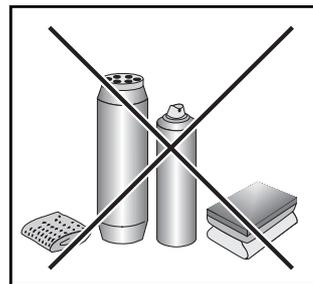
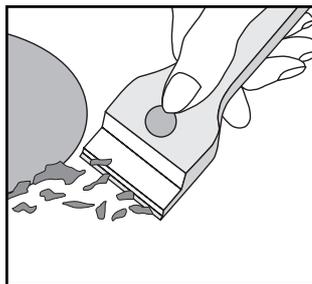
- **do czyszczenia piekarnika zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą.**
- powierzchnie emaliowane i samo-czyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ściernych ani żrących;
- wewnątrz piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze sputkać i wytrzeć do sucha
- korony palników należy myć możliwie często w gorącej wodzie, stosując środek myjący usuwający osad; sprawdzić czy otwory wylotowe gazu w koronie nie zatkały się
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna zostaną one narażone na korozję. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody;

Czyszczenie płyty

Zanim zaczniesz gotować powierzchnia płyty musi być wyczyszczona przy pomocy wilgotnej ściereki tak by usunąć kurz i resztki jedzenia. Powierzchnia płyty powinna być czyszczona regularnie przy użyciu letniej wody i nie ściernego detergentu. Co jakiś czas należy używać środka przeznaczonego specjalnie do czyszczenia płyt ceramicznych. Najpierw należy usunąć z płyty wszystkie resztki jedzenia i tłuszczu przy pomocy łopatki do czyszczenia na przykład CERA (nie należy do wyposażenia).

Czyścić płytę gdy jest letnia używając odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, wytrzeć wilgotną ściereką, a następnie do sucha. Folia aluminiowa, plastikowe przedmioty i materiały syntetyczne, które przypadkiem się roztopiły, podobnie jak cukier i potrawy z dużą jego zawartością należy natychmiast usunąć z jeszcze ciepłej płytki przy pomocy łopatki. Specjalne środki czyszczące tworzą na powierzchni warstwę chroniącą przed brudem. Chroni ona także powierzchnię przed ewentualnymi uszkodzeniami spowodowanymi potrawami z dużą zawartością cukru. W żadnym

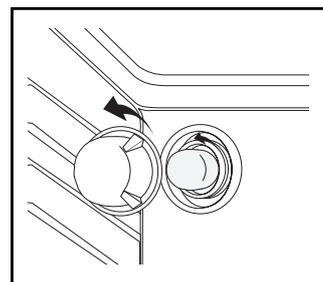
przypadku nie należy używać gąbek lub produktów ściernych, a także agresywnych chemicznie produktów takich jak spraye do kuchenek lub odplamiacze.



Środki do czyszczenia płyt ceramicznych	Dostępne w
Łopatką do szyb z ostrzem	Sklepy gospodarstwa domowego, autoryzowane serwisy „INDESIT”
Ostrza wymiowane	Sklepy gospodarstwa domowego, supermarkety, autoryzowane serwisy „INDESIT”
Płyn do czyszczenia	Autoryzowane serwisy „INDESIT”, sklepy partnerskie „INDESIT”, supermarkety.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwyty lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
 - Napięcie: 230 V
 - moc: 25 W
 - gwint: E14
- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



Important

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.**
- 2 Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.**
- 3 Remove the packing and make sure the appliance hasn't been damaged during transport. If you have any doubts, don't use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety, keep packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children.
- 4 The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. No liability for injury or damage to persons, animals or property will be accepted by the manufacturer arising from failure to follow these instructions.
- 5 The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an efficiently earthed system in accordance with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. No liability for damage will be accepted by the manufacturer because of defective earthing.
- 6 Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond with those of your power supply.
- 7 Check that your supply and sockets are sufficient for the total load taken by your appliance which is stated on the rating plate. If you have any doubts, contact a qualified technician for service.
- 8 A multipole circuit breaker with a space between contacts of 3 mm or more must be fitted for installation
- 9 If the socket and cooker plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician who should also check that the cross-section of the socket cable is suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 10 Do not leave the appliance plugged in if it is not necessary. Switch off the main switch and gas cock when you are not using the cooker.
- 11 The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat must never be closed or plugged.**
- 12 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
- 13 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed.
Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous.
The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 14 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
 - do not use the appliance barefooted
 - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
 - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 15 Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- 16 If the surface of the glass breaks, disconnect the appliance immediately. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 17 If you are no longer using the appliance, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- 18 The vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call your local servicing centre.
- 19 Remember that the cooking surface remains hot for at least half an hour after you switch off the surface. Do not place containers or other objects on the hot surface.
- 20 Avoid setting anything on the glass surface of the cooktop.
- 21 Do not turn on the cooking surfaces if there are sheets of aluminium foil or plastic on the hob.
- 22 Keep away from the hot surfaces.
- 23 When using small electrical household appliances close to the hob, ensure that the power cable does not rest on the hot surfaces
- 24 Keep pot handles turned inwards to avoid knocking the pot off the hob.
- 25 When you turn on the cooking surface always place a pot on the surface immediately as it will otherwise overheat very quickly and possibly damage the heating elements.
- 26 **Preliminary instructions.** The glass sealant utilised may leave traces of grease on the glass. Remember to wipe these away with a normal non abrasive detergent before you turn on the appliance. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
- 27 **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- 28 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 29 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation

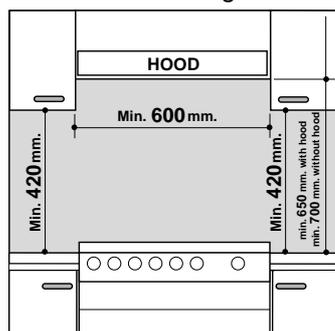
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

Positioning

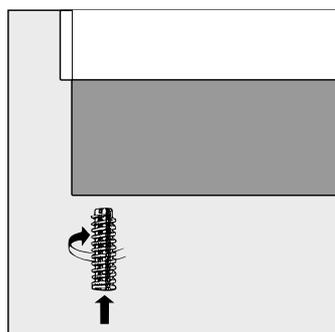
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
- Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
- the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



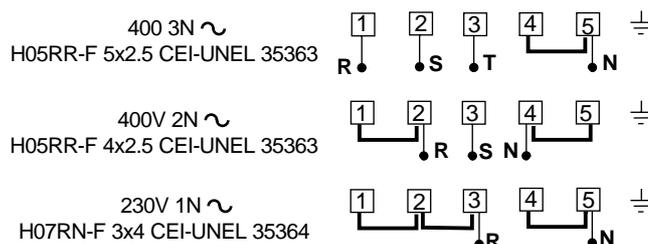
Levelling

In order to have a perfect levelling of the cooker adjustable feet are supplied. They can be screwed in the seats positioned in the corners of the cooker base.



Electrical connection

The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).



Feeding cable installation

Terminal block opening:

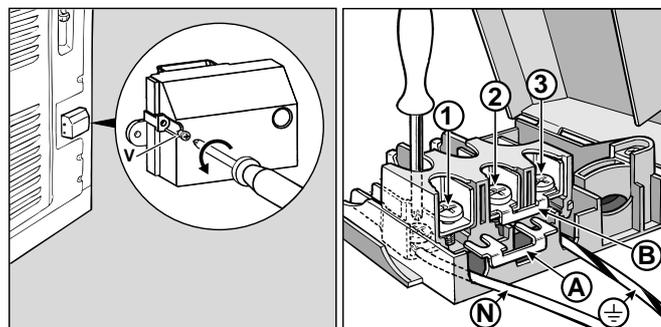
- Unscrew screw "V"
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection A-B according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure.

Note: the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (N and \perp) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw "V".



Connecting the supply cable to the mains

Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

Technical Characteristics

Oven

Dimensions (HxWxD): 34x39x41 cm
 Volume: 54 Litres
 Max. Oven Power Absorption: 2100 W

Innder dimensions of the plate warmer:

Width: 44 cm
 Depth: 42 cm
 Height: 23 cm

Ceramic Hob

Back Right: 1200 W
 Front Right: 1700 W
 Front Left: 1200 W
 Back Left: 1700 W
 Hob Ceramic absorption Max: 5800 W

Voltage and Frequency

230V/400V 3N~ 50/60 Hz

ENERGY LABEL

Energy consumption for Forced convection

heating mode:  Fan assisted

Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode:  Convection

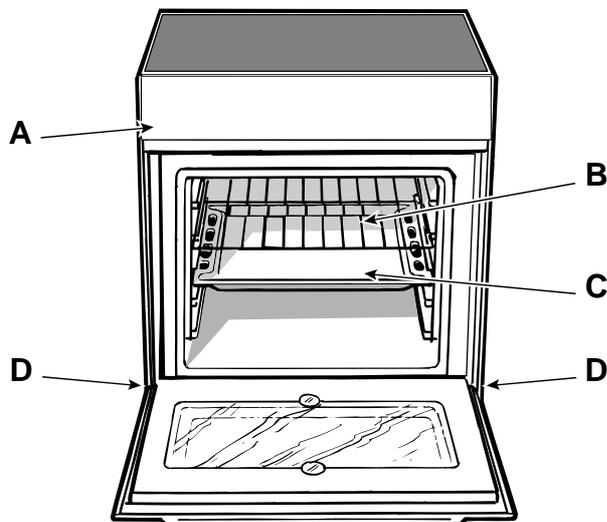
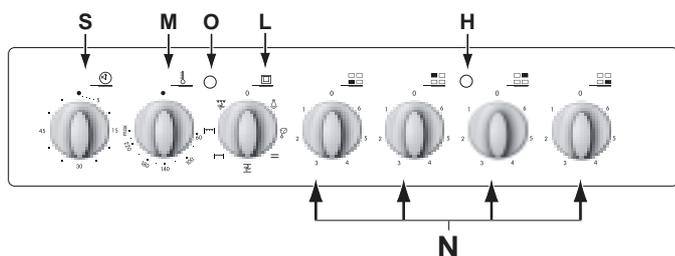


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

Cooker description

- A Control Panel
- B Oven Rack
- C Dripping Pan or Baking Sheet
- D Adjustable Feet
- H Electric hotplate indicator light
- L Selector Knob
- M Thermostat Knob
- N Electric hotplate control knobs
- O Thermostat Light
- S Timer knob



How To Use Your Appliance

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

Attention: The first time you use the oven we recommend that you set the thermostat on the highest setting and leave the oven on for about a half of an hour with nothing in it. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The Oven Control Knobs

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "L" and thermostat "M" situated on the control panel.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides

"Defrosting" Mode

Position of thermostat knob "M": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

Convection Mode

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still

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

Fan Assisted Mode

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

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

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

"Top" oven

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**. The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill

Position of thermostat knob "M": **Max**

The top heating element and the turnspit come on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Fan Assisted Grill 

Position of thermostat knob "M": between 60°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

All "gratin" cooking must be done with the oven door shut.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

The oven light

Set knob "L" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Thermostat Light (O)

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Timer Knob (S)

In order to use the timer, it must be wound by turning the "S" knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “fan assisted” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “fan assisted mode”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the Grill

Use the “grill” mode  with the oven door ajar, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom).

To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

Setting , “fan assisted grill”, only with the oven door shut, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-

pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light “O” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan assisted”  mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid

supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;

- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with

a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Practical advice for using the electric plates

The control knobs for the hob electric hotplates (N)

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

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

Electric hotplate indicator light (H)

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

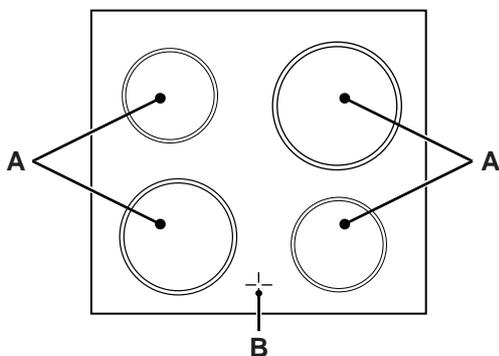
User's instructions the ceramic hob

Description

The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.

A. Cooking area (A).

B. A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.



Description of the heating elements

The **radiant heating elements** are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

Instructions for using the pyroceram top

To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.

- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat (see Fig. A). Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.

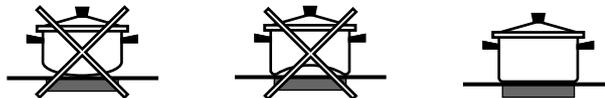


Fig. A

- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced (Fig. B)

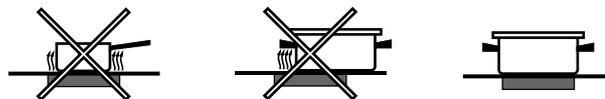


Fig. B

- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.

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

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

Routine Maintenance and Cleaning

Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning. To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type **CERA^{Quattro}** (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type (see Fig. A). Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel.

Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used (see Fig. B).

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

Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace it with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following specifications:
 - Voltage: 230V
 - Wattage: 25W
 - Socket: E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.

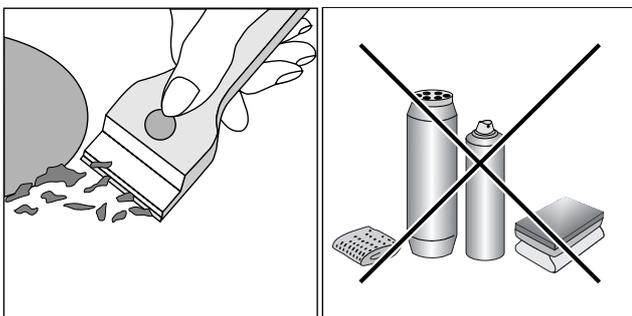
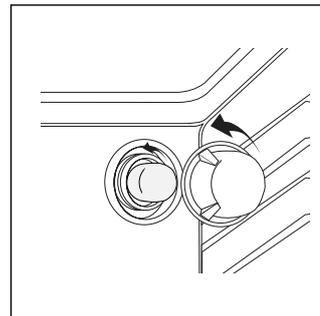


Fig. A

Fig. B

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемому оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
15. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в Ваше отсутствие.
18. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
23. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «О».
24. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. **Предупреждение:** никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.
Никогда не оставляйте включенные конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить оборудование.
26. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
27. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
28. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Внимание!

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запчастей.

Установка

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

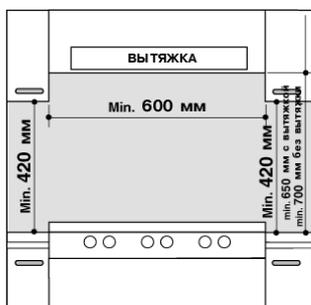
Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.

При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.
- Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (см. рис.).
- При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.
- Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной



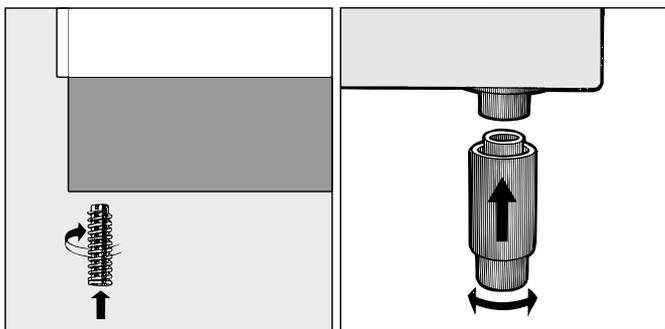
мебели указаны на рисунке.

Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. А).

Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются нажатием под основанием плиты (рис.



В).

Рис. А

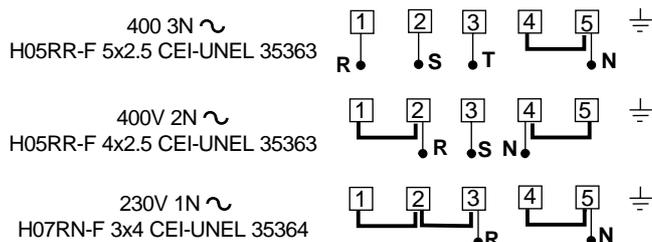
Рис. В

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведения о различных способах соединения проводов и



перемычек для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).

В России: R=A, S=B, T=C.

