

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба

**הוראות שימוש**

**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

**تعليمات الاستعمال**

**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

AXEF 6634/IX/1

**GB**

English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions,1  
**Safety instructions,3**  
Description of the appliance-Overall view,19  
Description of the appliance-Control Panel,20  
Installation,21  
Start-up and use,23  
Cooking modes,24  
Using the hob,28  
Care and maintenance,33

**HU**

Magyar

## Használati útmutató tűzhely és a sütő

### Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1  
**BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ 7**  
A készülék leírása- A készülék áttekintése,35  
A készülék leírása- Kezelőpanel,36  
Üzembe helyezés,37  
Bekapcsolás és használat,39  
A főzőlap használata,44  
Karbantartás és ápolás,49

**SK**

Slovenčina

## Návod na obsluhu SPORÁK A RÚRA

### Obsah

Návod na obsluhu, 1  
**BEZPEČNOSTNÉ POKYNY,11**  
Popis spotrebiča - Prehľad, 51  
Popis spotrebiča - Ovládací panel,52  
Inštalácia, 53  
Spustenie a používanie, 55  
Režimy pečenia , 56  
Starostlivosť a údržba, 65

**CZ**

Česky

## Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

### Obsah

Návod k použití, 1  
**BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 15**  
Popis spotřebiče – celkový popis, 67  
Popis spotřebiče – ovládací panel, 68  
Instalace, 69  
Spuštění a použití, 71  
Režimy pečenia 72  
Čištění a údržba , 81

## IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

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

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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

This is the safety alert symbol.



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

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



**DANGER**

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



**WARNING**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## INTENDED USE OF THE PRODUCT

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

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

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

## INSTALLATION

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

## ELECTRICAL WARNINGS

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

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

## CORRECT USE

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

**WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.


- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the hob as a work surface or support.
- If the appliance is installed over a built-in oven that is equipped with Self-Cleaning function (Pyrolysis), do not operate the appliance while the Self-Cleaning function is operating.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

## CLEANING AND MAINTANCE



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

### SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES



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

## ENERGY SAVING TIPS

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32,4x45.5x40,3 cm
<b>Volume</b>	60 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting 

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service

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

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

Specify: the type of fault;

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

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

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

**SERVICE** 00 0000 00000



## FONTOS ELOLVASNI ÉS BETARTANI

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

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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



Ez a veszély szimbólum.

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

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



### **VESZÉLY**

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



### **FIGYELMEZTETÉS**

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

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

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

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

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

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

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

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

## A TERMÉK RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLATA

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

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

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

## TELEPÍTÉS

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

## ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK

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



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

## MEGFELELŐ HASZNÁLAT

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

**FIGYELEM**: A sütőn zsírral vagy olajjal való figyelmetlenül végzett főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak. Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, csak kapcsolja ki a berendezést, majd fedje le a lángot egy takaróval vagy tűzoltó takaróval.


- Ne helyezzen fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak és fedők a főzőlap felszínére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy vágódeszkaként.
- Ha a készülék olyan beépített sütő fölé kerül beépítésre, amely rendelkezik (Pirolitikus) öntisztító rendszerrel, ne használja a berendezést amíg az Öntisztító rendszer működésben van.
- Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



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

### KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

## A CSOMAGOLÓANYAG HULLADÉKBA HELYEZÉSE

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

## A TERMÉK KISELEJTEZÉSE

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



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

## ENERGIATAKARÉKOSSÁGITANÁCSOK

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

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

MŰSZAKI ADATOK TÁBLÁZATA	
A sütő méretei cm (Magasság x Szélesség x Mélység)	32,4x45.5x40,3
Térfogat	60 l
A sütőtérre vonatkozó hasznos adatok	szélesség 42 cm mélység 44 cm magasság 8,5 cm
Égők	alkalmazható az adattáblán megjelölt bármilyen típusú
Feszültség és frekvencia	lásd az adattáblát
ENERGIA CÍMKE és természetes ECODESIGN esetén:	Energiafogyasztás hőáramlású sütési mód Hőáramlási mód  Kényszer hőáramlás névleges energiafogyasztása  Osztály - sütési mód

## VEVŐSZOLGÁLAT

### Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

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

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

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000



## DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A POKYNY

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

Tieto pokyny sú tiež k dispozícii na webových stránkach: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

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



Toto je symbol bezpečnostnej výstrahy.

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

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



### NEBEZPEČENSTVO

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



### VAROVANIE

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

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

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

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

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

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

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

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

# POUŽITIE A URČENIE VÝROBKU

SK

- Tento spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie. Používať spotrebič na profesionálne použitie je zakázané. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládačov.

Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad:

- Kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
- Farmové domy;
- Pre potreby zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných typoch bytových zariadení;
- V ubytovacích zariadeniach typu bed and breakfast;
- Nepoužívajte spotrebič vonku.

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

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

## INŠTALÁCIA

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

## ELEKTRICKÉ VAROVANIA

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

## SPRÁVNE POUŽÍVANIE

**VÝSTRAHA** : Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť neustále pod dohľadom.

**VAROVANIE** : Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.


- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky neumiestňujte na varnú plochu, pretože sa môžu zohriať.
- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo podporu.
- Ak je zariadenie inštalované nad vstavanú rúru, ktorá je vybavená funkciou samočistenia (pyrolýza), kým je funkcia automatického čistenia v prevádzke, nepoužívajte spotrebič.
- Po použití vypnite prvok varnej dosky jeho ovládaním a nespoliehajte sa na detektor panvice.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



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

### Ochrana životného prostredia

## LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

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

## VYRADENIE DOMÁCICH SPOTREBIČOV



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

## TIPY PRE ÚSPORU ENERGIE

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

## VYHLÁSENIE O ZHODE

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

TABUĽKA VLASTNOSTÍ	
Rozmery rúry (VxŠxH)	32,4x45.5x40,3 cm
Objem	60 l
Užitočné rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm hĺbka 44 cm výška 8,5 cm
Horáky	môžu byť upravené pre akýkoľvek druhom plynu, zobrazeného na štítku
Napätie a frekvencia	pozri typový štítok
ENERGETICKÝ ŠTÍTK a EKODIZAJN	Spotreba energie pri prirodzenom prúdení - režim zohrievania: Režim konvekcie   Deklarovaná spotreba nútenej konvekcie Trieda - zohrievania: Praženie 

## PO-PREDAJNÝ SERVIS

### Pred volaním služby po-predajného servisu

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

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

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

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000



## DŮLEŽITÉ INFORMACE A POKYNY

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

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

Tyto pokyny jsou také k dispozici na webových stránkách: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



Toto je symbol bezpečnostní výstrahy.

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



**NEBEZPEČÍ**

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



**VAROVÁNÍ**

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

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

Pečlivě dodržujte následující pokyny:

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

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

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

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

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

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

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

## POUŽITÍ A URČENÍ VÝROBKU

CZ

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

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

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

## INSTALACE

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

## ELEKTRICKÉ VAROVÁNÍ

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



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

## SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ

**VÝSTRAHA** : Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále pod dohledem.

**VAROVÁNÍ** : Pokud ponecháte při vaření s tukem nebo olejem varnou desku bez dozoru, hrozí nebezpečí vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte plameny, např. krytem nebo hasební dekou.


- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky neumísťujte na varnou plochu, protože se mohou ohřát.
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podporu.
- Pokud je zařízení instalováno nad vestavnou troubu, která je vybavena funkcí samočištění (pyrolýza), dokud je funkce automatického čištění v provozu, nepoužívejte spotřebič.
- Po použití vypněte prvek varné desky jeho ovládáním a nespolehejte se na detektor páneve.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA


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


### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

## LIKVIDACE BALÍČHO MATERIÁLU

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

## VYŘAZENÍ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

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

- Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že se s ním nesmí zacházet jako s domácím odpadem, ale je třeba předat jej do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.



## TIPY NA UŠETŘENÍ ENERGIE

CZ

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

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

TABULKA VLASTNOSTÍ	
Rozměry sporáku (VxŠxH)	32,4x45.5x40,3 cm
Objem	60 l
Rozměry vztahující se k prostoru trouby	šířka 42 cm hloubka 44 cm výška 8,5 cm
Napětí a kmitočet	viz štítek
ENERGETICKÝ a EKODESIGN	Spotřeba energie při přirozeném proudění režim ohřívání: Režim konvekce  Deklarovaná spotřeba pro nucené proudění Třída - ohřívací režim: Pražení 

## PO-PRODEJNÍ SERVIS

### Před voláním služby po-prodejněho servisu

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

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

Uvedte: druh poruchy;

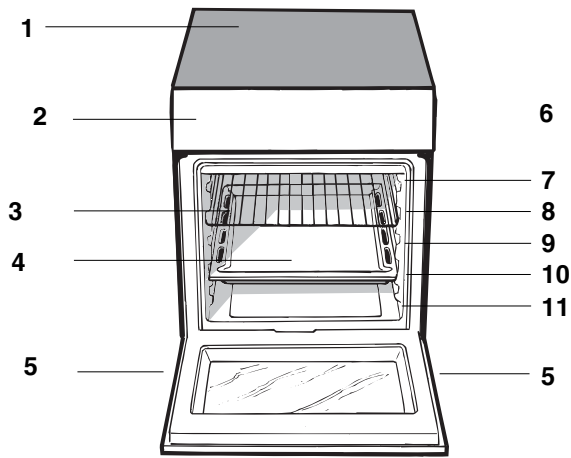
- přesný typ a model trouby;
- číslo Po-prodejněho servisu (číslo uvedené za slovem "Service" na typovém štítku) umístěné uvnitř klapky odkládací přihrádky. Servisní číslo je také uvedeno v záručním listě;
- svou úplnou adresu;
- Vaše telefonní číslo.

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

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

**SERVICE** 00 0000 00000

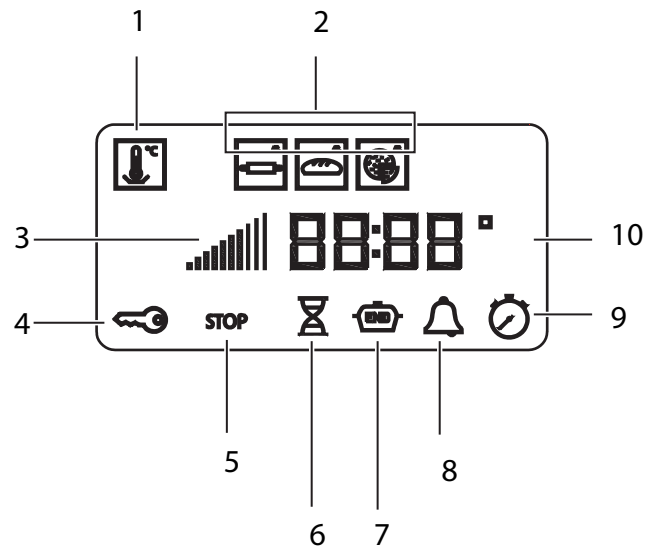




**GB**

### Description of the appliance Overall view

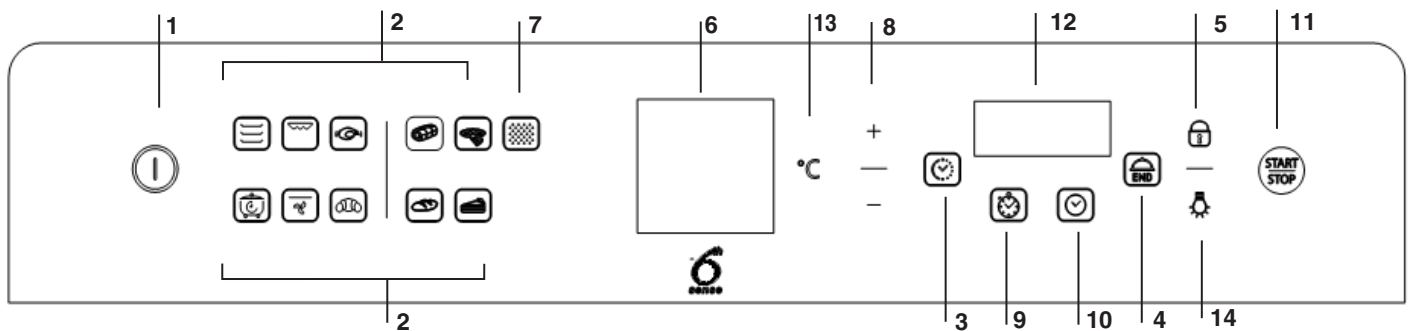
1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1



**GB**

### DISPLAYS

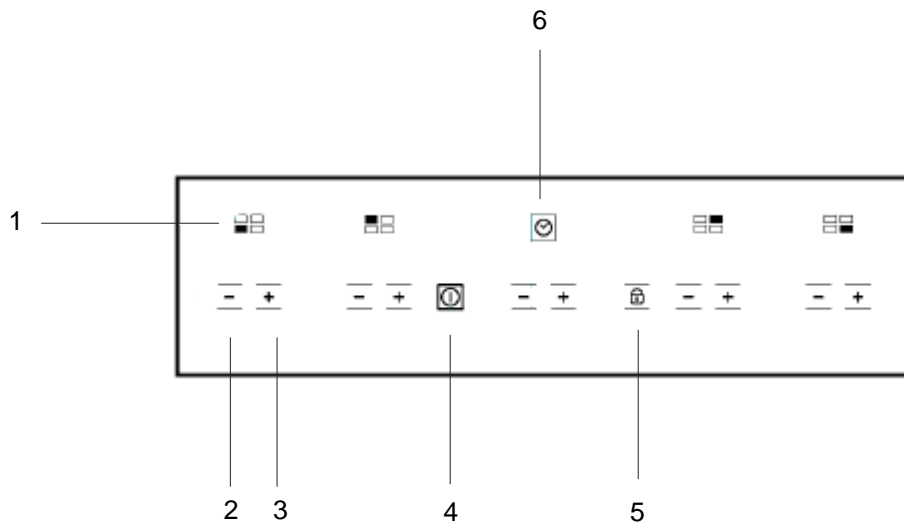
1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. indicator DOOR LOCK
5. icon STOP
6. icon DURATION
7. icon END OF COOKING
8. icon TIMER
9. icon CLOCK
10. digits TIME and TEMPERATURE



**GB**

### Description of the appliance Control panel

1. CONTROL PANEL POWER button
2. COOKING MODE icons
3. DURATION icon
4. COOKING END TIME icon
5. DOOR LOCK indicator
6. TEMPERATURE display
7. PYROLYSIS selector
8. TIME/TEMPERATURE ADJUSTMENT buttons
9. TIMER icon
10. CLOCK icon
11. START/STOP
12. TIME display
13. TEMPERATURE icon
14. OVEN LIGHT icon



**GB**

## Description of the appliance Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

1. **COOKING ZONE** indicator represents the corresponding cooking zone.
2. **DECREASE TIME\*** button decreases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see **Start-up and use**).
3. **INCREASE TIME\*** button increases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see **Start-up and use**).
4. **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
5. **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see **Start-up and use**).
6. **PROGRAMME TIMER\*** button controls the cooking programme times (see **Start-up and use**).

