Konyhabútor
Beépítés és használat

sporák
instalace a použití

апарат
Упозорења

sporák
instalace a použití

K3C55/R

INDESIT

(HU) **Konyhabútor multifunkciós tûzhely 5 sütési programmal**
Használati útmutató 3

(CZ) **Sporák s víceúcelovou pecící troubou a sklokeramickou varnou deskou**
Návod k instalaci a použití 13

(SB) **Мултифункционални штедњак са пећницом и 5 површина за кување.**
Упутство за инсталацију и употребу 3 23

(SK) **Sporák s viacúèelovou rúrou a sklokeramickou varnou platòou**
Návod na inštaláciu a použití 33

Figyelmeztetések

Az elektromos háztartási készülék hatékonyságának és biztonságának garantálása érdekében:
- **kizárólag hivatalos márkaszervizhez forduljon**
- **kérje mindig eredeti cserealkatrészekhez használatát**

1 Ezt a készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
2 Az utasítások csak azon célországok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján.
3 **A készülék 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (2 szekrény közé beépített) készüléknek felel meg.**
4 A készülék használata előtt olvassa el alaposan a jelen kézikönyvben található figyelmeztetéseket, mivel azok az üzembe helyezésre, használatra, és karbantartásra vonatkozó fontos utasításokat tartalmaznak. Őrizze meg a kézikönyvet, hogy bármikor ismét átnézhesse!
5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék épségéről. Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon szakemberhez! A csomagolóanyagot (műanyag zacskó, habszivacs, szegecsek stb.) tartsa gyermekek elől elzárva, mivel azok potenciális veszélyforrást jelentenek!
6 A készülék beüzemelését szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a gyártó útmutatásainak megfelelően. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó nem tehető felelőssé.
7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor biztosítható, ha az szakszerűen, az érvényben lévő elektromos biztonságra vonatkozó előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Fontos, hogy ezt az alapvető biztonsági követelményt ellenőrizze, és kétség esetén szakemberrel alaposan átnézesse a hálózatot! A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
8 A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén (a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezve) megadott adatok megfelelnek-e az elektromos elosztóhálózat adatainak!
9 Ellenőrizze, hogy a hálózat és az aljzatok elektromos teljesítménye megfelel-e a típuscímkén feltüntetett maximális teljesítménynek! Kérdéses esetben forduljon szakemberhez!
10 Beszereléskor el kell helyezni egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót.
11 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. Amennyiben ezek használata elkerülhetetlen, kizárólag olyan egyszeres vagy többszörös adaptert, illetve hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak! Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az egyszeres adapteren és a hosszabbítón jelzett áramerősségi értékhatárt, illetve a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt!
12 Ha nem használja a készüléket, ne hagyja bedugva! Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a főkapcsolóját!
13 Ne takarja el a készülék szellőzésére vagy a hő elosztására szolgáló nyílásokat és réseket!
14 A készülék hálózati kábelének cseréjét a felhasználó nem végezheti el! A kábel megsérülése, vagy cseréje esetén, kizárólag a gyártó által elismert márkaszervizhez forduljon.
15 A készülék kizárólag a tervezett célra használható. 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.
16 Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen az alábbiakat tartsa szem előtt:
- ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal!
- ne használja a készüléket mezítláb!
- hosszabbítót csak különös körültekintéssel használjon!
- a csatlakozót az elektromos hálózatból 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!

17 Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával, vagy a berendezés kikapcsolásával!
18 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.
19 Az elektromos főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket. A főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket.
20 Ne használjon gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin...) a készülék mellett annak üzemeltetése közben!
21 Ha kis háztartási készülékeket használ a felület közelében, ügyeljen rá, hogy az elektromos vezetékeik ne érjenek a meleg részekhez!
22 Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok "•"/"○" állásban legyenek.
23 **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!**
24 Ha a tűzhelyet talapzatra állítják, tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le arról!

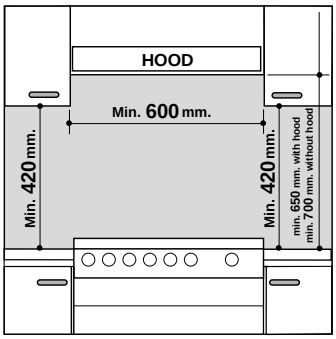
Üzembe helyezés

Az alábbi utasítások szakképzett szerelőnek szólnak, akinek biztosítania kell a beszerelés, beállítás és műszaki karbantartás helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások legmegfelelőbb betartásával.
Fontos: mielőtt bármilyen karbantartási, beállítási stb. műveletet végez, mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

Elhelyezés

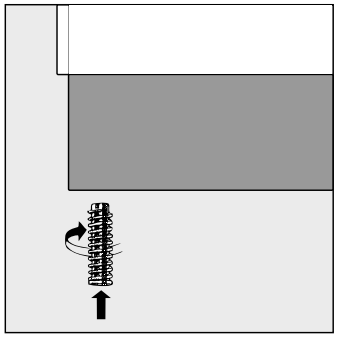
A készülék felállítható olyan bútorok mellé, melyek magassága nem haladja meg a munkalap magasságát. A tűzhely megfelelő beszerelése érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

a) A készülék mellett elhelyezett olyan bútoroknak, melyek magassága meghaladja a tűzhely magasságát, legalább 200 mm távolságra kell lenniük a tűzhely oldalától.
b) A páraelszívókat a hozzájuk mellékelt használati útmutató utasításainak megfelelően, de legalább 650 mm távolságra kell beszerelni.
c) A páraelszívó melletti faliszekrényeket a főzőlaptól legalább 420 mm távolságra kell elhelyezni (lásd ábra).
d) Abban az esetben, ha a tűzhelyet faliszekrény alá fogják beszerelni, a faliszekrénynek minimum 700 mm távolságra kell lennie, ahogy az ábrán látható.
e) A szekrény mélyedésének az ábrán jelzett méretekkel kell rendelkeznie.



Vízszintezés

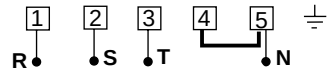
A tűzhely tökéletes vízszintbe állításához a készüléket állítható lábakkal látták el (lásd 1. ábra), melyek becsavarozhatóak a tűzhely aljának sarkaiban lévő helyekre.



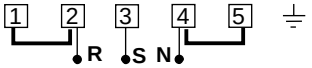
Elektromos csatlakoztatás

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

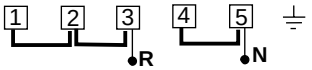
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



Az elektromos kábel beszerelése

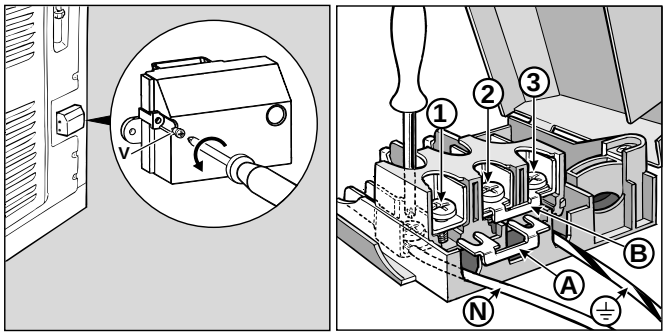
Csatlakozó nyílás:

- Csavarozza ki a "**V**" csavarokat
- A kinyitáshoz húzza meg a biztosítófoglalat fedelét

Az elektromos kábel felszereléséhez végezze el az alábbi műveleteket:

- helyezze el a kis **A-B** csatlakozót a kivitelezni kívánt csatlakozás típusának megfelelően a 3. ábrán bemutatott séma segítségével.

Megjegyzés: a kis csatlakozók gyárilag készülnek 230 V-os egyfázisú csatlakozáshoz (az 1.-2.-3. érintkezők egymáshoz vannak kapcsolva). A 4.-5. híd a csatlakozó alsó részében helyezkedik el.



- vezesse be a vezetékeket (**N** és ⏚) az ábrán bemutatottak szerint, majd a megfelelő csavarokat húzza meg.
- rögzítse a megmaradt vezetékeket az 1.-2.-3. érintkezőre.
- rögzítse az elektromos kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe és zárja le a fedelet a "**V**" csavar segítségével.

Az elektromos kábel hálózatba kötése

A kábelhez használjon a típuscímkén jelzett terhelésnek megfelelő szabványos villásdugót. Amikor elvégzi a csatlakoztatást közvetlenül a hálózatra, a készülék és a hálózat közé szereljen egy minimum 3 mm-es kontaktnyílású multipoláris megszakítót. A megszakítónak el kell bírni a terhelést és meg kell felelnie az érvényben lévő szabványoknak (a megszakító nem szakíthatja meg a föld vezetéket). Az elektromos kábelt úgy kell elhelyezni, hogy a környezet hőmérséklete a kábel hossza mentén sehol ne haladja meg az 50°C-ot. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- a korlátozó szelep és a háztartás elektromos rendszere elviseli-e a készülék terhelését (lásd típuscímke);
- a hálózatnak van-e az érvényben lévő szabványoknak megfelelő hatékony földelése;
- az aljzat vagy a multipoláris megszakító könnyen hozzáférhető-e a tűzhely beszerelése után.

Műszaki jellemzők

Sütő	
Méretek (SzélességxMélységxMagasság)	39x41x34 cm
Űrtartalom	54 liter
Sütő maximális energiafelvétele	2100 W
Kerámia főzőlap	
Bal első	1200 W
Bal hátsó	1700 W
Jobb hátsó	1200 W
Jobb első	1700 W
A kerámia főzőlap energiafelvétele max.	5800 W

ENERGIA BESOROLÁS

Elektromos tűzhelyek besorolására vonatkozó 2002/40/CE irányelv

EN 50304 szabvány

Kényszer hőáramlás névleges energiafogyasztása

melegítő funkció: Légkeveréses

Természetes hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása

melegítő funkció: Hagyományos

Feszültség és frekvencia

lásd típuscímke

Az ételmelegítő rész hasznos méretei:

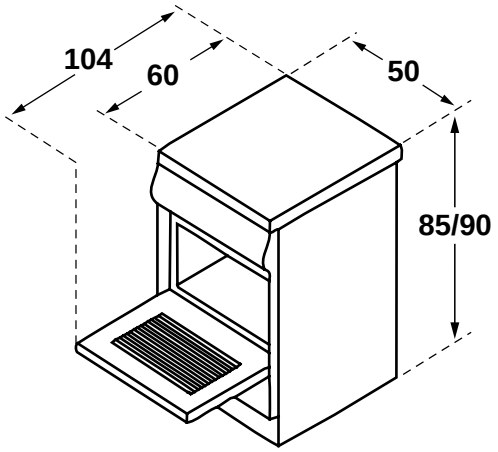
Hosszúság: 42 cm

Mélység: 44 cm

Magasság: 23 cm

A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek:

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



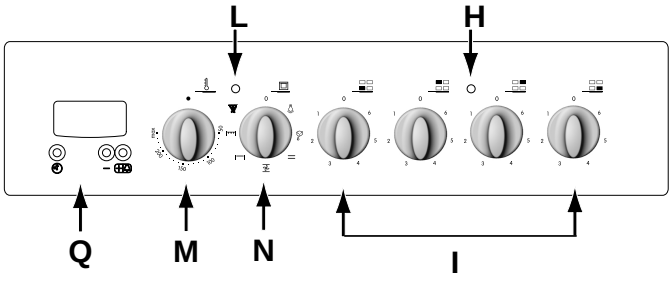
A régi elektronikus termékek megsemmisítése

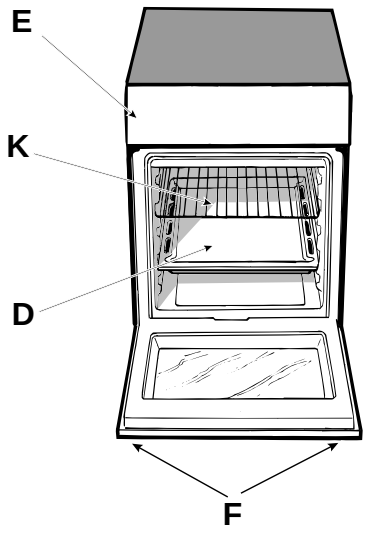
Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyujtési folyamat során összegyujteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyujteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévo anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyujteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedot kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetoen.

Többfunkciós sütővel és üvegkerámia főzőlappal ellátott tűzhely

D. **Zsírfogó vagy sütőtepsi**
E. **Kapcsolótábla**
F. **Állítható talpak vagy lábak**
H. **Elektromos főzőlapok működését jelző lámpa.**
I. **Főzőlapok szabályzógombja**
K. **Sütő grillező rácsa**
L. **Hőfokszabályzó lámpája**
M. **Hőfokszabályzó tekerőgombja**
N. **Választó gomb**
Q. **Percszámláló óra**





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

Figyelem: mielőtt első alkalommal használj a sütőt és a grillt, érdemes körülbelül 30 percig működtetni. Ellenőrizze, hogy a sütő üres legyen, a termosztát maximumra legyen állítva, az ajtó nyitva legyen és a helyiség megfelelően legyen szellőztetve. Az ilyenkor néha érezhető szag a készülék gyártása és beszerelése között eltelt idő alatt a tűzhely és a grill védelmére szolgáló anyagok elpárolgásából származik.

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 soha 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

Az „5-funkciós" tűzhely kombinálja a hagyományos „statikus" és a modern „légkeveréses" sütési mód előnyeit.
Az „5-funkciós" készülék rendkívülien sokoldalú és 5 különböző biztos és egyszerű sütési módot kínál. Az „5-funkciós" készüléken rendelkezésre álló különböző sütési funkciók között a tekerőgomb segítségével választhat.
N - programválasztó gomb
M - termosztát gomb
A **"o"**-rel jelzett kikapcsolt helyzettől eltérő bármely más tekerőgomb álláskor felkapcsolódik a tűzhely lámpája; a szimbólummal jelzett állás lehetővé teszi a tűzhely lámpájának felkapcsolását anélkül, hogy a fűtőszálak bekapcsolódnának. A szimbólummal jelzett állás teszi lehetővé a sütő lámpájának felkapcsolását anélkül, hogy a sütő bármely fűtőszála be lenne kapcsolva. A felkapcsolódott tűzhely lámpa jelzi, hogy a tűzhely be van kapcsolva; a lámpa mindaddig világít, amíg a tűzhely működik.

"Kiolvasztás" funkció

Tekerje az "**M**" termosztát gombot **bárhova**
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 megfeleződik. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a „légkeveréses" funkció segítségével, 80 - 100°C hőmérséklet beállításával.

Hagyományos sütés

Tekerje az "**M**" termosztát gombot **50**°C és a **Max** állás közé.
Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső fűtőszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hőeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tőkehal spanyol módra, tőkehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb... Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél: 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 **50**°C és a **Max** állás közé.
Bekapcsolnak a fűtőszálak, és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük hasonló. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyidejű sütés több szinten" című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.
Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó sütést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb.. Jelentős haszonnal jár sültek sütésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.
Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el.
A „légkeveréses" funkció fehér és vörös húsok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80 °C-ra állításával.
Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60°C-ot, vagy használja a hideg levegő cirkulációt a hőmérséklet szabályzó 0°C-ra állításával.

Sütés „felül"

Tekerje az "**M**" termosztát gombot **50**°C és a **Max** állás közé.
Bekapcsol a felső fűtőszál.
Ez a sütési mód használható utósütésre.

Grill

Tekerje az "**M**" termosztát gombot **50**°C és a **Max** állás közé.
Bekapcsol a felső középső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs.
A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy az ételek felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: beefsteak, borjúszelet, rostélyos, filé, hamburger stb..
A „Praktikus sütési tanácsok" című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.

Légkeveréses grill

Tekerje az "**M**" termosztát gombot **50**°C és a **Max** állás 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 rablóhús, kolbász, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fürj, vesepecsenye, stb. elkészítésénél.

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

A „gratinírozás" utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésekor.

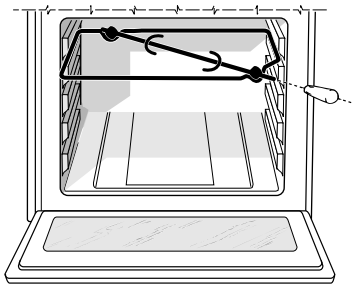
A forgónyárs

A forgónyárs működésbe hozásához az alábbiak szerint járjon el:

a) tegye a zsírfogót az 1. szintre;

b) helyezze a forgónyárs megfelelő tartóját a 3. szintre, és helyezze a nyársat a megfelelő nyíláson keresztül a sütő hátoldalán elhelyezett nyársforgatóba;

c) indítsa el a forgónyársat az "**N**"gombot állásra tekerve.