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

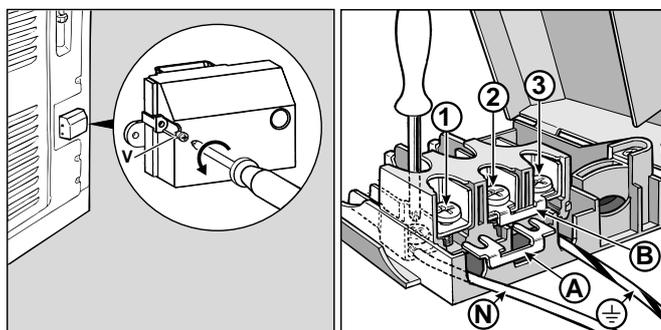
- выверните винт **V** (рис. С);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

- установите перемычки **A-B** согласно требуемой схеме соединения (рис. D).

Примечание: заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и ⏏) как показано на рис. D и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;



- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.

Рис. С

Рис. D

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Технические характеристики

ДУХОВКА

Размеры (Ширина x Глубина x Высота)

34x39x41 см

Объем

54л

Мощность духовки (max)

2100 Вт

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

(зоны нагрева)

Передняя левая 1200 Вт

Задняя левая 1700 Вт

Задняя правая 1200 Вт

Передняя правая 1700 Вт

Максимальная мощность 5800 Вт

ENERGY LABEL

Директива 2002/40/CE касательно этикеток на

электрических духовках

Норматив EN 50304

Расход электроэнергии при принудительной конвекции

функция нагрева:  Вентилированное

Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции

функция нагрева:  Статическое

Напряжение и частота питания

230V/400V 3N~ 50/60Hz

Размеры отделения для хранения и подогрева:

Ширина: 44 см

Глубина: 42 см

Высота: 23 см

Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:

Код органа по сертификации



27570.0-87
27570.14-88
23511-79
P 50033-92
P 50696-94

ME 53

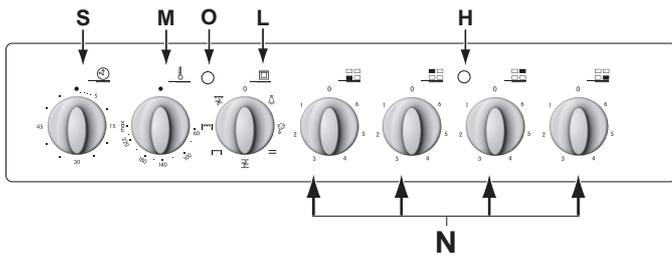
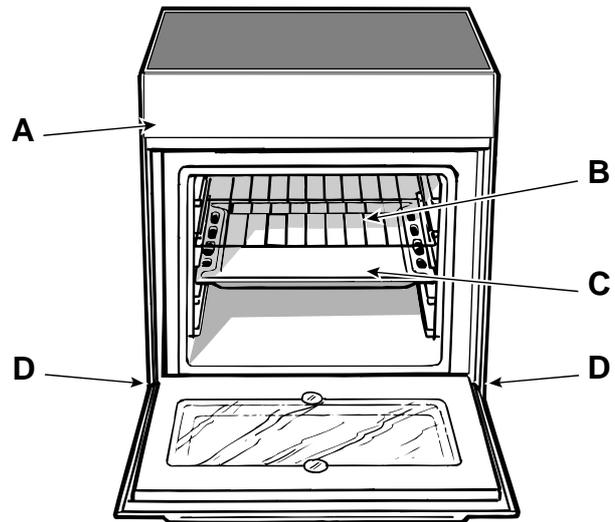


Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.

Кухонная плита с многофункциональной духовкой (описание)

- A Панель управления
- B Решетчатая полка духовки
- C Поддон для сбора жира или противень
- D Регулируемые ножки или опоры
- H Зеленый индикатор электрических конфорок
- L Рукоятка выбора функций духовки
- M Рукоятка термостата
- N Рукоятки управления электрическими конфорками
- O Индикатор термостата духовки
- S Рукоятка таймера



Инструкции по эксплуатации

Выбор различных функций кухонной плиты производится при помощи рукояток и регуляторов, расположенных на панели управления кухонной плиты.

Внимание: перед первым использованием духового шкафа и функции гриль рекомендуется включить его примерно на 30 минут на максимальной температуре, открыв дверцу духового шкафа, и проветрить помещение. По истечении 30 минут выключите духовку, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, появляющийся в процессе этой операции, вызван испарением веществ, использованных для защиты духового шкафа в период от его производства до первого использования.

Внимание: Используйте первый нижний уровень только для приготовления блюд на вертеле (там, где он имеется). Никогда не используйте самый нижний уровень для других видов приготовления и никогда не помещайте никаких предметов на дно духовки в процессе приготовления, так как это может повредить эмалированное покрытие. Всегда ставьте вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Регуляторы духового шкафа

Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества обычных духовок с натуральной конвекцией: «статических», и современных духовой с принудительной конвекцией: «вентилярованных». Это чрезвычайно универсальное изделие,

предоставляющее на выбор 5 имеющихся легких и надежных способов приготовления. Выбор различных имеющихся функций производится при помощи рукоятки «L» и термостата «M», расположенных на панели управления.

Внимание: Установите прилагающийся противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Никогда не используйте самый нижний уровень для других видов приготовления и никогда не помещайте никаких предметов на дно духовки в процессе приготовления, так как это может повредить эмалированное покрытие. Всегда ставьте вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Функция «Размораживание»

Положение рукоятки термостата «M»: **любое**
Вентилятор, расположенный снизу духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет универсальной функции «multicottura» при температуре от 80° до 100°С.

Статическая духовка

Положение рукоятки термостата “М”: От 60°C до Макс. В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это классическая «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свинными ребрышками, треска по-испански, треска по-анконетски, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличные результаты получаются при приготовлении блюд из говядины или телятины таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется большой жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Вентилируемая духовка

Положение рукоятки термостата “М”: От 60°C до Макс. Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях».

Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания или продолжительного приготовления, например: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица и картошка и т.д. Значительные преимущества получаются при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным увариванием. Вентилируемая функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественный вид и вкус.

Десерт: отличные результаты получаются при выпечке кондитерских изделий из теста, замешанного на пивных или химических дрожжах.

Функция «вентилируемая» может также использоваться для быстрой разморозки белого и красного мяса, хлеба при температуре 80°C. Для разморозки более деликатных продуктов установите температуру 60°C или включите только циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата на 0°C.

Нагрев сверху

Положение рукоятки термостата “М”: От 60°C до Макс. Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль

Положение рукоятки термостата “М”: Макс. Включается верхний нагревательный элемент и вертел. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

В процессе приготовления оставьте дверцу духовки полуоткрытой за исключением приготовления на вертеле.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования гриля.

Вентилируемый гриль

Положение рукоятки термостата “М”: От 60°C до 200°C. Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Отличные результаты получаются при использовании вентилярованного гриля для приготовления мяса и овощей на шампурах, колбасок, свиных ребрышек, бараньих отбивных, курицы с острой приправой, перепелок с сальвией, свиной вырезки и т.д.

Готовьте блюда в режиме «gratin» с закрытой дверцей духового шкафа

В особенности функция вентилярованного гриля подходит для приготовления таких видов рыбы как филе чернии, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.

Освещение духового шкафа

Включите освещение, повернув рукоятку “L” на символ . Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

Световой индикатор термостата (O)

Показывает, что духовка нагревается. Когда этот индикатор гаснет, это означает, что духовой шкаф достиг температуры, заданной рукояткой термостата. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно, поддерживая стабильную температуру в духовке.

Рукоятка таймера (S)

Для использования таймера необходимо завести его, повернув рукоятку “S” по часовой стрелке  почти на один полный оборот. Затем, повернув назад , выберите нужное время, установив напротив фиксированной отметки на панели управления соответствующее значение в минутах..

Духовка дает возможность использования широкой гаммы функций, позволяющих приготовить любые блюда оптимальным образом. Со временем вы научитесь оптимально использовать это многофункциональное изделие, поэтому приведенные ниже советы являются только общими указаниями, которые вы можете дополнить вашим собственным опытом.

Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию  «**вентилированная**», которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок с сокращенным расходом электроэнергии.

Поместив выпечку в духовой шкаф, можно переключить его на более подходящий режим приготовления.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости приготовления на двух уровнях следует использовать только режим  «**вентилированная**» - единственный, дающий такую возможность.

- В духовом шкафу имеется 5 уровней. При приготовлении в вентилированном режиме используйте два из трех центральных уровней. Первый снизу и последний сверху подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, которое может привести к обгоранию деликатных блюд.
- Обычно используются 2-ой и 4-ый уровни снизу, помещая на 2-ой уровень продукты, приготовление которых требует более сильного жара. Например, в случае приготовления мясного жаркого одновременно с другими блюдами следует поместить жаркое на 2-ой уровень, оставив 4-ый уровень для более деликатных блюд.
- В случае одновременного приготовления блюд, требующих разного времени и температур приготовления, следует выбрать среднее значение между двумя температурами, поместить наиболее деликатный продукт на 4-ый уровень и в первую очередь вынуть из духовки блюдо, требующее более короткого приготовления.
- Устанавливайте противень на нижний уровень, а решетку на верхний.

Функция гриль

Используйте функцию  «**гриль**» при **полуоткрытой дверце духовки**. Поместите продукт в центр решетки, установленной на 3-ем или на 4-ом уровне снизу.

Для сбора соков и/или жира установить прилагающийся противень на 1-ый уровень.

Установите нужную мощность при помощи рукоятки термостата, учитывая, что для этой функции рекомендуется максимальная мощность.

Функция , «**Вентилируемый гриль**», но только с закрытой дверцей духового шкафа, очень удобна для быстрого приготовления на гриле: жар от гриля распределяется таким образом, что не только

подрумянивает поверхность продукта, но также воздействует на него снизу.

Вы можете использовать эту функцию также в конце приготовления блюд, требующих поверхностного подрумянивания, например, идеально подходит для завершающего подрумянивания запеканки из макарон. При использовании этой функции установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень снизу (смотрите таблицу приготовления), после чего установите противень на 1-ый уровень снизу для сбора жира и во избежание образования дыма.

Важно: при использовании функции гриль дверца духового шкафа должна быть закрыта. Это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), помимо лучших результатов приготовления.

При использовании этой функции рекомендуется установить рукоятку термостата на 200°C, так как эта оптимальная температура для использования гриля, использующего инфракрасное излучение. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотрите таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установите прилагающийся противень на самый нижний уровень.

Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда помещайте их в уже разогретую духовку. Проверьте, чтобы духовой шкаф был разогрет надлежащим образом (красный индикатор «O» должен погаснуть). Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки во избежание оседания изделия. Общие рекомендации:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Выпечка пиццы

Для оптимальной выпечки пиццы следует использовать функцию  «**вентилированная**»:

- Разогрейте духовку по крайней мере в течение 10 минут.
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы;
- Не следует часто открывать духовку в процессе выпечки.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой (капричоза, четыре сезона) рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.
- При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-ой и 4-ый уровни при температуре 220°C и поместить пиццу в духовку, разогрев ее перед этим примерно в течение 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует вначале установить высокую температуру (200°C - 220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира.

Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченого мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса сверху кусочками сала или корейки.

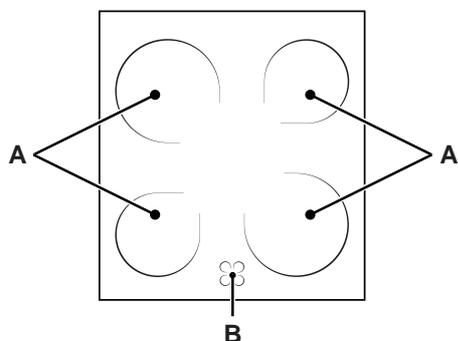
Использование стеклокерамической поверхности

Описание

Рабочая поверхность оборудована радиальными конфорками, встроенными под поверхность как зоны нагрева, которые становятся красными во время использования.

А. Области для готовки (**А**).

В. Индикаторы остаточного тепла — показывают, что температура соответствующей зоны нагрева (конфорки) выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



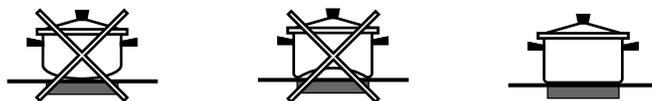
Описание нагревательных элементов

Радиальные конфорки представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна через 10–20 секунд после включения.

Использование посуды на стеклокерамической поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Рекомендации по использованию электрических конфорок

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающимися и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку и рабочую поверхность от электрической сети.

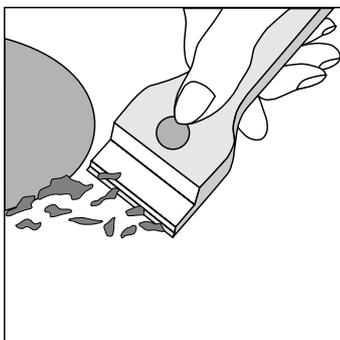
Духовка

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя потеков.
- Регулярно очищайте панель управления от грязи и жира неабразивной губкой или мягкой тканью, стараясь не поцарапать эмалированные или блестящие металлические части.

Уход за рабочей поверхностью

Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи. Очищайте поверхность регулярно раствором теплой воды и мягкого моющего средства. Периодически необходимо использовать средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки пищи и жира оконным скребком, предпочтительно с бритвенным лезвием **CERA** (не входит в комплект поставки) или лезвием подобного типа.

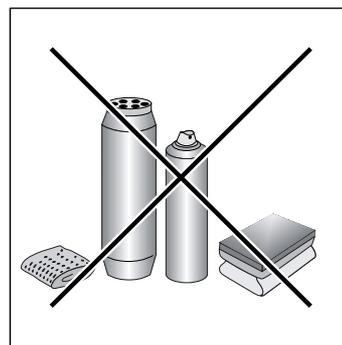


Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.

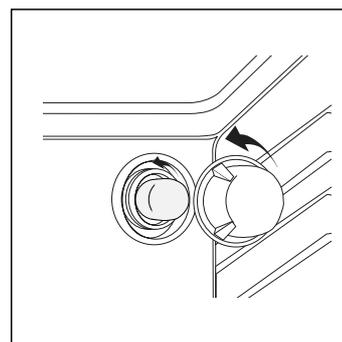


Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta NOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Практические советы

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
Размораживание 	Все мороженые продукты					
Statico (Статический) 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	1	3	15	180	15-20
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35
Ventilato (Вентилируемый) 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2,4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Курица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2-4	10	170	20-25
	Несладкие пироги	1,5	3	15	200	25-30
	Forno Sopra (Нагрев сверху) 	Доведение готовности	-	3/4	15	220
4 Grill (Гриль) 	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	Номер 4	4	5	Макс.	2-3
Grill ventilato (Вентилируемый гриль) 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Каракатицы	1,5	3	5	200	30-35

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами.
При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентилярованного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

 **INDESIT**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti MERLONI Elettrodomestici, spa.

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

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

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

Upozornění

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

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:

- **Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

- 1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.
- 2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.
- 3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).
- 4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.
- 5 Ihned po vybalení spotřebiče přezkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
- 6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zřiká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
- 7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinně uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
- 8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
- 9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
- 10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
- 11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.
- 12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.
- 13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbinu a štěrbinu pro odvod přebytečného tepla.
- 14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
- 15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
- 16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
 - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
 - Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
 - Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
 - Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
 - Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.
- 17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.
- 18 **Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**
- 19 Abyste zabránili náhodnému rozlití vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.
- 20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.
- 21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.
- 22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.
- 23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•/„o“.
- 24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.
- 25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění“.
- 26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
- 27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

Instalace

Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.

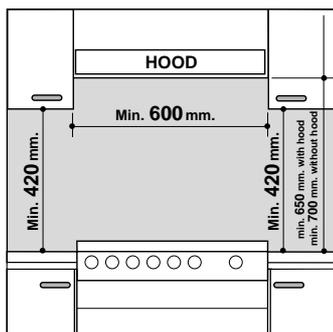
Důležité: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

Umístění

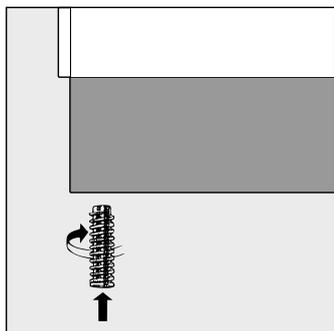
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:

- Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
- Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
- Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
- Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
- Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.