# Installation

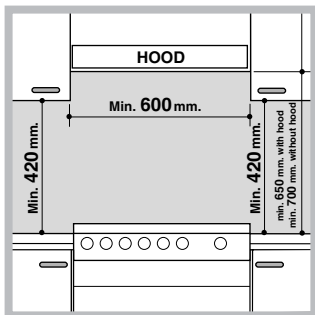
## Positioning and levelling

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

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

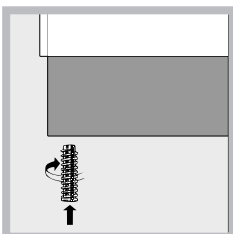


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

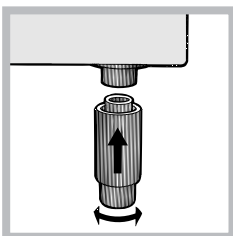
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance

with the instructions listed in the relevant operating manual.

## Levelling



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



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

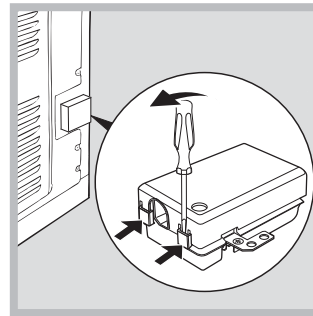
**The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating**

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

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



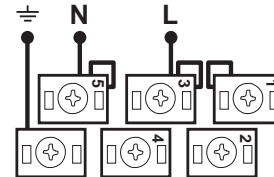
To install the cable, follow the instructions below:

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

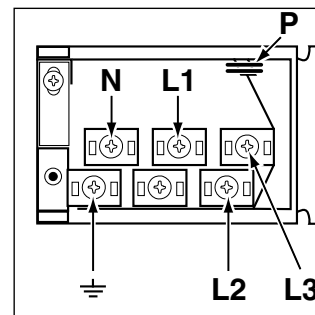
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

**230V ~**

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

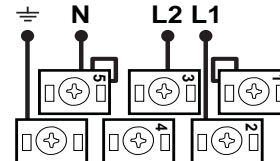


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



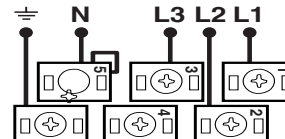
**400V 2N~**

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



**400V 3N~**

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



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

### Connecting the supply cable to the electricity mains

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

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

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

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

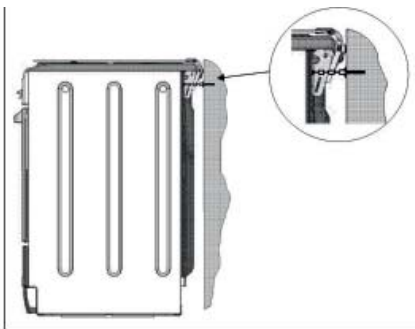
Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Safety Chain



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

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

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

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

# Start-up and use

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


## Setting the clock and timer

After connection to the power supply network or after

a blackout, the  button and the digits on the TIME display will flash.

To set the time:

1. Press buttons „+” and „-”; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
2. Once the exact time is reached, wait 10 seconds for


the selection to be memorized, or press the  button again to fix the setting.

To make any necessary changes, switch off the control

panel by pressing the  button, then press the  button and follow the steps indicated.

When the set time has elapsed, the timer emits a buzzer that will automatically stop after 3 seconds or when any active icon on the control panel is pressed.


To set the timer, press the  button and follow

the procedure used to set the clock. The  button switched on indicates that the timer has been activated.

The timer does not switch the oven on or off.

To deactivate timer press the  icon.


## Starting the oven

1. Switch the control panel on by pressing the  button.
2. Press the button corresponding to the desired cooking mode. The TEMPERATURE display shows the temperature of the cooking mode; the TIME display shows the current time.
3. Press the „START/STOP” button to begin cooking.
4. The oven will begin its preheating phase, the current temperature indicators will light up as the temperature rises. The temperature may be adjusted by pressing


the  button and then „+” and „-” buttons.

5. When preheating is finished, a buzzer will sound and all current temperature indicators will be turned on: the food can then be placed in the oven.

6. During cooking it is always possible to:

- adjust the temperature by pressing the  and then „+” and „-” buttons;

\* Only available in certain models.

- set the duration of a cooking mode (see Cooking Modes);
  - interrupt cooking by pressing the „START/STOP” button or pressing and holding the  button for 3 sec.
7. In case of a blackout, an automatic system will reactivate the cooking mode from where it was interrupted, provided the oven temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

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

Always place cookware on the rack(s) provided.

## Cooling ventilation

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

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



## Oven light


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

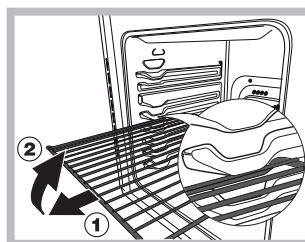
pressing the  button.

## Control Panel Lock

! The control panel can be locked while the oven is off, once cooking has started or finished and during programming.

To lock the oven controls, press and hold the  button for at least 2 seconds. A buzzer will sound and the TEMPERATURE display shows the key symbol “O—n”. The  icon will light up to indicate lock activation.











To deactivate the lock, press and hold the  button again for at least 2 seconds.



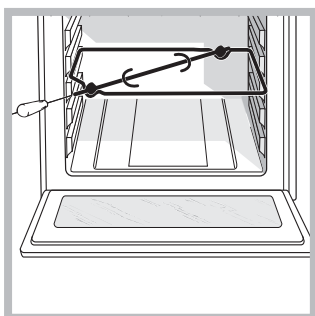
The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

## Manual cooking modes

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

Function	Function	Description
	<b>MULTILEVEL</b> mode	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	<b>BARBECUE</b> mode	The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed
	<b>SPIT ROAST</b> mode	The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed
	<b>LOW TEMPERATURE</b> mode	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	<b>ROASTING</b> mode	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.
	<b>BRIOCHE</b> mode	Ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven when it has heated up. If you wish to cook a pizza, set the temperature to 220 °C.
	<b>ROAST</b>	Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.
	<b>BAKED CAKES</b>	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	<b>BREAD</b>	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: Follow the recipe. Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	<b>PIZZA</b>	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below: • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.


### Spit roast



To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:  
1. Place the dripping pan in position 1.

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

3. Start the spit roast

function by selecting the  symbols.

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






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




## Programming cooking



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

### Programming the duration




1. Press the  button; the  button and the numbers on the TIME display will flash.
2. To set the duration, press buttons „+“ and „-“; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
3. Once the desired duration setting is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press button  again to fix the setting.
4. When the set time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

### Programming delayed cooking

1. Press the  button and repeat steps 1 to 3 as described for the duration setting.
2. Then press the  button and set the end of cooking time by pressing buttons „+“ and „-“; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
3. Once the end of cooking time is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press the  button again to fix the setting.
4. Press the „START/STOP“ button to confirm the programming process.
5. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

The  and  buttons will flash signalling that the programmed mode has been set. After programming, in the time before cooking starts, the TIME display indicates the duration and end of cooking time alternately.

To cancel a programming procedure press the „START/STOP“ button.

! When selecting a cooking mode, the  button is activated whereas the  button is not. When setting the cooking time, the  button is illuminated and delayed cooking can be programmed.

## Practical cooking advice

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

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

Tabella di Cottura						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKES	Yes	2	160 - 200	35 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	BAKED CAKES	Yes	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Brioche/Kougloff/Pane dolce	BRIOCHE	Yes	2	150 - 170	20 - 60	Cake tin on wire shelf
Bigné	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Meringhe	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	90	140 - 180	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Focaccia	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
Pizze surgelate	ROASTING	Yes	2	250	10 - 20	Shelf 2: drip tray / griglia
Torte salate (torta di verdura, quiche)	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	50 - 90	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Arrosto di maiale con cotenna 2kg	ROASTING	Yes	2	190 - 210	110 - 150	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ROASTING	Yes	2	190 - 200	50 - 100	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 200	50 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pane tostato	BARBECUE	5 min	4	300	1 - 3	Wire shelf
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	BARBECUE	Yes	4	240 - 250	15 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/SPIT ROAST	-	3	250	70 - 80	Shelf 3: spit roast Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef al sangue 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	35 - 50	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Patate arrosto	ROASTING	Yes	2	210	30 - 55	Drip tray / oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Verdure gratinate	ROASTING	Yes	2	200 - 210	25 - 40	Drip tray / oven tray on wire shelf
Yogurt	LOW TEMPERATURE	-	2	40	240 - 300	Jars on the drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	LOW TEMPERATURE	-	2	90	120 - 180	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray

Tabella Cotture Automatiche						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKE	-	2	-	-	Cake tin on wire shelf
Pound cake, marble cake						
Pizza (alta)	PIZZA	-	2	-	-	Drip tray
Focaccia						
Bread	BREAD	-	2	-	-	Shelf 5: drip tray with water
						Shelf 2: oven tray on wire shelf
Roast beef	ROAST	-	2	-	-	Shelf 2: oven tray on wire shelf

**TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1)**

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories* and notes
Short bread	MULTILEVEL	yes	2	140	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	yes	1 - 3	140	30 - 40	Shelf 3: universal tray Shelf 1: universal tray
Small cakes	MULTILEVEL	yes	3	160	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: universal tray Shelf 1: drip tray
Fatless sponge cake	MULTILEVEL	yes	2	150	35 - 45	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	yes	1 - 3	160	30 - 45	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
2 Apple pie	MULTILEVEL	yes	1 - 3	160	70 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Toast	BARBECUE	5 min	4	270	1 - 3	Wire shelf
Burgers	BARBECUE	-	4	250	18 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water

\*When not provided, accessories can be purchased from after sale service.

The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.

Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "MULTILEVEL" functions.

# Start-up and use - hob

GB

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


A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

## Types of noise during normal hob operation:

- **Buzz:** due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- **Soft whistle:** heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- **Crackle:** produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- **Loud whistle:** heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- **Fan noise:** a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

## Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.


## Switching on the cooking zones

To operate a cooking zone, select the button corresponding to the desired zone, and set the required power level by pressing down on the slider and moving it towards the right to increase the

power level, or towards the left to decrease the power level.

The min/med/max buttons can also be pressed directly to select the pre-set power levels: min (1) / med (8) / max (16), and to switch off the plate (see below).

## Booster function\*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the  button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 1600 W or 2000 W, depending on the size of the corresponding cooking zone.

It stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models*.



## Switching off the cooking zones

To switch off the hotplate, select the button corresponding to the desired zone, moving the slider towards the left to return to level 0, or press the Off button on the slider control directly.

! The first time the slider is pressed, a short beep will sound to acknowledge the touch. If - and only if - the power level is adjusted, another short beep will sound when the slider is released.

! The hotplate selection LEDs light up for the power adjustment period (10 seconds), during which the slider (or min/med/max buttons)\* can influence the selected hotplate.





## Programming the cooking duration

If the  and  buttons are pressed for an extended period of time, the timer scrolls quickly through the minute values in the corresponding direction.


All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.






\* Only available in certain models.


- Press the  programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
- Set the cooking duration using the  and  buttons.
- Confirm by pressing the  button or automatic selection occurs after 10 seconds. The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

### Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on. To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.






### Changing the programme

- Press the  button repeatedly until the duration you wish to change is shown. 
- Use the  and  buttons to set the new duration.
- Confirm by pressing the  button.

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the  button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

### Timer



The hob must be switched on. The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

- Press the  programming button until the timer indicator light is illuminated .
- Set the desired duration using the  and  buttons.
- Confirm by pressing the  button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

### Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.






### Switching off the hob

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

### “Demo” mode

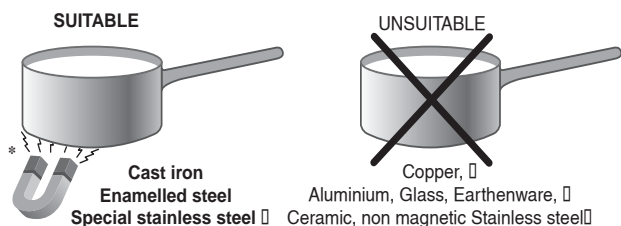
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the  and  buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the  and  buttons and press the  button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

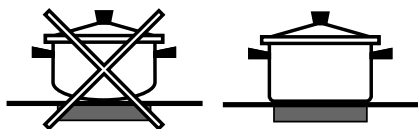
## Practical advice on using the appliance

Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

## Safety devices

### Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the power level indicator display flashes, this may be because:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

### Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and **F** appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

## Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the rear right-hand hotplate is set to 5 and will switch off after 7 and a half hours of continuous operation, while the front left-hand hotplate is set to 2 and will switch off after 9 and a half hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

## Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

## Technical description

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside pans which have ferromagnetic bases.

**Key:**




















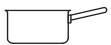
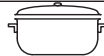
I = single induction cooking zone

B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 1600/2000 W

\* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (*see Start-up and use*).

<b>Cooking zone</b>	<b>Power (W)</b>
Back Left	I 1200 - B1600
Back Right	I 1500 - B 2000
Front Left	I 1500 - B 2000
Front Right	I 1200 - B1600
Total power	7200

## Practical cooking advice

Very high-flame cooking		 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
		 Grilling	 Boiling
High-flame cooking		 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking		 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
		 Slow thickening (dense juices)	
		 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking		 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking		 Chocolate sauce	 Keeping food hot



# Care and maintenance

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the oven

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

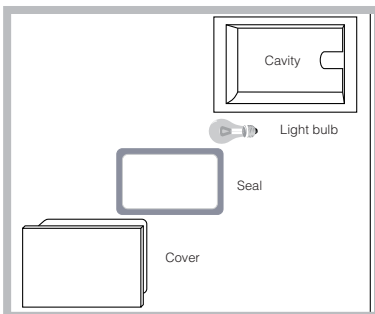
## Inspecting the oven seals

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

## Replacing the oven light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.



2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap G9  
Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

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

## Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

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

\* Only available in certain models.

## Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

With the FAST CLEAN mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.

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




### Before initiating the FAST CLEAN mode:

- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels or pot holders over the oven handle.


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

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

### To activate the Fast Clean programme:

1. Switch the control panel on by pressing the  button.
2. Press the  button; the TIME display will show the default duration of 1:30 h (normal cycle), while the TEMPERATURE display will show "Piro" and "nor" alternately;
3. The desired cleaning level can be selected by pressing the  button, then:
  - pressing to switch to the intensive cycle: the duration is 2 h and the TEMPERATURE display shows the text "Piro" and "int" alternately;
  - pressing to switch to the economy cycle: the duration is 1 h and the TEMPERATURE display shows the text "Piro" and "eco" alternately.



### Safety devices



- the door locks automatically as soon as the temperature reaches a high value; the icon  lights up on the display;
- pressing the START/STOP button cancels the cleaning cycle at any time;

- if a malfunction occurs, the heating elements will be switched off;
- once the oven door has been locked, you cannot change the duration and end time settings.

### Programming delayed automatic cleaning


! Programming is possible only after selecting the FAST CLEAN mode.

1. Press the  button and set the end time using the + and - buttons.
  2. Once you have reached the desired end time, press the  button again.
  3. Press the START/STOP button to activate the programmed mode.
  4. When the selected time has elapsed, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy (ECO) FAST CLEAN level has been selected, with the default duration of 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

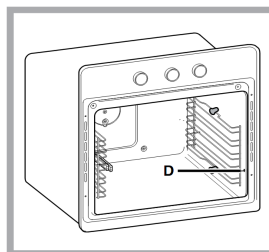
The icons  and  flash to indicate that programming has taken place. After programming, in the time before the Fast Clean mode starts, the TIME display indicates the duration and end of the Fast Clean mode alternately. To cancel programming press the START/STOP button.

### Once the automatic cleaning cycle is over

Before you can open the oven door, you will have to

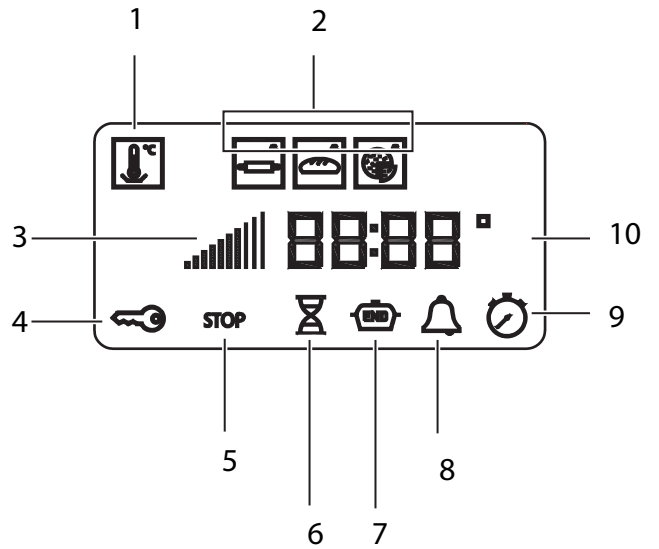
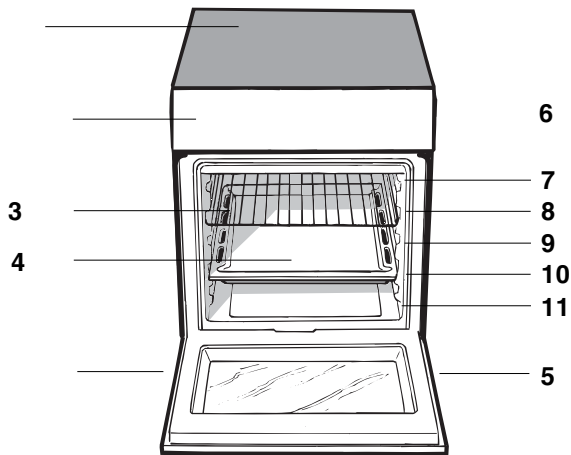
wait for the  icon to switch off: this indicates the oven temperature has dropped to an acceptable level. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

### To assemble the sliding racks:



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

Finally, fit the frames on the spacers A.



**HU**

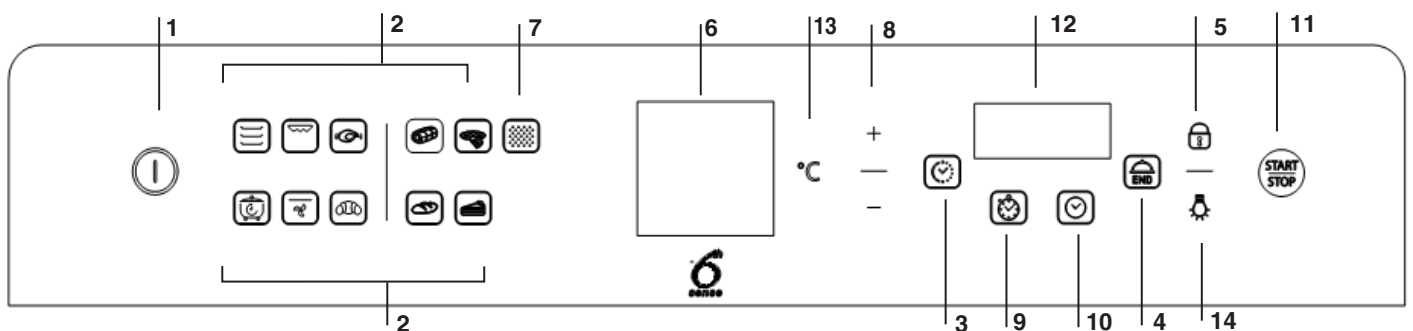
### A készülék leírása Áttekintés

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

**HU**

### KIJELZŐK

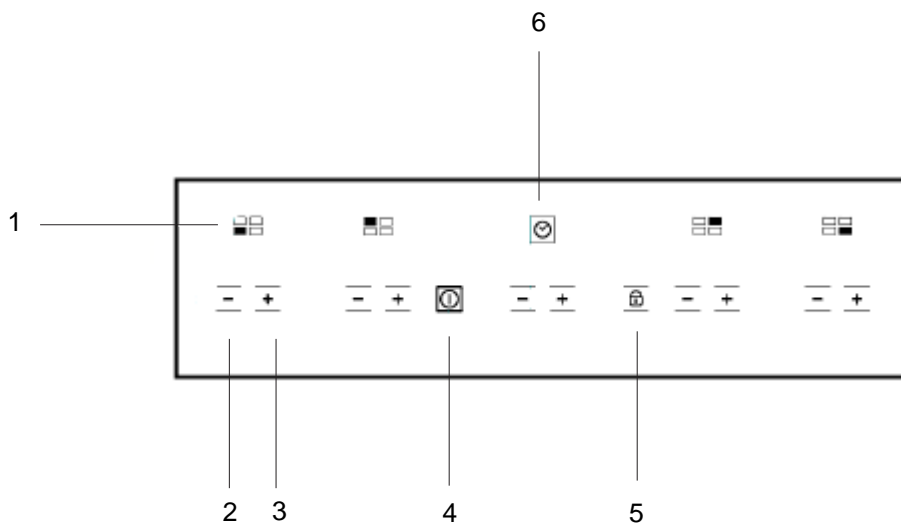
1. ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ MÓD ikon
2. AUTOMATIKUS SÜTÉSI MÓD ikonok
3. Előmelegítés kijelző
4. AJTÓZÁR kijelző
5. STOP ikon
6. IDŐTARTAM ikon
7. SÜTÉS VÉGE ikon
8. IDŐZÍTŐ ikon
9. ÓRA ikon
10. számjegyű IDŐ és HŐMÉRSÉKLET



**HU**

### A készülék leírása - Kezelőpanel

1. KEZELŐPANEL BEKAPCSOLÓ gomb
2. FŐZŐ MÓD ikonok
3. IDŐTARTAM ikonok
4. FŐZÉS VÉGE IDŐ ikon
5. AJTÓ ZÁR kijelző
6. HŐMÉRSÉKLET kijelző
7. PIROLÍZIS választó
8. IDŐ/HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁS gombok
9. IDŐZÍTŐ ikon
10. ÓRA ikon
11. START/STOP
12. IDŐ kijelző
13. HŐMÉRSÉKLET ikon
14. SÜTŐ MEGVILÁGÍTÁS ikon



**HU**

## A készülék leírása Kezelőpanel

A jelen kézikönyvben leírt kezelőpanel csak egy példa: előfordulhat, hogy nem egyezik meg teljesen az Ön készülékén lévő kezelőpanellel.

1. **FŐZŐZÓNA** kijelző a megfelelő főzőzónát mutatja.
2. **IDŐ CSÖKKENTÉSE\*** gomb csökkenti a főzés időtartamát, amíg az időzítő folyamatban van vagy amíg egy beállított program fut (lásd a Bekapcsolás és használat c. részt).
3. **IDŐ NÖVELÉSE\*** gomb növeli a főzés időtartamát, amíg az időzítő folyamatban van vagy amíg egy beállított program fut (lásd a Bekapcsolás és használat c. részt).
4. **ON/OFF** gomb be- és kikapcsolja a készüléket.
5. **VEZÉRLŐPANEL ZÁR** gomb megelőzi a beállítások véletlen módosítását (lásd a Bekapcsolás és használat c. részt).
6. **PROGRAM IDŐZÍTŐ\*** gomb a főzési programok időtartamát vezérli (lásd a Bekapcsolás és használat c. részt).

# Üzembe helyezés

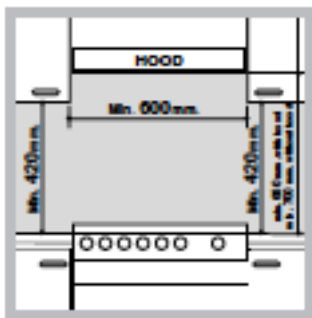
## Elhelyezés és vízszintezés

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

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

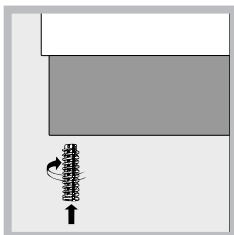
A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a gar- zonba (ne a fürdőszobába).
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.
- A távolságot növelni kell 700 mm-re, ha a bútorok gyúlékonyak (lásd az ábrát).

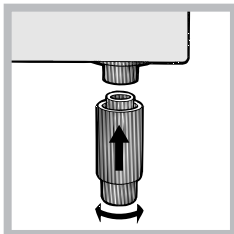


- Ne tegyen függőnyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe.
- Az esetleges kűrtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

## Vízszintezés



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



A lábakat\* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

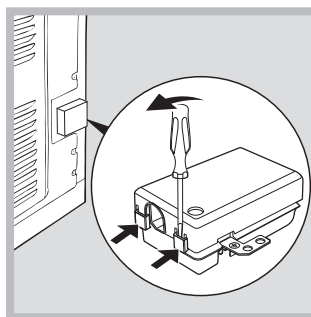
A túlmelegedés megakadályozása céljából a készüléket ne szerelje dekorációs ajtó mögé

## Elektromos csatlakoztatás

### Az elektromos kábel beszerelése

A fedél kinyitásához:

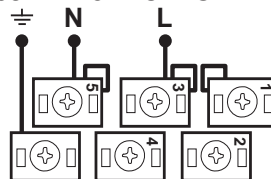
- A fedél oldalán található nyelvcskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapcsolécet.
- Húzza meg és nyissa ki a fedelet.



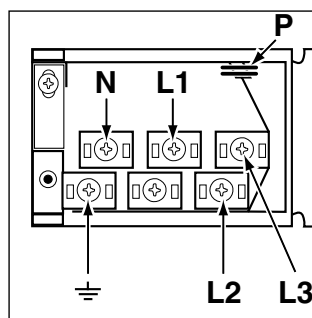
Az elektromos kábel beszereléséhez kövesse az alábbi utasításokat:

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

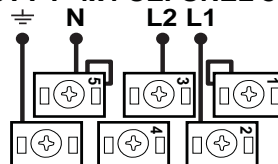
230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



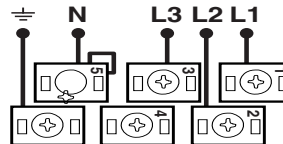
- Az elektromos csatlakozások ábrán látható kivitelezéséhez használja a dobozban lévő két jumpert (lásd az ábrán a "P" címkét)



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



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



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

### Az elektromos kábel hálózatba kötése

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

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

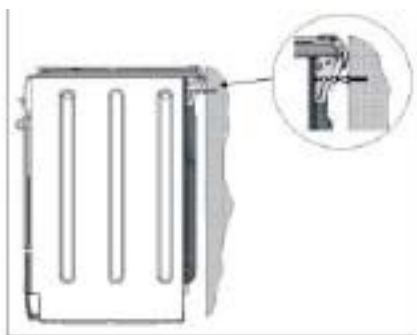
A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

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

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

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

### Biztonsági lánc



Azért, hogy a készülék véletlenszerű felboru- lását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági lánc- cal rögzíteni KELL!

A tűzhely biztonsági lánc- cal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellé- kelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülék- hez van erősítve.

A csavart és a tiplit a készülék mögött lévő fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség. Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

# Bekapcsolás és használat


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


## Óra és időzítő beállítása


Az elektromos hálózatra való csatlakozást vagy


áramkimaradást követően, a  gomb és az IDŐ kijelzőn található számok villogni fognak. Idő beállítása:


1. Nyomja le a „+” és „-” gombokat; nyomja le és tartsa lenyomva a számok gyorsabb görgetése és az egyszerűbb beállítás érdekében.
2. A pontos idő elérését követően, várjon 10 másodpercet, amíg a beállítások elraktározódnak a memóriában, majd ismét


nyomja le a  gombot a a beállítások módosításához. A szükséges változtatások végrehajtása érdekében, kapcsolja ki

a kezelőpanelt a  gomb segítségével, majd nyomja le a


 gombot és kövesse a feltüntetett utasításokat. A beállított idő elteltével az időzítő megszólaltatja a hangjelzést, amely 3 másodpercet követően, vagy a kezelőpanelen található valamely aktív ikon lenyomását automatikusan kikapcsol.