A sütő megvilágítása

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

Termosztát lámpa (L)

A melegítési fázist jelzi. Amikor kialszik, a sütő belseje elérte a tekerőgombbal beállított hőmérsékletet. Ettől kezdve a lámpa be- és kikapcsolódása jelzi, hogy a termosztát megfelelően működik a sütő állandó hőmérsékleten tartása érdekében.

Az elektromos percszámláló (Q)

Figyelem!

Előzze meg, hogy a kisgyerekek hozzáérjenek a sütő ajtajához, mivel az sütés közben erősen felmelegszik!

Lehetővé teszi az óra és a visszaszámláló funkció megjelenítését.

Megjegyzés: minden funkció a beállítástól körülbelül 7 másodperc elteltével aktiválódik.

Az óra visszaállítása

A hálózatra kötés vagy áramkimaradás után a kijelző az alábbit mutatva villog: **0 00**

- Nyomja meg a gombot, majd az — és + gombokkal állítsa be a pontos időt. A gyors beállításhoz tartsa benyomva a gombokat.

Az óra esetleges átállításához ismételje meg a fentiekben leírt lépéseket.

Percszámláló funkció

Ezt a funkciót az gomb megnyomásával éri el, és a kijelzőn megjelenik az "" szimbólum. A + gomb minden egyes megnyomásával 10 másodperccel növeli az időt, egészen 99 perc 50 másodpercig. A gomb nyomva tartásával az időt percenként emelheti maximum 10 óráig.

Az — gombbal visszafele lép.

A kívánt idő beállítása után megkezdődik a visszaszámlálás. Amikor lejárt az idő, a berregő hangot ad, melyet bármely gomb megnyomásával elnémíthat.

A gomb megnyomásával megjelenítheti az időt; az "" szimbólum jelzi, hogy a visszaszámláló funkció be van állítva. Körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelző automatikusan ismét a visszaszámlálást mutatja.

Már beállított idő nullázásához

Nyomja az — gombot a **0•00** megjelenéséig.

Hangjelzés hangerejének beállítása

Az óra beállításának kiválasztása és megerősítése után az — gombbal be lehet állítani az óra hangjelzésének hangerejét.

Praktikus sütési tanácsok

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

Sütemények sütése

A sütemény behelyezésekor a sütőnek már melegnek kell lennie; várja meg az előmelegítési fázis végét (körülbelül 10-15 perc). A sütemények sütési hőmérséklete 160°C és 200°C között van. Ne nyissa ki sütemény sütése közben az ajtót, mert az összeesik.

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

Több sütési szintet használt („légkeveréses” üzemmódban) és az ételek nem ugyanolyan mértékben sültek meg
Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet. Nem kell feltétlenül az egyidejűleg betett ételeket egyszerre kivenni.

Hal és hús sütése

Fehér húsok, szárnyasok és hal sütéséhez használjon alacsony hőmérsékleteket. (150°C-175°C). 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 több húst süt, annál alacsonyabb lesz a hőmérséklet és annál hosszabb ideig tart a sütés. Helyezze a rács közepére a húst és tegyen alá egy edényt a zsírcseppek összegyűjtéséhez. Helyezze a rácsot a sütő közepébe. Ha a sütés több hőt kíván alulról, használja a legalsó szintet.

Egyidejű sütés több szinten

Bármikor, ha két grill alkalmazására van szükség, használja csak a **“légkeveréses sütés”** funkciót, mely gyakorlatilag az egyetlen, ehhez a sütési típushoz elfogadható megoldás.

- A sütőnek 5 különböző szintje van. Csak a két középső szintet használja légkeveréses sütéskor: a szélső szintek, a felső és az alsó, közvetlenül kapnak hőt, így az érzékenyebb ételek megégnének.
- Általánosságban használja alulról a második és a negyedik szintet, a több hőt igénylő ételt helyezve a 2. szintre. Például: abban az esetben, ha sültet szeretne készíteni más típusú étellel, helyezze a sültet a második szintre, az érzékenyebb ételt pedig a negyedikre.
- Amikor olyan ételeket süt, melyhez különböző sütési idő és hőmérséklet kell, állítsa a hőmérsékletet a két ajánlott hőmérséklet átlagára és az érzékenyebb ételt tegye a negyedik szintre. Először azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- Helyezze a zsírfogót a legalsó szintre, a grillezőrácsot pedig a legmagasabbra.
- Ha több mint egy szinten süt pizzát 220°C-ra állított hőmérsékleten, ne feledje a sütőt legalább 15 percig előmelegíteni. Általában a negyedik szinten végzett sütés tart a legtovább, ezért tanácsos az alsó szintről kivenni először a pizzát, a másikat pedig még néhány percig bent hagyni.

A grill használata

A sütő két eltérő grillezési módot tud alkalmazni. Kis adagokhoz használja a “**felső sütő**” funkciót. Ennél a funkciónál az energiafogyasztás csak 1200 W, ezért kisebb mennyiségű ételek grillezéséhez ideális: pl. melegszendvics, hot-dog stb..

Helyezze az ételt a rács közepére, mivel a felső fűtőszálnak csak a közepe kapcsolódik be. A sarokban elhelyezett étel nem sül meg.

A **“grill”** állásnál a rács teljes felülete grilleződik. Ezt a funkciót akkor használja, ha egyenletesen van elosztva az étel és egyenletes pirulást akar elérni.

Fontos: Optimális sütési eredmények eléréséhez és energia megtakarítás céljából (körülbelül 10%), **mindig tartsa csukva a sütő ajtaját a grill funkció használatakor.**

A grill funkciók használatakor javasoljuk, hogy a termosztátot maximumra állítsa. Ez azonban nem azt jelenti, hogy nem lehet alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazni.

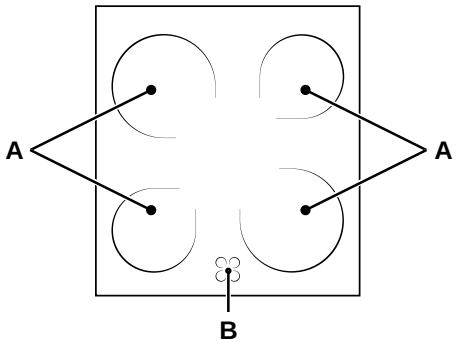
A grill funkciók használatakor helyezze a rácsot a legmagasabb szintre (lásd sütési táblázat) és tegye a rács alá a zsírfogót a zsiradék összegyűjtéséhez.

A **“Légkeveréses grill”** állás gyors grillezéshez a legalkalmasabb, szétosztja a grill hőjét és egyidejűleg süti aranybarnára az étel felszínét és süti át az alsó részét. Lehetővé teszi nagy darab húsok vagy baromfi grillezését forgónyárs használata nélkül. Használhatja a sütési folyamat végén is az ételek felületének megpirításához, például ideális sült tészták átpirítására a sütés végén.

Ennek a funkciónak a használatánál a rácsot tegye alulról a 2. vagy a 3. szintre (lásd sütési táblázat), majd – a zsiradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására – helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre. Ennek a funkciónak a nyárssal együtt történő használatakor (csak néhány modellnél) az 1. szintre helyezett zsírfogón is süthet ételeket, például: burgonyát stb..

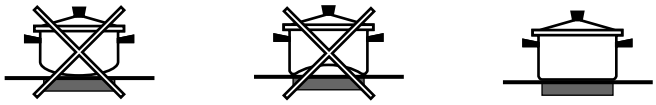
Útmutató a kerámia főzőlap használatához

Leírás
A főzőlapok alatt elektromos hősugárzó 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, de alsó felületüknek tökéletesen simának kell lennie. Természetesen minél vastagabb a fazék, illetve a serpenyő alja, annál egyenletesebben oszlik el a hő.

- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja teljesen takarja-e a koszorút: így lehetővé teszi a termelt hő tökéletes hasznosítását.
- 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.

Praktikus tanácsok a főzőlapok használatához

A főzőlap fűtőszálainak szabályozó gombjai (I)
A tűzhely rendelkezhet sorozatos, gyors és automatikus elektromos főzőlapokkal különféle kombinációkban (a gyors főzőlapok megkülönböztethetőek a többitől a közepükön található piros pont, az automatikus főzőlapok pedig a közepükön található alumínium karika segítségével).
A hőveszteség elkerülése és a főzőlapok sérülésének elkerülése érdekében javasoltjuk, hogy főzéshez mély és a főzőlap átmérőjénél nem kisebb edényeket használjon.
A táblázat bemutatja, hogy melyik tekerőgombon jelzett álláshoz melyik használati mód javasolt a főzőlapokhoz.

Állás	Normál vagy gyors főzőlap
0	Kikapcsolva
1	Zöldség és hal főzése
2	Burgonya (párolt), levesek, borsó, bab
3	Nagy mennyiségű étel, levesek főzésének folytatása
4	Sütés (közepes)
5	Sütés (erős)
6	Pirítás vagy forrás elérése rövid idő alatt

Elektromos főzőlapok működését jelző lámpa.
Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha bekapcsol egy főzőlapot.

Praktikus sütési tanácsok

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	1	3	15	200	65-75
	Borjú- vagy marhasült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz (omlós)	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makrahal	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós és édes sütemény	1.5	3	15	200	25-30
Felső sütő rész	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
Grill	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehal filé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Karaj	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Forgónyárssal					
	Borjúsült nyárson	1.0	-	5	Max	80-90
	Csirke nyárson	1.5	-	5	Max	70-80
	Báránysült nyárson	1.0	-	5	Max	70-80
Légkeveréses grill	Grill csirke	1.5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	3	5	200	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 sütő mindennapi karbantartása és tisztítása

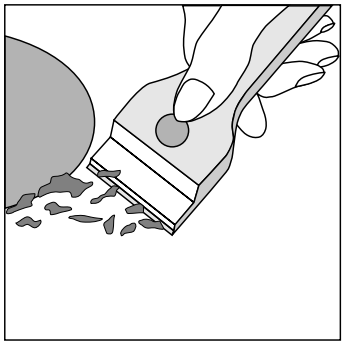
Mielőtt bármilyen karbantartási vagy tisztítási műveletet végez, áramtalanítsa a készüléket. Ahhoz, hogy a tűzhely a lehető legtovább működőképes maradjon, rendszeresen gondosan tisztítsa meg, mindig szem előtt tartva, hogy:

- 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;
- a sütő belsejét bizonyos időközönként tisztítsa meg még langyos állapotban meleg víz és mosogatószer segítségével, majd öblítse át, és törölje alaposan szárazra;
- az inox acél foltos maradhat, ha sokáig túl kemény vízzel vagy agresszív (foszfor-tartalmú) tisztítószerrel 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.

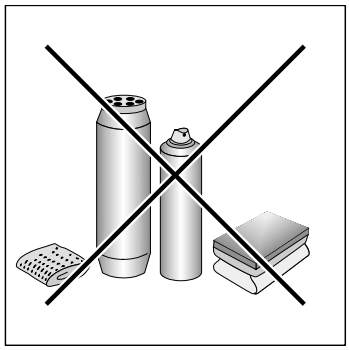
A főzőlap felületének tisztítása

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.

Tisztítsa meg a főzőlapot egy papírtörölközővel és megfelelő tisztítószerrel, amikor a teteje még meleg. Ezután öblítse le és tiszta ruhával törölje szárazra. Ha a felülethez véletlenül



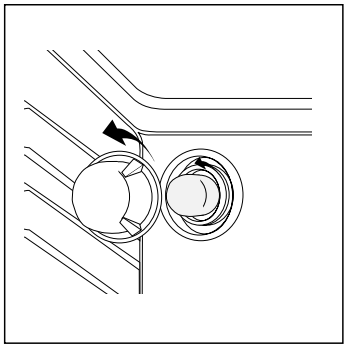
műanyag darab vagy alumínium lemez lenne ragadva, távolítsa el **azonnal** a meleg főzőfelületről egy kaparókéssel anélkül, hogy megsértené magát a felületet. Ugyanezt tegye meg abban a z esetben is, ha cukor vagy magas cukortartalmú étel borul ki. Ne használjon semmilyen típusú dörzsszivacsot! Ne használjon maró hatású tűzhely- vagy folttisztító sprayt se!



Speciális termékek az üvegkerámia főzőfelületek tisztításához	**Hol szerezhető be**
Pengés kaparókés és cserepengék	Hobbiboltok és vasáru üzletek
Stahl-FixSWISSCLEANERWK TOPEgyéb üvegkerámia főzőlapokhoz való termékek	Háztartási boltokBarkácsüzletekVas áru kereskedésekABC áruházak

A sütő lámpájának cseréje

- Húzza ki a készüléket a konnektorból (ha hozzáfér), vagy áramtalanítsa az áramforrásra csatlakoztatáshoz használt megszakító kikapcsolásával;
- Csavarozza ki a lámpatartó üveg fedelét;
- Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy az alábbi tulajdonságokkal rendelkező magas hőmérsékletnek ellenálló (300°C) lámpával:
  - Feszültség: 230/240 V
  - Teljesítmény: 25 W
  - Típus: E14
- Helyezze vissza az üveg fedelet és csatlakoztassa ismét a tűzhelyet a hálózatra.



Upozornění

Za účelem zajištění funkčnosti a bezpečnosti tohoto spotřebiče:
- **Se obracejte výhradně na autorizovaná technická střediska**
- **Pokaždé vyžadujte použití originálních náhradních dílů**

1 Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.

2 Tyto pokyny platí pro země určení, které jsou označené symboly uvedenými na návodu a na tabulce s jmenovitými údaji zařízení.

3 **Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavěné mezi 2 kusy nábytku).**

4 Před použitím zařízení si pozorně přečtěte upozornění obsažená v tomto návodu, protože jsou zdrojem důležitých informací týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Uchovejte návod za účelem jeho dalších konzultací.

5 Po rozbalení zařízení se ujistěte, že není porušeno. V případě pochybností zařízení nepoužívejte a obraťte se na odborně kvalifikovaný personál. Součásti obalu (plastové sáčky, pěnový polystyrén, hřebíky, atd.) nesmí být ponechány v dosahu dětí, protože představují potencionální zdroj nebezpečí.

6 Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle pokynů výrobce. Nesprávně provedená instalace může způsobit škody na majetku a ohrožení zdraví osob a zvířat, za které nemůže být považován za odpovědného výrobce.

7 Elektrická bezpečnost tohoto zařízení je zajištěna pouze za předpokladu, že bylo připojeno k funkčnímu zemnicímu rozvodu v souladu s platnými normami o elektrické bezpečnosti. Tento základní bezpečnostní požadavek je třeba ověřit a v případě pochybností požádat o řádnou kontrolu rozvodu ze strany odborně kvalifikovaného personálu. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody způsobené chybějícím uzemněním zařízení.

8 Před zapojením zařízení se ujistěte, že jmenovité údaje (uvedené na zařízení a/nebo na obalu) odpovídají údajům elektrické sítě.

9 Zkontrolujte, zda kapacita elektrického rozvodu a elektrických zásuvek odpovídá maximálnímu výkonu zařízení uvedenému na datovém štítku. V případě pochybností se obraťte na odborně kvalifikovaný personál.

10 Při instalaci je třeba připravit omnipolární stykač s rozpínací vzdáleností kontaktů dosahující nejméně 3 mm.

11 V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou zařízení nechte zástrčku vyměnit za jinou vhodného druhu odborně kvalifikovaným personálem. Úkolem posledně jmenovaného bude také ověřit, zda je průřez kabelů zásuvky vhodný pro příkon zařízení. Všeobecně se nedoporučuje použití adaptérů, rozvodek a prodlužovacích kabelů. V případě, že je jejich použití nezbytné, je třeba použít pouze jednoduché adaptéry nebo rozvodky, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními normami, a dbát přitom, aby nedošlo k překročení jejich maximální proudové zátěže, uvedené na jednoduchém adaptéru a na prodlužovacích kabelech, nebo maximálního výkonu uvedeného na rozvodce.

12 Nikdy nenechávejte zařízení zbytečně zapnuté. Když jej nepoužíváte, vypněte hlavní vypínač.

13 Nezakrývejte otvory ani drážky sloužící k ventilaci nebo k uvolňování tepla.

14 Napájecí kabel tohoto zařízení nesmí být měněn uživatelem. V případě poškození kabelu nebo při jeho výměně se obraťte výhradně na centrum servisní služby autorizované výrobcem.

15 Toto zařízení musí být určeno pouze k použití, pro které bylo speciálně vyrobeno. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.