Vyrovnaní

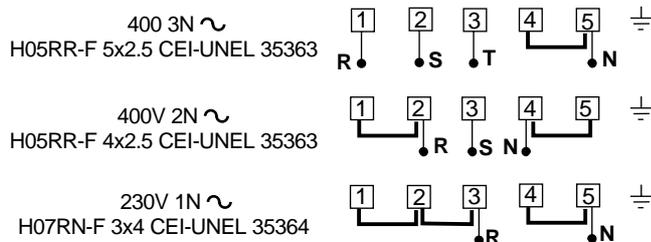


Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček (viz obr. 1), které zašroubujete do závitů v rozích podstavce sporáku.



Elektrické připojení

Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).



Feeding cable installation

Instalace napájecího kabelu

Otevření svorkovnice:

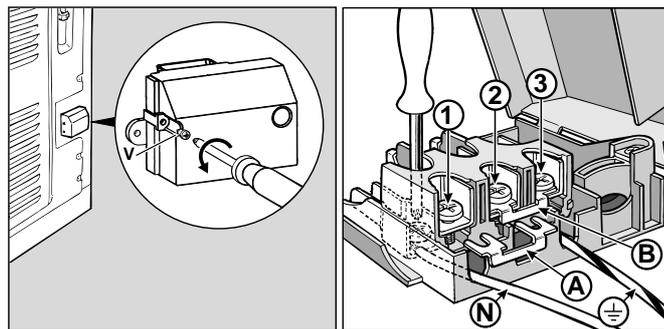
- Vyšroubujte šroub „V”
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:

- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. 3).

Poznámka: Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče (**N** a \perp), utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem „V”.



Připojení napájecího kabelu k síti

Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji.

Před provedením připojení se přesvědčete:

- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

Technické údaje

Trouba

Rozměry	34x39x41 cm
Objem	54 litrů
Max. pohlcení tepla v troubě	2100 W



Sklokeramická varná deska

Přední levá varná zóna	1200 W
Zadní levá varná zóna	1700 W
Zadní pravá varná zóna	1200 W
Přední pravá varná zóna	1700 W
Max. pohlcení tepla keramickou varnou deskou	5800 W

Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnici EHS:

- 73/23/EEC z 19. 2. 1973 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 89/336/EEC z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 93/68/EEC z 22. 7. 1993 a následným úpravám.

ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)

Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro elektrické trouby

Norma EN 50304

Spotřeba energie u nucené konvekce

funkce ohřevu: Ventilátor

Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.

Funkce ohřevu: Statický ohřev

Napájecí napětí a frekvence

230V/400V 3N~ 50/60Hz

Vnitřní rozměry prostoru pro ohřev pokrmu

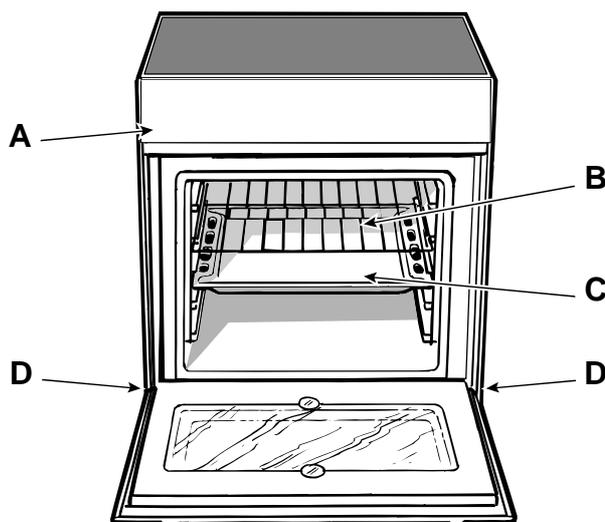
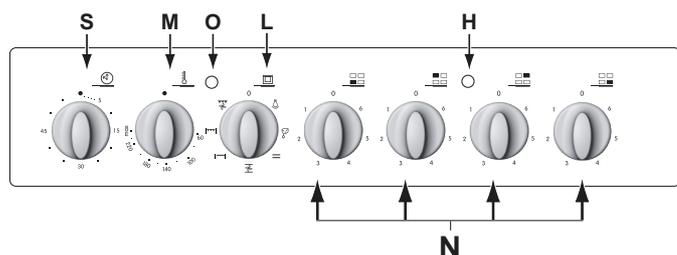
Šířka: 44 cm

Hloubka: 42 cm

Výška: 23 cm

Sporák s multifunkční troubou

- A Ovládací panel
- B Pečící rošt
- C Plech na odkapávání, popř. pečící plech
- D Nastavitelné nohy
- H Zelená kontrolka (Indikátor zahřívání)
- L Knoflík volby pečících režimů
- M Knoflík pro nastavení teploty v troubě
- N Regulační knoflíky elektrických plotýnek
- O Indikátor zahřívání trouby
- S Tlačítko časovače



Návod k používání zařízení

Volba jednotlivých funkcí sporáku se provádí prostřednictvím ovládacích prvků a zařízení umístěných na jeho ovládacím panelu.

Upozornění: Před prvním použitím trouby je vhodné ji ponechat v činnosti naprázdno po dobu 30 minut a s termostatem na maximu. Po uplynutí uvedené doby ji vypnete, zavřete dvířka a vyvětrejte místnost. Zápach, který může při uvedené operaci vzniknout, je způsoben odpařováním látek použitých k ochraně trouby v období mezi její výrobou a uvedením do provozu.

Upozornění: První úroveň zespodu používejte pouze v případě pečení s použitím rozně (je-li součástí). Při jiných způsobech pečení nikdy nepoužívejte první úroveň zespodu a nikdy nekladte na dno trouby během pečení žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu. Vaše nádoby na pečení (žárovzdorné nádoby, alobal, atd.) kladte vždy na rošt z dotace zařízení, řádně zasunutý do vodicích drážek trouby.

Otočné knoflíky trouby

Víceúčelová trouba představuje spojení výhod tradičních typů trouby s přirozenou konvekcí („statických“) a moderních typů trouby s vynucenou konvekcí („ventilovaných“) do jednoho zařízení

Jedná se o značně univerzální zařízení umožňující jednoduchou volbu jednoho z 5 různých způsobů pečení. Volba jednotlivých funkcí, kterými trouba disponuje, se provádí prostřednictvím otočných knoflíků „L“ a termostatu „M“, nacházejících se na ovládacím panelu.

Upozornění: První úroveň zespodu používejte pouze při grilování nebo při použití rozně (který tvoří součást některých modelů) a při jejím použití umístěte do předepsané polohy sběrnou nádobu určenou k zachytávání omáček a/nebo tuku. Při jiných způsobech pečení nikdy nepoužívejte první úroveň zespodu a nikdy nekladte na dno trouby během pečení žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu. Vaše nádoby na pečení (žárovzdorné nádoby, alobal, atd.) kladte vždy na rošt z dotace zařízení, řádně zasunutý do vodicích drážek trouby.

Trouba sloužící k „Odmrazování“

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. **Kterákoli**

Ventilátor, který se nachází na dně trouby, zabezpečuje pohyb vzduchu o teplotě prostředí kolem jídla. Tato funkce je vhodná pro odmrázování jakéhokoli druhu jídla, avšak obzvláště pro choulostivá jídla, která nesnášejí teplo, jako například: Zmrzlinové dorty, zákusky s krémem nebo šlehačkou, ovocné zákusky. Uvedeným způsobem se doba odmrázování sníží přibližně na polovinu. Při rozmrazování masa, ryb nebo chleba je možné celou operaci dále urychlit použitím funkce vícenásobného pečení a nastavením teploty v rozmezí 80 – 100 °C.

Statická trouba

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi **60 °C** a **Max.**

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

Ventilovaná trouba

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi **60 °C** a **Max.**

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

Tato funkce je obzvláště vhodná pro přípravu jídel vyžadujících zapékání nebo jídel vyžadujících poměrně dlouhodobou přípravu, například: Lasagne, nudlové závitky, kuře a pečené brambory, atd.. Výrazných výhod lze docílit při přípravě pečeného masa, vzhledem k tomu, že lepší rozložení tepla umožňuje použít nižší teploty, při nichž dochází k nižší ztrátě šťávy, zachování jemnosti masa a zajištění jeho menšího váhového úbytku. Ventilovanou troubu oceníte zejména při pečení ryb, které lze připravit s přidáním minimálního množství koření, čímž se udržuje beze změn původní vzhled a chuť.

Dezerty: Uvedený způsob zajistí bezproblémovou přípravu kynutého pečiva.

Funkce „ventilovaná trouba“ může být použita také k rychlému rozmrazení bílého nebo červeného masa a chleba, a to nastavením teploty na 80 °C. Při rozmrazování choulostivějších jídel můžete nastavit 60 °C nebo použít cirkulaci studeného vzduchu nastavením otočného knoflíku termostatu na 0 °C.

„Horní“ trouba

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi **60 °C** a **Max.**

Slouží k zapnutí horního výhřevného článku.

Tuto funkci je možné použít k dopečení.

Gril

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. **Max.**

Slouží k zapnutí horního výhřevného článku a k aktivaci

rozně.

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

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

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

Ventilovaný gril

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi 60 °C a 200 °C.

Slouží k zapnutí horního centrálního výhřevného článku a k aktivaci ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzářování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Mimořádně dobrých výsledků lze docílit použitím ventilovaného grilu při přípravě šašlíku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského kuřete, křepelky na šalvěji, vepřových plátků, apod..

Grilujte při zavřených dvířkách.

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

Osvětlení trouby

Zapíná se pootočením otočného knoflíku „L“ do polohy označené symbolem . Zapíná se a zůstává rozsvíceno při každém použití elektrického výhřevného článku trouby.

Kontrolka termostatu (O)

Poukazuje na to, že uvnitř trouby vzniká teplo. Vypnutí kontrolky signalizuje, že byla uvnitř trouby dosažena teplota, nastavená prostřednictvím otočného knoflíku termostatu. Střídavé zapínání a vypínání kontrolky nyní poukazuje na správnou činnost termostatu, který udržuje předepsaným způsobem stálou teplotu uvnitř trouby.

Otočný knoflík časovače (S)

Použití časovače je podmíněno tím, že jej natáhnete pootočením otočného knoflíku „S“, označeného , téměř o jednu celou otáčku ve směru hodinových ručiček. Nyní

přetočte  zpět a nastavte požadovanou dobu v minutách nastavením rysky čelního panelu na odpovídající číslo.

Praktické rady při pečení

Vaše trouba nabízí širokou škálu možností pro pečení všech jídel optimálním způsobem. Časem budete moci co nejlépe využít toto univerzální zařízení určené k pečení, a proto níže uvedené poznámky slouží pouze jako indikace k rozšíření vašich osobních zkušeností.

Předehtání

V případě, že je zapotřebí troubu předehtat – všeobecně se jedná o všechna pečení kynutých jídel – je možné použít funkci  „ventilovaná trouba“, která umožňuje dosažení požadované teploty v průběhu krátké doby a při snížené spotřebě.

Po vložení jídla do trouby je možné přejít k volbě nevhodnějšího způsobu pečení.

Současné pečení na více úrovních

V případě, že potřebujete péci na dvou úrovních, použijte jedinou funkci, která to umožňuje, a to je funkce  „ventilovaná trouba“.

- Trouba je vybavena 5 úrovněmi. Při pečení ve ventilované troubě používejte dvě ze tří středních úrovní; první odspodu a poslední shora jsou vystaveny přímému působení horkého vzduchu, a proto by na nich mohlo dojít ke spálení choulostivých jídel.
- Obvykle používejte 2. a 4. úroveň zespodu a na 2. úroveň kladte jídla vyžadující větší přísun tepla. Například při pečení masa současně s jinými jídly uložte maso k pečení na 2. úroveň a na 4. úrovni ponechte choulostivější jídla.
- Při současném pečení více jídel s rozdílnými teplotami a dobami přípravy nastavte teplotu představující průměr dvou teplot, uložte choulostivější jídlo na 4. úroveň a vytáhněte jej po uplynutí kratší ze dvou dob přípravy.
- Používejte sběrnou nádobu na spodní úrovni a rošt na horní úrovni.

Použití grilu

Funkci  „gril“ používejte **při napůl otevřených dvířkách** a jídlo umístěte do středu roštu zasunutého na 3. nebo 4. úroveň zespodu.

Na 1. úroveň umístěte sběrnou nádobu z dotace na zachytávání omáček a/nebo tuku.

Nastavte požadované množství energie prostřednictvím otočného knoflíku termostatu a mějte přitom na paměti, že při použití této funkce se doporučuje nastavení na maximální hodnotu.

Funkce  „Ventilovaný gril“, **použitelná výhradně při zavřených dvířkách trouby**, je mimořádně vhodná k rychlému ugrilování: Teplo uvolňované z grilu je rozváděno tak, aby kromě upečení do zlatova na povrchu umožnilo také upečení ve spodní části.

Můžete ji použít také k závěrečnému dopečení jídel vyžadujících upečení do zlatova na povrchu; například se mimořádně hodí k závěrečnému dopečení zapékaných těstovin.

Při použití této funkce uložte rošt na 2. nebo 3. úroveň zespodu (viz tabulka pečení), a poté zasuňte na 1. úroveň sběrnou nádobu s cílem zabránit tvorbě dýmu.

Důležitá informace: Na grilu pečte vždy při zavřených dvířkách. Výsledkem je kromě lepšího upečení také významné ušetření energie (přibližně 10%).

Při použití uvedené funkce se doporučuje nastavit termostat na 200 °C, protože se jedná o podmínku optimálního využití grilu založeného na ozáření infračervenými paprsky. Neznamena to však, že je vyloučeno použití nižších teplot, které se snadno nastavují otočením otočného knoflíku termostatu do polohy odpovídající požadované hodnotě teploty.

Optimálních výsledků při použití funkce grilu je proto možné dosáhnout uložením roštu na jednu z posledních úrovní odspodu (viz tabulka pečení). Zachycením tuku použitím sběrné nádoby uložené na první úrovni zespodu zabráníte tvorbě dýmu.

Pečení sladkostí

Sladkosti vkládejte vždy do předem vyhřáté trouby. Ujistěte se, že je trouba dostatečně předehtána (musí dojít k vypnutí červené kontrolky „O“). Během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože v opačném případě riskujete poklesnutí koláče. Všeobecně platné pokyny:

Pečení pizzy

Hotové pečivo je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10°C a zkráťte dobu pečení.

Dort se slehl

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé

Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepkavé.

Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)

Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Při pečení na více roštích (v horkovzdušném režimu) nejsou všechny pokrmy hotové stejně rychle

Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyndávat z trouby všechny pokrmy najednou.

Pro optimální upečení pizzy používejte funkci  „ventilovaná trouba“:

- Předehtávejte troubu nejméně po dobu 10 minut.
- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na mřížku z dotace. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěží připravíte křupavou pizzu.
- Neotvírejte během pečení příliš často troubu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek (capric-

ciosa, quattro stagioni) doporučujeme přidat mozzarellu až v polovině doby pečení.

- Při pečení pizzy na dvou úrovních používejte 2. a 4. úroveň při teplotě 220 °C a před vložením pizzy předehejte troubu alespoň 10 minut.

Pečení ryb a masa

Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb používejte teploty od 180 °C do 200 °C.

Při přípravě červeného masa, které má být řádně upečeno zvenčí, ale zároveň si má zachovat obsah šťávy, je vhodné použít vysokou počáteční teplotu (200 – 220 °C) po krátkou dobu a následně ji snížit.

Všeobecně lze říci, že čím větší je kus masa určeného k pečení, tím nižší musí být teplota a tím delší musí být doba pečení. Maso určené k upečení uložte do středu roštu a podložte pod něj sběrnou nádobu na zachycení tuku.

Rošt zasuňte tak, aby se jídlo nacházelo ve středu trouby.

Přejete-li si více tepla zespodu, použijte spodní úroveň.

Příprava pečeného masa s výraznou chutí (zejména kachny a zvěřiny) vyžaduje poklazení povrchu pečeně špekem nebo slaninou.

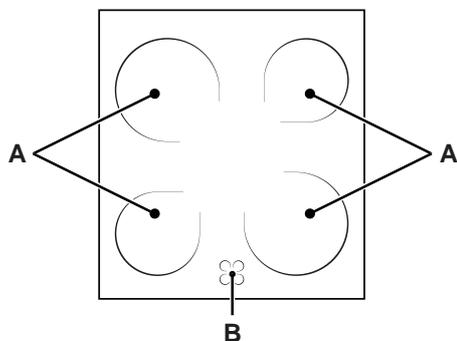
Pokyny k používání keramické varné desky

Popis

Varná deska je vybavena varnými zónami pracujícími na bázi sálavého tepla. Topná tělesa jsou umístěna pod povrchem keramické desky, v zapnutém stavu červeně svítí.