Az időzítő beállításhoz, nyomja le a  gombot és kövesse az óra beállításához használatos instrukciókat. A bekapcsolt

 gomb jelzi, hogy az időzítő aktivált állapotban van. Az időzítő nem kapcsolja be sem ki a sütőt.

Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg az  ikont


## A sütő begyújtása

1. Kapcsolja be a kezelőpanelt a  gomb lenyomásával
2. Nyomja le a kívánt sütés módhoz tartozó gombot. A HŐMÉRSÉKLET kijelző megjeleníti a sütés mód hőmérsékletét, az IDŐ kijelző pedig az aktuális időt.
3. Nyomja meg a „START/STOP” gombot a sütés megkezdéséhez.
4. A sütő beindítja a bemelegítő fázist, az aktuális hőmérséklet


kijelző jelzi a hőmérséklet emelkedését. A hőmérséklet a  gomb, majd a „+” és „-” gombok lenyomásával állítható.

5. Az előmelegítés befejeztével megszólal a hangjelzés és az összes hőmérséklet indikátor bekapcsol: ezt követően a sütőbe helyezhető az étel.

6. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

- a hőmérséklet beállítása a  gomb, és a „+” és „-” gombok megnyomásával;

- a sütés mód tartamának beállítása (lásd Sütés mód);
- a sütés megszakítása a „START/STOP” gomb lenyomásával

vagy a  gomb lenyomásával és 3 másodperc nyomva tartásával

7. Áramkimaradás esetén az automata rendszer a sütő módot attól a ponttól aktiválja, ahol az megszakadt, azzal a feltétellel, ha a sütő hőmérséklete nem csökkent egy bizonyos szint alá. Az el nem kezdett beprogramozott sütési módok nem mentődnek el és ezeket ismét be kell programozni

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

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

## Sütőventilátor

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

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

## Sütővilágítás



Amikor a sütő nem működik, a lámpát mindig be lehet kapcsolni a sütőajtó kinyitásával. A világítás bármikor bekapcsolható vagy


kikapcsolható a  gomb megnyomásával

## Kezelőpanel lezárása

A kezelőpanel kikapcsolható, ha a sütő kikapcsolt állapotban van, a sütés megkezdésénél és befejezésénél, és programozás közben.

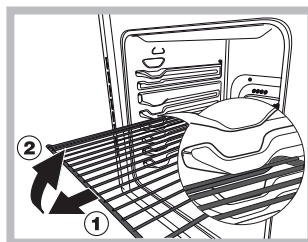
A sütő kezelőpanelének lezárásához nyomja le és tartsa lenyomva a

 gombot legalább 2 másodpercig. Megszólal a hangjelzés és a HŐMÉRSÉKLET kijelzőn megjelenik a z”O—n” szimbólum. Felvillan  a zár aktiválását jelző ikon.

A zár feloldásához nyomja le és tartsa lenyomva a  gombot legalább 2 másodpercig.

## Sütővilágítás

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













A sütő rácsrögítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

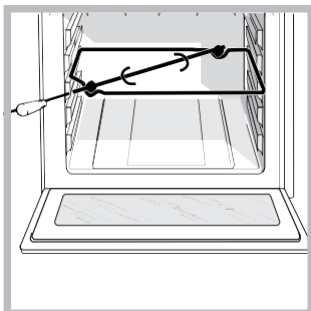
## Manuális sütési módok

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

HU


Funkció	Funkció	Használati és karbantartási útmutató
	<b>LÉGKEVERÉSES</b> mód	Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süssi és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.
	<b>BARBECUE</b> mód	A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.
	<b>SPIT ROAST (LACIKONYHA)</b>	Ez a funkció ideális forgónyáron való sütéshez. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.
	<b>ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ</b> mód	Ez a sütési típus használható kiolvasztáshoz, joghurt készítéséhez, a ételek melegítéséhez a kívánt sebességen és lassú sütéssel alacsony hőmérsékleten. A hőmérséklet opciói az alábbiak: 40, 65, 90 °C
	<b>GRATINÍROZÁS</b> mód	Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hősugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.
	<b>BRIOCHE</b> mód	Ideális sült desszertek készítéséhez (természetes élesztő használatával). Mikor felmelegedett, akkor helyezze be az ételt a sütőbe. Ha pizzát szeretnél sütni, akkor állítsd a hőmérsékletet 220°C-ra.
	<b>SÜTÉS</b> mód	Használja ezt a módot marha, disznó és bárány sütéshez. Az ételt hideg sütőbe helyezze. A sütemények helyezhetők előmelegített sütőbe is. Az időtartamot csak -20/+25 perccel lehet módosítani.
	<b>SÜLT TÉSztÁK</b>	Ez a funkció ideális sütemények sütéséhez. Ha megsültek, hagyja az ételt az egyik grillrácon, amíg teljesen ki nem hűlnek. A sütemények helyezhetők előmelegített sütőbe is. Az időtartamot csak -10/+10 perccel lehet módosítani.
	<b>KENYÉR</b>	A lehető legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az alábbi utasításokat: • Kövesse a receptet. • Ne lépje túl a zsírfogó tálca maximum súlyát. • Öntsön 100 ml hideg vizet az 5. szinten lévő sütőtálcára. Ha megsültek, hagyja az ételt az egyik grillrácon, amíg teljesen ki nem hűlnek. Ha az ételt a sütő előmelegítése után kívánja a sütőbe helyezni, közvetlenül egy magas hőmérsékletű sütési program után, akkor a kijelzőn megjelenik a "Hot" (Forró) felirat, amíg a sütő hőmérséklete 40 °C alá nem csökken. Csak ekkor lehet betenni a kenyeret a sütőbe.
	<b>PIZZASÜTÉS</b>	Pizza sütéséhez használja ezt a módot. A részletekért olvassa el a következő fejezetet. Az időtartamot csak -5/+5 perccel lehet módosítani. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az alábbi utasításokat: • Kövesse a receptet. • A tészta tömege 500 g és 700 g között legyen • Gyengén zsírozza be a zsírfogó tálcat és a sütőtálcát. Ha megsültek, hagyja az ételt az egyik grillrácon, amíg teljesen ki nem hűlnek. Ha az ételt a sütő előmelegítése után kívánja a sütőbe helyezni, közvetlenül egy magas hőmérsékletű sütési program után, akkor a kijelzőn megjelenik a "Hot" (Forró) felirat, amíg a sütő hőmérséklete 120 °C alá nem csökken. Csak ekkor lehet betenni a pizzát a sütőbe.

### Lacikonyha



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

1. Tegye a zsírfogó tálcat az 1. szintre.
2. Helyezze a forgónyárs támasztékát a 3. szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba

3. A forgónyárs elindításához válassza ki a  szimbólumokat.

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






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

#### A sütés beprogramozása

! A sütés programozása csak azután lehetséges, hogy kiválasztott egy sütési programot.



#### Időtartam beprogramozása


1. Nyomja le a  gombot, a  gombot és a szám gombokat, az IDŐ kijelző villogni kezd
2. Az időtartam beállításához nyomja le a „+” és „-” gombokat; nyomja le és tartsa lenyomva a számok gyorsabb görgetése és az egyszerűbb beállítás érdekében.
3. Amint elérte a kívánt időtartamot, várjon 10 másodpercet, amíg a beállítások elraktározódnak a memóriában, majd ismét

nyomja le a  gombot a a beállítások módosításához



4. Miután letelt az idő, a HŐMÉRSEKLET kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés.
  - Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.


#### A sütés késleltetés beprogramozása

1. A késleltetés beprogramozásához nyomja le a  gombot majd ismétlje a fent leírt 1-3 lépést.
2. Majd nyomja meg a  gombot és állítsa be a sötési idő végét a „+” és „-”; gombok lenyomásával, nyomja le és tartsa lenyomva a számok gyorsabb görgetése és az egyszerűbb beállítás érdekében.
3. A sütés vége idő elérését követően, várjon 10 másodpercet, amíg a beállítások elraktározódnak a memóriában, majd ismét nyomja le a

 gombot a a beállítások módosításához

4. Nyomja le a „START/STOP” gombot a programozási folyamat befejezéséhez
5. Miután letelt a kiválasztott idő, a HŐMÉRSEKLET kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés.
  - Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beprogramozva, míg a vége 12:30-ra van beállítva. A program 11:15-kor automatikusan elindul.

A  és  gombok villogni fognak, ami azt jelenti, hogy a programozási mód beállításra került. A programozás elvégzése után, a sütés megkezdése előtt az IDŐ kijelzőn felváltva megjelenik az időtartam és a sütési idő vége. A programozási folyamat leállításához nyomja meg a „START/ STOP” gombot

! A főzés mód kiválasztásakor aktiválódik a  gomb, de a  gomb

nem. A sütési idő kiválasztásakor világít a  gomb és a sütés késleltetés beállíthatóvá válik.

#### Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréssel sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: Ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletesebb sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

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

Főzőlap						
Recept	Funkció	Előmelegítés	Polc (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők és megjegyzések
Kelt sütemények	LÉGKEVERÉS	Igen	2	160 - 180	30 - 90	Sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160 - 180	30 - 90	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Töltött kalácsok (sajtos kalács, rétes, almáskalács)				160 - 200	40 - 90	Csepegtetőtálca vagy sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	2	160 - 200	35 - 90	Csepegtetőtálca vagy sütőforma rácsos polcon
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	160 - 200	40 - 90	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Kekszek / aprósütemény	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	150 - 170	20 - 40	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Briós/Kuglóf/Pane dolce	BRIÓS	Igen	2	150 - 170	20 - 60	Sütőforma rácsos polcon
Krémrel töltött sütemények	LÉGKEVERÉS	Igen	2	180 - 200	30 - 40	Csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	180 - 190	35 - 45	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Habcsók	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	90	140 - 180	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	90	140 - 180	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Focaccia	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	190 - 250	15 - 35	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	5. polc: sütő tálca rácsos polcon (sütés felénél cseréljen szinteket) 3. polc: sütő tálca rácsos polcon (sütés felénél cseréljen szinteket) 1. polc: csepegtetőtálca
Fagyasztott pizza	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	250	10 - 20	2. polc: csepegtetőtálca / griglia
Gyümölcs torta (földseges flan, quiche)	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	180 - 190	45 - 60	3. polc: sütőforma rácsos polcon 1. polc: sütőforma rácsos polcon
Voulevant / Leveles tészta kekszek	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3	180 - 200	20 - 40	3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
	LÉGKEVERÉS	Igen	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	5. polc: sütő tálca rácsos polcon 3. polc: sütő tálca rácsos polcon 1. polc: csepegtetőtálca
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	200 - 210	50 - 90	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca
Sült disznóhús bőrével 2 kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	190 - 210	110 - 150	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 Kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	190 - 200	50 - 100	2. polc: rácsos polc (a főzésidő háromnegyedének leteltével fordítsa meg a sültet) 1. polc: csepegtetőtálca
Sütőben sült hal / sötétfőliában sütte (filé, egészben)	LÉGKEVERÉS	Igen	2	180 - 200	30 - 60	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Pirított kenyér	GRILL	5 min	4	300	1 - 3	Rácsos polc
Kolbász / Kebabhús / Borda / Hamburger	GRILL	Igen	4	240 - 250	15 - 30	4. polc: rácsos polc (a főzésidő háromnegyedének leteltével fordítsa meg a sültet) 3. polc: csepegtetőtálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 Kg	GRILLEZÉS/NYÁRSON SÜTÉS	-	3	250	70 - 80	3. polc: Nyársonsült 1. polc: csepegtetőtálca vízzel
Sült marhahús 1 kg	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	200 - 210	35 - 50	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca
Sült burgonya	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	210	30 - 55	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon (a főzésidő kétharmadának leteltével fordítsa meg a sültet)
Gratinírozott zöldség	PECSENYESÜTÉS	Igen	2	200 - 210	25 - 40	Csepegtetőtálca / sütő tálca rácsos polcon
Joghurt	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET	-	2	40	240 - 300	Üveg pohár csepegtetőtálcán
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg	ALACSONY HŐMÉRSÉKLET	-	2	90	120 - 180	2. polc: rácsos polc 1. polc: csepegtetőtálca

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

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

# Bekapcsolás és használat

HU

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


Néhány másodperccel a főzőlap elektromos csatlakoztatása után egy hangjelzés hallatszik. A főzőlapot be lehet kapcsolni.

## A főzőlap normális működése során hallható zajtípusok:

- **Berregés:** Az indukciós elem és az iztító fémből készült részeken rezgésnek következtében, ezt a melegítéshez szükséges elektromágneses mező gerjeszti és az indukciós elemek teljesítményének növekedésével arányosan növekszik.
- **Halk szipolás:** Akkor hallatszik, amikor a főzőzónára helyezett edény üres. A zaj megszűnik, amikor vizet vagy ételt tesz az edénybe.
- **Sistergés:** Az edény alján lévő anyagok rezgése okozza, az elektromágneses mezők (indukció) által okozott parazitaáram miatt. Halkabb vagy hangosabb lehet attól függően, hogy milyen anyagból készült az edény alja, és nagyobb méretű edények esetén halkabb.
- **Hangos szipolás:** Akkor hallatszik, amikor ugyanannak a funkciócsoportnak két indukciós eleme egyszerre működik maximális teljesítményen és/vagy amikor a booster funkció be van kapcsolva a nagyobbik elemen, míg a másik elem automatikus beállítással működik. A zaj csökken az automata beállítású indukciós elem teljesítményének csökkenésével. Ezt a zajt leggyakrabban a különböző anyagokból készült edényaljak okozzák.
- **Ventilátorzaj:** A főzőlap megfelelő működésének biztosításához egy ventilátor szükséges. A ventilátor maximális teljesítményen működik amikor a széles indukciós elem a maximális teljesítményen van, vagy amikor a booster funkció be van kapcsolva. Minden más esetben a ventilátor átlagos teljesítményen működik az érzékelt hőmérsékletnek megfelelően. Ezenkívül, a ventilátor működhet a főzőlap kikapcsolása után is, ha az észlelt hőmérséklet magas.