16 Použití jakéhokoli elektrického zařízení je provázeno dodržováním některých základních pravidel. Konkrétně:
- Nikdy se nedotýkejte zařízení mokrýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama
- Nikdy nepoužívejte zařízení, když jste bosí
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabely; když je používáte, pak pouze s maximální opatrností
- Kvůli odpojení zástrčky z elektrické zásuvky netahejte za napájecí kabel ani za samotné zařízení.
- Nenechávejte zařízení vystavené atmosférickým vlivům (déšť, slunce, atd.)
- Nedovolte, aby bylo zařízení používáno dětmi nebo nesvéprávnými osobami bez dozoru

17 Před provedením jakékoli operace spojené s čištěním nebo údržbou odpojte zařízení od sítě elektrického napájení, a to buď vytažením zástrčky anebo vypnutím vypínače rozvodu.

18 Jakmile se rozhodnete, že již nebudete zařízení používat, doporučujeme vyřadit jej z provozu odstřižením napájecího kabelu po vytažení zástrčky z elektrické zásuvky. Dále se doporučuje zneškodnit ty části zařízení, které by mohly představovat nebezpečí, a to zejména pro děti, které by vyřazené zařízení mohly použít ke svým hrám.

19 Na elektrické plotny se nesmí pokládat nestabilní nebo zdeformované hrnce, aby se předešlo nehodám spojeným s jejich převrácením. Umístěte je na varnou desku tak, aby byly rukojeti obrácené směrem dovnitř, čímž se předejde jejich náhodnému zachycení.

20 Nepoužívejte hořlavé tekutiny (alkohol, benzín…) v blízkosti zařízení během jeho použití.

21 Při použití malých elektrospotřebičů v blízkosti desky dávejte pozor, aby napájecí kabel neskončil na teplých součástech.

22 Když se zařízení nepoužívá, pokaždé zkontrolujte, zda se otočné knoflíky nacházejí v poloze "•"/"○".

23 **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**

24 Když bude sporák postaven na podstavec, přijměte patřičná opatření, aby nemohlo dojít k jeho sklouznutí z podstavce.

Níže uvedené pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatérovi; pomohou mu v optimálním provedení operací spojených s instalací, regulací a technickou údržbou; tyto operace tak budou rovněž v souladu s platnými normami.
Důležitá informace: Před provedením jakékoli operace spojené s údržbou, regulací, atd. odpojte sporák od rozvodu elektrického napájení.

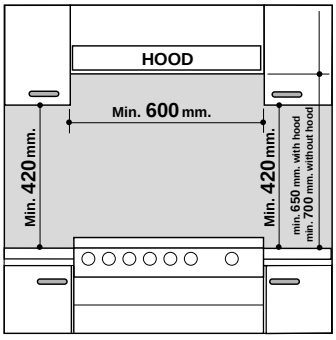
Uložení do provozní polohy

Zařízení je možné nainstalovat poblíž nábytku za předpokladu, že výška tohoto nábytku nepřesahuje výšku pracovní plochy. Správná instalace sporáku vyžaduje dodržení následujících opatření:

a) Kusy nábytku sousedící se sporákem, jejichž výška přesahuje výšku pracovní plochy, se musí nacházet ve vzdálenosti minimálně 200 mm od jejího okraje.
b) Odsavače par musí být nainstalovány v souladu s požadavky uvedenými v návodu k jejich použití, a to ve vzdálenosti minimálně 650 mm.
c) Skříňky kuchyňské linky, které sousedí s odsavačem par, umístěte do výšky nejméně 420 mm od nejnižší části odsavače (viz obrázek).
d) V případě instalace sporáku pod skříňku kuchyňské linky bude muset být skříňka umístěna do vzdálenosti nejméně 700 mm (milimetrů) nad varnou plochou – viď obrázek.
e) Prostor v nábytku bude muset mít rozměry uvedené na obrázku.

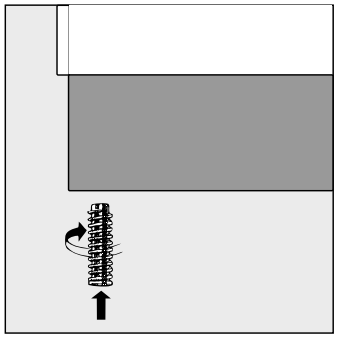
Vyrovnání do vodorovné polohy

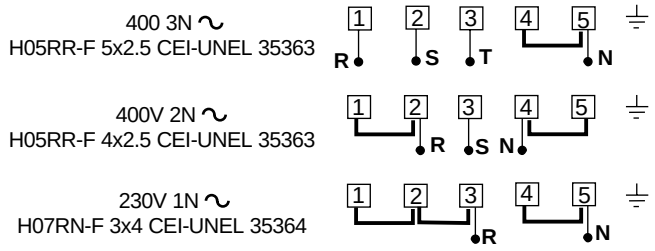
Abyste docílili dokonalého vyrovnání do vodorovné polohy, dodávají se nastavitelné nožičky (viz obr. 1), které lze zašroubovat do příslušných uložení ve spodní části sporáku.



Elektrické zapojení

Rozměry kabelu se určují na základě druhu použitého elektrického zapojení (viz dále uvedené schéma zapojení).





Instalace napájecího kabelu

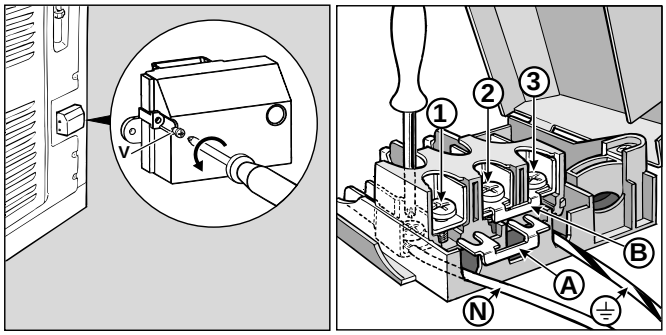
Otevření svorkovnice:

- Odšroubujte šroub „**V**“
- Otevřete kryt spojovací krabičky jeho povytažením.

Za účelem instalace napájecího kabelu proveďte následující operace:

- umístěte malé přemostění **A-B** podle druhu zapojení, které hodláte provést, v souladu se schématem uvedeným na obrázku 3.

Poznámka: Malá přemostění jsou připravena již ve výrobním závodě kvůli jednofázovému zapojení na 230V (kontakty 1-2-3 jsou vzájemně propojeny). Přemostění 4-5 je umístěno ve spodní části svorkovnice.



- Zasuňte vodiče (**N** e ⏚) způsobem naznačeným na obrázku a dotáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče ke svorkám 1-2-3.
- Upevněte napájecí kabel do příslušné kabelové příchytky a zavřete kryt šroubem „**V**“.

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Kabel musí být vybaven normalizovanou zástrčkou vhodnou pro zátěž, která je uvedena na štítku s údaji. V okamžiku připojení do elektrické sítě nainstalujte mezi zařízení a síť omnipolární stykač s minimální rozpínací vzdálenosti kontaktů 3 mm. Tento stykač musí být úměrný zátěži a musí odpovídat platnými normám (zemnicí vodič nesmí být přerušen stykačem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby po celé jeho délce nedošlo k překročení teploty o 50°C vyšší, než je teplota prostředí. Před zapojením se ujistěte, že:

- Přetlakový ventil a domácí rozvod mohou snést proudovou zátěž zařízení (viz štítek s údaji);
- Je napájecí rozvod vybaven funkčním uzemněním, provedeným v souladu s předpisy uvedenými v platných normách;
- Bude po ukončení instalace snadno přístupná zásuvka nebo omnipolární stykač.

Technické údaje

Trouba	
Rozměry (HxLxP):	39x41x34 cm
Pečicí prostor	54 l
Max. příkon trouby	2100 W
Keramická varná deska	
Levá přední	1200 W
Levá zadní	1700 W
Pravá zadní	1200 W
Pravá přední	1700 W
Max. příkon keramické varné desky	5800 W

ENERGETICKÝ ŠTÍTEK
Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub
Norma EN 50304
Energetická spotřeba v rámci nucené konvekce

funkce ohřevu: Ventilovaný

Energetická spotřeba prohlášení Třída přirozené konvekce

funkce ohřevu: Statický

Napětí a frekvence

viz štítek s jmenovitými údaji

Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů:

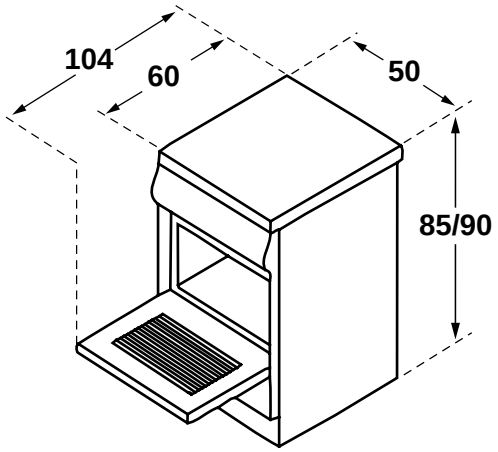
Šířka: 42 cm

Hloubka: 44 cm

Výška: 23 cm

Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropského hospodářského společenství:

- 73/23/**EHS** z 19/02/73 (Nízké napětí) ve smyslu pozdějších úprav;
- 89/336/**EHS** z 03/02/89 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu pozdějších úprav;
- 93/68/**EHS** z 22/07/73 ve smyslu pozdějších úprav.

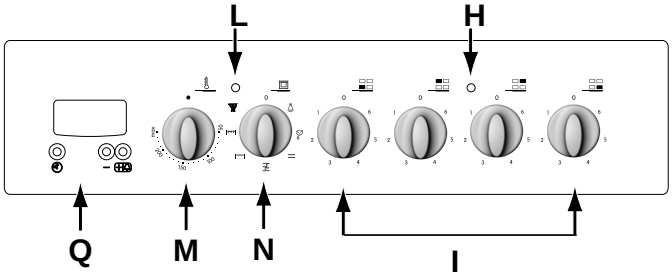


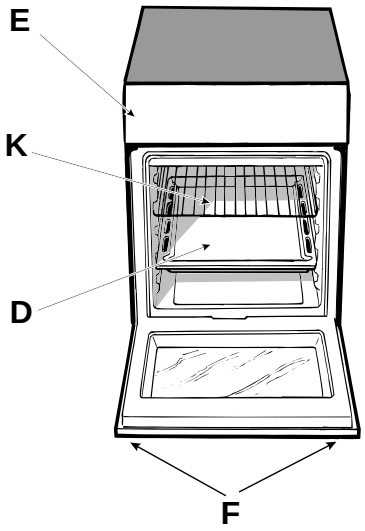
Likvidace starých elektrických zařízení
Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních stanovuje, že staré domácí elektrické spotřebiče nesmí být odkládány do běžného netříděného domovního odpadu. Staré spotřebiče musí být odevzdány do odděleného sběru, a to za účelem recyklace a optimálního využití materiálů, které obsahují, a z důvodu předcházení negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost odevzdat zařízení po skončení jeho životnosti do odděleného sběru.

Spotřebitelé by měli kontaktovat příslušné místní úřady nebo svého prodejce ohledně informací týkajících se správné likvidace starého zařízení.

Sporák s víceúčelovou troubou a sklokeramickou varnou deskou

D. **Sběrná nádoba nebo pečící plech**
E. **Ovládací panel**
F. **Nastavitelné nožičky nebo nožky**
H. **Kontrolka činnosti elektrických ploten.**
I. **Otočné knoflíky ovládání elektrických ploten**
K. **Police trouby v podobě mřížky**
L. **Kontrolka termostatu trouby**
M. **Otočný knoflík termostatu**
N. **Otočný knoflík volby režimu trouby**
Q. **Hodiny s počítadlem minut**





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

Upozornění: Před prvním použitím trouby a grilu je vhodné ponechat je v činnosti naprázdno po dobu 30 minut. Zkontrolujte, zda je trouba prázdná, zda je termostat nastaven na maximu, zda jsou otevřená dvířka a zda se místnost vhodným způsobem větrá. Zápach, který během této operace občas vzniká, je zapříčiněn vypařováním látek použitých k ochraně trouby a grilu v průběhu časového období mezi výrobou a instalací výrobku.

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

Otočné knoflíky trouby

Sporák „5 kuchařů“ v sobě spojuje výhody tradiční „statické“ trouby s výhodami moderní „ventilované“ trouby.

Sporák „5 kuchařů“ je obzvláště univerzální a nabízí 5 odlišných způsobů bezpečného a jednoduchého pečení. Otočné knoflíky jsou určeny k použití při volbě jednotlivých funkcí pečení trouby „5 kuchařů“.

N - otočný knoflík volby

M - otočný knoflík termostatu

V kterékoli poloze otočného knoflíku volby, která se liší od klidové polohy označené **“o”,** dojde k zapnutí trouby; poloha označená symbolem umožňuje zapnutí osvětlení trouby bez aktivace kteréhokoli z topných článků. Poloha označená symbolem umožňuje zapnutí osvětlení trouby bez aktivace kteréhokoli z rezistorů ohřevu trouby. Rozsvícené osvětlení trouby poukazuje na činnost trouby; světlo zůstane rozsvíceno po celou dobu činnosti 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 odmrazování 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 odmrazování 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 **50**°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, sušená ryba na anconský způsob, telecí plátky s rýží atd. ... Optimálních výsledků dosáhnete při přípravě pokrmů, jejichž základem je hovězí nebo telecí maso, jako jsou: Dušená jídla, paprikáše, guláš, maso z divočiny, vepřová kýta a vepřový hřbet, atd., které vyžadují pomalou přípravu s neustálým podléváním. Zůstává optimální volbou pro přípravu zákusků, ovoce a pro přípravu jídel v uzavřených nádobách, specifických pro použití v troubě. Při přípravě jídel ve statické troubě používejte pouze jednu úroveň, protože při použití většího množství úrovní by distribuce tepla nebyla právě nejvhodnější. Použitím různých úrovní, které máte k dispozici, můžete kompenzovat množství tepla mezi horní a spodní částí. Jestliže příprava vyžaduje vyšší teplo zespodu nebo shora, použijte spodní nebo horní úroveň.

Ventilovaná trouba

Poloha otočného knoflíku termostatu „**M**“: Mezi **50**°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 gratinování nebo jídel, u nichž je nutná poměrně dlouhodobá příprava, například: Lasagne, zapečené makarony, kuře a pečené brambory atd. Výhodná je zejména příprava pečeného masa, protože lepší distribuce teploty umožňuje použití nižších teplot, čímž se následně sníží ztráty šťávy a maso je upečeno jemněji a s nižším úbytkem hmotnosti. 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 kynutých dortů.

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 **50**°C a **Max**.

Slouží k zapnutí horního topného článku.

Tuto funkci je možné použít k dopečení.

Gril

Poloha otočného knoflíku termostatu „**M**“: Mezi **50**°C a **Max**.

Slouží k zapnutí horního středního výhřevného článku a k aktivaci otočného rožně.

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

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

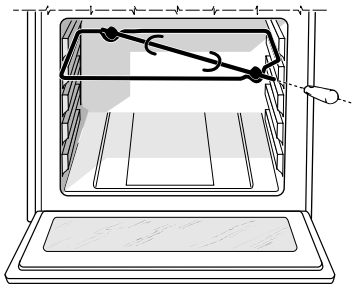
Ventilovaný gril

Poloha otočného knoflíku termostatu „**M**“: Mezi **50**°C a **Max**.

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

Představuje spojení jednosměrného vyzařování 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 šašliku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského

kuřete, křepelek na šalvěji, vepřových plátků, apod..
Gratinování provádějte při zavřených dvířkách trouby.
Při přípravě ryb je gratinování obzvláště vhodné pro pečení ježdíku, tuňáka, mečouna, plněných malých sépií, atd..
Otočný rožeň
Otočný rožeň se uvádí do činnosti následujícím způsobem:
a) Na 1.úroveň umístěte sběrnou nádobu;
b) na 3.úroveň zasuňte příslušný držák otočného rožně a umístěte rožeň tak, že jej zasunete do příslušného otvoru v otočném mechanismu rožně, který se nachází na zadní stěně trouby;
c) uveďte do činnosti otočný rožeň, a to tak, že prostřednictvím otočného knoflíku "**N**" zvolíte polohu.



Osvětlení trouby
Zapíná se pootočením otočného knoflíku „**N**" do polohy označené symbolem. Osvětlí troubu a zůstává rozsvíceno při každém použití elektrického topného článku trouby.

Kontrolka termostatu (L)
Označuje fázi ohřevu trouby, zhasnutí této kontrolky signalizuje, že ve vnitřním prostoru trouby bylo dosaženo teploty nastavené otočným knoflíkem. Střídavé zapínání a vypínání kontrolky nyní poukazuje na správnou činnost termostatu, který udržuje předepsaným způsobem stálou teplotu uvnitř trouby.