A. Varná zóna

B. Kontrolka udávající, zda je příslušná varná zóna v provozu, svítí i po vypnutí plotýnky/varné zóny, dokud její teplota přesahuje 60°C.



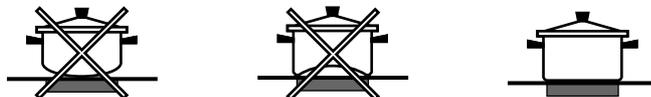
Popis topných prvků

Varné zóny se sálavým teplem jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Červené světlo se na nich rozsvítí až po zhruba 10 – 20 sekundách po zapnutí.

Používání keramické varné desky

Chcete-li s varnou deskou dosahovat optimálních výsledků, řiďte se při přípravě pokrmů následujícími pokyny:

- Pro vaření na sklokeramické varné desce lze používat všechny typy pánví a hrnců. Jejich dno ovšem musí být perfektně rovné. Čím silnější je dno pánve nebo hrnce, tím lépe je teplo rozloženo.
- Používejte nádoby s odpovídajícím průměrem. Nádoba



by měla pokrýt celou plochu varné zóny, aby bylo maximálně využito uvolňované teplo.

- Ujistěte se, že dno nádoby je suché a čisté. Zajistíte



tak lepší kontakt a delší životnost varné desky i samotného nádobí.

- Na keramické desce nevařte nikdy v nádobí, které používáte na plynovém sporáku. Intenzivní žár z plynového hořáku může totiž zdeformovat dno nádoby. Ta pak při vaření na keramické desce nebude dosahovat požadovaných výsledků.

Praktické rady při používání elektrických plotýnek

Regulační knoflíky elektrických plotýnek (I)

Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, „rychlých“ a automatických plotýnek („rychlé“ plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový kotouč).

Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.

V tabulce jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (H)

Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání elektrické plotýnky.

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

Před každým čištěním vypněte sporák ze sítě.

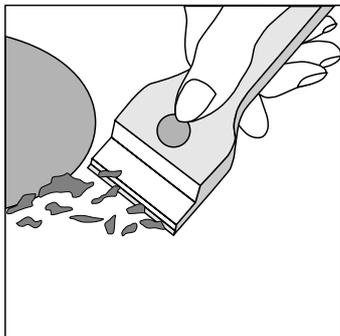
Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

- Necistete prostřednictvím zařízení využívajících páru.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrazivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřek trouby čistěte co nejčastěji a to během doby, kdy je ještě teplý. Použijte teplou vodu s přidávkou saponátu. Poté jej důkladně opláchněte a vysušte.
- Dlouhodobý styk s vodou o vysokém obsahu vápníku nebo s čistícími prostředky na bázi fosforu může na nerezové oceli zanechat skvrny. Doporučujeme proto ráno po čištění dostatečně opláchnout a utřít do sucha. Měli byste též urychleně odstranit vodu, která příp. přeteče z hrnců;
- Zabraňte tomu, aby na ovládacím panelu zaschly nečistoty nebo mastnota. Používejte jemné houby nebo měkké hadříky, aby nedošlo k poškrábání smaltovaných částí nebo ploch z lesklé oceli.

Čištění povrchu varné desky

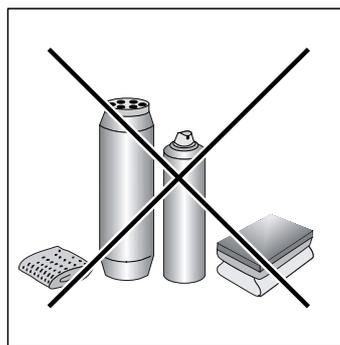
Před vařením je vždy nutné keramickou desku otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Občas může být potřeba vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky typu **B** (není součástí dodávaného příslušenství) nebo žiletky.

Potom, dokud je deska ještě teplá, ji vyčistíte vhodným



čistícím prostředkem a papírovým ručníkem.

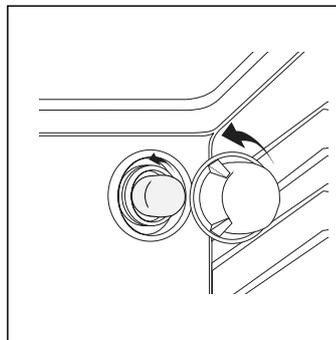
Varnou desku nakonec opláchněte a vytřete do sucha čistým hadříkem. Pokud se na povrchu desky nataví předměty z umělé hmoty nebo hliníkové fólie, odstraňte je **ihned**, ještě z horkého povrchu škrabkou. Zabráníte tak případnému poškození povrchu sklokeramické varné desky. Pokud se na povrchu varné desky nataví cukr nebo pokrm s obsahem cukru, také je ihned odstraňte. Na čištění nepoužívejte drsné houby, drátěnky a korozivní čistící prostředky jako např. spreje na čištění trub nebo odstraňovače skvrn.



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

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Buď vytáhněte síťový přívod trouby ze zásuvky (je-li to možné) nebo troubu odpojte od sítě vypnutím vícepólového přepínače používaného pro připojení trouby ke zdroji el. energie.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
 - Napětí 230/240 V
 - Příkon 25 W
 - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



Praktické rady při pečení

Poloha otočného knoflíku volby funkce	Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Doba předehřátí (minuty)	Poloha otočného knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)
Odmrazování 	Všechna mražená jídla					
Statická trouba 	Kachna Pečené telecí nebo hovězí Pečené vepřové Sušenky (z listového těsta) Koláče	1 1 1 1 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Ventilovaná trouba 	Pizza (na 2 úrovních) Lasagne Jehněčí Pečené kuře + brambory Makrela Chlebiček s rozinkami Větrníky (na 2 úrovních) Sušenky (na 2 úrovních) Jemný piškot (na 1 úrovni) Jemný piškot (na 2 úrovních) Slané pečivo	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1 1.5	2.4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Horní trouba 	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril 	Platýzy a sépie Šašlíky z kalamárů a krevet Filé z tresky Grilovaná zelenina Telecí biftek Kotlety Hamburger Makrely Toast	1 1 1 1 1 1 1 1 1 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max.	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Ventilovaný gril 	Grilované kuře Sépie	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

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

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:

<http://www.merloni.cz>

<http://www.indesit.cz>

<http://www.ariston.cz>

Garantem servisu pro Českou republiku je firma
AP servis AR s.r.o., tel.: 02/71 74 20 67

Merloni Elettrodomestici s.r.o.

U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3,
Česká republika

www.Merloni.com

Merloni Elettrodomestici spa

viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954

Az elektromos háztartási készülék HATÉKONYSÁGÁNAK és BIZTONSÁGÁNAK garantálása érdekében:

- kizárólag hivatalos márkaszervizhez forduljon
- kérje mindig eredeti cserealkatrészekhez használatát

- 1 Ezt a készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- 2 A készülék használata előtt olvassa el alaposan a jelen kézikönyvben található figyelmeztetéseket, mivel azok az üzembe helyezésre, használatra és karbantartásra vonatkozó fontos utasításokat tartalmazzák. Őrizze meg a kézikönyvet útmutatóként.
- 3 Távolítsa el a csomagolóanyagot és ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék. Kétség esetén inkább ne használja és forduljon szakemberhez. Biztonsági okokból a csomagoláshoz használt anyagokat (műanyag zacskók, habszivacs, csavarok, stb.) tartsa gyermekektől távol!
- 4 A készülék beszerelését szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a gyártó utasításai szerint. Az utasítások figyelmen kívül hagyása miatt bekövetkező személyi, állati vagy anyagi sérülésekért vagy károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- 5 A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantálható, ha szakszerűen, az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Ellenőrizze, hogy ez az alapvető biztonsági követelmény mindig be legyen tartva! Ha kétségei lennének, ellenőriztesse szakképzett szerelővel. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal hibás földeléshez történő csatlakoztatásból adódó károkért.
- 6 A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a típuscímkén feltüntetett adatok megfelelnek-e a helyi energiaellátásnak.
- 7 Ellenőrizze, hogy a hálózat és a csatlakozó aljzat megfelel-e a típuscímkén megadott, a készülék számára szükséges maximális teljesítménynek. Kétség esetén forduljon szakemberhez.
- 8 A beszereléshez egy legalább 3 mm-es kontaktnyílású multipoláris kapcsoló használata szükséges.
- 9 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy az aljzat kábelezése megfelel a készülék által felvett teljesítménynek. Általában nem ajánlott adapter, elosztó és/vagy hosszabbító használata. Ha mégis szükség van ezek használatára, ne feledje, hogy mindig csak olyan hosszabbítót és egyszeres vagy többszörös adaptert használjon, melyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak, és soha ne lépje túl a hosszabbítón vagy az egyszeres adapteren feltüntetett maximális kapacitást és a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt.
- 10 Ha nem használja, ne hagyja a készüléket bedugva. Ha nem használja, kapcsolja le a készülék főkapcsolóját és zárja el a gázcsapot.
- 11 **Semmilyen esetben ne zárja el, illetve ne takarja le a készülék szellőzésére és a hőelosztásra szolgáló nyílásokat és réseket.**
- 12 A készülék hálózati kábelének cseréjét a felhasználó nem végezheti el! A kábel megsérülése, vagy cseréje esetén, kizárólag a gyártó által elismert márkaszervizhez forduljon.
- 13A készülék kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték.
Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes.
A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.
- 14 Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen:
 - Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal!
 - Ne használja a készüléket mezítláb!
 - Hosszabbítót csak különös körültekintéssel használjon!
 - a csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, vagy a készüléknél fogva húzza ki!
 - A készüléket ne tegye ki időjárási viszontagságoknak (eső, nap, stb.)!
 - Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek felügyelet nélkül használják!
- 15 Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával, vagy a berendezés kikapcsolásával!
- 16 Abban az esetben, ha az üvegfelület eltörne, azonnal húzza ki a készüléket! Az esetleges javításhoz kizárólag hivatalos szervizhez forduljon és ragaszkodjon eredeti cserealkatrészek használatához! A fentiek elmulasztásával kockáztathatja a készülék biztonságosságát.
- 17 Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket, javasoljuk, hogy a csatlakozó dugó kihúzása után tegye használhatatlanná a hálózati kábel levágásával. Javasoljuk továbbá, hogy a készülék potenciálisan veszélyes részeit tegye ártalmatlanná, különösen a használaton kívüli berendezés azon részeit, melyeket a gyerekek játékszernek használhatnak.
- 18 A kemény porcelán főzőlap ellenáll a hőmérsékletváltozásoknak és az ütéseknek. Ne feledje azonban, hogy pengék vagy éles konyhai eszközök a főzőlap felületét eltörhetik. Ha ez bekövetkezik, azonnal áramtalanítsa a konyhát és forduljon a helyi szervizhez!
- 19 Ne feledje, hogy a főzőfelület lekapcsolás után legalább fél óráig meleg marad! Ne tegyen a meleg felületre edényeket vagy más tárgyakat!
- 20 Lehetőleg semmit ne tegyen a főzőlap üvegfelületére.
- 21 Ne kapcsolja be a főzőfelületeket, ha a főzőlapon alumínium vagy műanyag anyagok vannak!
- 22 Tartózkodjon távol a meleg felületektől!
- 23 Ha a főzőlap mellett kis elektromos háztartási készüléket használ, ellenőrizze, hogy a készülék elektromos kábele nem ér-e a meleg felülethez!
- 24 A fazekak fülét fordítsa befelé úgy, hogy nehegy véletlenül megüsse azokat és leessenek a főzőlapról!
- 25 Amikor bekapcsolódik a főzőfelület, rögtön helyezzen egy lábást a felszínre, hogy elkerülje a gyors túlhevülést és a fűtőelemek megrongálódásának kockázatát.
- 26 **Előzetes utasítások.** Az üveg szigetelésére használt anyag zsírfoltot hagyhat magán az üvegen. A készülék használatba helyezése előtt ne feledje eltávolítani hagyományos, nem dörzshatású tisztítószerrel. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.
- 27 **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része forróvá válhat. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol!**
- 28 Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok „•”/”o” állásban legyenek;
- 29 Ha a tűzhelyet talapzatra állítja, tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le arról!

Üzembe helyezés

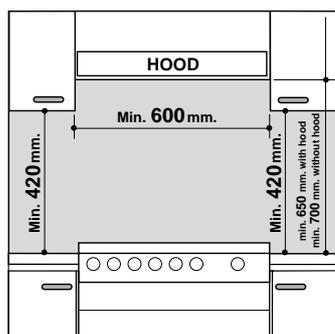
Ezek az utasítások szakképzett, engedélyezett műszaki szerelőnek szólnak azért, hogy biztosítsa a beszerelés, beállítások és karbantartások helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások betartásával.

Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkát elvégzése előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról!

A készülék elhelyezése:

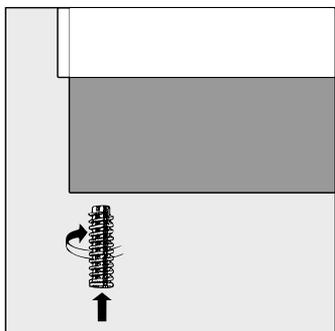
A tűzhely közvetlenül konyhabútor mellé is elhelyezhető feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely helyes üzemelésének biztosításához tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tűzhely mellett lévő konyhaszekrénynek (amely magasabb, mint a tűzhely) legalább 200 mm távolságra kell lennie a tűzhely szélétől mérve.
- A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni, de legalább 650 mm-re távolságra a tűzhelytől!
- Amennyiben a tűzhelyet konyhabútorok mellé állítja fel, a szekrények minimális távolsága a főzőlaptól mérve 700 mm (ld. az ábrát).
- A készülék felállításkor tartsa be az ábrán megadott méreteket!



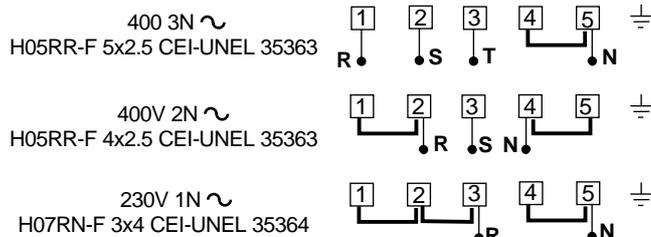
A készülék szintezése

A készüléket felszerelték állítható lábcsákkal amellyel szintezheti a készüléket (ld. 1. ábra). Amennyiben szükséges, ezeket a lábcsákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba.



Elektromos csatlakoztatás

Az áramellátó kábel mérete függ az elektromos csatlakoztatástól (ld. az alábbi csatlakoztatási diagramot):



Az áramellátó kábel beszerelése

A kábel doboz kinyitása:

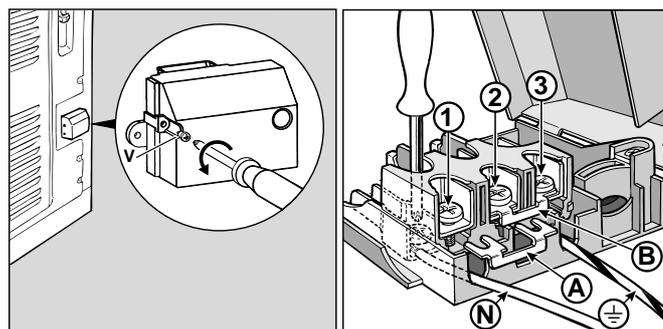
- Csavarja ki a "V" jelű csavart!
- Húzza meg és nyissa ki a doboz fedőt!

A kábel beszereléséhez az alábbi műveleteket végezze el:

- A csatlakoztatás típusának megfelelően a 3. ábrán látható módon végezze el az **A-B** kis csatlakoztatást.

Megjegyzés: a kis csatlakoztatást gyárilag 230 V, egyfázisú csatlakoztatáshoz készítették (1-2-3 érintkezők egymáshoz csatlakoztatva) A 4-5 híd a doboz alsó részén található.

- illessze be az (N és \perp) kábeleket az ábrán látható módon és húzza meg a csavarokat.
- rögzítse a maradék vezetékeket az 1-2-3 kapcsokra!
- rögzítse az ellátó kábelt a speciális záróelembe és zárja be a fedőt, majd rögzítse a "V" jelű csavarral!