A fentiekben felsorolt zajtípusok az indukciós technológiától függenek és nem jelentenek hibát.

## A főzőlap bekapcsolása

A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot kb. egy másodpercig.


## A főzőzónák bekapcsolása

A főzőzóna használatához válassza ki a kívánt zónának megfelelő gombot és állítsa be a kívánt teljesítményt a csúszka lenyomásával. A teljesítményszint növeléséhez tolja a csúszkát jobbra.

\* a csökkentéséhez pedig balra. Csak bizonyos modellek esetén áll rendelkezésre

A min/med/max gombokat közvetlenül is lehet nyomni az előre beállított teljesítményszint kiválasztásához: min (1) / med (8) / max (16), és a lap kikapcsolásához (lásd alább).

## Booster funkció\*

A booster funkció néhány főzőzóna esetében csökkenti a felmelegedési időt. Az  gomb lenyomásával lehet aktiválni. A közvetlenül a gomb felett lévő figyelmeztető lámpa kigyullad. Ez a funkció a teljesítményt 1600 W vagy 2000 W-ra növeli, az érintett főzőzóna méretétől függően.

4 perc után automatikusan kikapcsol. Amíg az egyik főzőzóna booster funkciója aktív, a megfelelő elülső vagy hátsó főzőzóna csökkentett teljesítményszinten fog működni (pl. ha a bal hátsó főzőlap booster funkciója aktivált, a bal első főzőlap teljesítménye csökken). További információért tekintse meg A modellek műszaki leírását.



## A főzőzónák kikapcsolása

A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg a kívánt zónának megfelelő gombot, mozdítsa a csúszkát bal felé a 0 szintig, vagy nyomja meg közvetlenül a csúszkán lévő Off gombot.

Amikor a csúszka először kerül megnyomásra, egy rövid hangjelzés hallatszik. Csak amikor a teljesítményszint beállításra került, még egy rövid hangjelzés hallatszik, amikor a csúszka felengedésre kerül.





A főzőzóna kiválasztás LED kigyullad a teljesítményszint beállításának ideje alatt (10 másodperc), mely során a csúszka (vagy min/med/max gombok)\* befolyásolhatja a kiválasztott főzőlapot.

## A főzési idő beprogramozása

Ha a  és  gombok huzamosabb ideig lenyomásra kerülnek, az időzítő gyorsan növeli vagy csökkenti a perc értékeit.

Minden főzőzóna beprogramozható egyszerre egy 1 és 99 perc közötti főzési időre.


1. A megfelelő kiválasztó gomb segítségével válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa be a főzőzóna teljesítményszintjét.

1. Nyomja meg az  programozási gombot. A kiválasztott zónának megfelelő figyelmeztető lámpa elkezd villogni.
2. Állítsa be a főzés időtartamát a  és  gombok használatával.
3. Erősítse meg az  gomb megnyomásával vagy 10 másodpercen belül automatikus kiválasztásra kerül sor.

Az időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást. Kb. 1 percig egy hangjelzés hallható, és a programozás végén a főzőzóna kikapcsol.




A beprogramozni kívánt minden főzőzóna esetén ismétlje meg a fenti műveletsort


### Több program használata és a kijelző

Ha egy vagy több főzőzóna van beprogramozva, a kijelző annak a főzőzónának az adatait mutatja, melynek főzési ideje a leghamarabb jár le, és a a főzőzóna helyzetének megfelelő lámpa fog villogni. A többi beprogramozott főzőzóna lámpái be fognak kapcsolni. A többi beprogramozott főzőlap hátralévő idejeinek a megjelenítéséhez ismételten nyomja meg a  gombot: az egyes főzőlapok hátralévő ideje egymás után jelenik az óramutató járásával ellentétes irányba a bal első főzőlaptól kezdve.

### A program módosítása

1. Ismételten nyomja meg az  gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt  időtartam.

2. Az új időtartam beállításához használja az  és a  gombot.
3. A jóváhagyáshoz nyomja meg az  gombot.


A program törléséhez kövesse a fenti útmutatást. A 2. lépés során nyomja meg a  gombot: az időtartam folyamatosan csökken 0-ig és a kikapcsolásig. A program nullázódik, és a kijelző kilép a programozási módból.




### Időzítő

A főzőlapot be kell kapcsolni.

Az időzítőt max. 99 percig tartó időtartam beállítására lehet használni.

1. Nyomja meg a  programozási gombot, amíg az időzítő


figyelmeztető lámpája ki nem gyullad 

2. Állítsa be a kívánt időtartamot a  és  gombok használatával.
3. A jóváhagyáshoz nyomja meg az  gombot.


Az időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást. Miután az idő

### Kezelőpanel lezárása


Amikor a főzőlap be van kapcsolva, a főzőlap vezérléseit le lehet zárni, hogy elkerülje a beállítások véletlen módosítását (gyermekek által, a tisztítás során, stb.).

Nyomja meg a  gombot a vezérlőpanel lezárásához: a gomb felett lévő gomb kigyullad.

A vezérlések használatához (pl. a főzés leállításához) ki kell

kapcsolni ezt a funkciót. Nyomja le az  gombot néhány pillanatig, a figyelmeztető lámpa kialszik és a lezárási funkció törlésre kerül.



### A főzőlap kikapcsolása


Nyomja meg az  gombot a készülék kikapcsolásához - ne bizzon csak az edényérzékelőben.

Ha a kezelőpanel lezárás aktiválva van, a vezérlések akkor is le vannak zárva, ha ismételten be kívánja kapcsolni a főzőlapot. A főzőlap ismételt bekapcsolásához először el kell távolítania a lezárás funkciót.

### “Demo” üzemmód

A főzőlapot szemléltető üzemmódba lehet állítani, melynek során a gombok a szokásos módon működnek, de a fűtőelemek nem kapcsolnak be. A “demo” üzemmód aktiválásához a főzőlapot be kell kapcsolni, és az összes főzőzónának kikapcsolt állapotban kell lennie.

- Egyidejűleg nyomja le és 6 másodpercig tartsa lenyomva a  és a  gombot. A 6 másodperc eltelte után, az ON/OFF és a LEZÁRT GOMBOK figyelmeztető lámpák 1 másodpercig

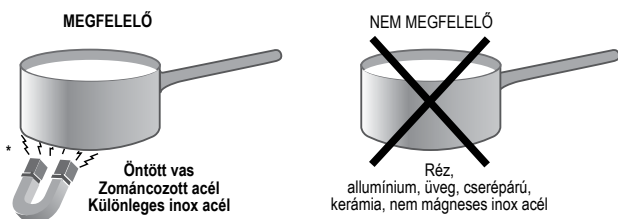
felvillannak. Engedje fel a  gombot és nyomja meg a gombot;

- A kijelzőn megjelenik a DE és MO felirat, és a főzőlap kikapcsol.
- Amikor ismét bekapcsolja a főzőlapot, ez még mindig “demo” üzemmódban lesz.

Az üzemmódból való kilépéshez, kövesse a fenti műveletsort. A kijelzőn megjelenik a DE és OF felirat, és a főzőlap kikapcsol. A főzőlap következő bekapcsolásakor normálisan fog működni.

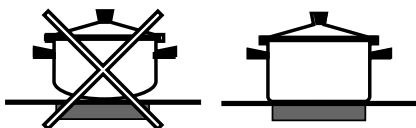
## Hasznos tanácsok a készülék használatához

Az indukciós technológiával kompatibilis anyagokból készült főzőedényeket használjon (ferromágneses anyag). Különösen az alábbi anyagokból készült edények használatát javasoljuk: az indukcióhoz adaptált öntött vas, bevonatos acél vagy különleges inox acél. Használjon egy mágnest a főzőedény kompatibilitásának ellenőrzéséhez.



Ezenkívül, a főzőlap teljesítményének növelése érdekében:

- Használjon vastag, lapos fenékkal rendelkező fazekakat, hogy teljesen kihasználja a főzőzóna teljesítményét.



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



- Győződjön meg róla, hogy a főzőedény alja mindig tiszta és száraz legyen, hogy teljesen kihasználja és meghosszabbítsa mind a főzőzóna, mind a főzőedény élettartamát.
- Kerülje az olyan edények használatát, melyeket gázégőkkel is használt: a gázégőkön lévő hőkoncentráció eldeformálhatja az edény alját és így előfordulhat, hogy nem illeszkedik megfelelően.

## Biztonsági berendezések

### Edényérzékelő

Minden főzőzóna rendelkezik egy edényérzékelő berendezéssel. A főzőlap csak akkor bocsát ki hőt, amikor egy megfelelő méretű fazék van a főzőzónára helyezve. Ha a teljesítmény kijelző villog, akkor ez az alábbiakra utalhat:

- A fazék nem kompatibilis
- A fazék átmérője túl kicsi
- A fazék el lett véve a főzőfelületről.

### Túlmelegedés elleni védelem

Ha az elektromos elemek túlfűtődnek, akkor a főzőlap

automatikusan kikapcsol és a **F** megjelenik a kijelzőn, melyet egy villogó szám követ. Amikor a hőmérséklet eléri egy megfelelő szintet, az üzenet eltűnik és a főzőlapot ismét használni lehet.

## Biztonsági kapcsoló

A készülék egy biztonsági kapcsolóval rendelkezik, mely automatikusan kikapcsolja a főzőzónákat, miután egy bizonyos ideig és egy bizonyos teljesítményszinten működtek. Ha a biztonsági gomb bekapcsolt, a kijelzőn megjelenik a "0" jelzés.

Például: a jobb hátsó főzőzóna 5-re van állítva, így 7 óráig tartó folyamatos működés után kikapcsol, míg a bal első főzőzóna 2-re van állítva, és ezért 9 óra után kerül kikapcsolásra.

Teljesítményszint	Maximum működési idő órákban
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

## Buzzer (hangjelzés)

Ez többféle rendellenességet is jelezhet:

- Egy tárgy (edény, evőeszköz, stb.) kerül a kezelőpanelre 10 másodpercnél tovább.
- Valami a kezelőpanelre folyt.
- Egy gomb túl hosszú ideig került lenyomásra. A fenti körülmények bármelyike okozhat hangjelzést. A fenti körülmények bármelyike okozhat hangjelzést. Ha a problémát kiváltó ok nem kerül eltávolításra, a hangjelzés továbbra is hallatszik és a főzőlap kikapcsol.

Az üzemmódból való kilépéshez, kövesse a fenti műveletsort. A kijelzőn megjelenik a DE és OF felirat, és a főzőlap kikapcsol. A főzőlap következő bekapcsolásakor normálisan fog működni.

## Műszaki leírás

Az indukciós rendszer a létező leggyorsabb főzési mód. A hagyományos főzőlapokhoz képest, melyek esetében a főzőzónák forrosódnak fel, az indukciós rendszerrel a hő közvetlenül a ferromágneses alappal rendelkező fazekak belsejében kerül generálásra.

### Jelmagyarázat:










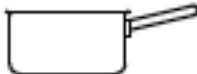


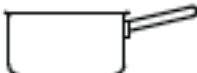


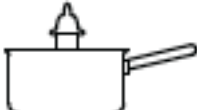







I = egy indukciós főzőzóna

B = booster: a főzőzóna teljesítményszintjét növelni lehet 1600/2000 W-ra

\* = a maximális teljesítményszint korlátozott, amikor a booster aktiválva van a megfelelő hátsó főzőzónához (lásd a Bekapcsolás és használat c. részt).

Főzőzóna	Teljesítmény (W)
Bal hátsó	I 1200-B1600
Jobb hátsó	I 1500 – B 2000
Front Left	I 1500 -B2000
Jobb első	I 1200 - B1600
Összteljesítmény	7200

Praktikus sütési tanácsok

Nagyon nagy lángú főzés		 Kuktás főzés Kuktás főzés	 Sütés
		 Grillezés	 Forralás
Nagy lángon való főzés		 Palacsinta	 Nagy lángon való főzés vagy dinsztelés (sültek, pecsenyék, kloffolt szeletek, halfilé, rántotta)
Közepes lángon való főzés		 Gyors sűrités (folyékony levek) Forralt víz (tészta, rizs, zöldségek) Tej	
		 Lassú sűrités (sűrű lék)	
		 Párolás	 Nagynyomású főzés a sípolás után
Kis lángon való főzés		 Kis lángú főzés (párolás)	 Ételek felmelegítése
Nagyon kis lángú főzés		 Csokoládé szósz	 Ételek melegen tartása



# Karbantartás és ápolás

## Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

## A sütő tisztítása

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

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

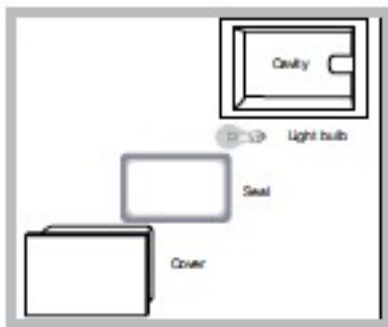
## A sütő tömítéseinek ellenőrzése

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

## A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése:

1. Vegye le az üvegfedelelet egy csavarhúzó segítségével.



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: Teljesítmény: 25 W, típus: G9. Tegye vissza az üvegfedelelet és győződjön meg róla, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik (lásd az ábrát).

**Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására!**

## Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

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

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

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

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

\* Csak bizonyos modellek esetén áll rendelkezésre.

### Automatikus tisztítás a PIROLÍZIS ciklussal

A GYORS TISZTÍTÁS ciklus alatt a sütő belső hőmérséklete eléri az 500 °C-ot. A pirolízis ciklus aktiválódik és eléget minden étel- és szennymaradékot. A szennyeződések szó szerint elégnak. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől az automatikus tisztítási ciklus alatt, mert a sütő felülete rendkívül forró lehet. A részecskék meggyulladhatnak a sütő belsejében az égési folyamat következtében. Ez nem probléma: ez a folyamat normális és kockázatmentes.




### A GYORS TISZTÍTÁS MÓD megkezdése előtt:

- tisztítsa meg a sütő ajtót;
- távolítsa el a nagy vagy égett ételmaradékokat a sütő belsejéből egy nedves szivacs segítségével. Ne használjon tisztítószereket;
- távolítsa el az összes kiegészítőt és a kihúzható rácsot minden tartozékával együtt (ahol megtalálható)
- ne helyezzen konyharuhákat vagy alátéteket a sütő fogantyújára.