Elektronické počitadlo minut (Q)

Upozornění
Zabraňte tomu, aby se děti mohly dotknout dvířek trouby, protože dvířka se během pečení velmi ohřívají.
Umožňuje zobrazování času a funkce počitadla minut, odpočítávajícího zbývající minuty.
Poznámka: všechny funkce jsou aktivovány přibližně 7 sekund po jejich nastavení.
Opětovné nastavení hodin
Po připojení do sítě nebo po obnovení dodávky elektrické energie na displeji bliká: **0 00**

- Nastavte přesný čas stisknutím tlačítka a následně tlačítka — a +. Rychlá změna se provádí tak, že budete držet stlačená tlačítka.

Případnou aktualizaci času je možné provést zopakováním výše uvedené fáze.
Funkce počitadla minut
Přístup k této funkci je možný po stlačení tlačítka a následné zobrazení symbolu na displeji. Každému stlačení tlačítka + odpovídá zvýšení doby o 10 sekund, a to až po dosažení 99 minut a 50 sekund. Při dalším tisknutí tlačítka se bude doba zvyšovat pokaždé o jednu minutu, a to až po dosažení 10 hodin.
Tlačítkem — se lze vrátit zpět.
Po nastavení požadované doby bude zahájeno odpočítávání.
Po vypršení nastavené doby se zapne zvukový signál bzučáku, který je možné zastavit stlačením libovolného tlačítka.
Čas lze zobrazit stlačením tlačítka, přičemž symbol poukazuje na to, že je nastavena funkce počitadla minut. Přibližně po 7 sekundách displej opět zahájí zobrazování počitadla minut.
Zrušení již nastavené doby
Tiskněte tlačítko —, dokud nedosáhnete **0**•00.
Regulace hlasitosti zvukového signálu
Po zvolení a potvrzení nastavení hodin je možné prostřednictvím tlačítka — nastavit hlasitost akustického signálu alarmu.

Praktické rady pro 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.

Pečení moučníků

Při vložení moučníků již musí být trouba ohřátá; vyčkejte proto, dokud nebude ukončena fáze předehřátí (přibližně 10-15 minut). Teplota pečení moučníků se pohybuje v rozmezí od 160 do 200 °C. Během pečení moučníků neotvírejte dvířka trouby, protože by moučníky poklesly.

Moučník je příliš suchý
Příště nastavte teplotu, která je o 10°C vyšší, a zkraťte dobu pečení.

Moučník klesá
Používejte méně tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.

Moučník je na povrchu tmavý
Uložte do nižší úrovně, nastavte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.

Z vnější části je propečenost dobrá, vnitřek je však nepropečený-lepí se
Použijte méně tekutiny, snižte teplotu, prodlužte dobu pečení.

Moučník nelze oddělit z plechu/formy
Plech/formu dobře vymažte tukem a vysypte trochou mouky nebo použijte papír na pečení.

Při současném pečení na více úrovních (v rámci funkce „ventilovaná trouba“) se stupeň propečení mezi jednotlivými úrovněmi liší
Nastavte nižší teplotu. Není nezbytně nutné, abyste plechy, které jste do trouby vložili současně, najednou také vyjímali.

Pečení ryb a masa

Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb používejte nízké teploty. (150 – 175 °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 platí, že čím více je masa, tím nižší má být teplota a delší doba pečení. Uložte maso do středu mřížky a pod mřížku vložte sběrnou nádobu na zachytávání odkapávajícího tuku. Mřížku zasuňte do středu trouby. Když pečení vyžaduje více tepla zespodu, použijte první úroveň zespodu.

Současné pečení na více úrovních

V případě potřeby použijte dvě mřížky a funkci **„ventilovaná trouba“,** představující prakticky jediné možné řešení při tomto druhu pečení.

- Trouba je vybavena 5 odlišnými úrovněmi. Při pečení s ventilovanou troubou používejte pouze dvě centrální úrovně: Vnější úrovně, horní a spodní, jsou vystaveny přímému působení tepla, a proto by na nich mohlo dojít ke spálení nejchoulostivějších potravin.
- Všeobecně platí, že je vhodné používat druhou a čtvrtou úroveň zespodu, přičemž maso, které vyžaduje více tepla, je třeba uložit na 2. úroveň. Například: V případě, že chcete připravit pečené maso spolu s jiným druhem potravin, uložte maso k pečení na druhou a choulostivější potravinu na čtvrtou úroveň.
- Při přípravě potravin vyžadujících odlišné doby přípravy a odlišné teploty nastavte teplotu mezi dvě doporučené hodnoty a uložte choulostivější potraviny na čtvrtou úroveň. Jako první vyjměte potravinu s kratší dobou přípravy.
- Uložte sběrnou nádobu na nejnižší a mřížku na nejvyšší úroveň.
- Při přípravě pizzy na jedné úrovni s teplotou nastavenou na 220 °C pamatujte na potřebu předehřátí trouby po dobu nejméně 15 minut. Všeobecně platí, že pečení na čtvrté úrovni trvá déle; proto se doporučuje vytáhnout z trouby nejprve pizzu ze spodní úrovně a ponechat druhou uvnitř ještě na několik minut.

Použití grilu

Trouba umožňuje použití dvou odlišných způsobů grilování.

Funkci „**horní trouba**“ používejte při malých porcích. Energetická spotřeba při použití této funkce je pouze 1200 W. Je proto mimořádně vhodná na přípravu jídel malých rozměrů: např. toastů, párků v rohlíku atd.

Vzhledem k tomu, že je zapnutá pouze střední část rezistoru horního ohřevu, umístěte jídlo do středu mřížky. Jídlo nacházející se v rozích nebude v tomto případě upečeno.

Poloha **“gril”** umožňuje grilování na celé ploše mřížky. Tuto funkci používejte, když si přejete, aby bylo jídlo rozloženo rovnoměrně a aby bylo rovnoměrně opečeno do zlatova.

Důležitá informace: Abyste docílili optimálních výsledků pečení a ušetřili energii (přibližně 10%), **vždy nechávejte zavřená dvířka trouby, když je v činnosti gril.**

Při použití funkcí grilu se doporučuje nastavit termostat na maximum. To však neznamená, že není možné použít nižší teploty.

Při použití grilu umístěte mřížku na nejvyšší úroveň (viz tabulka pečení) a pod ni vložte sběrnou nádobu na zachytávání tuku.

Poloha **„Ventilovaný gril“** je mimořádně užitečná při rychlém grilování, protože umožňuje rychlou distribuci tepla z grilu a tím současné opečení do zlatova na povrchu a upečení spodní části. Umožňuje tak grilovat veliké kusy masa nebo drůbeže bez použití otočného rožně. Můžete ji použít také k závěrečnému dopečení jídel, která vyžadují upečení do zlatova na povrchu; například se mimořádně hodí k závěrečnému dopečení zapékaných těstovin.

Při použití této funkce uložte mřížku na 2. nebo 3. úroveň zespodu (viz tabulka pečení) a potom zasuňte na 1. úroveň sběrnou nádobu, abyste zabránili tvorbě dýmu. Při použití této funkce spolu s rožněm (je součástí pouze některých modelů) je možné také péct na sběrné nádobě na 1. úrovni, například: brambory, atd..

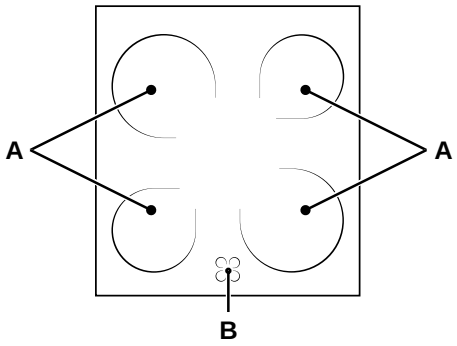
Pokyny pro používání keramické varné desky

Popis

Varné desky jsou vybaveny zabudovanými elektrickými topnými vyzařovacími články, umístěnými pod varnou deskou (zóny, které se během činnosti zabarví do červena).

A. Varná zóna (**A**).

B. Kontrolky, které signalizují, zda teplota příslušných topných článků přesahuje 60° C, a to i tehdy, kdy je zóna varné desky vypnuta.

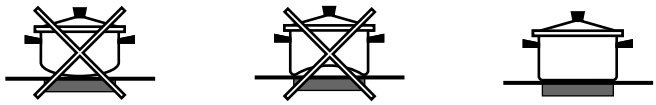


Popis topných článků

Topné vyzařovací články jsou tvořeny kruhovými ohřívacími články, které se zabarví do červena po uplynutí pouze 10-20 sekund od zapnutí.

Pokyny pro používání sklokeramické varné desky

Abyste použitím varné desky docílili co nejlepších výsledků, dodržujte při přípravě nebo vaření pokrmů několik základních pravidel.



- Na sklokeramických varných deskách je možné používat všechny druhy hrnců a pánví. V každém případě však platí, že jejich spodní část musí být zcela rovná. Přirozeně platí, že čím silnější je dno hrnce nebo pánve, tím rovnoměrněji je teplo rozloženo.

- Zkontrolujte, zda pánev úplně zakrývá zónu ohřevu: Tím je umožněno úplné využití vydávaného tepla
- Zkontrolujte, zda je dno pánve vždy suché a čisté: Zaručí se tak nejen optimální kontakt, ale také delší životnost pánví a varných desek.
- Nepoužívejte stejné pánve, které se používají k vaření na plynových hořácích, protože vysoké teplo, pocházející z těchto hořáků, by mohlo zdeformovat dno pánve, která tak nedosáhne stejných výsledků při použití na sklokeramické varné desce.

Praktické rady pro používání elektrických ploten

Otočné knoflíky ovládání elektrických ploten varné desky (I)

Sporáky mohou být sériově vybaveny rychlými a automatickými elektrickými plotnami v různých kombinacích (rychlé plotny se od ostatních liší červenou tečkou ve středu a automatické plotny tím, že mají uprostřed hliníkový kotouč).

Aby se zabránilo tepelným ztrátám na úkor ploten, doporučujeme používat na vaření nádoby s rovným dnem a s průměrem rovnajícím se nebo převyšujícím průměr samotné plotny.

V tabulce uvádíme vztah mezi polohou plotny, vyznačenou na otočném knoflíku, a doporučeným druhem jejich použití.

Poz.	Normální nebo rychlá plotna
0	Vypnuta
1	Příprava zeleniny nebo ryb
2	Vaření brambor (v páře), polévek, cizrn, fazolí
3	Pokračování ve vaření velkého množství jídel, polévek
4	Opečení (průměrné)
5	Opečení (výrazné)
6	Opečení do růžova nebo dosažení varu během krátké doby

Kontrolka činnosti elektrických ploten.

Tato kontrolka se rozsvítí při zapnutí jedné nebo více elektrických ploten.

Praktické rady pro 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	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Ventilovaná trouba	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebíček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
Horní trouba	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril	Platýzi a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	Max	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	S otáčivým rožněm					
	Telecí na rožni	1.0	-	5	Max	80-90
	Kuře na rožni	1.5	-	5	Max	70-80
	Jehněcí na rožni	1.0	-	5	Max	70-80
Ventilovaný gril	Grilované kuře	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	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.

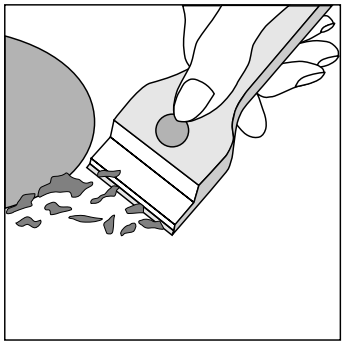
Pravidelná údržba a čištění trouby

Před jakýmkoli úkonem v rámci údržby nebo čištění odpojte troubu od zdroje elektrického napájení. Kvůli zajištění dlouhodobé životnosti trouby ji často čistěte a mějte přitom na paměti, že:

- K čistění nepoužívejte parní zařízení.
- Smaltované součásti a samočisticí panely se mají umývat teplou vodou bez přidávání abrazivních prášků nebo korozivních látek, které by mohly poškodit jejich povrchovou úpravu;
- vnitřek trouby je třeba čistit pravidelně, když je trouba ještě vlažná, teplou vodou a čisticím prostředkem; poté je třeba jej pečlivě opláchnout a osušit;
- Když je nerezavějící ocel delší dobu ve styku se silně vápenitou vodou nebo s agresivními čisticími prostředky (které obsahují fosfor), mohou na ní zůstat skvrny. Doporučujeme při čištění opláchnout větším množstvím vody a osušit. Dále je nezbytné osušit vodu, která případně vytekla:
- **Zabraňte tomu, aby se na kontrolním panelu hromadily nečistoty a tuk**, **a panel pravidelně čistěte.** Používejte neabrazivní houby nebo jemný hadr, abyste nepoškrábali smaltované součásti nebo součásti z leštěné oceli.

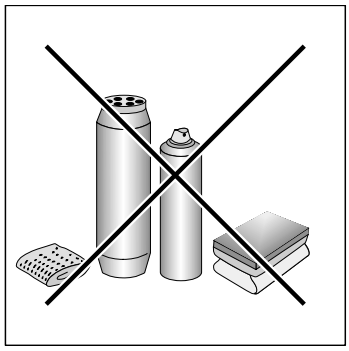
Čištění povrchu varné desky

Před vařením je třeba povrch varné desky vždy vyčistit vlhkým hadrem, aby se odstranil prach nebo zbytky jídla. Povrch varné desky je třeba pravidelně čistit vlažným roztokem vody a jemného čisticího prostředku. V pravidelných intervalech je třeba používat specifický výrobek pro čištění keramických varných desek. Především odstraňte pomocí škrabky na skleněné plochy všechny zbytky jídla a tuku, které se dostaly na desku; optimální je škrabka s čepelí typu žiletka **CERA** (není součástí příslušenství) nebo v případě, že



není k dispozici, škrabka s pevnou čepelí.

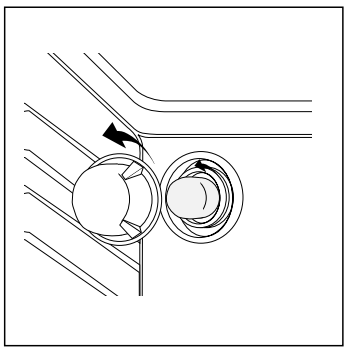
Poté varnou desku očistěte, dokud je ještě teplá na dotek, papírovým kapesníkem a vhodným čisticím prostředkem. Po očištění opláchněte a osušte čistým hadrem. V případě náhodného přivaření kousku plastu nebo hliníkové fólie na povrch varné desky tyto **ihned** odstraňte z horké varné zóny prostřednictvím škrabky; zabráníte tím poškození tohoto povrchu. Totéž udělejte také v případě, že se na desku dostal cukr nebo pokrmy s vysokým obsahem cukru. Nepoužívejte žádné abrazivní drátěnky ani houby. Dále by se při čištění neměly používat korozivní přípravky, jako jsou spreje na sporáky nebo prostředky na odstraňování skvrn.



Specifické produkty pro čištění sklokeramiky	Kde je nakoupit
Škrabka se žiletkou a náhradní žiletky	Obchody pro modeláře a železářství
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Další produkty pro sklokeramiku	Domácí potřeby Obchody pro domácí kutily Železářství Obchodní domy

Výměna žárovky osvětlení trouby

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky (je-li přístupná) nebo odpojte troubu od elektrického rozvodu vypnutím multipolárního stykače, použitého pro připojení trouby ke zdroji elektrické energie;
- Z objímky žárovky odšroubujte skleněný kryt;
- Odšroubujte žárovku a nahraďte ji jinou, odolnou vůči vysokým teplotám (300°C), která má následující hodnoty:
  - Napětí 230/240 V
  - Výkon 25 W
  - Závit E14
- Namontujte zpět skleněný kryt a obnovte napájení trouby.



Упозорења

Ради боље ефикасности и безбедности приликом рада апарата:
- **обратите се искључиво ауторизованим сервисима**
- **увек захтевајте оригиналне резервне делове**

1 Апарат је предвиђен за непрофесионалну употребу у унутрашњости стамбеног објекта.

2 Ове инструкције су важеће само за крајње дестинације чији симболи се налазе у приручнику и на налепници на апарату.

3 **Информације се односе на апарат класе 1 (изолован) и класе 2 - потклаcа 1 (постављен између 2 комада намештаја).**

4 Пре коришћења апарата пажљиво прочитајте упозорења садржана у овој књижици у којој се налазе важне напомене у вези са безбедном инсталацијом, употребом и одржавањем. Чувајте ову књижицу како бисте је могли консултовати у будућности.