A vezeték hálózatra történő csatlakoztatása

Szereljen egy szabványos csatlakozó dugót a kábelhez, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek!

Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású csatlakozót kell beszerezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a megadott terhelésnek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a zöld-sárga földelő vezetéket). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen 50°C -nál nagyobb melegeedésű helyhez.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy

- a háztartásában lévő elektromos rendszer megfelel-e a készülék terhelésének (ld. típuscímké)!
- az áramkör rendelkezik-e megfelelő földeléssel, az előírásoknak megfelelően!
- a tűzhely beszerelése után az aljzat, vagy az árammegszakító könnyen hozzáférhető-e!

Műszaki jellemzők

Tűzhely

Méreték (MxSzxM): 34x39x41 cm

Űrtartalom: 54 liter

A sütő maximális energiafelvétele: 2100 W

Az ételmelegítő rész hasznos méretei:

Hosszúság: cm. 44

Mélység: cm. 42

Magasság: cm. 23

Kerámia főzőlap

Jobb hátsó 1700 W

Jobb első 1200 W

Bal első 1700 W

Bal hátsó 1200 W

A kerámia főzőlap energiafelvétele max. 5800 W

Feszültség és frekvencia

230V/400V 3N~ 50/60 Hz

ENERGIA BESOROLÁS

Kényszer hőáramlás névleges energiafogyasztása

melegítő funkció:  Légkeveréses

Természetes hőáramlási Osztály névleges energiafogyasztása



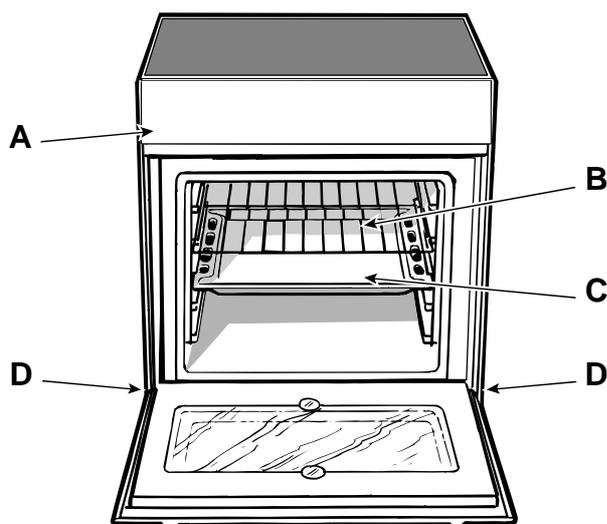
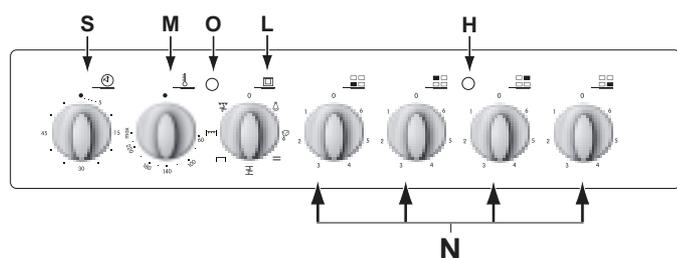
melegítő funkció:  Statikus

A készülék megfelel az alábbi uniós szabványoknak:

- 73/23/CEE 73/02/19 (Alacsony feszültség) és az azt követő módosítások;
- 89/336/CEE 89/05/03 (Alacsony feszültség) és az azt követő módosítások;
- 93/68/CEE 73/07/22 és az azt követő módosítások;

A tűzhely leírása

- A Kapcsolótábla
- B Sütő grillező rácsa
- C Zsírfgó vagy sütőtepsi
- D Állítható lábak
- H A fűtőszálak működését jelző lámpa
- L Választó gomb
- M Termosztát gomb
- N A fűtőszálak szabályzó gombja
- O Termosztát lámpa
- S Időmérő gomb



A készülék használata

A tűzhely különféle funkciói a kapcsolótáblán található funkció és szabályzó gombok segítségével választhatóak ki.

Figyelem: a sütő és a grill első használata előtt hagyja a készüléket 30 percig működni maximumra állított termosztát, nyitott ajtó és a helyiség szellőztetése mellett. Fél óra után kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki az ajtót és szellőztesse ki a helyiséget. A szag, ami ilyenkor néha kialakul, azoknak az anyagoknak a kigőzölgéséből származik, melyeket a sütő védelmére használtak a gyártás és üzembe helyezés közötti időszakban.

Figyelem: Alulról az első szintet csak akkor használja, ha nyárson süt (ahol van ilyen). Más sütésforma esetén soha ne használja a legalsó szintet, és sütés közben ne tegyen semmit a sütő aljára, mert az a zománc megsérülését okozhatja. A sütéshez használt edényeket/anyagokat (tűzálló anyagok, alumíniumfólia, stb.) mindig a készülékhez mellékelt, a sütő tepsitartó sínjébe megfelelően behelyezett rácsra tegye.

A sütő gombjai

A többfunkciós sütő egyetlen készülékben egyesíti a hagyományos természetes hőáramlású „statikus” sütők előnyeit a modern kényszer hőáramlású „légveréses” sütők előnyeivel.

Ez a rendkívül sokoldalú készülék lehetővé teszi, hogy egyszerűen és biztosan válasszon 5 különböző sütési mód közül. A különböző funkciókat a kapcsolótáblán található „L” funkció választó gombok és „M” termosztát gomb segítségével választhatja ki.

Figyelem: Első bekapcsoláskor javasoljuk, hogy működtesse a sütőt üresen körülbelül fél óráig maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett. Fél óra után kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki az ajtót és szellőztesse ki a helyiséget. A szag, ami ilyenkor néha kialakul, azoknak az anyagoknak a kigőzölgéséből származik, melyeket a sütő védelmére használtak a gyártás és üzembe helyezés közötti időszakban.

Figyelem: A legalsó szintet, az ételsaft és/vagy zsír összegyűjtésére szolgáló mellékelt zsírfogó behelyezésével, kizárólag grillezéskor vagy forgónyárson (csak bizonyos modelleknél) történő sütéskor használja. Más sütésforma esetén soha ne használja a legalsó szintet, és sütés közben ne tegyen semmit a sütő aljára, mert az a zománc megsérülését okozhatja. A sütéshez használt edényeket/anyagokat (tűzálló anyagok, alumíniumfólia, stb.) mindig a készülékhez mellékelt, a sütő tepsitartó sínjébe megfelelően behelyezett rácsra tegye.

„Kiolvasztás” funkció

Tekerje az „M” termosztát gombot **bármilyen állásba**

A sütő alján elhelyezett ventilátor az étel körül szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Bármilyen típusú étel felolvasztásához javasolt, de különösen olyan könnyű ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, például:

fagylalttorta, krémes vagy tejszínes sütemények, gyümölcsös édességek. A kiolvasztás ideje megközelítőleg megfelelődik. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a ventilátor funkció segítségével, 80° - 100°C hőmérséklet beállításával.

Hagyományos sütés

Tekerje az „M” termosztát gombot **60°C** és a **Max** állás közé.

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

Légkeveréses sütés

Tekerje az „M” termosztát gombot **60°C** és a **Max** állás közé.

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

Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó sütést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya, stb.. Sült elkészítéséhez igen előnyös a légkeveréses üzemmód, mivel a hőmérséklet kiváló eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását. A nedvesség kevésbé csökken, így a sült porhanyósabb marad és csökken a súlyvesztése. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

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

Sütés „felül”

Tekerje az „M” termosztát gombot **60°C** és a **Max** állás közé.

Bekapcsol a felső fűtőszál.

Ez a sütési mód használható utósütésre.

Grill

Tekerje az "M" termosztát gombot **Max. állásba**.

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a forgónyárs.

A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy az ételek felszínét úgy pirítsa meg, hogy közben meggátolja a nedvesség elillanását, így azok belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: beefsteak, borjúszelet, rostélyos, filé, hamburger, stb..

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

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

Légkeveréses grill

Tekerje az "M" termosztát gombot **60°C és a 200 °C közé**.

Bekapcsol a felső középső fűtőszál és működni kezd a ventilátor. 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 légkeveréses grill segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablöhús, kolbász, sertésborda, bányaborda, töltött csirke, zsályás fűj, vesepecsenye, stb. elkészítésénél.

A „csőben” sült ételek elkészítéséhez csukja be a sütő ajtaját.

Halak közül, a légkeveréses grill utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal, stb. elkészítésénél.

A sütő megvilágítása

Az "L" gomb  szimbólumra tekerésével kapcsolhatja fel. Megvilágítja a sütőt és bekapcsolva marad, ha a sütő bármelyik elektromos fűtőeleme működik.

Termosztát lámpa (O)

A sütő működését jelző lámpa (O). Amikor a lámpa kialszik, a sütő elérte a termosztát gombbal beállított hőmérsékletet. Ettől kezdve a lámpa be- és kikapcsolódása jelzi, hogy a termosztát megfelelően működik a sütő állandó hőmérsékleten tartása érdekében.

Időmérő gomb(S)

Az időmérő használatához állítsa be a berregőt az "S" gomb majdnem teljes eltekerésével az óramutató járásának irányába . Ezután forgassa visszafelé  a kívánt időre úgy, hogy a percek száma egy vonalba kerüljön a kapcsolótáblán lévő jelzéssel.

A sütő számos lehetőséget kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készítse el. Idővel meg fogja tanulni, hogyan használhatja legjobban a sütőt. Az alábbi tanácsok csupán tájékoztató jellegűek, melyeket személyes tapasztalataival kibővíthet.

Előmelegítés

Abban az esetben, ha szükség van a sütő előmelegítésére, elsősorban minden olyan alkalommal, ha kelt ételt készít, használhatja a  "légkeverés" funkciót, ami a kívánt hőmérséklet elérését rövid idő alatt és csökkentett energiafogyasztás mellett teszi lehetővé.

Sütéskor átválthat a legmegfelelőbb sütési funkcióra.

Egyidejű sütés több szinten

Ha egyszerre két szinten szeretne sütni, csak a  "légkeverés" funkciót használja, mert ez az egyetlen sütési mód, amely megfelel ehhez a sütéshez.

- A sütő 5 szinttel rendelkezik. Légkeveréses sütéskor használjon kettőt a három középső szint közül; a legalsó és a legfelső szintet közvetlenül éri a meleg levegő, ezért az érzékenyebb ételek megéghetnek.
- Általában alulról a 2. és 4. sütési szintet használja, és azt az ételt tegye a 2. szintre, amelyik magasabb sütési hőmérsékletet igényel. Például ha húst süt egyszerre más étellel, a húst tegye a 2. szintre, meghagyva a 4. szintet az érzékenyebb ételeknek.
- Ha olyan ételeket szeretne egyidejűleg sütni, melyek különböző sütési időt és hőmérsékletet igényelnek, állítson be egy köztes hőmérsékletet, tegye az érzékenyebb ételt a 4. szintre, és a rövidebb sütési idejű ételt vegye ki előbb a sütőből.
- A zsírfogót a legalsó szinten, a rácsot a legfelsőn használja.

A grill használata

A "grill"  funkció használatakor **az ajtót hagyja félig nyitva**, az ételt helyezze alulról a 3. vagy a 4. szintre.

Az ételsaft és/vagy zsír összegyűjtéséhez helyezze a készülékhez mellékelt zsírfogót az 1. szintre.

Ha ezt a funkciót használja, javasoljuk, hogy állítsa maximumra a hőmérsékletet akkor is, ha beállíthatna alacsonyabb értéket egyszerűen a termosztát gomb kívánt értékre állításával.

A  "légkeveréses grill", funkció **kizárólag csukott sütő mellett használható**; igen hasznos gyors grillezéshez: a grill által kibocsátott hő egyenletesen oszlik el, lehetővé téve egyidejűleg az étel felületének megpirítását és az alsó rész megsütését is.

Használhatja a sütési folyamat végén is az ételek felületének megpirításához, például ideális sült tészták megpirítására a sütés végén.

Ennek a funkciónak a használatánál a rácsot tegye alulról a 2. vagy a 3. szintre (lásd sütési táblázat) majd, a zsíradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

Fontos: a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze. Ezzel a kitűnő eredményeket jelentős energia megtakarítással (kb. 10%) ötvözheti.

Ennek a funkciónak a használatakor javasoljuk, hogy a

termosztátot 200 °C-ra állítsa, mivel ilyenkor optimális az infravörös sugárzáson alapuló használat. Ez azonban nem jelenti azt, hogy nem használhat alacsonyabb sütési hőmérsékletet; egyszerűen állítsa a kívánt hőmérsékletre a termosztát gombját.

A grill funkció használatakor a legjobb eredményt akkor kapja, ha a rácsot a legutolsó szintre helyezi (lásd sütési táblázat), majd a zsíradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására, zsírfogót helyez a legalsó szintre.

Sütemények sütése

Sütemények sütésekor mindig meleg sütőt használjon. Ellenőrizze, hogy a sütő kellőképpen előmelegedett (a piros lámpa "O" kialszik). A sütemények összeesésének elkerülése érdekében sütés közben ne nyissa ki a sütőt. Általánosságban:

A sütemény túl száraz

Legközelebb növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.

A sütemény összeesik

Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal.

A süteménynek sötét a teteje

Tegye a süteményt alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

A sütemény kívül jól megsül, de belül ragadós marad

Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, növelje a sütési időt.

A sütemény hozzáragad a tepsizhez

Zsírozza meg alaposan a tepsit és szórja be liszttel vagy használjon sütőpapírt.

Több sütési szintet használt („légkeveréses” üzemmódban) és az ételek nem ugyanolyan mértékben sütek meg

Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet. Nem kell feltétlenül az egyidejűleg betett ételeket egyszerre kivenni.

Pizza sütés

A pizza jó átsütéséhez használja a  "légkeverés" funkciót:

- Legalább 10 percig melegítse jól elő a sütőt
- Használjon könnyű alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfogó használatával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.

- Sütés közben ne nyitogassa a sütőt
- Sok feltétet tartalmazó pizzánál (capricciosa, négy-sajtos) javasoljuk, hogy a mozzarella-t a sütés felénél tegye a tésztára.
- Ha két szinten süt pizzát, használja a 2. és a 4. szintet 220°C-on és melegítse elő a sütőt legalább 10 percre.

Hal és hús sütése

Fehér húsok, szárnyasok és hal sütéséhez használjon 180 °C - 200 °C közötti hőmérsékletet.

Kívül jól átsült, belül lédús vörös húsok sütéséhez először rövid ideig magas hőmérséklet (200°C-220°C), majd a

hőmérséklet fokozatos csökkentése a megfelelő.

Általánosságban, minél nagyobb a sült, a hőmérsékletnek annál alacsonyabbnak, a sütési időnek annál hosszabbnak kell lennie. Tegye a sütnivaló húst a rács közepére és a rács alá helyezze be a zsírfogót, hogy felfogja a lecsepegő zsírt.

Úgy helyezze el a rácsot, hogy az étel a sütő közepén legyen. Ha növelni szeretné az alulról jövő hő mennyiségét, használjon alacsonyabb szintet. Zamatos sülték készítésekor (különösen kacsa- és vadhúshoz) szalonnával vagy dagadóval tűzdelje meg a hús felső részét.

Praktikus tanácsok a főzőlapok használatához

A főzőlap fűtőszálainak szabályozó gombjai (N)

A tűzhely rendelkezhet normál fűtőszállal vagy gyors fűtőszállal különféle kombinációkban (a gyors fűtőszál a közepén lévő piros folt különbözteti meg a másiktól). A hővesztés és a fűtőszálak károsodásának elkerülése érdekében használjon a fűtőszál átmérőjével megegyező aljú edényeket. A táblázatban felsoroltuk a gombokon jelzett állások közötti összefüggéseket és a fűtőszálakhoz javasolt használatot.

Program	Gyors és normál fűtőszál
0	Elzárva
1	Zöldségek és hal főzéséhez
2	Burgonya (párolt), levesek, borsó, bab
3	Nagymennyiségű étel, zöldségleves hosszú ideig tartó főzéséhez
4	Sülték (közepesen átsült) elkészítéséhez
5	Sülték (jól átsült) elkészítéséhez
6	Pirításhoz vagy gyors forraláshoz

A fűtőszálak működését jelző lámpa (H)

Akkor kapcsolódik be, ha a fűtőszállal ellátott főzőlap valamelyik elektromos melegítőeleme működik.