! Ha a sütő túl forró, akkor előfordulhat, hogy a pirolízis ciklus nem indul el. Várja meg, amíg a sütő lehül

! A program csak akkor indítható el, ha a sütőajtó zárva van

### A GYORS TISZTÍTÁS program aktiválása:

1. Kapcsolja be a kezelőpanelt a  gomb lenyomásával
2. Nyomja le a  gombot; az IDŐ kijelzőn megjelenik a normál időtartamot jelző 1:30 óra (normál ciklus), míg a HŐMÉRSÉKLET kijelzőn a "Piro" és "nor" feliratok váltják egymást;
3. Válassza ki az igényelt tisztítási fokozatot a  gomb megnyomásával, majd
  - az intenzív ciklus beállításával: az időtartam 2 óra és a HŐMÉRSÉKLET kijelzőn felváltva jelennek meg a "Piro" és "int" feliratok;
  - a gazdaságos ciklus beállításával: az időtartam 1 óra és a HŐMÉRSÉKLET kijelzőn felváltva jelennek meg a "Piro" és "eco" feliratok;



### Biztonsági berendezések



- Az ajtók automatikusan lezáródnak, amint a hőmérséklet eléri a magas hőfokot és a kijelzőn felvillan az  ikon;
- a START/STOP gombok lenyomásával a tisztítási ciklus bármikor megszakítható

- rendellenesség esetén a fűtőelemek kikapcsolnak;
- amikor a sütőajtó lezárult, akkor már nem lehet módosítani az időtartamot és a ciklus végének az idejét.


### Az automata tisztítás programozása

! A programozás csak a GYORS TISZTÍTÁS mód kiválasztása után lehetséges

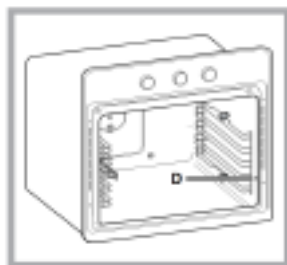
1. Nyomja le a  gombot és állítsa be a befejezés idejét  ; gombok lenyomásával
2. Amint elérte a kívánt befejezés idejét, nyomja le ismét a gombot
3. Nyomja le a START/STOP gombot a programozási mód aktiválásához
4. Miután letelt a kiválasztott idő, a HŐMÉRSÉKLET kijelzőn megjelenik az „END” felirat és megszólal a hangjelzés.
  - Például: 9:00 óra van és a Gazdaságos (ECO) GYORS TISZTÍTÁS ciklus lett kiválasztva: az alapértelmezett idő 1 óra. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

Felvillan az  és  ikonok jelezve, hogy a programozási folyamat sikeres volt. A programozás elvégzése után, a Gyors tisztítás mód megkezdése előtt az IDŐ kijelzőn felváltva megjelenik az időtartam és a Gyors tisztítás idő vége. A programozás leállításához nyomja meg a „START/ STOP” gombot

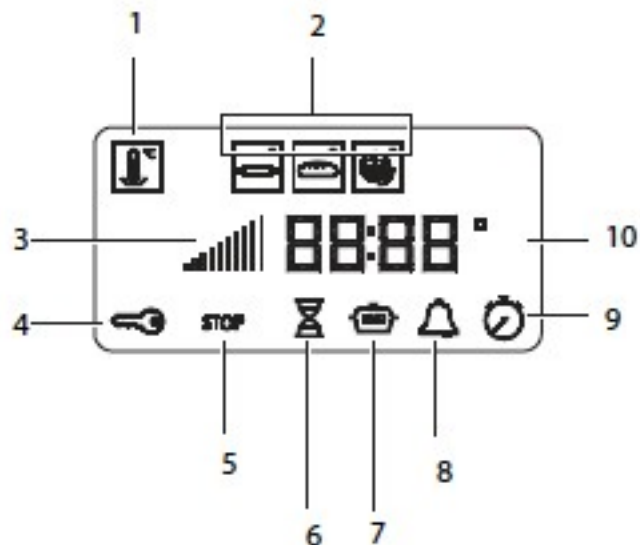
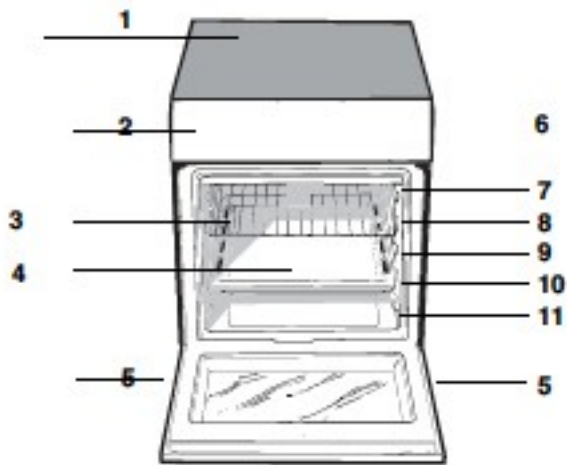
### Az automatikus tisztítási ciklus vége után

A sütő ajtó kinyitását megelőzően, meg kell várnia, amíg az  ikon kialszik ez jelzi, hogy a sütő hőmérséklete megfelelő szintre süllyedt. A sütő alján és az oldalfalakon fehér port vehet észre; távolítsa el ezeket a foltokat nedves kendővel, miután a sütő teljesen kihült. Ellenkező esetben használhatja a már forró sütőt, és ebben az esetben nem kell eltávolítania a lerakódásokat. Ezek teljesen ártalmatlanok és nincsenek semmilyen hatással az ételre.

### A csúszó rácsok beszerelése



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



**SK**

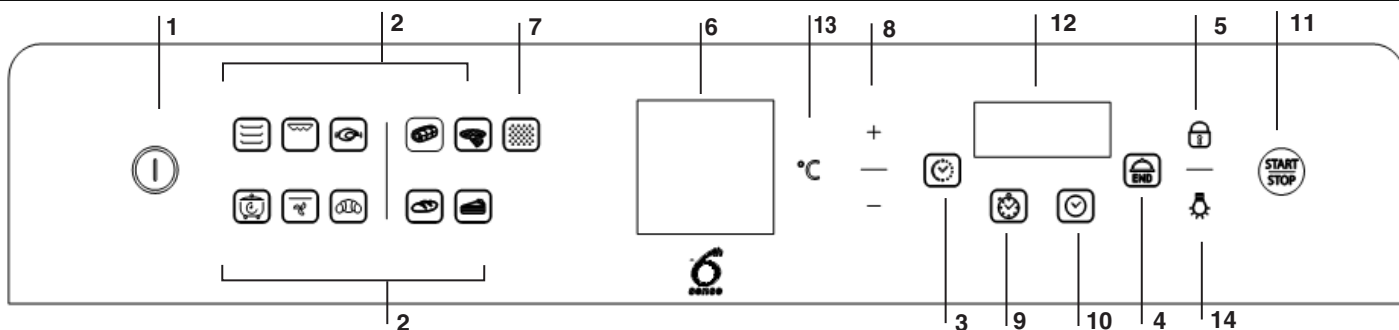
### Popis spotrebiča Celkový prehľad

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

**SK**

### DISPLEJ

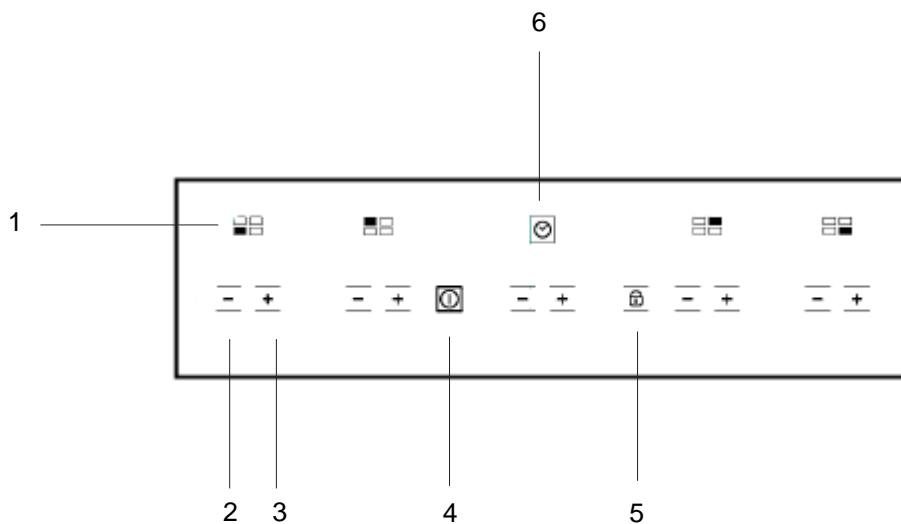
1. Ikonka REŽIMU NÍZKYCH TEPLÔT
2. Ikonka REŽIMU AUTOMATICKÉHO PEČENIA
3. Indikátor Predhrievania
4. Indikátor ZAMKNUTÝCH DVERÍ
5. Ikonka STOP
6. Ikonka TRVANIE
7. Ikonka KONIEC VARENIA
8. Ikonka ČASOVAČ
9. Ikonka HODINY
10. číslic ČAS a TEPLOTA



**SK**

### Popis spotrebiča - Ovládací panel

1. OVLÁDACÍ PANEL tlačidlo VÝKONU
2. Ikonky REŽIMU VARENIA
3. Ikonka TRVANIE
4. Ikonka UKONČENIA VARENIA
5. Ikonka ZÁMKU DVERÍ
6. Zobrazenie TEPLoty
7. Voľba PYROLÝZY
8. Tlačidlá NASTAVENIA ČASU / TEPLoty
9. Ikonka ČASOVAČ
10. Ikonka HODINY
11. ŠTART/STOP
12. Zobrazenie ČASU
13. Ikonka TEPLoty
14. Ikonka OSVETLENIA RÚRY



**SK**

## Popis spotrebiča Ovládací panel

Ovládací panel opísaný v tomto návode na obsluhu je iba reprezentatívny príklad: nemusí presne zodpovedať panelu na Vašom spotrebiči.

1. Indikátor **VARNEJ ZÓNY** predstavuje zodpovedajúcu varnú zónu.
2. Tlačidlo **ZNIŽENIE ČASU\*** znižuje dobu trvania varenia, kým je časovač v prevádzke alebo kým prebieha nastavený program (pozri Spustenie a použitie).
3. Tlačidlo **ZVÝŠENIE ČASU\*** zvyšuje dobu trvania pečenia, kým je časovač v prevádzke alebo kým prebieha nastavený program (pozri Spustenie a použitie).
4. Tlačidlo **ON/OFF** zapína a vypína spotrebič.
5. Tlačidlo **ZÁMOK OVLÁDACIEHO PANELA** zabraňuje nechceným zmenám v nastaveniach varnej dosky (pozri Spustenie a používanie).
6. Tlačidlo **Časovač programu\*** ovláda trvanie programu varenia (pozri Spustenie a používanie).

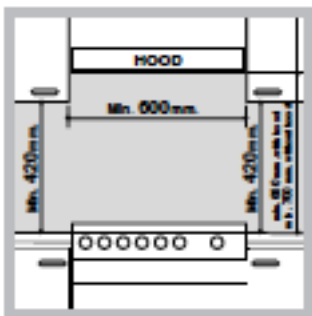
## Umiestnenie a vyrovnanie

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

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

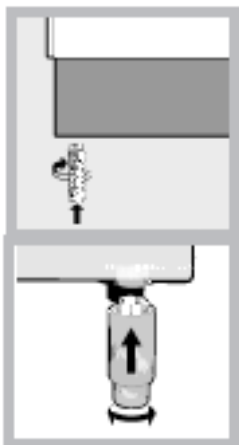
Pre správnu inštaláciu spotrebiča:

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



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

## Vyrovnanie



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

Nohy\* vložte do otvorov na spodnej strane základne sporáka.

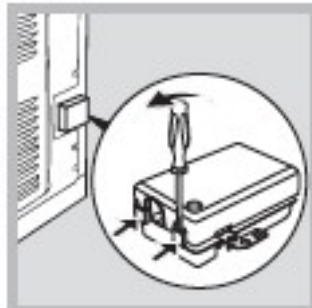
Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvere

## Elektrické

### pripojenie Montáž napájacieho kábla

chcete otvoriť svorkovnicu:

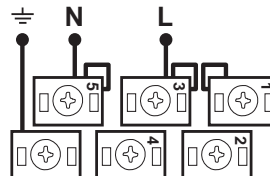
- Zasuňte skrutkovač do bočných stien krytu svorkovnice.
- Zatiahnite za kryt a otvorte ho.



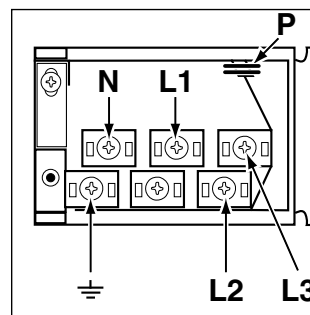
Pri inštalácii kábla, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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

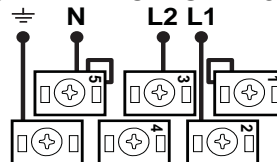
230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



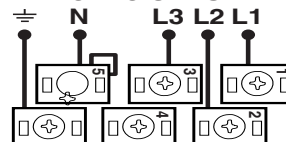
- Ak chcete vykonať elektrické pripojenie, ako je znázornené na obrázkoch, použite dve prepojky z vnútri krabice (viď obr. - označené "P").



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



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



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

### Prípojenie napájacieho kábla k elektrickej sieti

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

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

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

Kábel nesmie byť ohnutý alebo stlačený.

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

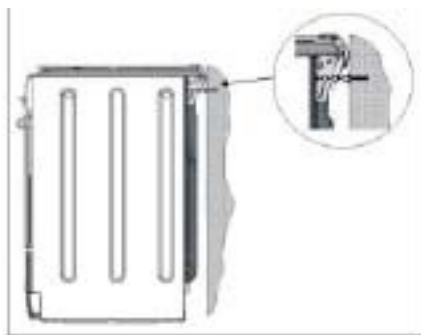
**Pri nedodržaní niektorých z týchto bezpečnostných opatrení výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.**

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

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

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

#### Bezpečnostná reťaz



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

# Spustenie a používanie

SK

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


## Nastavenie hodín a časovača

Po pripojení do elektrickej siete alebo po



výpadku prúdu tlačidlo  číslice na ČASOVOM displeji začnú blikať. Nastavenie času.