5 Након што отворите паковање проверите интегритет апарата. У случају сумње не користите апарат и обратите се квалификованом професионалцу. Елементи из амбалаже (пластичне кесе, стиропор, игле, итд.) морају бити ван домашаја деце пошто представљају потенцијалну опасност.

6 Инсталацију мора да обави квалификовани професионалац према упутствима произвођача. Погрешна инсталација може бити штетна по особе, животиње или ствари, у ком случају произвођач неће сносити никакву одговорност.

7 Електрично обезбеђење апарата је омогућено само путем правилне инсталације и уземљења предвиђеним нормама безбедности. Важно је проверити основне норме безбедности, и у случају сумње, вршити проверу исправности инсталација од стране квалификованог професионалца. Произвођач не сноси одговорност за евентуалну штету насталу због лошег уземљења инсталација.

8 Пре повезивања апарата проверите да ли се сви подаци на налепници (налази се на апарату и/или амбалажи) подударају са нормама електричне мреже.

9 Проверите да ли максимална снага инсталација и струје одговара максималној снази апарата која се налази на налепници. У случају сумње обратите се квалификованом професионалцу.

10 Приликом инсталације поставите мултиполарни прекидач са раздаљином отвора једнаком или већом од 3 мм.

11 У случају некомпатибилности између утичнице и утикача апарата треба заменити утичницу одговарајућим типом. Сервисер мора да буде сигуран да отвори на утичници могу да издрже асорбовану снагу апарата. Генерално се не препоручује употреба адаптера, вишеструких утичница или продужних каблова. Уколико је употреба истих неопходна, користите искључиво једноставне адаптере, вишеструке утичнице, или продужне каблове који одговарају нормама безбедности, пазећи притом да вредност јачине струје не прелази ону која је наведена на адаптеру, продужном каблу, или вишеструкој утичници.

12 Не остављајте апарат непотребно повезан на мрежу. Искључите главни прекидач на апарату када није у употреби.

13 Не блокирајте отворе за вентилацију и расхлађивање пећнице.

14 Кабал за напајање на овом апарату не сме да замењује корисник. У случају оштећења кабла, или у случају замене, обратите се искључиво овлашћеном сервису.

15 Апарат је намењен само за употребу за коју је предвиђен. Свака друга употреба (нпр.: загревање просторија) сматра се неодговарајућом и стога опасном. Произвођач не може бити одговоран за евентуалну штету произашлу из неодоварајуће, погрешне и нерационалне употребе.

16 Употреба апарата захтева поштовање свих основних норми. Посебно:
- не дирајте машину босоноги нити мокрим или влажним рукама.
- не користите апарат босоноги
- не користите, изузев уз посебну пажњу, продужетке
- не вуците доводни кабал, нити апарат, како бисте га извукли из утичнице.
- не остављајте апарат изложен атмосферским приликама (киша, сунце, итд.)
- не дозволите да апаратом рукују деца или хендикепиране особе без надзора

17 Пре било какве операције чишћења или одржавања, искључите апарат са доводне мреже, било извлачењем утикача из утичнице, било искључивањем прекидача.

18 Уколико одлучите да апарат више не употребљавате, препоручује се да га онеспособите извлачењем доводног кабла, након што сте извукли утикач из утичнице. Препоручује се такође да уклоните делове апарата који представљају потенцијалну опасност, посебно по децу, и које она могу да уклоне са апарата и користе приликом играња.

19 На покретном дну не смеју се остављати нестабилне или деформисане шерпе, како бисте избегли инциденте изазване превртањем истих. Приликом кувања окрените ручице ка унутра, како их не бисте случајно гурнули.

20 Не користите запаљиве течности (алкохол, бензин...) у близини апарата док је у употреби.

21 Приликом руковања малим апаратима у близини плотни за кување пазите да кабал апарата не падне на загрејане делове.

22 Увек пазите да ручице буду у позицији "□"/"Ў" када апарат није у употреби.

23 **Током употребе апарата елементи за загревање и поједини делови унутар пећнице достижу високу температуру. Немојте их дирати и држите децу подаље од апарата.**

24 Ако је шпорет постављен на постоље, предузмите кораке како бисте спречили да апарат склизне са постоља.

Упутства која следе намењена су квалификованом сервисеру који ће обављати инсталацију, регулацију и техничко одржавање на најкоректнији начин и према тренутно важећим нормама.

Важно: увек искључите довод струје пре било какве операције одржавања, подешавања, итд.

Постављање

Инсталација је могућа поред комада намештаја чија висина не прелази висину радне површине. Правилна инсталација захтева поштовање следећих упозорења:

a) Намештај који се налази поред кухиње, и чија висина прелази висину радне површине мора да буде удаљен најмање 200 мм од ивице исте.

b) Горњи поклопац мора бити постављен сходно правилима објашњеним у упутству, и на најмање 650 мм од доњих делова.

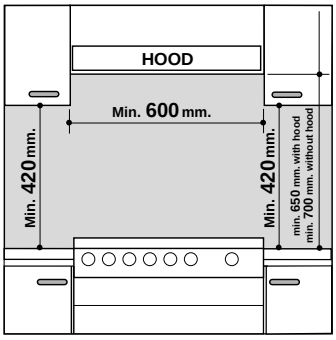
c) Постављање елемената повезаних са поклопцем мора бити на најмање 420 мм висине (види слику).

d) Уколико кухињу постављате испод висећих елемената, ови морају бити на висини од најмање 700 мм (милиметара), као на слици.

e) Намештај мора да има димензије наведене на слици.

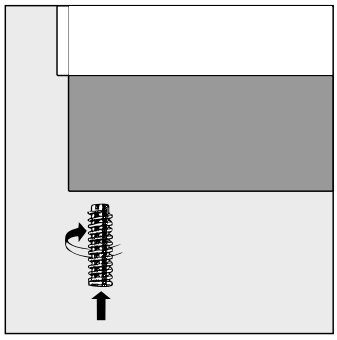
Позиционирање

За оптимално позиционирање кухиње, можете одвити ножице за подешавање (види слику 1) које се могу навити на предвиђена места у угловима доњих површина кухиње.

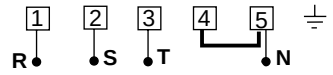


Електрични прикључак

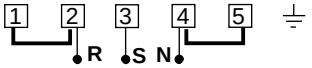
Димензије кабла ће зависити од врсте електричних инсталација (види шему прикључка).



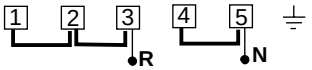
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



Повезивање кабла за доводну мрежу.

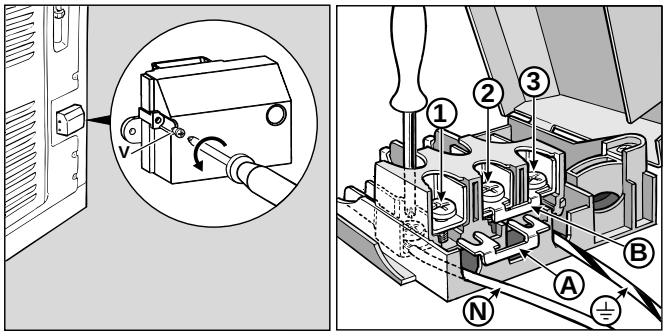
Отварање табле:

- Одвијте шраф "**V**"
- Повуците поклопац спојне кутиије како бисте је отворили.

За инсталацију доводног кабла, поступите на следећи начин:

- поставите малу спојницу **A-B** у зависности од врсте напајања који желите да постигнете, користећи шему на слици 3.

Напомена: мале спојнице припрема произвођач за монофазно напајање на 230V (контакти 1-2-3 се повезани један на други). Мост 4-5 је постављен у доњој зони табле.



- поставите каблове (**N** е **6**) као што је приказано на слици и навијте одговарајуће шрафове.
- причврстите преостале каблове на табле 1-2-3.
- причврстите доводни кабал на одређено место и затворите поклопац на пола навоја "**V**".

Повезивање кабла за доводну мрежу.

Наместите на кабал утикач предвиђен за напон наведен на налепници. У тренутку директног повезивања на мрежу, поставите између апарата и мреже мултиполарни прекидач са најмањим отвором од 3 мм између контаката. Овај прекидач треба да одговара напону и мора да буде у складу са важећим нормама (уземљење не сме да иде путем прекидача). Доводни кабал мора да буде постављен на такав начин да целом дужином не превазилази собну температуру за више од 50°C. Пре повезивања проверите да ли:

- зауставни вентил и кућне инсталације могу да подржавају напон апарата (види налепницу);
- инсталације садрже ефикасно уземљење и да ли су у складу са важећим нормама;
- су утичница или вишеполарни прекидач лако доступни када је инсталација завршена.

Техничке карактеристике

ПЕЋНИЦА

Димензије (LxPxH)	39x41x34 cm
Запремина	54 lt
Максимална апсорпција пећнице	2100 W

Ниво кувања у керамици

Предњи sx	1200 W
Задњи sx	1700 W
Задњи dx	1200 W
Предњи dx	1700 W
Апсорпција нивоа кувања у керамици, макс.	5800 W

ЕНЕРГИЈА

Норма 2002/40/CE на етикети електричних пећница
Норма EN 50304

Конвенција о потрошњи енергије Јака

функција хлађења: вентилатор

Декларација о потрошњи енергије Класа конвенције Природна

функција хлађења: статична

Напон и фреквенција

види налепницу са карактеристикама

Димензије у одељку за подгревање:

Ширина 42 цм

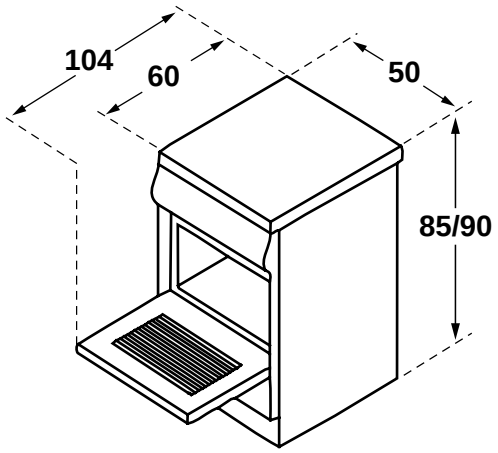
Дубина 44 цм

Висина 23 цм

CE

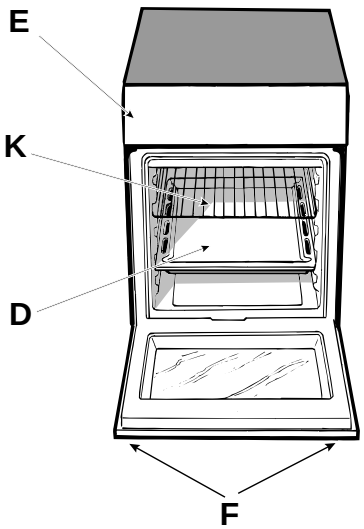
Овај апарат је у сагласности са следећим директивама:

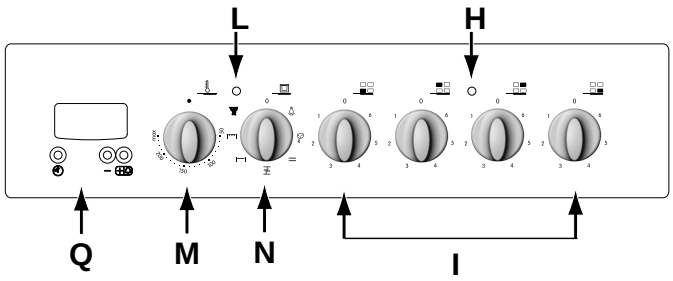
- 73/23/**CEE** од 19/02/73 (низак напон) и њеним даљим модификацијама;
- 89/336/**CEE** од 03/05/89 (електромагнетска компатибилност) и даљим модификацијама
- 93/68**CEE** од 22/07/93 и даљим модификацијама



Шпорет са вишефункционалном пећницом и керамичком лочом

D. **Посуда за сакупљање масноће или за печење**
E. **Табла са програматорима**
F. **Ножице на подешавање**
H. **Сијалица за осветљење електричне табле.**
I. **Програматори за подешавање електричне табле**
K. **Решеткаста полица за пећницу**
L. **Сијалица за термостат**
M. **Програматор за термостат**
N. **Програматор**
Q. **Сат са минутним бројачем**





Одабир разних функција шпорета обавља се путем програматора на електричној табли.
Пажња: пре прве употребе пећнице и роштиља треба их оставити да раде око 30 минута. Проверите да ли је пећница празна, да ли је термостат на максималној вредности, врата отворена, а просторија проветрена. Мирис који ћете осетити током ове операције долази од испарења супстанци које употребљених за заштиту пећнице и роштиља у периоду од производње до инсталације производа.
Пажња: Користите прву полицу од дна само у случају печења на ражњу (где постоји). За све друге начине кувања никада не користите прву полицу од дна и не стављајте никада предмете на дно пећнице у току кувања пошто може доћи до топљења. Увек можете да користите ватросталне посуде, алуминијумске фолије, итд, на решеткама које су за ту сврху предвиђене.

Програматор за пећницу
Пећница «5 кувара» комбинује предности традиционалне «статичне» пећнице са достигнућима модерне пећнице «са вентилатором».
Пећница «5 кувара» је веома разноврсна и нуди 5 различитих начина кувања, сигурних и једноставних. Програматором бирајте разне функције кувања које вам нуди пећница «5 кувара».
N - дугме за бирање програма
M - дугме за термостат
Било која позиција прекидача различита од оне која је означена са **"o"**, упалиће се светло у пећници; позиција прекидача означена симболом дозвољава укључивање светла у пећници без активирања било ког грејног елемента. Позиција означена симболом 8 дозвољава укључивање светла у пећници без икаквог отпора у пећници. Упаљено светло у пећници означава да је пећница у функцији; светло ће остати упаљено доклегод је пећница у функцији.

Пећница «отапање»
Позиција термостата "**M**": **било која**
Вентилатор који се налази на дну пећнице омогућава циркулисање ваздуха око хране на собној температури. Свака врста хране има другачију врсту отапања, али посебно деликатна храна којој штети топлота, као на пример: сладолед торте, колачи са кремом или шлагом, колачи са воћем. Време отапања треба свести на половину. Када су у питању меса, риба или хлеб, могуће је убрзано коришћење функције "вишеструко кување" које поставља температуру од 80° - 100°C.

Статична пећница
Позиција термостата "**M**": од **50**°C е **Макс**.
На овој позицији активирају се горњи и доњи елементи за загревање. Ово је класична бакина пећница која је доведена на изузетан ниво дистрибуције температуре и контроле утрошка енергије. Статична пећница је непревазиђена када кувате јела чији састојци садрже два или више елемената који заједно чине јединствено јело, на пример: купус са свињским месом, бакалар на шпански начин, пилав од телећег меса, итд... Најбоље резултате постижете у припремању јела од меса: печење, гулаш, дивљач, свињски бут... којима је потребно лагано кување уз стални додатак течности. Најбоља је код припреме колача, за воће и кување у затвореним посудама у пећници. За кување у статичној пећници користите само једну полицу, уколико користите више полица доћи ће до лоше дистрибуције температуре. Коришћењем разних полица које су вам на располагању можете да балансирате количину топлоте између горњег и доњег дела. Уколико је потребна већа температура са дна или одозго, користите наизменично доње или горње полице.

Пећница са вентилатором
Позиција термостата "**M**": Од **50**°C и **Макс.**
Активирају елементи за загревање и вентилатор. Пошто је топлота константна у целој пећници, ваздух омогућава уједначено кување хране. Можете истовремено кувати и међусобно различита јела, уколико је температура кувања слична. Могуће је истовремено користити 2 полице уколико следите упозорења која се налазе у параграфу «Истовремено кување на полицама».
Ова функција је нарочито корисна за припрему запечених јела или за јела којима је потребна дуга припрема, на пример, лазање, запечени макарони, печено пиле са кромпиром, итд... Значајна је и њена предност код припреме печења од меса због боље расподеле топлоте и коришћења ниже температуре, што смањује разлагање ткива и чини месо мекшим, уз мањи губитак тежине. Вентилатор је нарочито потребан за припрему рибе које се могу кувати уз мањи додатак зачина ради природнијег укуса и изгледа.
Десерти: непогрешива код припреме торти.
Функција «вентилатор» може да се користи за брзо отапање белог или црвеног меса, хлеба, на температури од 80 °C. За отапање деликатне хране можете да одаберете температуру од 60°C или само циркулацију хладног ваздуха ако подесите термостат на 0°C

Горњи грејач
Позиција термостата "**M**": Од **50**°C и **Макс.**
Укључује се горњи грејач.
Ова функција се може користити за завршетак кувања.