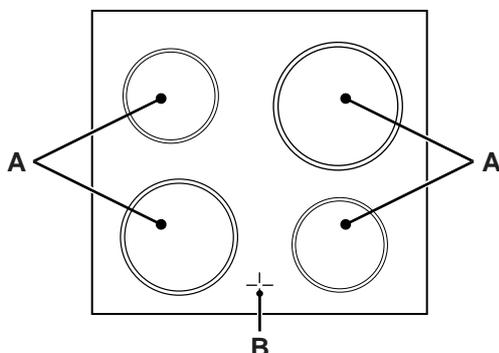
Útmutató a kerámia főzőlap használatához

Leírás

A főzőlapok alatt elektromos hőszugárzó elemek vannak beépítve (ezek a részek válnak működés közben pirossá).

A. Főzési zóna (A).

B. Ezek a lámpák jelzik, ha a fűtőelemek hőmérséklete 60° C felett van, akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva.



A fűtőelemek leírása

A **sugárzó fűtőelemek** kör alakú fűtő elemekből állnak, amelyek a bekapcsolás után csak 10-20 másodperc elteltével válnak pirossá.

Útmutató az üvegkerámia főzőlap használatához

Ahhoz, hogy a főzőlappal a lehető legjobb eredményeket érje el, az ételek elkészítésekor illetve főzésekor tartson be néhány alapszabályt.

- Az üvegkerámia főzőlapon bármilyen típusú fazekat és serpenyőt használhat, az edények alsó részének azonban tökéletesen simának kell lenniük (lásd A ábra). Természetesen minél vastagabb a fazék, illetve a serpenyő alja, annál egyenletesebben oszlik el a hő.



A ábra

- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja teljesen takarja-e a koszorút: így lehetővé teszi a termelt hő tökéletes hasznosítását (B ábra)



B ábra

- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja mindig száraz és tiszta legyen: ezzel biztosítja, hogy az érintkezés optimális legyen, de azt is, hogy a serpenyő és a főzőlap élettartama minél hosszabb legyen.
- Ne használja ugyanazokat az edényeket, amelyeket gáztűzhelyhez használt, mivel ez utóbbi hőereje eldeformálhatja az edény alját és nem ugyanazt az eredményt kapja, ha a későbbiekben üvegkerámia főzőlapon használja.

Választó gomb állása	Étel fajtája	Súly (Kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Kiolvasztás 	Bármilyen fagyasztott étel					
Hagyományos mód — —	Kacsa Borjú vagy marhasült Sertéssült Keksz (omlós) Aprósütemény	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Légkeveréses mód 	Pizza (2 szinten) Lasagne Bárány Sült csirke + burgonya Makrhal Gyümölcsös sütemény Fánk (2 szinten) Keksz (2 szinten) Piskóta (1 szinten) Piskóta (2 szinten) Sós és édes sütemény	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Felső sütő rész —	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
Grill ▼▼▼	Nyelvhal és tintahal Tintahal és rák nyárson Tőkehal filé Grillezett zöldségek Borjúsült Karaj Hamburger Makréla Melegszendvics	1 1 1 1 1 1 1 1 1 4 db	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Légkeveréses grill 	Grill csirke Tintahal	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

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

A tűzhely szokásos karbantartása és tisztítása

Mindenféle tisztítási és karbantartási munkát előtt áramtalanítsa a készüléket.A tűzhely lehető leghosszabb élettartamának biztosítása érdekében, rendszeresen gondosan tisztítsa meg figyelembe véve az alábbiakat:

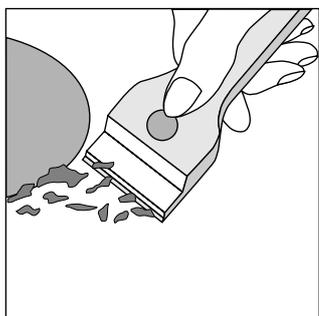
- **A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő berendezéseket.**
- a zománcozott részeket és az öntisztuló lemezeket meleg vízzel mossa le súrolópor vagy maróanyag használata nélkül, mivel ezek károsíthatják a felületet;
- az inox acél foltos maradhat, ha sokáig túl kemény vízzel vagy agresszív tisztítószerrel (foszfor-tartalmú) érintkezik. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Az esetlegesen kiborult víz felszárítás szintén elengedhetetlen.
- rendszeres tisztítással előzze meg a kosz és zsír felhalmozódását a kezelőlapon. Hogy ne karcolja össze a zománcozott vagy fényes acél részeket, használjon nem dörzshatású szivacsot vagy nedves ruhát.

A főzőlap felületének tisztítása

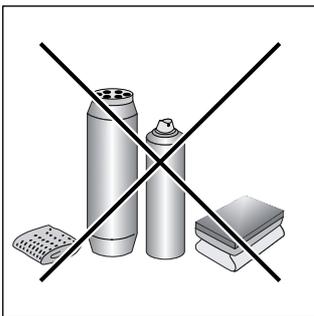
Főzés előtt nedves ruhával mindig le kell tisztítani a főzőlapról a port vagy az ottmaradt ételdarabokat. A főzőlap felületét langyos vizes oldattal vagy enyhe tisztítószerrel rendszeresen meg kell tisztítani. A kerámiafelület tisztításához időszakonként szüksége lehet speciális termék használatára. Mindenekelőtt távolítson el minden étel- és zsírmaradványt üveghez használható kaparókéssel, lehetőleg borotvapengével **CERA**® (nincs mellékelve) vagy, ennek hiányában, borotvával (lásd A ábra). Amikor a főzőlap teteje még meleg, tisztítsa meg a főzőlapot egy papírtörölközővel és megfelelő tisztítószerrel.

Ezután öblítse le és tiszta ruhával törölje szárazra. Ha a felülethez véletlenül műanyag darab vagy alumínium lemez lenne ragadva, távolítsa el **azonnal** a meleg főzőfelületről egy kaparókéssel anélkül, hogy megsértené magát a felületet. Ugyanezt tegye meg abban a z esetben is, ha cukor vagy magas cukortartalmú étel borul ki.

Ne használjon semmilyen típusú dörzsszivacsot! Ne használjon maró hatású tűzhelytisztító sprayt se (lásd B ábra)!



A ábra

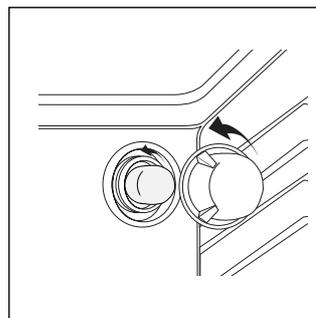


B ábra

Tartozékok az üvegkerámia főzőfelületek tisztításához	Beszerezhető
Üveghez használható kaparókés, penge	Barkácsboltok
Cserélhető pengék	Barkácsboltok, bevásárlóközpontok, vegyesboltok
COLLO Luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op áruházak, nagy áruházak, műszaki áruházak, bevásárlóközpontok

A sütőrész lámpájának cseréje

- Áramtalanítsa a tűzhelyet az elektromos hálózati csatlakozóval, vagy a dugó kihúzásával, ha hozzáférhető.
- Csavarozza ki a lámpatartó üveg fedelét.
- Csavarja ki az izzót és cserélje ki az alábbi tulajdonságokkal rendelkező hőálló izzóra (300°C):
 - Feszültség: 230V
 - Teljesítmény: 25W
 - Típus: E14
- Helyezze vissza az üveg fedelet és csatlakoztassa ismét a tűzhelyet a hálózatra.



Dôležitá informácia

Kvôli zaisteniu ÚCINNOSTI a BEZPECNOSTI tohto elektrospotrebica:

- sa obracajte výhradne na autorizované strediská servisnej služby
- zakaždým vyžadujte použitie originálnych náhradných dielov

- 1 Tento spotrebic bol navrhnutý na použitie neprofesionálneho druhu, v domácnosti.
- 2 Pred použitím zariadenia si pozorne precítajte upozornenia obsiahnuté v tomto návode, nakoľko poskytujú dôležité informácie, týkajúce sa bezpečnosti pri inštalácii, použití a údržbe. Používajte tento návod ako zdroj potrebných informácií.
- 3 Odstráňte obal a skontrolujte, či zariadenie nebolo počas prepravy poškodené. V prípade pochybností, je vhodnejšie zariadenie nepoužívať a obrátiť sa na kvalifikovaného technika. Z bezpečnostných dôvodov uchovávajte použité obalové materiály (igelitové vrecia, penový polystyrén, klince, atď.) mimo dosahu detí.
- 4 Zariadenie musí byť nainštalované kvalifikovaným technikom, podľa pokynov výrobcu. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za ujmy alebo škody na osobách, zvieratách alebo majetku, spôsobené nerešpektovaním týchto pokynov.
- 5 Elektrická bezpečnosť tohoto zariadenia je zarúčená len za predpokladu, že bolo toto zariadenie správne pripojené k funkčnému zemniacemu rozvodu, ktorý odpovedá platným normám o elektrickej bezpečnosti. Dbajte na to, aby bola táto základná bezpečnostná požiadavka vždy splnená. V prípade pochybností, nechajte skontrolovať kvalifikovaným technikom. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym uzemnením.
- 6 Pred zapojením zariadenia kontrolujte, či údaje uvedené na štítku s menovitými údajmi odpovedajú vlastnostiam vašej napájacej el. siete.
- 7 Preverte, či napájacia el. siet a zásuvky odpovedajú celkovému prúdovému odberu zariadenia, uvedenému na štítku s menovitými údajmi. V prípade pochybností, sa obráťte na kvalifikovaného technika.
- 8 Pri inštalácii je nutné použiť omnipolárny stykac so vzdialenosťou kontaktov aspon 3 mm.
- 9 V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou zariadenia, nechajte zástrčku vymeniť za inú vhodného druhu, odborne kvalifikovaným personálom. Jeho úlohou bude taktiež overiť, či je prierez káblov zásuvky vhodný pre príkon zariadenia. Všeobecne sa nedoporučuje používať adaptéry, rozvodky a predlžovacie káble. V prípade, že je ich použitie nevyhnutné, pamätajte vždy na to, aby ste používali iba jednoduché predlžovacie káble a adaptéry alebo rozvodky, ktoré odpovedajú platným bezpečnostným normám a nikdy nepresahujú maximálnu kapacitu, uvedenú na jednoduchom predlžovacom kábli alebo adaptéri a maximálny výkon, uvedený na rozvodke.
- 10 Nikdy nenechávajte zariadenie zbytočne zapnuté. Keď ho nepoužívate, vypnite hlavný vypínač zariadenia a zavrite ventil prívodu plynu.
- 11 **Otvory ani drážky slúžiace k ventilácii a k uvoľnovaniu tepla, nesmú byť v žiadnom prípade uzatvorené alebo upchaté.**
- 12 Napájací kábel tohoto zariadenia nesmie byť menený užívateľom. V prípade poškodenia kábla alebo pri jeho výmene sa obráťte výhradne na centrum servisnej služby, autorizovanej výrobcu.
- 13 Toto zariadenie musí byť používané len pre účely, pre ktoré bolo špeciálne vyrobené. Každé iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne a teda nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.
- 14 Použitie akéhokolvek elektrického zariadenia je sprevádzané dodržiavaním niektorých základných pravidiel. Konkrétne:
 - Nikdy sa nedotýkajte zariadenia mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami
 - Nikdy nepoužívajte zariadenie, keď ste bosí
 - Nikdy nepoužívajte predlžovacie káble; ak ich používate, tak iba s maximálnou opatrnosťou
 - Pri odpájaní zástrcky z elektrickej zásuvky, netahajte za napájací kábel, ani za samotné zariadenie.
 - Nenechávajte zariadenie vystavené atmosférickým vplyvom (dážď, slnko, atď.)
 - Nedovoľte, aby bolo zariadenie používané deťmi, alebo nesvojprávnymi osobami bez dozoru
- 15 Pred vykonaním akejkoľvek operácie spojenej s čistením alebo údržbou, odpojte zariadenie od siete elektrického napájania, a to buď vytažením zástrcky alebo vypnutím vypínaca rozvodu.
- 16 V prípade, že sa rozbije sklenený povrch, ihneď vypnite zariadenie. Pre vykonanie prípadnej opravy sa obracajte iba na autorizované stredisko servisnej služby a vyžadujte použitie originálnych náhradných dielov. Nerešpektovanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť bezpečnosť zariadenia.
- 17 Akonáhle sa rozhodnete, že už nebudete zariadenie používať, doporučujeme vyradiť ho z prevádzky odstrihnutím napájacieho kábla, po vytažení zástrcky z elektrickej zásuvky. Ďalej sa doporučuje zneškodniť tie časti zariadenia, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo, a to hlavne pre deti, ktoré by vyradené zariadenie mohli použiť ku svojim hrám.
- 18 Porcelánová varná doska je odolná voči výkyvom teploty a nárazom. Aj napriek tomu pamätajte, že ostrie alebo ostré kuchynské náradie môžu poškodiť povrch varnej dosky. V prípade, že sa tak stane, vyťahnite ihneď zástrčku sporáku zo zásuvky el. rozvodu a obráťte sa na stredisko servisnej služby v mieste vášho bydliska.
- 19 Majte na pamäti, že povrch varnej plochy zostáva horúci najmenej pol hodiny po vypnutí. Na horúci povrch nekladajte nádobu, ani iné predmety.
- 20 Vyhňte sa odkladaniu predmetov na sklenený povrch varnej dosky.
- 21 Nezapínajte povrchovú varnú plochu, pokiaľ sa na varnej doske nachádzajú hliníkové alebo plastové dosky.
- 22 Zdržujte sa v dostatočnej vzdialenosti od horúcich varných plôch.
- 23 Ak v blízkosti varnej dosky používate drobné elektrospotrebice, skontrolujte, či sa napájací kábel nenachádza na horúcich povrchových plochách.
- 24 Rukoväť riadu obráťte smerom dovnútra varnej dosky, čím zabránite náhodnému nárazu do týchto rukovätí a následnému pádu riadu z varnej dosky.
- 25 Po zapnutí varnej plochy, položte vždy ihneď na povrch hrniec, aby ste zabránili jej rýchlemu zahriatiu a poškodeniu ohrievacích článkov.
- 26 **Úvodné pokyny.** Použitý tmel na sklo by mohol zanechať stopy tuku na skle. Pamätajte na to, aby ste tieto stopy pred uvedením zariadenia do prevádzky odstránili bežným neabrazívnym čistiacim prostriedkom. V priebehu prvých hodín prevádzky je možné cítiť zápach gummy, ktorý však rýchlo vyprchá.
- 27 **Pocas prevádzky zariadenia sa vyhrievacie články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a deti udržujte v dostatočnej vzdialenosti.**
- 28 Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy skontrolujte, či sa otočné gombíky nachádzajú v polohe "•"/"o".
- 29 Keď bude sporák postavený na podstavec, vykonajte patricné opatrenia, aby nemohlo dôjsť k jeho sklznutiu z podstavca.

Inštalácia

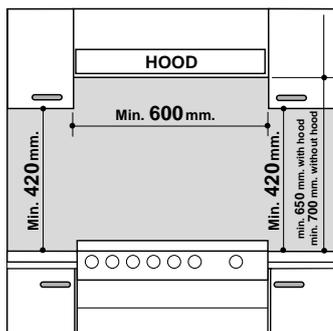
Nižšie uvedené pokyny sú určené kvalifikovanému inštalatérovi; budú mu nápomocné pre optimálne vykonanie operácii, spojené s inštaláciou, reguláciou a technickou údržbou; tieto operácie tak budú taktiež v súlade s platnými normami.

Dôležitá informácia: Pred vykonaním akejkoľvek operácie spojené s údržbou, reguláciou, atď., odpojte sporák od rozvodu elektrického napájania.

Uloženie do prevádzkovej polohy

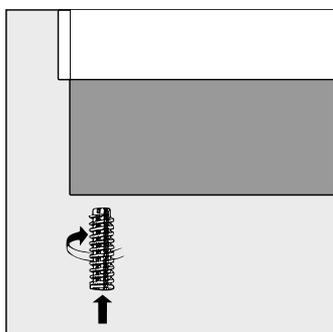
Zariadenie je možné nainštalovať do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

- Kusy nábytku, susediace so sporákom, ktorých výška presahuje výšku pracovnej plochy, sa musia nachádzať vo vzdialenosti minimálne 200 mm od jeho okraja.
- Odsávacie pary musia byť nainštalované v súlade s požiadavkami, uvedenými v návode na ich použitie a to vo vzdialenosti minimálne 650 mm.
- Skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s odsávacou pár, umiestnite do výšky najmenej 420 mm od najnižšej časti odsávaca (vid obrázok).
- V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 700 mm (milimetrov) nad varnou plochou – vid obrázok.
- Priestor nábytku bude musieť mať rozmery uvedené na obrázku.