1. Stlačením tlačidla „+“ a „-“; stlačte a podržte pre rýchle rolovanie čísel jednoduchšie nastavenie.


2. Po dosiahnutí presného času, počkajte 10 sekúnd pre

uloženie voľby do pamäte, alebo opäť stlačte tlačidlo  pre opravu nastavenia

Pre vykonanie potrebných zmien, vypnite ovládací panel

stlačením tlačidla , potom stlačte tlačidlo  a postupujte podľa uvedených pokynov. Po uplynutí nastaveného času, časovač spustí bzučiak, ktorý sa automaticky vypne po 3 sekundách alebo po stlačení niektorej aktívnej ikony na ovládacom paneli


Pre nastavenie časovača, stlačte tlačidlo  a postupujte


podľa pokynov pre nastavenie hodín. Zapnuté tlačidlo  indikuje, že časovač bol aktivovaný

Časovač rúru nezapne ani nevypne.

Pre deaktivovanie časovača stlačte ikonku 


## Spustenie rúry

1. Zapnite ovládací panel stlačením tlačidla 
2. Stlačte tlačidlo, ktoré zodpovedá požadovanému režimu pečenia. Displej TEPLoty ukazuje teplotu režimu varenia; displej ČASU zobrazuje aktuálny čas.
3. Stlačte tlačidlo START / STOP "pre začatie varenia.
4. Rúra spustí svoju predhrievaciu fázu, ako teplota bude stúpať, rozsvieti sa aktuálny údaj teploty. Teplota môže byť


nastavená stlačením tlačidla  a následne tlačidiel „+“ a „-“.

5. Po dokončení predhrievania, ozve sa bzučiak a zapnú sa všetky aktuálne údaje teploty: následne môžete do rúry umiestniť potraviny.

6. Počas pečenia je vždy možné:

- Nastaviť teplotu stlačením tlačidla  a potom tlačidiel „+“ a „-“ ;

- nastaviť trvanie režimu pečenia (pozri Režimy pečenia);  
- Prerušit pečenie stlačením tlačidla „START / STOP“

alebo stlačením a podržaním tlačidla  na 3 sekundy.

7. V prípade výpadku prúdu, automatický systém aktivuje režim pečenia z miesta, kde bol prerušený, za predpokladu, že teplota rúry neklesla pod určitú úroveň. Naprogramované režimy pečenia, ktoré sa nezačali, nebudú obnovené a musia sa preprogramovať

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

Nádoby na pečenie vždy umiestnite na rošt, ktorý bol dodaný

## Chladiaca ventilácia

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

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

## Osvetlenie rúry



Ak rúra nie je v prevádzke, svetlo môžete zapnúť kedykoľvek otvorením dvierok rúry. Svetlo je možné zapnúť/vypnúť


kedykoľvek stlačením tlačidla 

## Zámok ovládacieho panela

Ovládací panel je možné zamknúť, keď je rúra vypnutá, pri začatí alebo ukončení pečenia a počas programovania.

Ak chcete zablokovat' ovládacie prvky rúry, stlačte a podržte

tlačidlo  na dobu aspoň 2 sekundy. Zaznie bzučiak a ukazovateľ TEPLoty zobrazí symbol "O—n". Rozsvieti sa ikonka  pre naznačenie aktivácie zámku.

Ak chcete deaktivovať zámok, stlačte a podržte tlačidlo  na dobu aspoň 2 sekundy.

## Osvetlenie rúry

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













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

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

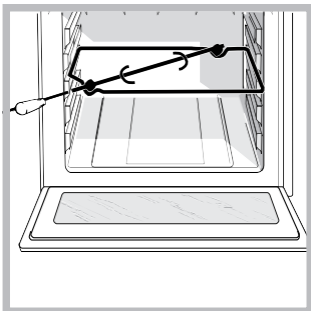
## Manuálne režimy pečenia

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

SK

Funkcia	Funkcia	Popis POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ
	Režim <b>VIACÚROVNŮVÝ</b>	Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.
	Režim <b>BARBECUE</b>	Vysoká a priama teplota grilu je odporúčaná pre potraviny, ktoré si vyžadujú vysokú povrchovú teplotu. V tomto režime pečte vždy pri zatvorených dverách rúry.
	Režim <b>PEČENIA NA RAŽNI</b>	Táto funkcia je ideálna pre grilovanie na ražni. V tomto režime pečte vždy pri zatvorených dverách rúry.
	Režim <b>NÍZKYCH TEPLÔT</b>	Tento typ pečenia môže byť použité na finálne kysnutie, odmrazovanie, prípravu jogurtu, zohrievanie jedla v požadovanej rýchlosti a pomalé pečenie pri nízkych teplotách. Možnosti teploty sú: 40, 65, 90 °C.
	Režim <b>PRAŽENIA</b>	Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplo preniknúť priamo do jedla. V tomto režime pečte vždy pri zatvorených dverách rúry.
	Režim <b>BRIOCHE</b>	Ideálny pre pečené dezerty (vyrobené s použitím prírodných kvasiniek). Umiestnite jedlo do predzohriatej rúry. Ak chcete piecť pizzu, nastavte teplotu na 220 C.
	Režim <b>OPEKANIA</b>	Pomocou tejto funkcie môžete piecť hovädzie, bravčové a jahňacie mäso. Umiestnite mäso do rúry, kým je ešte studená. Jedlo môžete byť umiestnené aj do predhriatej rúry. Bude možné nastaviť dobu trvania iba v rozmedzí -20 / +25 minút.
	Režim <b>PEČENÉ KOLÁČE</b>	Táto funkcia je ideálna na pečenie koláčov. Umiestnite jedlo do rúry, kým je ešte studené. Jedlo môžete byť umiestnené aj do predhriatej rúry. Bude možné nastaviť dobu trvania iba v rozmedzí - 10 / +10 minút.
	Režim <b>CHLIEB</b>	Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, odporúčame starostlivo sledovať nižšie uvedených pokyny: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postupujte podľa receptu.</li> <li>• Neprekračujte maximálnu hmotnosť plechu na pečenie.</li> <li>• Nezabudnite naliať 100 ml studenej vody do pekáča na pozícii 5.</li> </ul> Umiestnite jedlo do rúry, kým je ešte studené. Ak chcete umiestniť jedlo do rúry, po jej predhriatí, bezprostredne po program s vysokoteplotným pečením, na displeji sa zobrazí text "Hot" , až kým teplota rúry klesla na 40°C. V tomto momente bude možné umiestniť chlieb do rúry.
	Režim <b>PIZZA</b>	Použite túto funkciu pre pečenie pizze. Prosím, pre ďalšie podrobnosti si pozrite nasledujúcu kapitolu. Bude možné nastaviť dobu trvania iba v rozmedzí -5 / + 5 minút. <p>Pre dosiahnutie najlepších možných výsledkov, odporúčame starostlivo sledovať nižšie uvedených pokyny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postupujte podľa receptu.</li> <li>• Hmotnosť cesta by mala byť medzi 500 g a 700 g.</li> <li>• Ľahko namažte plech na pečenie a podnosy na pečenie.</li> </ul> Umiestnite jedlo do rúry, kým je ešte studené. Ak chcete umiestniť jedlo do rúry, po jej predhriatí, bezprostredne po program s vysokoteplotným pečením, na displeji sa zobrazí text "Hot" , až kým teplota pece klesla na 120°C. V tomto momente bude možné umiestniť pizzu do rúry.

### Pečenie na ražni



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

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

3. Spustíte funkciu pečenia na ražni výberom symbolov



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







Po výbere niektorého z programov rúry, aktivujú sa jej prednastavené parametre. Optimalizujú výkon pečenia, ale môžu mať za následok oneskorené zapnutia ventilátorov a vykurovacích telies.




### Programované pečenie



! Režim pečenia je potrebné zvoliť pred uskutočnením naprogramovania.



#### Programovanie trvania


1. Stlačte tlačidlo  tlačidlo;  a čísla na ČASOVOM displeji začnú blikať
2. Pre nastavenie doby trvania stlačte tlačidlá „+“ a „-“; a stlačte a podržte ich pre rýchle rolovanie čísel a jednoduchšie nastavenie.
3. Po dosiahnutí nastaveného požadovaného trvania, počkajte 10 sekúnd pre uloženie voľby do pamäte, alebo stlačte tlačidlo  znovu pre opravu nastavenia
4. Po uplynutí nastaveného času sa  na displeji TEPLoty zobrazí text END a zaznie bzučiak
  - Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

#### Programovanie odloženého pečenia

1. Pre nastavenie trvania stlačte tlačidlo  a zopakujte kroky 1 až 3, ako bolo uvedené vyššie
2. Potom stlačte tlačidlo  a nastavte čas ukončenia pečenia pomocou tlačidiel „+“ a „-“; stlačte a podržte ich pre rýchle rolovanie čísel a jednoduchšie nastavenie.
3. Po dosiahnutí konečnej doby pečenia, počkajte 10 sekúnd pre uloženie voľby do pamäte, alebo opäť stlačte tlačidlo  pre opravu nastavenia
4. Stlačte tlačidlo „START / STOP“ pre potvrdenie procesu programovania
5. Po uplynutí zvoleného času sa na displeji TEPLoty zobrazí text END a zaznie bzučiak
  - Napríklad: je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút a konečný čas je nastavený na 12:30 Program sa automaticky spustí o 11:15.

Tlačidlá  a  začnú blikať pre signalizovanie že bol nastavený programovaný režim. Po naprogramovaní, v čase pred začatím pečenia, displej ČASU striedavo zobrazuje trvanie a koniec pečenia. Pre zrušenie procesu programovania stlačte tlačidlo "START / STOP"

! Pri voľbe režimu pečenia sa aktivuje tlačidlo  kým tlačidlo  nie.

Pri nastavení času pečenia sa rozsvieti tlačidlo  a bude možné naprogramovať odložené pečenie

#### Praktické rady pre pečenie

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

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

Varná doska						
Recept	Funkcia	Predohrev	Polica (zo spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
Kysnuté koláče	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	2	160 - 180	30 - 90	forma na pečenie na polici s roštom Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Koláče s náplňou (tvarohový koláč, štrúdlia, jablkový závin)	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	2	160 - 200	35 - 90	Odkvapkávacia miska alebo forma na pečenie na polici s roštom Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Sušienky / Koláčky	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Brioche / KuglŔf / Pane dolce	BRIOCHE	Áno	2	150 - 170	20 - 60	forma na pečenie na polici s roštom
Krémové pusinky	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	2	180 - 200	30 - 40	Odkvapkávacia miska
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Pusinky	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	90	140 - 180	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Focaccia	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom (v polovici pečenia vymeřte úroveň) Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom (v polovici pečenia vymeřte úroveň) Polica 1: odkvapkávacia tácka
Mrazená pizza	PEČENIE	Áno	2	250	10 - 20	Polica 2: odkvapkávacia tácka griglia
Flan (flan so zeleninou, quiche)	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Voulevant / Sušienky s lístkového cesta	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Polica 5: plech na pečenie na polici s roštom Polica 3: plech na pečenie na polici s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Jahňacina / Teľacina / Hovädzina / Bravčovina 1kg	PEČENIE	Áno	2	200 - 210	50 - 90	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Pečená bravčovina s kožou 2kg	PEČENIE	Áno	2	190 - 210	110 - 150	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Kura / Králik / Kačica 1 Kg	PEČENIE	Áno	2	190 - 200	50 - 100	Polica 2: rošť (jedlo pri dvoch tretinách pečenia otočte) Polica 1: odkvapkávacia tácka
Ryby pečené v rúre / pečené v alobale (filety, celé)	VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE	Áno	2	180 - 200	30 - 60	Dlech na pečenie na polici s roštom
Toastovaný chlieb	BARBECUE	5 min	4	300	1 - 3	Drôtená polica
Klobásky / Kebabové mäso / Pečené rebrá / Hamburger	BARBECUE	Áno	4	240 - 250	15 - 30	Polica 4: rošť (jedlo pri dvoch tretinách pečenia otočte) Polica 3: odkvapkávacia tácka s vodou
Pečené kura 1-1,3 kg	GRILOVANIE / PEČENIE NA RAŽNI	-	3	250	70 - 80	Polica 3: pečenie na ražni Polica 1: odkvapkávacia tácka s vodou
Vzácná hovädzia pečienka 1 kg	PEČENIE	Áno	2	200 - 210	35 - 50	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka
Pečené zemiaky	PEČENIE	Áno	2	210	30 - 55	Plech na pečenie na polici s roštom (ak je potrebné, jedlo pri dvoch tretinách pečenia otočte)
Gratinovaná zelenina	PEČENIE	Áno	2	200 - 210	25 - 40	Plech na pečenie na polici s roštom
Jogurt	NÍZKA TEPLŔTA	-	2	40	240 - 300	Poháre na odkvapkávacej miske
Jahňacina / Teľacina / Hovädzina / Bravčovina 1kg	NÍZKA TEPLŔTA	-	2	90	120 - 180	Polica 2: polica s roštom Polica 1: odkvapkávacia tácka

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

TESTOVANÉ RECEPTY (vhodné pre IEC 60350-1)						
Recepty	Funkcia	Predohrev	Polica (zo spodu)	Tepl. (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo* a poznámky
Linecké cesto	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	2	140	30 - 40	Odkvapkovácia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	1 - 3	140	30 - 40	Polica 3: univerzálny plech Polica 1: univerzálny plech
Koláčiky	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	3	160	20 - 30	Odkvapkovácia miska
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	1 - 3	160	25 - 35	Polica 3: univerzálny plech Polica 1: odkvapkovácia tácka
Beztuková piškótová torta	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	2	150	35 - 45	forma na pečenie na polici s roštom
	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	1 - 3	160	30 - 45	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
2 Jablkový koláč	VIACÚROVNÉ PEČENIE	tak	1 - 3	160	70 - 90	Polica 3: forma na pečenie na polici s roštom Polica 1: forma na pečenie na polici s roštom
Hrianky	GRIL / GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Drôtená polica

# Spustenie a používanie

SK

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


Niekoľko sekúnd po tom, čo bola doska pripojená k elektrickej sieti, zaznie bzučiak. Teraz môžete zapnúť varnú dosku.