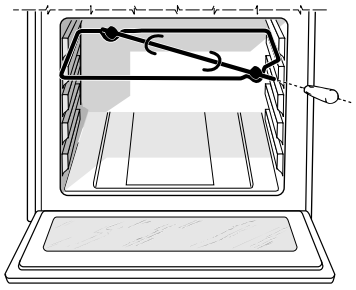
Роштиљ
Позиција термостата "**M**": Од **50**°C и **Макс.**
Укључује се горњи централни грејач и ражањ.
Висока температура са роштиља постиже брзо површинско тамњење хране која, због немогућности губљења течности, остаје мекша изнутра. Припрема хране на роштиљу се посебно саветује за јела која захтевају повишену површинску температуру: јунећи или телећи бифтек, филет, пљескавице, итд...
Неки примери ове употребе су наведени у параграфу «Практични савети за кување».

Роштиљ са вентилатором
Позиција термостата "**M**": Од **50**°C и **Макс.**
Укључује се горњи централни грејач и ражањ.
Обједињује термичко зрачење једносмерне циркулације ваздуха унутар пећнице. Ово спречава површинско горење намирница и побољшава продирање топлоте. Одлични резултати се постижу и коришћењем роштиља са вентилатором за припрему меса и поврћа, свињског бута, јагњећих ребара, пилетине, препелице, свињског филета, итд...
Приликом припреме "гратин" јела (запечених) држите врата пећнице затворена.
»Гратин» је непревазиђен код припреме рибљих филета, туњевине, сабљарке, итд...

Ражањ

За активирање ражња поступите на следећи начин:

a) поставите посуду за сакупљање масноће на полицу 1;
b) поставите приложени ражањ на полицу 3 и окрените га ка одговарајућем отвору, тако да ражањ буде окренут ка задњем зиду пећнице;
c) активирање ражња окретањем дугмета "N" позиција |.



Светло у пећници

Укључује се окретањем дугмета "**N**" на симбол . Осветљава пећницу и остаје упаљено док је било који грејни елемент у пећници у функцији.

Сијалица за термостат (L)

Показује фазу загревања истог, а када се угаси означава да је одабрана температура достигнута унутар пећнице. На овој тачки наизменично паљење и гашење сијалице означава да термостат правилно ради на одржавању константне температуре унутар пећнице.

Електронски бројач минута (Q)

Пажња

Не дозволите да деца дирају врата пећнице, пошто може да се загреје током кувања.

Показује сатницу и функцију бројача минута.

Напомена: Све функције остају укључене отприлике 7 секунди након одабира.

Како модификовати часовник

Након повезивања на мрежу или након нестанка струје екран ће показивати: **0.00**

• Притисните тастер а затим тастере — и + за подешавање времена. За брзу промену бројева држите дугме притиснуто.

Евентуалне промене времена треба обавити на описани начин.

Функција бројача

Функција се укључује притиском на тастер а на дисплеју се показује симбол “”. Сваком притиску тастера + одговара додатак времена од 10 секунди до укупно 99 минута и 50 секунди. Сталним притиском време расте за по један минут до укупно 10 часова.

Са тастером — враћа се уназад.

Када одаберете жељено време, започиње бројање уназад. Након истека времена аларм ће да зазвони, а можете да га зауставите притиском било ког дугмета.

Могуће је и приказивање времена притиском дугмета , а симбол «»означава да је укључена функција бројача минута. Након укупно 7 секунди екран аутоматски приказује бројач минута.

За поништавање већ одабраног времена

Притисните тастер — до **0**•00.

Регулација јачине аларма

Када сте одабрали и потврдили сатницу, притиском на тастер — могуће је регулисати јачину звучног сигнала аларма.

Пећница вам ставља на располагање огроман број могућности које се односе на кување свих врста хране на најбољи начин. Временом можете на најбољи могући начин искористити апарат за кување, комбинујући напомене које следе са вашим личним искуством.

Припрема колача

Пећница већ треба да буде загрејана када у њу ставите колач; пратите завршетак печења загревања (укупно 10-15 минута). Температура печења колача варира од 160°C до 200°C. Не отварајте врата током печења колача пошто може да "падне".

Колач је превише сув
Убрзо повећајте температуру за 10°C и смањите време кувања.

Горњи део колача тамни
Ставите га на средњу висину, смањите температуру и продужите време кувања.

Горњи део колача тамни
Ставите га на средњу висину, смањите температуру и продужите време кувања.

Добро печен споља, али унутра недопечен
Користите мање течности, смањите температуру, продужите време кувања.

Колач се не одваја са дна
Добро подмажите модлу за печење и попрскајте је и са мало брашна, а можете да употребите и папир за печење.

Користила сам више нивоа (при функцији «вентилатор»), и нису сви на истој тачки кувања.
Смањите температуру. Може да се догоди да решетке постављене истовремено не буду на истом нивоу кувања.

Припрема рибе и меса

За бела меса и рибу користите ниже температуре. (150°C-175°C). За црвена меса која треба добро испећи извана а очувати сокове у унутрашњости, добро је започети са високом температуром (200-220°C) на кратко време, а затим је постепено смањивати. Уопштено, што је више меса, и што је нижа температура, дужи је процес кувања. Сместите месо на средину решетке а испод њега поставите посуду за сакупљање масноћа. Решетку ставите у средину пећнице. Уколико је потребна већа температура са дна, користите доње полице.

Истовремено печење на више нивоа

Уколико је потребно користите две решетке, али само уз функцију **»пећница са вентилатором»** што је једино решење за ову врсту кувања.

- Пећница има 5 различитих нивоа. Користите само две централне решетке, у случају кувања са вентилатором: спољне решетке, горњу и доњу, које примају топлоту директно и стога могу да изгоре деликатну храну.
- Генерално, користите други и четврти ниво од дна, а за кување хране којој треба јача топлота полицу 2. На пример: у случају да желите да спремите печење истовремено са неком другом врстом хране, ставите печење на други ниво, а деликатнију храну на четврти.
- Када припремате храну којој треба различита температура и време припреме, поставите средњу температуру, а деликатну храну ставите на четврту решетку. Извадите прво храну која захтева краће време припреме.
- Поставите посуду за сакупљање масноће на најнижи ниво а решетку на највиши.
- Када печете пицу на више од једног нивоа при температури од 220°C, запамтите да претходно загрејете пећницу најмање 15 минута. Генерално припрема на четвртом нивоу дуже траје; из овог разлога саветује се да прво из пећнице извадите пицу са доњег нивоа, а ову на горњем оставите мало дуже.

Употреба роштиља.

Пећница дозвољава два различита начина печења на роштиљу. Користите функцију «**горњи грејач**» за мале порције. Утрошак енергије за ову функциију је свега 1200 W. Стога је ово идеално за порције мањих димензија: нпр. тост, виршле, итд.

Ставите храну на средину решетке, што ће испећи само храну на средини. Храна у угловима неће бити скувана.

Позиција **»грил»** омогућава печење на свим површинама решетке. Ову функцију користите када сте храну равномерно распоредили и желите једнаку златну боју.

Важно: За најбоље резултате приликом кувања и уштеду енергије (10% укупно), **увек држите врата пећнице затворена приликом употребе роштиља.**

Када користите роштиљ, препоручујемо највишу температуру. Ово, међутим, не значи да не можете да користите ниже температуре.

Приликом употребе функције роштиља решетка на највишем нивоу (види табелу за кување) треба да буде испод посуде за сакупљање масноће.

Позиција **»роштиљ са вентилатором»** је најбоља за брзо печење, пошто се топлота распоређује око роштиља што омогућава истовремено површинско печење, а такође и кување доњих делова. Можете да печете велике комаде меса или живине без употребе ражња. Можете такође да га користите у завршном делу кувања за храну која добија златну боју по површини, на пример, идеалан је за гратинирање макарона након завршетка кувања.

Приликом употребе ове функције поставите решетку на 2. или 3. ниво од дна (види табелу), након чега, за сакупљање масноћа и избегавања стварања дима, поставите посуду за масноће на 1. ниво на дну. Коришћењем ове функције заједно са ражњем (могуће у неким моделима) можете такође да кувате и главно јело са посудом за масноћу на 1. нивоу, на пример, кромпир, итд...

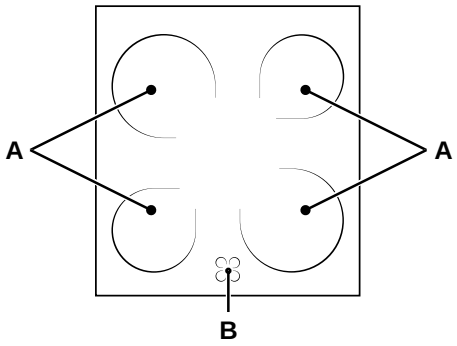
Инструкције за употребу керамичке површине за кување

Опис

Површине за кување су опремљене електричним грејачима испод површине за кување (зоне које поцрвене током рада).

A. Зона кувања (**A**).

B. Светла која показују температуру грејача одговарају и прелазе 60° C, такође чак и када је површина за кување искључена.



Опис грејача

Грејачи могу да имају кружне елементе, који постају црвени након само 10-20 секунди од укључивања.

Инструкциије за употребу керамичке плоче за кување

За постизање најбољих резултата, следине основна правила о припреми и кувању хране.

- На керамичкој плочи за кување могуће је користити све врсте шерпи и лонаца. Међутим, дно посуде мора да буде савршено равно. Природно, што је дебље дно шерпе или лонца, то ће расподела топлоте бити равномернија.

- Проверите да ли дно шерпе има правилан облик: ово ће омогућити да се топлота искористи на најбољи начин.
- Дно посуде увек треба да буде суво и чисто: ово омогућава не само бољи контакт, већ и дужи век трајања керамичке плоче и посуда.
- Не користите исте посуде које сте користили за кување на гас, пошто је јачина пламена могла да деформише дно посуде, што ће довести до лошијих резултата приликом њихове употребе на керамичкој плочи.

Практични савети за употребу покретног дна

Прекидачи за функције покретног дна (I)
Шпорети могу имати серијско покретно дно, брзо и аутоматско, у разним комбинацијама (брзе површине се разликују од других по црвеној тачки у центру, а аутоматске имају алуминијумски центар).
Како бисте избегли губитак топлоте на површини, саветујемо употребу посуда са равним дном и пречником који није мањи од пречника површине за кување.
Табела приказује однос између наведене површине на прекидачу и врсте употребе ових површина.

Сијалица за осветљавање електричне површине.
Сијалица се пали када се укључи електрична посуда.

Поз.	Покретно дно
0	Искључено
1	Поврће и риба
2	Кромпир (на пари), бистре супе, пасуљ
3	Наставак кувања великих количина хране, супа
4	Печење (средње)
5	Печење (јако)
6	Краткотрајно пржење и кључање

Практични савети за кување

Позиција програматора	Храна за кување	Тежина (кг)	Позиција решетака за кување од дна	Време хлађења (минути)	Позиција термостата	Време кување (минути)
Размрзавање	Сва замрзнута храна					
Статично	Патка	1	3	15	200	65-75
	Телеће или говеђе печење	1	3	15	200	70-75
	Свињско печење	1	3	15	200	70-80
	Бисквити	-	3	15	180	15-20
	Хрскава теста	1	3	15	180	30-35
Вентилатор	Пица (на 2 полице)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазања	1	3	10	200	30-35
	Јагњетина	1	2	10	180	50-60
	Печено пиле са кромпиром	1	2-4	10	180	60-75
	Скуша	1	2	10	180	30-35
	Бисквитни колач	1	2	10	170	40-50
	Кремпите (2 полице)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквити (2 полице)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Патишпањ (1 полица)	0.5	2	10	170	15-20
	Патишпањ (2 полице)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Слане торте	1.5	3	15	200	25-30
Горњи грејач	Идеје за кување	-	3/4	15	220	-
Роштиљ	Риба лист	1	4	5	Max	8-10
	Лигње и рачићи	1	4	5	Max	6-8
	Ослић	1	4	5	Max	10
	Гриловано поврће	1	3/4	5	Max	10-15
	Телећи бифтек	1	4	5	Max	15-20
	Котлети	1	4	5	Max	15-20
	Пљескавице	1	4	5	Max	7-10
	Скуша	1	4	5	Max	15-20
	Тост	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Са ражњем					
	Телетина на ражњу	1.0	-	5	Max	80-90
	Пилетина на ражњу	1.5	-	5	Max	70-80
	Јагњетина на ражњу	1.0	-	5	Max	70-80
Роштиљ	Пилетина на роштиљу	1.5	3	5	200	55-60
	Сипа	1.5	3	5	200	30-35

НАПОМЕНА: време кувања се може променити у зависности од личног укуса. Приликом коришћења роштиља, посуда за сакупљање масноће треба да стоји на првој полици од дна.

Редовно одржавање и чишћење пећнице

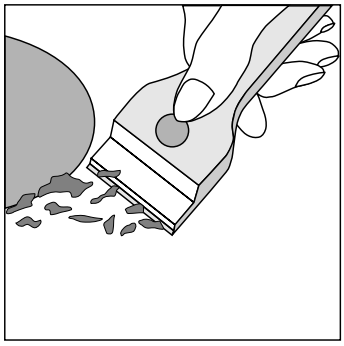
Пре било какве операције одржавања и чишћења искључите довод електричне енергије. Како би пећница што дуже трајала, чистите је редовно и пажљиво, и том приликом водите рачуна да:

- приликом чишћења не користите средства на пару
- емајлиране површине и површине које се чисте саме треба прати топлом водом, без употребе абразивних или корозивних детерџената које би могле да оштете површину;
- унутрашњост пећнице треба чистити често, и то када је млака, топлом водом и детерџентом, и након тога је добро испрати и осушити;
- инокс површине могу да остану замрљане након дугог контакта са тврдом водом или агресивним детерџентима (са фосфором). Саветујемо да добро исперете и осушите све делове након чишћења. Саветујемо сушење сувишне воде;
- **не дозволите да се на контролном панелу нагомилају прљавштина и масноће,** чистите их често. Користите сунђер и неабразивне или меке пенушаве детерџенте како не бисте скинули сјај са површина.

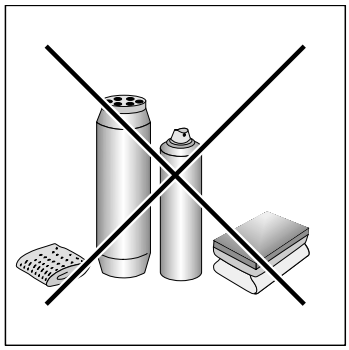
Чишћење површина за кување

Пре кувања површине треба увек да буду очишћене меком крпом како бисте уклонили прашину или комадиће преостале хране. Површине за кување морају да се редовно чисте топлим раствором воде и меког детерџента. Повремено **ће можда бити потребна употреба посебног производа за чишћење керамичких плоча.** Претходно уклоните остатке хране и масноће, по могућности ручицом за стругање **B** (није у опреми) или неком другом врстом оштре крпе.

Чистите површине за кување док су топле сунђером и лаким детерџентом. Након тога их исперите и осушите



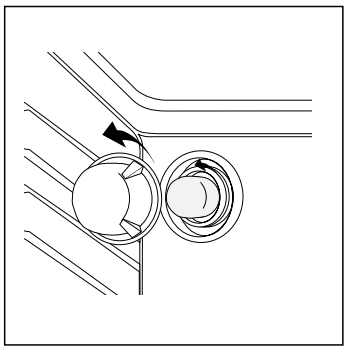
меком крпом. У случају да је комад пластике или алуминијума пао на површину уклоните га **одмах** са загрејане површине за кување како бисте избегли оштећења на плочи. Ове операције обављајте и у случају да вам на површину падну комади шећера или хране. Не користите абразивне сунђере нити жице било какве врсте. Чак и корозивна средства за чишћење попут спреја за пећницу или одмашћивање не смеју да се користе.



Посебни производи за чишћење керамичке плоче	**Где их набавити**
Жице за стругање са заменом	Спец. радња и гвожђара
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Други производи за керамичку плочу	Продавница за домаћице Уради сам Гвожђара Супермаркети

Замена сијалице у пећници

- Извуците утикач (ако можете) или искључите вишеполарни прекидач како бисте искључили довод струје у пећницу.
- Скините стаклени поклопац носача сијалице.
- Извадите сијалицу и замените је новом која је отпорна на високе температуре (300°C) која треба да има следеће одлике:
  - Напон 230/240 V
  - Јачину од 25W
  - Навој E14
- Наместите поклопац од стакла и прикључите довод струје.