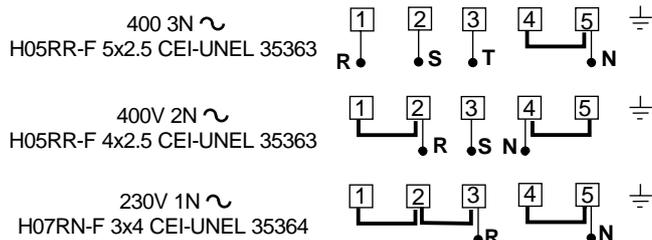
Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Pre optimálne vyrovnanie sporáku do vodorovnej polohy sú dodávané regulčné nožičky, ktoré sa môžu naskrutkovať do príslušných otvorov, umiestených v rohoch spodnej časti sporáku.



Elektrické zapojenie

Rozmery kábla sa určujú na základe druhu použitého elektrického zapojenia (vid ďalej uvedenú schému zapojenia).



Inštalácia napájacieho kábla

Otvorenie svorkovnice:

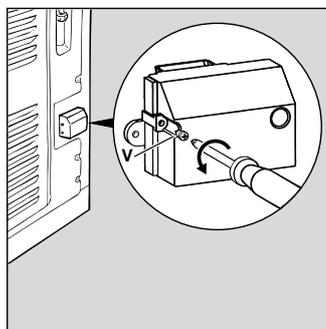
- Odskrutkujte skrutku "V"
- Otvorte kryt spojovacej krabicky jeho povytiahnutím.

Pre inštaláciu napájacieho kábla vykonajte nasledujúce operácie:

- Zapojte premostenie **A-B** podľa druhu zapojenia, ktoré hodláte vykonať, v súlade so schémou, uvedenou na obrázku.

Poznámka: Malé premostenia sú pripravené už vo výrobnom závode kvôli jednofázovému zapojeniu na 230V (kontakty 1-2-3 sú vzájomne prepojené). Premostenie 4-5 je umiestnené v spodnej časti svorkovnice.

- Zasunte vodice (**N** e \perp) spôsobom naznačeným na obrázku a dotiahnite príslušné skrutky.
- Pripojte ostávajúce vodice ku svorkám 1-2-3.
- Upevnite napájací kábel do príslušnej káblovej príchytky a zavrite kryt priskrutkovaním skrutkou "V".



Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Kábel musí byť vybavený normalizovanou zástrčkou, vhodnou pre záťaž, ktorá je uvedená na štítku s údajmi. Po pripojení do elektrickej siete, nainštalujte medzi zariadenie a sieť omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. Tento stykac musí byť úmerný záťaži a musí odpovedať platnými normám (zemiaci vodič nesmie byť prerušený stykacom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby po celej jeho dĺžke nedošlo k prekročeniu jeho teploty o viac, než 50 °C, ako je teplota prostredia. Pred zapojením sa uistite, že:

- Pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniesť prúdovú záťaž zariadenia (vid štítok s údajmi);
- Je napájací rozvod vybavený funkčným uzemnením, vykonaným v súlade s predpismi, uvedenými v platných normách;
- Po ukončení inštalácie bude ľahko prístupná zásuvka alebo omnipolárny stykac.

Technické údaje

Rúra

Rozmery (HxLxP): 34x39x41 cm

Varný priestor: 54 litrov

Max. príkon rúry: 2100 W

Úžitkové rozmery zásuvky na ohrev pokrmov:

Šírka: 44 cm

Hĺbka: 42 cm

Výška: 23 cm

Keramiká varná doska

Pravá zadná platna 1200 W

Pravá predná platna 1700 W

Lavá predná platna 1200 W

Lavá zadná platna 1700 W

Max. príkon keramickej varnej dosky 5800 W

Napätie a frekvencia

230V/400V 3N~ 50/60 Hz

ENERGETICKÝ ŠTÍTOK

Energetická spotreba nútenej konvekcie

funkcia ohrevu:  Ventilovaný

Energetická spotreba prehlásenia Trieda prirodzenej konvekcie

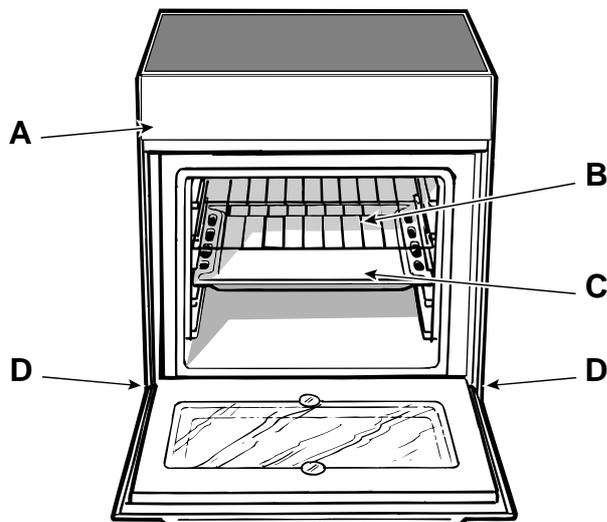
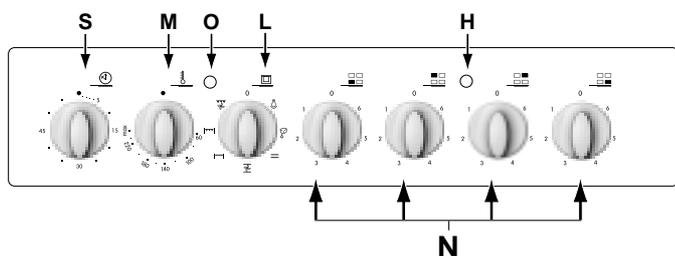
funkcia ohrevu:  Statický

Toto zariadenie bolo vyrobené v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie:

- 73/23/EHS z 19/02/73 (Nízke napätie) v zmysle neskorších úprav;
- 89/336/EHS z 03/05/1989 (Nízke napätie) v zmysle neskorších úprav;
- 93/68/EHS z 22/07/73 v zmysle neskorších úprav;

Popis sporáku

- A Ovládací panel
- B Police rúry v podobe mriežky
- C Zberná nádoba alebo varná plocha
- D Nastavitelné nožičky
- H Kontrolka cinnosti elektrických platničiek (H)
- L Otcný gombík pre volbu
- M Otcný gombík termostatu
- N Otcné gombíky ovládania elektrických platničiek
- O Kontrolka termostatu
- S Otcný gombík casovaca



Ako používať zariadenie

Volba jednotlivých funkcií sporáku sa vykonáva prostredníctvom ovládacích prvkov a zariadení, umiestnených na jeho ovládacom paneli.

Upozornenie: pred prvým použitím pece a grilu, je potrebné ju ponechať v cinnosti najmenej 30 minút s termostatom na maximálnej hodnote, pri otvorených dverkách za stáleho vetrania miestnosti. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dverka a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý počas tejto operácie občas vzniká, je zapríčinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

Upozornenie: Prvú úroveň zosponu používajte len v prípade pečenia s použitím ražna (ak je súčasťou). Pri iných spôsoboch pečenia nikdy nepoužívajte prvú úroveň zosponu a nikdy nekladte na dno rúry počas pečenia žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu. Vaše nádoby na pečenie (žiaruvzdorné nádoby, alobal, atď.) kladte vždy na rošt z výbavy zariadenia, poriadne zasunuté do vodiacich drážok rúry.

Otočné gombíky rúry

Viacúčelová rúra predstavuje spojenie výhod tradičných typov rúr s prirodzenou konvekciou: „statických“ a moderných sporákov s nútenou konvekciou do jedného zariadenia: „ventilovaných rúr“.

Jedná sa o značne univerzálne zariadenie, umožňujúce jednoduchú voľbu jedného z 5 rôznych spôsobov pečenia. Volba jednotlivých funkcií, ktorými rúra disponuje, sa vykonáva prostredníctvom otočných gombíkov „L“ a termostatu „M“, nachádzajúcich sa na ovládacom paneli.

Upozornenie: Prvú úroveň zosponu používajte len pri grilovaní alebo pri použití ražna (ktorý tvorí súčasť niektorých modelov) a pri jej použití umiestnite do predpísanej polohy zbernú nádobu, určenú na zachytávanie omáčok a/alebo tuku. Pri iných spôsoboch pečenia nikdy nepoužívajte prvú úroveň zosponu a nikdy nekladte na dno rúry počas pečenia žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu. Vaše nádoby na pečenie (žiaruvzdorné nádoby, alobal, atď.) kladte vždy na rošt z výbavy zariadenia, poriadne zasunuté do vodiacich drážok rúry.

Rúra slúžiaca na „Odmrazovanie“

Poloha otočného gombíka termostatu „M“: **Ktorákoľvek**
Ventilátor, ktorý sa nachádza na dne rúry, zabezpečuje cirkuláciu vzduchu s teplotou prostredia okolo jedla. Táto funkcia je vhodná pre odmrázovanie akéhokolvek druhu jedla, avšak obzvlášť pre chúlостivé jedlá, ktoré neznašajú teplo, ako napríklad: Zmrzlínové torty, zákusky s krémom alebo šlahackou, ovocné zákusky. Uvedeným spôsobom sa doba odmrázovania skráti približne na polovicu. Pri rozmrazovaní mäsa, rýb alebo chleba, je možné celú cinnosť ďalej urýchliť použitím funkcie viacnásobného pečenia a nastavením teploty v rozmedzí 80 – 100 °C.

Statická rúra

Poloha otočného gombíka termostatu „M“: Medzi **60°C** a **Max.**

V tejto polohe dôjde k rozsvieteniu dvoch ohrievacích článkov, spodného a horného. Jedná sa o klasickú babickinu rúru, na ktorej však boli vylepšené na vynikajúcu úroveň rozvod tepla a spotreba energie. Statická rúra je

neprekonateľná v prípadoch, keď je potrebné pripraviť jedlá, v ktorých sa jednotlivé zložky skladajú z dvoch alebo viac komponentov a tvoria jedno jedlo, ako napríklad: Kapusta s bravčovými rebrami, treska na španielsky spôsob, treska po neapolsky, telacie medailóniky s ryžou, atď. Vynikajúce výsledky je možné docieľiť pri príprave jedál s hovädzím alebo telacím mäsom, ako: Dusené jedlá, paprikáše, guláš, mäso z diviny, bravcové stehno, bravcový chrbát, atď., ktoré vyžadujú pomalú prípravu s neustálym podlievaním. Ostáva optimálnou voľbou pre prípravu zákuskov, ovocia a pre prípravu jedál v uzavretých nádobách, špecifických pre použitie v rúre. Pri príprave jedál v statickej rúre používajte iba jednu úroveň, pretože pri použití viac úrovní by distribúcia tepla nebola práve najvhodnejšia. Použitím rôznych úrovní, ktoré máte k dispozícii, môžete kompenzovať množstvo tepla medzi hornou a spodnou časťou. Ak príprava vyžaduje vyššiu teplotu zosponu alebo zhora, použite spodnú alebo hornú úroveň.

Ventilovaná rúra

Poloha otočného gombíka termostatu „M“: Medzi **60°C** a **Max.**

Dôjde k aktivácii ohrievacích článkov a zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že je teplo stále a rovnomerné, vzduch jedlo prepeká a pecie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Preto môžete piecť i vzájomne odlišné jedlá, stáci, aby mali obdobnú teplotu pečenia. Pri dodržaní pokynov, uvedených v časti „Súčasné pečenie na viacerých úrovniach“, je možné používať súčasne najvyššie 2 úrovne. Táto funkcia je obzvlášť vhodná pre prípravu jedál, vyžadujúcich zapekanie, alebo jedál vyžadujúcich pomerne dlhodobú prípravu, napríklad: Lasagne, rezancové zvrtilíky, kurca a pečené zemiaky, atď. Výrazné výhody je možné docieľiť pri príprave pečeného mäsa, vzhľadom k tomu, že lepšie rozloženie tepla umožňuje použitie nižších teplôt, pri ktorých dochádza k menšej strate šťavy, k zachovaniu jemnosti mäsa a zaistenia jeho menšieho váhového úbytku. Ventilovanú rúru oceníte obzvlášť pri pečení rýb, ktoré je možné pripraviť s pridaním minimálneho množstva korenia, čím sa zachová ich pôvodný vzhľad a chuť.

Dezerty: Uvedený spôsob zaisťuje bezproblémovú prípravu kynutého pečiva.

Funkcia „ventilovaná rúra“ môže byť použitia taktiež na rýchle rozmrazovanie bieleho alebo červeného mäsa a chleba, a to nastavením teploty na 80 °C. Pri rozmrazovaní chúlостivejších jedál môžete nastaviť 60 °C alebo použiť cirkuláciu studeného vzduchu, nastavením otočného gombíka termostatu na 0 °C.

„Horná“ rúra

Poloha otočného gombíka termostatu „M“: Medzi **60°C** a **Max.**

Slúži na zapnutie horného ohrievacieho článku.

Túto funkciu je možné použiť na dopečenie.

Gril

Poloha otočného gombíka termostatu "M": **Max.**

Slúži na zapnutie horného ohrievacieho clánku a k aktivácii ražna.

Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla umožňuje bezprostredné zafarbenie povrchu jedál do ružova, pričom ich vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín. Grilovanie je obzvlášť vhodné na prípravu tých druhov jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu na povrchu: telací alebo hovädzí biftek, pečené rebierko, filé, hamburger, atď.

Pecte pri napoly otvorených dvierkach, s výnimkou pečenia s použitím ražna.

Niektoré príklady použitia sú uvedené v časti „Praktické rady pre pečenie“.

Ventilovaný gril

Poloha otočného gombíka termostatu "M": Medzi 60°C a 200°C.

Slúži na zapnutie horného centrálného ohrievacieho clánku a na aktiváciu ventilátora. Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s núteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. Vďaka tomu je možné dosiahnuť vyšší prienik tepla bez spálenia povrchu potravín. Mimoriadne dobré výsledky je možné dosiahnuť použitím ventilovaného grilu pri príprave šašlíka z mäsa a zeleniny, klobás, bravcových rebierok, jahnacích reznov, diabolského kurcata, prepelíc na šalvii, bravcových plátkov, a pod.

Grilujte pri zavretých dvierkach.

Pri príprave rýb je ventilovaný gril obzvlášť vhodný pre pečenie kanica, tuniaka, mecúna, plnených malých sépií, atď.

Osvetlenie rúry

Zapína sa pootočením otočného gombíka "L" do polohy označenej symbolom . Zapína sa a zostáva rozsvietené pri každom použití elektrického ohrievacieho clánku rúry.

Kontrolka termostatu (O)

Poukazuje na to, že vo vnútri rúry vzniká teplo. Vypnutie kontrolky signalizuje, že bola vo vnútri rúry dosiahnutá teplota, nastavená prostredníctvom otočného gombíka termostatu. Striedavé zapínanie a vypínanie kontrolky teraz poukazuje na správnu činnosť termostatu, ktorý udržiava predpísaným spôsobom stálu teplotu vo vnútri rúry.

Otočný gombík casovaca(S)

Použitie casovaca je podmienené tým, že ho natiahneme pootočením otočného gombíka "S", označeného , takmer o jednu celú otáčku v smere hodinových rucíc.

Potom pretočte  späť a nastavte požadovanú dobu v minútach, nastavením rysky celného panelu na odpovedajúce číslo.

Vaša rúra ponúka širokú škálu možností pre pečenie všetkých jedál optimálnym spôsobom. Casom budete môcť čo najlepšie využiť toto univerzálne zariadenie určené na pečenie a preto nižšie uvedené poznámky slúžia len ako indikácia k rozšíreniu vašich osobných skúseností.

Predohriatie

V prípade, že je potrebné rúru predohriať – všeobecne sa jedná o pečenie všetkých kysnutých jedál – je možné použiť funkciu **☞ ventilovaná rúra**, ktorá umožňuje dosiahnutie požadovanej teploty v priebehu krátkej doby a pri zníženej spotrebe.

Po vložení jedla do rúry, je možné zvoliť najvhodnejší spôsob pečenia.