Upozornenia

Kvôli zaisteniu účinnosti a bezpečnosti tohto elektrospotrebiča:
- **sa obracajte výhradne na autorizované strediská servisnej služby**
- **zakaždým vyžadujte použitie originálnych náhradných dielov**

1 Tento spotrebič bol navrhnutý na použitie neprofesionálneho druhu, v domácnosti.
2 Tieto pokyny platia len pre krajiny určenia, ktoré sú vyznačené na návode a na identifikačnom štítku zariadenia.
3 **Toto zariadenie patrí do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).**
4 Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte upozornenia obsiahnuté v tomto návode, nakoľko poskytujú dôležité informácie, týkajúce sa bezpečnosti pri inštalácii, použití a údržbe. Tento návod starostlivo uschovajte, aby mohol byť použitý ako zdroj potrebných informácií.
5 Po rozbalení zariadenia sa presvedčte, či nie je poškodené. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na odborne kvalifikovaný personál. Súčasti obalu (igelitové sáčky, penový polystyrén, klince, atď.) nesmú byť ponechané v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj možného nebezpečenstva.
6 Inštalácia musí byť vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podľa pokynov výrobcu. Chybná inštalácia môže ohroziť zdravie ľudí a zvierat a spôsobiť škody na majetku, za ktoré výrobca nezodpovedá.
7 Elektrická bezpečnosť tohto zariadenia je zabezpečená len v prípade, keď je správne pripojený k účinnému zemniacemu rozvodu, v súlade s platnými normami elektrickej bezpečnosti. Je potrebné skontrolovať splnenie tejto základnej bezpečnostnej požiadavky a v prípade potreby vyžiadať podrobnú kontrolu zo strany odborne kvalifikovaného personálu. Výrobca nemôže byť braný na zodpovednosť za prípadné škody, spôsobené chýbajúcim uzemnením rozvodu.
8 Pred zapojením zariadenia sa uistite, že sa menovité údaje (uvedené na zariadení a/alebo na obale) zhodujú s údajmi elektrického rozvodu.
9 Skontrolujte, či kapacita elektrickej siete a elektrických zásuviek zodpovedá maximálnemu výkonu zariadenia uvedenému na identifikačnom štítku. V prípade pochybností sa obráťte na odborne kvalifikovanú osobu.
10 V rámci inštalácie je potrebné nainštalovať omnipolárny stykač s rozpínacou vzdialenosťou kontaktov, rovnajúcou sa 3 mm alebo väčšou.
11 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 ich použitie bude nevyhnutné, je potrebné použiť len jednoduché alebo viacnásobné adaptéry a predlžovacie šnúry odpovedajúce platným bezpečnostným normám, pričom je potrebné dbať na to, aby nedošlo k prekročeniu maximálnej prúdovej záťaže, vyznačenej na jednoduchom adaptéri a na predlžovacích šnúrach , a k prekročeniu maximálneho príkonu, vyznačeného na viacnásobnom adaptéri.
12 Nikdy nenechávajte zariadenie zbytočne zapnuté. Keď zariadenie nepoužívate, vypnite jeho hlavný vypínač.
13 Otvory ani drážky slúžiace k ventilácii a k uvoľňovaniu tepla, nesmú byť v žiadnom prípade uzatvorené alebo upchaté.
14 Napájací kábel tohoto zariadenia nesmie byť menený užívateľom. V prípade poškodenia kábla alebo pri jeho výmene sa obráťte výhradne na centrum servisnej služby, autorizovanej výrobcom.
15 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.
16 Použitie akéhokoľvek 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 zástrčky z elektrickej zásuvky, neťahajte 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

17 Pred vykonaním akejkoľvek operácie spojenej s čistením alebo údržbou, odpojte zariadenie od siete elektrického napájania a to buď vytiahnutím zástrčky, alebo vypnutím vypínača rozvodu.
18 Akonáhle sa rozhodnete, že už nebudete zariadenie používať, doporučujeme vyradiť ho z prevádzky odstrihnutím napájacieho kábla, po vytiahnutí zástrčky 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.
19 Na elektrické platničky sa nesmú klásť nestabilné alebo deformované hrnce, aby sa predišlo nehodám spojeným s ich prevrátením. Umiestnite ich na varnú dosku tak, aby boli rukoväte obrátené smerom dovnútra varnej dosky, čím zabránite náhodnému nárazu do týchto rukovätí a ich následnému pádu.
20 Nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín…) v blízkosti zariadenia počas jeho použitia.
21 Pri použití drobných elektrospotrebičov v blízkosti varnej dosky dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedostal na horúcu plochu.
22 Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy skontrolujte, či sa otočné gombíky nachádzajú v polohe "•"/"○"".
23 **Počas 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.**
24 Keď bude sporák postavený na podstavec, vykonajte patričné opatrenia, aby nemohlo dôjsť k jeho skĺznutiu z podstavca.

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 spojenej 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:

a) Kusy nábytku, susediace so sporákom, ktorých výška presahuje výšku pracovní plochy, sa musia nachádzať vo vzdialenosti minimálne 200 mm od jeho okraja.

b) Odsávače pár musia byť nainštalované v súlade s požiadavkami, uvedenými v návode na ich použitie a to vo vzdialenosti minimálne 650 mm.

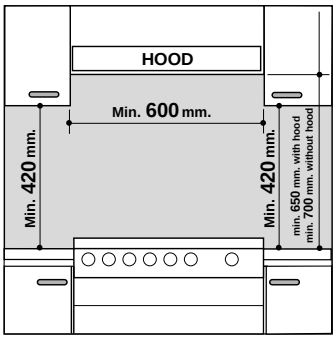
c) Skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s odsávačom pár, umiestnite do výšky najmenej 420 mm od najnižšej časti odsávača (viď obrázok).

d) V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 700 mm (milimetrov) nad varnou doskou – viď obrázok.

e) Priestor nábytku bude musieť mať rozmery uvedené na obrázku.

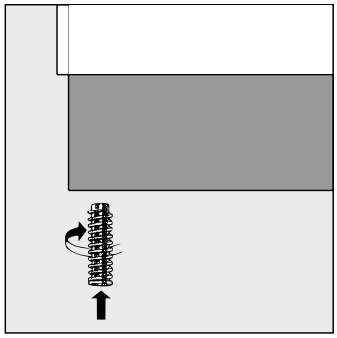
Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Pre optimálne vyrovnanie sporáku do vodorovnej polohy sú dodávané regulačné nožičky (viď obr. 1), ktoré sa môžu naskrutkovať do príslušných otvorov, umiestených v rohoch spodnej časti sporáku.

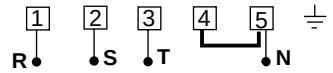


Elektrické zapojenie

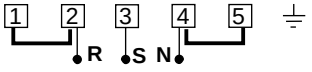
Rozmery kábla sa určujú na základe druhu použitého elektrického zapojenia (viď ďalej uvedenú schému zapojenia).



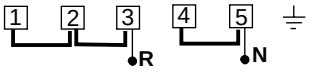
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N ~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N ~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



Inštalácia napájacieho kábla

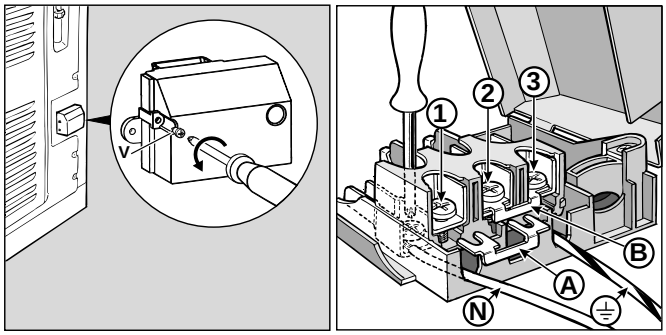
Otvorenie svorkovnice:

- Odskrutkujte skrutku „**V**“
- Otvorte kryt spojovacej krabičky jeho povytiahnutím.

Pre inštaláciu napájacieho kábla vykonajte nasledujúce operácie:

- umiestnite malé 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 umiestené v spodnej časti svorkovnice.



- Zasuňte vodiče (**N** e ⏚) spôsobom naznačeným na obrázku a dotiahnite príslušné skrutky.
- Pripojte ostávajúce vodiče 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 stykač s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. Tento stykač musí byť úmerný záťaži a musí odpovedať platnými normám (zemniaci vodič nesmie byť prerušený stykačom). Napájací kábel musí byť umiestený 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 (viď 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 stykač.

Technické údaje

Rúra	
Rozmery (LxPxH):	39x41x34 cm
Varný priestor	54 l
Max. príkon rúry	2100 W

Keramická varná doska	
Vpredu vľavo	1200 W
Vzadu vľavo	1700 W
Vzadu vpravo	1200 W
Vpredu vpravo	1700 W
Max. príkon keramickej varnej dosky	5800 W

ENERGETICKÝ ŠTÍTOK

Smernica 2002/40/ES pre označovanie elektrických rúr energetickými štítkami

Norma EN 50304

Energetická spotreba nútenej konvekcie

funkcia ohrevu: Ventilovaný

Energetická spotreba prehlásenia Trieda prirodzenej konvekcie

funkcia ohrevu: Statický

Napätie a frekvencia

viď štítok s menovitými údajmi

Úžitkové rozmery zásuvky na ohrev pokrmov:

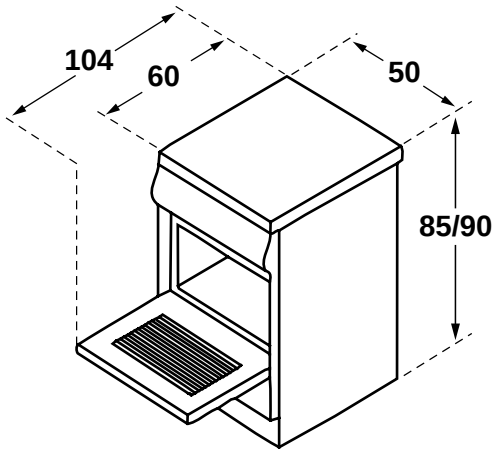
Šírka: 42 cm

Hĺbka: 44 cm

Výška: 23 cm

Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi predpismi Európskeho hospodárskeho spoločenstva:

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



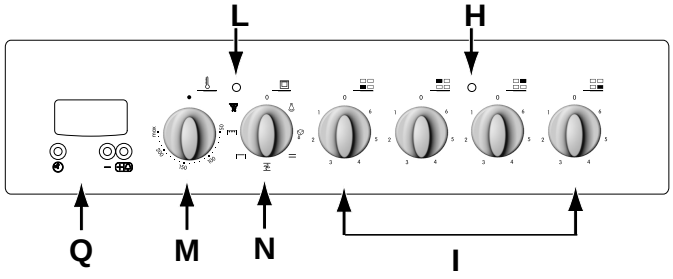
Likvidácia starých elektrických zariadení

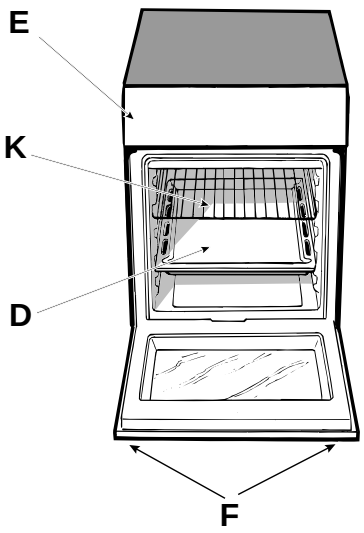
Európska smernica 2002/96/EC o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach stanovuje, že staré domáce elektrické spotrebiče nesmú byť odkladané do běžného netriedeného domového odpadu. Staré spotrebiče musia byť odovzdané do oddeleného zberu a to za účelom recyklácie a optimálneho využitia materiálov, ktoré obsahujú, z dôvodu prevencie negatívneho dopadu na ľudské zdravie a životné prostredie. Symbol “prečiarknutej popolnice” na výrobku Vás upozorňuje na povinnosť odovzdať zariadenie po skončení jeho životnosti do oddeleného zberu.

Spotrebitelia majú povinnosť kontaktovať ich lokálny úrad alebo maloobchod kvôli informáciám týk

Sporák s viacúčelovou rúrou a sklokeramickou varnou doskou

D. **Zberná nádoba alebo varná plocha**
E. **Ovládací panel**
F. **Nastaviteľné nožičky alebo nohy**
H. **Kontrolka činnosti elektrických platničiek.**
I. **Otočné gombíky ovládania elektrických platničiek**
K. **Police rúry v podobe mriežky**
L. **Kontrolka termostatu**
M. **Otočný gombík termostatu**
N. **Otočný gombík pre voľbu**
Q. **Hodiny s počítadlom minút**





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

Upozornenie: pred prvým použitím nechajte rúru a gril v činnosti po dobu približne 30 minút. Skontrolujte, či je rúra prázdna, či je termostat nastavený na maximum, či sú otvorené dvierka a či je miestnosť dostatočne vetraná. Zápach, ktorý počas tejto operácie občas vzniká, je zapríčinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry a grilu v období medzi výrobou a inštaláciou výrobku.

Upozornenie: Prvú úroveň zospodu používajte len v prípade pečenia s použitím otočného ražňa (ak je súčasťou). Pri iných spôsoboch pečenia nikdy nepoužívajte prvú úroveň zospodu a nikdy neklaďte 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

Rúra „5 kuchárov“ spája výhody tradičnej „statickej“ rúry s výhodami modernej „ventilovanej“ rúry.

Rúra „5 kuchárov“ je úplne univerzálna a ponúka 5 rôznych režimov pečenia, ktoré sú spoľahlivé a jednoduché. Voľbu rôznych funkcií pečenia, ktoré sú k dispozícii pri rúre „5 kuchárov“, vykonávajte prostredníctvom otočných gombíkov.

N - otočný gombík pre voľbu programov

M - otočný gombík termostatu

V ktorejkoľvek polohe otočného gombíka voľby, odlišnej od kľudovej polohy označenej **“o”**, dôjde k zapnutiu rúry; poloha otočného gombíka označená symbolom umožňuje zapnutie osvetlenia rúry bez aktivácie ktoréhokoľvek vyhrievacieho článku. Poloha označená symbolom umožní rozsvietiť osvetlenie rúry bez toho, aby bol aktívny ktorýkoľvek rezistor rúry. Zapnuté osvetlenie rúry poukazuje na to, že je rúra v činnosti; osvetlenie zostane zapnuté po celú dobu činnosti rúry.

Rúra slúžiaca na „Odmrazovanie“

Poloha otočného gombíka „**M**“: **ktorákoľvek**

Ventilátor, ktorý sa nachádza na dne rúry, zabezpečuje cirkuláciu vzduchu s teplotou prostredia okolo jedla. Táto funkcia je vhodná pre odmrazovanie akéhokoľvek druhu jedla, avšak obzvlášť pre chúlostivé jedlá, ktoré neznášajú teplo, ako napríklad: Zmrzlinové torty, zákusky s krémom alebo šľahačkou, ovocné zákusky. Uvedeným spôsobom sa doba odmrazovania skráti približne na polovicu. Pri rozmrazovaní mäsa, rýb alebo chleba, je možné celú činnosť ďalej urýchliť použitím funkcie „viacnásobného pečenia“ a nastavením teploty v rozmedzí 80 – 100 °C.

Statická rúra

Poloha otočného gombíka „**M**“: Medzi **50**°C a **Max**.

V tejto polohe dôjde k rozsvieteniu dvoch ohrievacích článkov, spodného a horného. Jedná sa o klasickú babičkinu 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 rebierkami, treska na španielsky spôsob, sušená ryba na ankonsky spôsob, teľacie plátky s ryžou atď. ... Optimálne výsledky dosiahnete pri príprave pokrmov, ktorých základom je hovädzie alebo teľacie mäso, ako sú: dusené jedlá, paprikáše, guľáš, mäso z diviny, bravčové stehno, bravčový 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 zospodu alebo zhora, použite spodnú alebo hornú úroveň.

Ventilovaná rúra

Poloha otočného gombíka „**M**“: Medzi **50**°C a **Max**.

Dôjde k aktivácii ohrievacích článkov a zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že je teplo stále a rovnomerné, vzduch jedlo prepeká a pečie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Preto môžete piecť i vzájomne odlišné jedlá, stačí, aby mali obdobnú teplotu pečenia. Pri dodržaní pokynov, uvedených v časti „Súčasné pečenie na viacerých úrovniach“, je možné používať súčasne nanajvýš 2 úrovne.