Súčasné pečenie na viacerých úrovniach

V prípade, že potrebujete piecť na dvoch úrovniach, použite jedinou funkciu, ktorá to umožňuje, a to je funkcia **☞ „ventilovaná rúra“**.

- Rúra je vybavená 5 úrovňami. Pri pečení vo ventilovanej rúre, používajte dve z troch stredných úrovní; prvá zospodu a posledná zhora sú vystavené priamemu pôsobeniu horúceho vzduchu a preto by na nich mohlo dôjsť ku spáleniu chúlостivých jedál.
- Obyčajne používajte 2. a 4. úroveň zospodu a na 2. úroveň kladte jedla vyžadujúce väčší prísun tepla. Napríklad pri pečení mäsa súčasne s inými jedlami, uložte mäso na pečenie na 2. úroveň a na 4. úrovni ponechajte chúlостivejšie jedlá.
- Pri súčasnom pečení viac jedál s rozdielnymi teplotami a dobami prípravy, nastavte teplotu predstavujúcu priemer dvoch teplôt, uložte chúlостivejšie jedlo na 4. úroveň a vyťahnite ho po uplynutí kratšej z dvoch dôb prípravy.
- Používajte zbernú nádobu na spodnej úrovni a rošt na hornej úrovni.

Použitie grilu

Funkciu **„gril“**  používajte pri **napoly otvorených dvierkach** a jedlo umiestite do stredu roštu, zasunutého na 3. alebo 4. úroveň zospodu.

Na 1. úroveň umiestite zbernú nádobu z výbavy na zachytávanie omáček a/alebo tuku.

Nastavte požadované množstvo energie prostredníctvom otočného gombíka termostatu a majte pritom na pamäti, že pri použití tejto funkcie sa doporučuje nastavenie na maximálnu hodnotu.

Funkcia **☞ „Ventilovaný gril“**, **použitelná výhradne pri zavretých dvierkach rúry**, je mimoriadne vhodná na rýchle grilovanie: Teplo vydávané grilom sa rovnomerne rozdelí, čo súčasne umožňuje ako povrchové sfarbenie pokrmu do zlatista, tak aj tepelnú úpravu v jeho spodnej časti.

Môžete ju použiť taktiež na záverečné dopečenie jedál, vyžadujúcich upečenie do zlata na povrchu; napríklad sa mimoriadne hodí k záverečnému dopečeniu zapekaných cestovín.

Pri použití tejto funkcie, uložte rošt na 2. alebo 3. úroveň zospodu (viď tabuľka pečenia) a potom zasunte na 1. úroveň zbernú nádobu, aby ste zabránili tvorbe dymu.

Dôležitá informácia: Na grile peče vždy pri zavretých dvierkach. Výsledkom je okrem lepšieho upečenia, taktiež výrazné ušetrenie energie (približne 10%).

Pri použití uvedenej funkcie sa doporučuje nastaviť

termostat na 200 °C, pretože sa jedná o podmienku optimálneho využitia grilu, založenom na infracervenom žiarení. Neznamená to však, že je vylúčené použitie nižších teplôt, ktoré sa ľahko nastavujú otocným otočným gombíkom termostatu do polohy odpovedajúcej požadovanej hodnote teploty.

Optimálne výsledky pri použití funkcie grilu je preto možné dosiahnuť uložením roštu na jednu z posledných úrovní zospodu (viď tabuľku pečenia). Tým, že zachytíte tuk prostredníctvom zbernej nádoby, uloženej na prvej úrovni zospodu, zabránite tvorbe dymu.

Pechenie sladkostí

Sladkosti vkladajte vždy do vopred ohriatej rúry. Uistite sa, že je rúra dostatočne predohriata (musí dôjsť k vypnutiu červenej kontrolky „O“). Pčas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože v opačnom prípade môže dôjsť k poklesnutiu koláča. Všeobecne platné pokyny:

Koláč je príliš suchý

Nabudúce nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a znížte dobu pečenia.

Koláč padá

Použite menej tekutín, alebo znížte teplotu o 10 °C.

Koláč je na povrchu tmavý

Vložte ho do pece na nižšiu úroveň, nastavte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Dobre upečený zvonku, ale vo vnútri je lepkavý

Použite menej tekutín, znížte teplotu a zvýšte dobu pečenia.

Koláč sa nedá odlepiť od formy

Formu poriadne namažte a posypte aj troškou múky, alebo použite papier na pečenie.

Pieklo sa na viacerých úrovniach (s použitím funkcie „ventilovaný ohrev“) a jedlo nie je prepečené rovnako

Nastavte nižšiu teplotu.
Nie vždy platí, že pri zahájení pečenia na rôznych úrovniach v rovnakom čase, je potrebné aj vybrať pečené jedlá zo všetkých úrovní naraz.

Pechenie pizze

Pre optimálne upečenie pizze, používajte funkciu **☞ „ventilovaná rúra“**:

- Predohrievajte rúru po dobu najmenej 10 minút.
- Použite ľahkú hliníkovú panvicu a uložte ju na mriežku z výbavy. Pri použití zbernej nádoby, sa doba pečenia predĺži a preto ťažko pripravíte chrumkavú pizzu.
- Neotvárajte pčas pečenia príliš často rúru.
- Pri príprave pizze s veľkým množstvom zložiek (capriciosa, quattro stagioni), doporučujeme pridať

- mozzarellu až v polovici doby pecenia.
- Pri pecení pizze na dvoch úrovniach, používajte 2. a 4. úroveň pri teplote 220 °C a pred vložením pizze predohrievajte rúru aspon 10 minút.

Pecenie rýb a mäsa

Pri pecení bieleho mäsa, hydiny a rýb, používajte teploty od 180 °C do 200 °C.

Pri príprave červeného mäsa, ktoré má byť poriadne upečené zvonku, ale zároveň si má zachovať obsah šťavy, je vhodné použiť vysokú počiatočnú teplotu (200 – 220 °C) na krátku dobu a následne ju znížiť.

Všeobecne je možné povedať, že čím väčší je kus mäsa

určeného na pečenie, tým nižšia musí byť teplota a tým dlhšia musí byť doba pecenia. Mäso, určené na upečenie, uložte do stredu mriežky a vložte poden zbernú nádobu na zachytávanie tuku.

Mriežku zasunte tak, aby sa jedlo nachádzalo v stredu rúry. Ak si prajete viac tepla zospodu, použite spodnú úroveň. Príprava pečeného mäsa s výraznou chuťou (hlavne kacky a diviny), vyžaduje pokladenie na povrch slaninu.

Praktické rady pre používanie elektrických platničiek

Otocné gombíky ovládania elektrických platničiek varnej plochy (N)

Sporáky môžu byť vybavené normálnymi a rýchlymi elektrickými platnicami, v rôznych kombináciách (rýchle platnicky sa od ostatných odlišujú, pretože majú v strede červenú značku). Aby ste sa vyhli rozptylovaniu tepla a poškodeniu platničiek, je vhodné používať nádoby s rovným dnom a s priemerom, ktorý nie je menší, než priemer platnicky. V tabulke uvádzame vzťahy medzi polohami, vyznačenými na otocných gombíkoch a použitím, pre ktoré platnicky doporučujeme.

Program	Rýchloohrevná alebo obyčajná elektrická platňa
0	Vypnutá
1	Príprava zeleniny a rýb
2	Príprava zemiakov (v pare), polievok, cícera, fazule
3	Predĺžená príprava veľkého množstva jedla, hustých zeleninových polievok
4	Príprava pečeného mäsa (stredne prepečeného)
5	Príprava pečeného mäsa (úplne prepečeného)
6	Opečenie do ružova alebo rýchle uvedenie do varu

Kontrolka činnosti elektrických platničiek (H)

Rozsvieti sa vtedy, keď sa uvedie do činnosti akákoľvek elektrická súčasť ohrevu varnej plochy, ktorá je prípadne vybavená elektrickými platnicami.

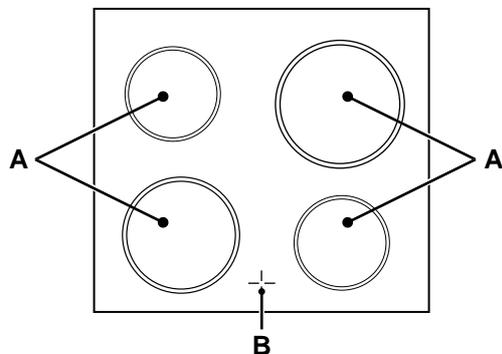
Pokyny pre používanie keramickej varnej dosky

Popis

Varné dosky sú vybavené zbudovanými elektrickými ohrievacími vyžarovacími článkami, umiestenými pod varnou doskou (zóny, ktoré sa počas cinnosti sfarbia do cervena).

A Varná zóna (A).

B Kontrolky, ktoré signalizujú, či teplota príslušných ohrievacích článkov presahuje 60° C, a to aj vtedy, ak bola zóna varnej dosky vypnutá.



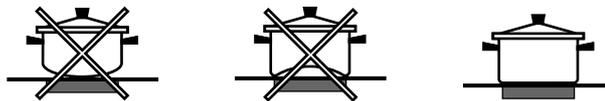
Popis ohrievacích článkov

Ohrievacie **vyžarovacie články** sú tvorené kruhovými ohrievacími článkami, ktoré sa zafarbia do cervena po uplynutí len 10-20 sekúnd od zapnutí.

Pokyny pre používanie sklokeramickej varnej dosky

Aby ste použitím varnej dosky docielili čo najlepšie výsledky, dodržujte pri príprave alebo varení pokrmov niekoľko základných pravidiel.

- Na sklokeramickej varnej doske je možné používať všetky typy hrncov a panvíc. Spodná plocha však musí byť úplne rovná (vid obr. A). Prírodné platí, že čím hrubšie je dno hrnca alebo panvice, tým rovnomernejšie je teplo rozložené.



Obr. A

- Skontrolujte, či panvica úplne zakrýva zónu ohrevu: Tým je umožnené úplné využitie vydávaného tepla (Obr. B)



Obr. B

- Skontrolujte, či je dno panvice vždy suché a čisté: Zarúci sa tak nie len optimálny kontakt, ale taktiež dlhá životnosť panvic a varných dosiek.
- Nepoužívajte tie isté panvice, ktoré sa používajú na varenie na plynových horákoch, pretože vysoké teplo, pochádzajúce z týchto horákov, by mohlo zdeformovať dno panvice, ktorá tak nedosiahne rovnaké výsledky pri použití na sklokeramickej varnej doske.

Poloha otočného gombíka voľby	Pečené jedlo	Hmotnosť (kg)	Poloha úrovne pri pečení, smerom odspodu	Doba predohrevu (minúty)	Poloha otočného gombíka termostatu	Doba pečenia (minúty)
Rozmrazovanie 	Všetky mrazené jedlá					
Statický ohrev 	Kačka Pečené teľacie alebo hovädzie Pečené bravčové Sušienky (z lístkového cesta) Ovocné koláče	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Ventilovaný ohrev 	Pizza (na 2 úrovniach) Lasagne Jahňacie Pečené kurča + zemiaky Makrela Slivkový koláč Veterníky (na 2 úrovniach) Sušienky (na 2 úrovniach) Jemný piškót (na 1 úrovni) Jemný piškót (na 2 úrovniach) Slané torty	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Vrchný ohrev 	Dopečenie	-	3/4	15	220	-
Gril 	Platesy a sépie Olihne a krevety na ražni Triešcie filé Grilovaná zelenina Teľací biftek Rezne Hamburgery Makrely Hrianky	1 1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Ventilovaný gril 	Grilované kurča Sépie	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

POZN.: uvedené doby pečenia sú len orientačné a je možné ich zmeniť na základe osobnej chuti. Pri grilovaní alebo ventilovanom grilovaní, je potrebné uložiť na 1. úroveň zospodu zbernú nádobu.

Pravidelná údržba a čistenie sporáku

Skôr, ako vykonáte akúkoľvek operáciu údržby alebo čistenia, odpojte sporák od zdroja elektrickej energie. Aby sporák vydržal čo najdlhšie, čistite ho pravidelne a starostlivo a vždy pamätajte na nasledovné:

- **Na čistenie nepoužívajte parné zariadenie.**
- Smaltované časti a samocistiace panely sa majú umývať teplou vodou bez pridávania abrazívnych práškov alebo korozívnych látok, ktoré by mohli poškodiť ich povrchovú úpravu;
- Pokiaľ je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi čistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostať škvrny. Doporučujeme pri čistení opláchnuť väčším množstvom vody a vysušiť. Ďalej je nevyhnutné vysušiť vodu, ktorá prípadne vytekla;
- Zabráňte tomu, aby sa na kontrolnom paneli hromadili nečistoty a tuk a panel pravidelne čistite. Používajte neabrazívne špongie alebo jemné utierky, aby ste nepoškriabali smaltované časti alebo časti z leštenej ocele.

Čistenie povrchu varnej dosky

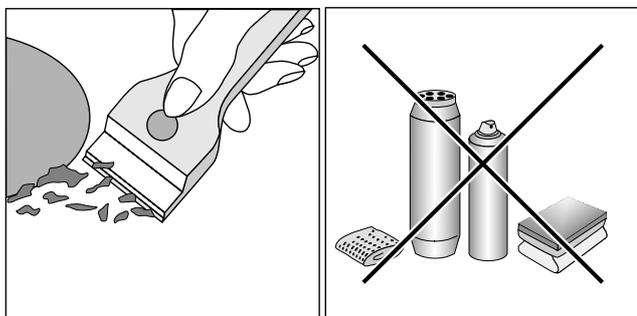
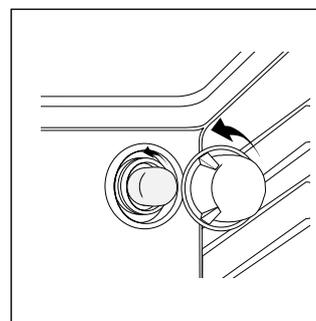
Pred varením musí byť povrch varnej dosky vždy vycistený vlhkou utierkou, aby sa odstránil prach alebo zvyšky jedla. Povrch varnej dosky je nutné pravidelne čistiť vlažným roztokom vody a jemného čistiaceho prostriedku. V pravidelných intervaloch je nutné používať špecifický výrobok pre čistenie keramických varných dosiek. Predovšetkým odstráňte pomocou škrabky na sklenené plochy všetky zvyšky jedla a tuku, ktoré sa dostali na plochu; optimálna je škrabka s cepelou typu žiletka

CERA Power (nie je súčasťou výbavy) alebo v prípade, že nie je k dispozícii, škrabka s pevnou cepelou (vid obr. A). Potom varnú plochu ocistíte, pokiaľ je ešte teplá na dotyk, papierovou utierkou a príslušným čistiacim prostriedkom. Po ocistení opláchnite a osušte čistou utierkou. V prípade náhodného privarenia kúska plastu alebo hliníkovej fólie na povrch varnej dosky, tieto **ihneď** odstráňte z horúcej varnej zóny prostredníctvom škrabky; zabránite tým poškodeniu tohoto povrchu. To isté vykonajte v prípade, že sa na plochu dostal cukor alebo pokrmy s vysokým obsahom cukru. Nepoužívajte drôtenky, ani žiadne abrazívne špongie. Tak isto nie je povolené používať pri čistení korozívne prípravky, ako spreje na sporáky alebo prostriedky na odstraňovanie škvŕn (vid obr. B).

Príslušenstvo na čistenie sklokeramickej varnej dosky	K dispozícii
Škrabky na sklo, škrabky s cepelou	V obchodoch s domácimi potrebami
Náhradné čepele	V obchodoch s domácimi potrebami, v obchodných domoch, v obchodoch so zmiešaným tovarom
COLLO Luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, obchody Co-op, veľkosklady, obchody Azienda elettrica regionale, obchodné domy

Výmena žiarovky vo vnútornom priestore rúry

- Odpojte sporák od elektrickej siete prostredníctvom omnipolárneho stykaca, ktorý sa používa na spojenie elektrickej rúry s elektrickým rozvodom, alebo vytriahnite zástrčku, ak je dostupná;
- Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt.
- Vyskrutkujte žiarovku a vymonte ju za novú, odolnú voči vysokým teplotám (300°C), ktorá má tieto vlastnosti:
 - Napätie: 230V
 - Výkon: 25W
 - Závit: E14
- Namontujte späť sklenený kryt a obnovte napájanie rúry.



Obr. A

Obr. B

Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com