Táto funkcia je obzvlášť vhodná pre prípravu jedál, vyžadujúcich zapekanie, alebo jedál vyžadujúcich pomerne dlhodobú prípravu, napríklad: lasagne, rezancové zvrtlíky, kurča a pečené zemiaky, atď. Výrazné výhody je možné docieliť pri príprave pečeného mäsa, vzhľadom k tomu, že lepšie rozloženie tepla umožňuje použiť nižšie teploty, 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 zaistí bezproblémovú prípravu kysnutého 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 chúlostivejších jedál môžete nastaviť 60 °C alebo použiť cirkuláciu studeného vzduchu, nastavením otočného gombíka termostatu na 0 °C.

„Horná“ rúra

Poloha otočného gombíka „**M**“: Medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie horného ohrievacieho článku.

Túto funkciu je možné použiť na dopečenie.

Gril

Poloha otočného gombíka „**M**“: Medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie horného ohrievacieho článku a k aktivácii otáčacieho ražňa.

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: teľací alebo hovädzí biftek, pečené rebierko, filé, hamburger, atď.

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

Ventilovaný gril

Poloha otočného gombíka „**M**“: Medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie horného centrálneho ohrievacieho článku 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, bravčových rebierok, jahňacích rezňov, diabolského kurčaťa, prepelíc na šalvii, bravčových plátkov, a pod.

Gratinujte pri zavretých dvierkach.

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

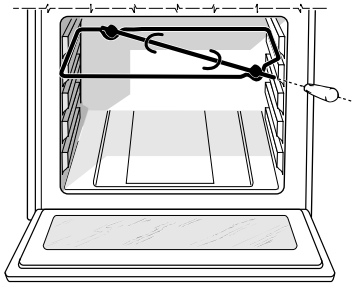
Otočný ražeň

Pri aktivácii otočného ražňa postupujte nasledovne:

a) umiestnite zbernú nádobu na 1.úroveň;

b) zasuňte príslušný držiak otočného ražňa na 3. úroveň a umiestnite ražeň do systému na otáčanie ražňa, jeho zasunutím do príslušného otvoru, nachádzajúceho sa v zadnej časti rúry;

c) uveďte otočný ražeň do činnosti pretočením otočného gombíka „**N**" do polohy |▼▼▼|.



Osvetlenie rúry

Zapína sa pootočením otočného gombíka „**N**" do polohy označenej symbolom. Zapína sa a zostáva rozsvietené pri každom použití elektrického ohrievacieho článku rúry.

Kontrolka termostatu (L)

Poukazuje na prebiehajúcu fázu ohrevu, a jej zhasnutie signalizuje, že vo vnútri rúry bola dosiahnutá teplota nastavená otočným gombíkom. Striedavé zapínanie a vypínanie kontrolky teraz poukazuje na správnu činnosť termostatu, ktorý udržuje predpísaným spôsobom stálu teplotu vo vnútri rúry.

Elektronické počítadlo minút (Q)

Upozornenie

Zabráňte tomu, aby sa deti dotýkali dvierok rúry, pretože tieto sa počas pečenia veľmi zohrievajú.

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

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

Ako znovu nastaviť hodiny

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

- Nastavte presný čas stlačením tlačidla ◷ a následne tlačidiel — a +. Rýchly posun docielite tak, že podržíte tlačidlá stlačené.

Prípadnú aktualizáciu času je možné vykonať opakovaním vyššie uvedeného postupu.

Funkcia počítadla minút

Táto funkcia je prístupná po stlačení tlačidla 🔔 a po zobrazení symbolu „🔔" na displeji. Každému stlačeniu tlačidla + odpovedá navýšenie času o 10 sekúnd až do 99 minút a 50 sekúnd. Pokiaľ budete pokračovať v stláčaní tlačidla, navýšenie času bude postupovať po jednej minúte až do maximálnej hodnoty 10 hodín.

Tlačidlo — použite pre návrat.

Po nastavení požadovaného času sa začne odpočítavať čas. Po uplynutí nastaveného času vydá bzučiak zvukový signál, ktorý je možné zastaviť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Čas môže byť nastavený po stlačení tlačidla ◷, pričom symbol „🔔", poukazuje na nastavenie počítadla minút. Po približne 7 sekundách sa na displej automaticky zobrazí opäť počítadlo minút.

Vynulovanie nastaveného času

Stlačte tlačidlo —, pokiaľ nedosiahnete **0•00.**

Nastavenie hlasitosti akustického signálu

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

Vaša rúra ponúka širokú škálu možností pre pečenie všetkých jedál optimálnym spôsobom. Časom 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.

Pečenie koláčov

Pri vložení koláča musí už byť rúra vyhriata; vyčkajte preto na ukončenie fázy predohriatia (približne 10-15 minút). Doporučená teplota pri pečení koláčov sa pohybuje od 160 do 200 °C. Neotvárajte dvierka rúry počas pečenia, pretože koláč by poklesol.

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.

Pečenie rýb a mäsa

Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb používajte nízke teploty. (150-175 °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-Max) na krátku dobu a následne ju znížiť. Vo všeobecnosti platí, že čím viac mäsa sa pečie, o to nižšia bude teplota a dlhšia doba pečenia. Mäso uložte doprostred roštu a umiestnite pod neho zbernú nádobu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Rošt vložte doprostred rúry. Ak pečenie vyžaduje viac tepla zospodu, použite prvú úroveň odspodu.

Súčasné pečenie na viacerých úrovniach

V prípade potreby použitia dvoch mriežok použite výhradne funkciu **“ventilovaná rúra”,** predstavujúcu prakticky jediné možné riešenie pre tento druh pečenia.

- Rúra disponuje 5 odlišnými úrovňami. Pri použití ventilovanej rúry používajte len dve centrálne úrovne: vonkajšie úrovne, horná a spodná, sú vystavené priamemu pôsobeniu tepla a preto by na nich mohlo dôjsť k spáleniu najchúlostivejších potravín.
- Obyčajne používajte druhú a štvrtú úroveň odspodu a jedlo vyžadujúce najviac tepla uložte na 2.úroveň. Napríklad: pri príprave pečeného mäsa spolu s ďalším druhom potraviny uložte mäso na druhú a chúlostivejšiu potravinu na štvrtú úroveň zospodu.
- Pri príprave potravín vyžadujúcich odlišné doby prípravy a odlišné teploty, nastavte teplotu medzi dve doporučené hodnoty a uložte chúlostivejšie potraviny na štvrtú úroveň. Ako prvú vyberte potravinu s kratšou dobou prípravy.
- Uložte zbernú nádobu na najnižšiu a mriežku na najvyššiu úroveň.
- Pri príprave pizze na jednej úrovni, s teplotou nastavenou na 220 °C, pamätajte na potrebu predohriatia rúry po dobu najmenej 15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na štvrtej úrovni trvá dlhšie; preto sa doporučuje vytiahnuť z rúry najprv pizzu zo spodnej úrovne, ponechajúc druhú vo vnútri ešte na niekoľko minút.

Použitie grilu

Rúra umožňuje použitie dvoch odlišných spôsobov grilovania.

Funkciu „**vrchný ohrev**“ používajte pri malých porciách. Energetická spotreba pri použití tejto funkcie je len 1200 W. Je preto mimoriadne vhodná na prípravu jedál malých rozmerov: napr. hrianok, párkov v rožku, atď.

Vzhľadom k tomu, že je zapnutá len stredná časť vrchného rezistora ohrevu, umiestnite jedlo do stredu mriežky. Jedlo nachádzajúce sa v rohoch nebude v tomto prípade upečené.

Poloha **“gril”** umožňuje grilovanie na celej ploche mriežky. Používajte túto funkciu, keď si prajete, aby bolo jedlo rozložené rovnomerne a aby bolo rovnomerne opečené do zlatista.

Dôležitá informácia: Aby ste docielili optimálne výsledky pečenia a ušetrili energiu (približne 10%), **vždy nechávajte zavreté dvierka rúry, keď je v činnosti gril.**

Pri použití funkcií grilu sa doporučuje nastaviť termostat na maximum. To však neznamená, že nie je možné použiť nižšie teploty.

Pri použití grilu, umiestnite mriežku na najvyššiu úroveň (viď tabuľku pečenia) a pod ňu vložte zbernú nádobu na zachytávanie tuku.

Poloha **“Ventilovaný gril”** je mimoriadne užitočná pri rýchlom grilovaní, pretože umožňuje rýchlu distribúciu tepla z grilu a tým súčasné opečenie do zlatista na povrchu a upečenie spodnej časti. Umožňuje tak grilovať veľké kusy mäsa alebo hydiny bez použitia otočného ražňa. Môžete ju použiť taktiež na záverečné dopečenie jedál, vyžadujúcich upečenie do zlatista na povrchu; napríklad sa mimoriadne hodí k záverečnému dopečeniu zapekaných cestovín.

Pri použití tejto funkcie, uložte mriežku na 2. nebo 3. úroveň zospodu (viď tabuľka pečenia) a potom zasuňte na 1. úroveň zbernú nádobu, aby ste zabránili tvorbe dymu. Pri použití tejto funkcie spolu s ražňom (je súčasťou len pri niektorých modeloch) je možné tiež piecť jedlá na zbernej nádobe na 1. úrovni, napríklad: zemiaky, atď..

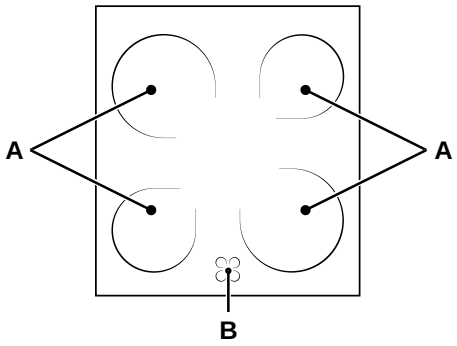
Pokyny pre používanie keramickej varnej dosky

Popis

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

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.

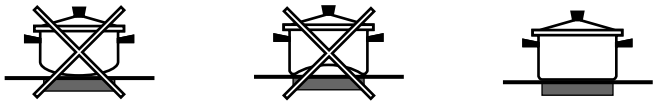


Popis ohrievacích článkov

Ohrievacie **vyžarovacie články** sú tvorené kruhovými ohrievacími článkami, ktoré sa zafarbia do červena 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 sklokeramických varných doskách je možné používať všetky typy hrncov a panvíc. V každom prípade však platí, že ich spodná časť musí byť úplne rovná. Prirodzene platí, že čím hrubšie je dno hrnca alebo panvice, tým rovnomernejšie je teplo rozložené.

- Skontrolujte, či panvica úplne zakrýva zónu ohrevu: Tým je umožnené úplné využitie vydávaného tepla
- Skontrolujte, či je dno panvice vždy suché a čisté: Zaručí 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.

Praktické rady pre používanie elektrických platničiek

Otočné gombíky ovládania elektrických platničiek varnej plochy (I)

Sporáky môžu byť sériovo vybavené rýchlymi a automatickými elektrickými platničkami v rôznych kombináciách (rýchle platničky sa od ostatných líšia červenou bodkou v strede a automatické platničky tým, že majú v strede hliníkový kotúč).

Aby sa zabránilo tepelným stratám na úkor platničiek, doporučuje sa používať na varenie nádoby s rovným dnom a s priemerom rovnajúcim sa alebo prevyšujúcim priemer samotnej platničky.

V tabuľke sú uvedené závislosti medzi polohou platničky vyznačenou na otočnom gombíku a doporučeným druhom ich použitia.

Pol.	Platnička s normálnym alebo s rýchlym ohrevom
0	Vypnutá
1	Príprava zeleniny a rýb
2	Príprava zemiakov (v pare), polievok, cícera, fazule
3	Dokončenie prípravy veľkého množstva jedál, príprava polievok
4	Opečenie (priemerné)
5	Opečenie (výrazné)
6	Opečenie do ružova alebo uvedenie do varu v priebehu krátkej doby

Kontrolka činnosti elektrických platničiek.

Táto kontrolka sa rozsvieti pri zapnutí jednej alebo viacerých elektrických platničiek.

Praktické rady pre pečenie

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	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z lístkového cesta)	-	3	15	180	15-20
	Ovocné koláče	1	3	15	180	30-35
Ventilovaný ohrev	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	50-60
	Pečené kurča + zemiaky	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškót (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškót (na 2 úrovniach)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slané torty	1.5	3	15	200	25-30
Vrchný ohrev	Dopečenie	-	3/4	15	220	-
Gril	Platesy a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Olihne a krevety na ražni	1	4	5	Max	6-8
	Treščie filé	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Teľací biftek	1	4	5	Max	15-20
	Rezne	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Hrianky	n.° 4	4	5	Max	2-3
	S použitím otočného ražňa					
	Teľacie na ražni	1.0	-	5	Max	80-90
	Kurča na ražni	1.5	-	5	Max	70-80
	Jahňacie na ražni	1.0	-	5	Max	70-80
Ventilovaný gril	Grilované kurča	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35

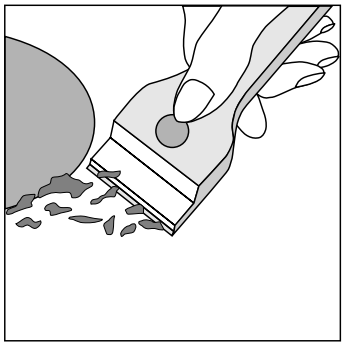
POZN.: uvedené doby pečenia sú len orientačné a je možné ich zmeniť podľa vlastnej chuti. Pri grilovaní alebo ventilovanom grilovaní, je potrebné uložiť na 1. úroveň zospodu zbernú nádobu.

Pred akýmkoľvek úkonom v rámci údržby alebo čistenia odpojte rúru od zdroja elektrického napájania. Kvôli zabezpečeniu dlhodobej životnosti rúry ju často čistite a majte pritom na pamäti:

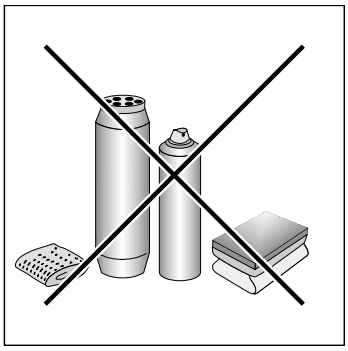
- Na čistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- Smaltované časti a samočistiace panely sa majú umývať teplou vodou bez pridávania abrazívnych práškov alebo korozívnych látok, ktoré by mohli poškodiť ich povrchovú úpravu;
- vnútro rúry je potrebné čistiť pravidelne, keď je ešte vlažná, teplotu vodou a čistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnuť a osušiť;
- Pokiaľ je nehrdzavejúca oceľ 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 vytiekla:
- **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 vyčistený vlhkou utierkou, aby sa odstránil prach alebo zbytky jedla. Povrch varnej dosky je nutné pravidelne čistiť vlažným roztokom vody a jemného čistiaceho prostriedku. V pravidelných intervaloch **by mohlo byť potrebné používať špecifický výrobok pre čistenie keramických varných dosiek.** Predovšetkým odstráňte pomocou škrabky na sklenené plochy všetky zbytky jedla a tuku, ktoré sa dostali na plochu; optimálna je škrabka s čepeľou typu žiletka **CERA** (nie je súčasťou výbavy) alebo v prípade, že nie je k dispozícii, škrabka s pevnou čepeľou.



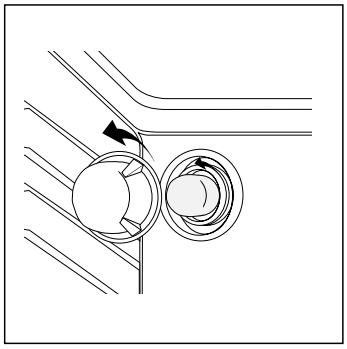
Potom varnú plochu očistite, pokiaľ je ešte teplá na dotyk, papierovou utierkou a príslušným čistiacim prostriedkom. Po očistení opláchnite a osušte čistou utierkou. V prípade náhodného privarenia kúsku plastu alebo hliníkovej fólie na povrch varnej dosky, tieto **ihneď** odstráňte z horúcej varnej zóny 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.



Špecifické produkty na čistenie sklokeramiky	**Kde ich môžete kúpiť**
Škrabka s čepeľou typu žiletka a náhradné žiletky	Obchody pre modelárov a železiarstvá
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Iné produkty pre sklokeramiku	Domáce potreby Obchody pre domácich majstrov Železiarstvá Obchodné domy

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ak je prístupná) alebo odpojte rúru od elektrického rozvodu vypnutím multipolárneho stykača, použitého na pripojenie rúry k zdroju elektrickej energie;
- Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt;
- Odkrúťte žiarovku a nahraďte ju inou, odolnou voči vysokým teplotám (300°C), s nasledujúcimi hodnotami:
  - Napätie 230/240 V
  - Výkon 25 W
  - Závit E14
- Namontujte späť sklenený kryt a obnovte napájanie rúry.



Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

04/05 - 195052305.00