## Typy zvukov pri bežnej prevádzke varnej dosky:

- **Bzučiak:** z dôvodu vibrácií kovových častí, ktoré tvoria indukčný prvok a hrniec, je generovaný elektromagnetickým poľom potrebným pre ohrev a zvyšuje sa narastaním výkonu indukčných prvkov.
- **Tiché pískanie:** je počuť, ak hrniec umiestnený na varnú zónu je prázdny a zvuk prestane, ak sa do hrnca vloží jedlo či voda.
- **Praskanie:** je tvorené vibráciou materiálu na dne hrnca v dôsledku toku prúdu parazitných elektromagnetických polí (indukcia); môže byť viac či menej intenzívna v závislosti na materiáli, ktoré tvorí dno hrnca a znižuje sa zvyšovaním rozmerov hrnca.
- **Hlasné pískanie:** je počuť, keď dva indukčné prvky z rovnakej skupiny fungujú súčasne pri maximálnom výkone a/alebo keď je na väčšom prvku nastavená funkcia zosilňovača "booster", kým druhý je nastavený automaticky. Hluk je redukovaný tým, že klesá úroveň výkonu automaticky riadeného indukčného prvku; jednou z hlavných príčin tohto hluku je spodná vrstva hrnca vyrobená z rôznych druhov materiálov.
- **Hluk ventilátora:** ventilátor je potrebný pre zaistenie správneho fungovania varnej dosky a ako ochrana elektronickej jednotky od možného prehriatia. Ventilátor je v prevádzke pri maximálnom výkone pri maximálnom výkone veľkého indukčného prvku, alebo keď je zapnutá funkcia booster, vo všetkých ostatných prípadoch funguje s priemerným výkonom v závislosti na detekovanej teplote. Okrem toho, môže ventilátor pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky v prípade, že je zistená vysoká teplota.

Typy hluku uvedených vyššie sú dôsledkom indukčnej technológie a nemusí byť nutne prevádzkové závady.

## Zapnutie varnej dosky

Pre zapnutie varnej dosky stlačte a podržte tlačidlo  približne na jednu sekundu.


## Zapnutie varných zón

Ak chcete ovládať varnú zónu, vyberte tlačidlo príslušnej požadovanej zóny a nastavte požadovaný výkonový stupeň zatlačením na posuvník a jeho posunutím smerom vpravo pre zvýšenie úrovne výkonu, alebo doľava pre zníženie úrovne výkonu.

\* K dispozícii iba v prípade určitých modelov, pre zvýšenie úrovne výkonu, alebo doľava pre zníženie úrovne výkonu.

Tlačidlá min/med/max je možné tiež stlačiť pre priamu voľbu prednastavených úrovni výkonu: min (1) / MED (8) / max (16), a pre vypnutie varnej dosky (pozri nižšie)

## Funkcia Booster\*

Funkcia Booster pre niektoré z varných zón môže byť použitá pre skrátenie doby ohrevu. Môže byť aktivovaná stlačením tlačidla . Kontrolka umiestnená priamo nad tlačidlom sa rozsvieti.

Táto funkcia zvýši výkon na 1600 W alebo 2000 W, v závislosti na veľkosti príslušnej varnej zóny.

Po 4 minútach sa automaticky vypne. Kým je booster aktívny pre jednu z varných zón, zodpovedajúca predná alebo zadná varná zóna bude fungovať pri zníženej úrovni výkonu (napr. v prípade, že bol aktivovaný booster zadnej ľavej platne, úroveň výkonu prednej ľavej platničky sa zníži). Ďalšie informácie nájdete v Technickom popise modelov.



## Vypnutie varných zón

Ak chcete vypnúť platničku, stlačte tlačidlo tlačidlo príslušnej požadovanej zóny, pohybom posuvníka smerom doľava pre vrátenie sa na úroveň 0, alebo priamo stlačte tlačidlo Off na posuvníku.

Po prvom stlačení posuvníka sa ozve krátke pípnutie pre potvrdenie dotyku. Ak - a iba vtedy, ak - sa nastavuje úroveň výkonu, pri uvoľnení posuvníka sa ozve ďalšie krátke pípnutie.





LED diódy pre výber platničiek sa rozsvietia na dobu nastavenia výkonu (10 sekúnd), počas ktorého môže posuvník (alebo tlačidlá min/med/max)\* nastaviť zvolenú varnú dosku.

## Programovanie trvania varenia

V prípade, že sú stlačené tlačidlá  a  dlhšiu dobu, časovač rýchlo prejde cez minútové hodnoty v zodpovedajúcom smere.

Všetky varné zóny je možné naprogramovať súčasne, na čas doby varenia medzi 1 a 99 min.


1. Zvoľte varnú zónu pomocou zodpovedajúceho tlačidla voľby.
2. Nastavte úroveň výkonu varnej zóny.

1. Stlačte programovacie tlačidlo . Kontrolka zodpovedajúca zvolenej zóne začne blikať.
2. Nastavte dobu varenia pomocou tlačidiel  a .
3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo po 10 sekundách nastane automatický výber.


Časovač ihneď začne odpočítavať. Keď uplynie nastavený program, ozve sa bzučiak na približne 1 minútu a varná zóna sa vypne.

Opakujte vyššie uvedený postup pre každú platničku, ktorú chcete naprogramovať.




### Použitie viacerých programov a displej


Ak sú jedna alebo viac platničiek naprogramované, na displeji sa zobrazia údaje pre platničku s najmenším zostávajúcim časom a kontrolka zodpovedajúcej polohy platničky sa rozblíka. Kontrolky zodpovedajúce ostatným naprogramovaným platničkám sa zapnú. Ak chcete zobrazíť zostávajúci čas pre ďalšie naprogramované platničky, stlačte opakovane tlačidlo : postupne sa zobrazí zostávajúci čas pre každú platničku v smere hodinových ručičiek, začínajúc od ľavej prednej varnej dosky.

### Zmena programu

1. Stlačte tlačidlo  opakovane, kým sa nezobrazí vami požadované trvanie



2. Pomocou tlačidiel  a  nastavte novú dobu.
3. Potvrďte stlačením tlačidla .

Ak chcete zrušiť program, postupujte podľa vyššie uvedených pokynov. V kroku 2 stlačte tlačidlo : doba sa bude znižovať postupne, až kým nedosiahne 0 a vypne sa. Program sa resetuje a na displeji sa ukončí programovací režim.




### Časovač

Varná doska musí byť zapnutá.

Časovač je možné nastaviť na dobu až 99 minút.


1. Podržte programovacie tlačidlo  kým sa rozsvieti indikátor


časovača .

2. Nastavte požadovanú dobu pomocou tlačidiel  a .
3. Potvrďte stlačením tlačidla . Časovač ihneď začne odpočítavať. Po uplynutí nastavenej doby za ozve bzučiak (na jednu minútu).


### Zámok ovládacieho panela

Keď je varná doska zapnutá, je možné uzamknúť ovládacie prvky rúry pre zabránenie vykonaniu náhodných zmien v nastaveniach (deťmi, pri čistení, atď).

Stlačením tlačidla  je možné zablokovat' ovládaci panel: rozsvieti sa kontrolka nad tlačidlom.

Ak chcete použiť niektorý z ovládacích prvkov (napr. pre zastavenie varenia), musíte túto funkciu vypnúť. Podržte tlačidlo  po dobu niekoľkých okamihov, svetielko indikátora prestane svietiť a funkcia zámku bude odstránená.






### Vypnutie varnej dosky

Stlačením tlačidla  vypnete spotrebič - nespoliehajte sa len na panvicový senzor.

Ak bol aktivovaný zámok ovládacieho panelu, ovládacie prvky budú naďalej uzamknuté aj po opätovnom zapnutí varnej dosky. Pre opätovné zapnutie varnej dosky, musíte najprv odstrániť funkciu zámku.

### “Demo” Režim

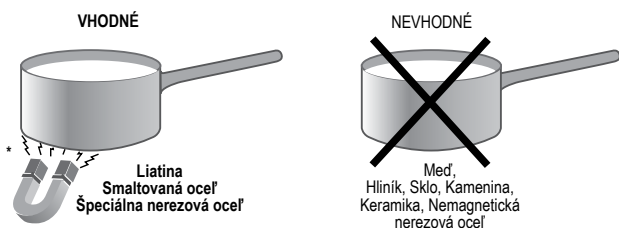
Varnú dosku je možné nastaviť do demonštračného režimu, keď všetky ovládacie prvky pracujú normálne, ale vykurovacie telesá sa nezapnú. Pre aktiváciu “demo” režimu musí byť varná doska zapnutá a všetky platničky vypnuté.

- Stlačte a podržte tlačidlá  a , súčasne po dobu 6 sekúnd. Po uplynutí 6 sekúnd kontrolky ON /OFF a ZÁMOK OVLÁDANIA (CONTROLS LOCKED) sa rozsvietia po dobu jednej sekundy. Uvoľnite tlačidlá  a , a stlačte tlačidlo ;
- Na displeji sa zobrazí text DE a MO a varná doska sa vypne.
- Keď sa varná doska opäť zapne, bude nastavená v “demo” režime.

Pre opustenie tohto režimu postupujte podľa vyššie uvedeného postupu. Na displeji sa zobrazí text DE a OF a varná doska sa vypne. Pri ďalšom zapnutí bude doska fungovať normálne.

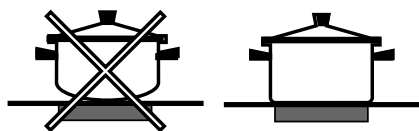
## Praktické rady pre používanie spotrebiča

Používajte riad vyrobené z materiálov, ktoré sú kompatibilné s indukčným princípom (feromagnetický materiál). Odporúčame najmä panvice vyrobené z: liatiny, potiahnutej ocele alebo špeciálnej nerezovej ocele, upravenej pre indukciu. Na testovanie kompatibility riadu použite magnet.



Okrem toho, za účelom najlepších výsledkov z vašej varnej dosky:

- Použite nádoby s hrubým, rovným dnom, aby presne "sadli" na varnú zónu.



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



- Uistite sa, že spodok riadu je vždy čistý a suchý, pre plné využitie a predĺženie životnosti varných zón a riadu.
- Vyhňte sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.

## Bezpečnostné zariadenia

### Panvicový senzor

Každá varná zóna je vybavená zariadením panvicového senzora. Varná doska vyžaruje teplo len keď je naň umiestnená panvica s vhodnými meraniami pre varnú zónu, na ktorú bola položená. Ak na displeji bliká indikátor úrovne výkonu, môže to byť v dôsledku:

- nekompatibilnej panvice
- panvice, ktorej priemer je príliš malý
- ak bola panvica z platne odstránená.

### Ochrana proti prehriatiu

V prípade, že sa elektronické prvky prehrejú, varná doska sa

automaticky vypne a sa na displeji objaví písmeno **F** za ktorým nasleduje blikajúce číslo. Keď teplota dosiahne primeranú úroveň, táto správa zmizne a varná doska môže byť znovu použitá.

## Bezpečnostný spínač

Prístroj je opatrený bezpečnostným spínačom, ktorý automaticky vypne varnú zónu po tom, čo bola v prevádzke po určitú dobu na určitej úrovni výkonu. Po spustení bezpečnostného spínača sa na displeji zobrazí "0".

Napríklad: pravá zadná platnička je nastavená na 5 a vypne sa po 7 a pol hodinovej nepretržitej prevádzky, zatiaľ čo predná ľavá platnička je nastavená na 2 a vypne sa po 9 a pol hodine.

Úroveň výkonu	Maximálna doba prevádzky v hodinách
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

## Bzučiak

Môže indikovať niekoľko porúch:

- Predmety (panvica, príbory, atď.) boli umiestnené na ovládacom paneli po dobu dlhšiu ako 10 sekúnd.
- Niečo sa na ovládací panel vylialo.
- Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho. Všetky z vyššie uvedených situácií môžu vyvolať zaznenie bzučiaci. Pre zastavenie bzučiaci, odstráňte príčinu poruchy. Ak sa príčina problému ne odstráni, bzučiak bude naďalej bzučať a varná doska sa vypne.

Pre opustenie tohto režimu postupujte podľa vyššie uvedeného postupu. Na displeji sa zobrazí text DE a OF a varná doska sa vypne. Pri ďalšom zapnutí bude doska fungovať normálne.

## Technický popis

Indukčný systém je najrýchlejším súčasným spôsobom varenia. Na rozdiel od tradičných varných zón, kde sa varná zóna zahreje, s indukčným systémom je teplo generované priamo vo vnútri panvice, ktorá má feromagnetický podklad.

### Tlačidlo:












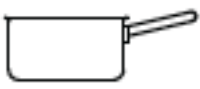


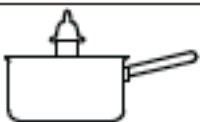





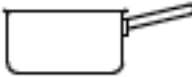

I = samostatná indukčná varná zóna

B = booster: úroveň výkonu varnej zóny môže byť posilnená na 1600/2000 W

\* = Maximálna úroveň výkonu je obmedzená, kým je zosilňovač aktivovaný pre príslušnú zadnú varnú zónu (pozri Spustenie a používanie).

Varná zóna	Príkon (W)
Ľavý zadný	I 1200 -B1600
Pravý zadný	I 1500 – B 2000
Ľavý predný	I 1500 - B2000
vpredú vpravo	I 1200 - B1600
Celkový príkon	7200

## Praktické rady pre pečenie

Varenie na veľmi vysokom plameni		 Tlakové varenie Tlakový hrniec	 Vyprážanie
		 Grilovanie	 Vrenie
Varenie na vysokom plameni		 Palacinky	 Varenie na vysokom plameni a praženie (pečienky, steaky, rezne, rybie filé, praženica)
Varenie na strednom plameni		 Rýchle zahusťovanie (riedke šťavy) (cestoviny, ryža, zelenina)	 Vriaca voda Mlieko
		 Pomalé zahusťovanie (husté šťavy)	
		 Bain-marie varenie	 Tlakové varenie po hvizde
Varenie na malom plameni		 Varenie na malom plameni (dusené)	 Ohrievanie jedál
Varenie na veľmi nízkom plameni		 Čokoládová omáčka	 Udržiavanie teploty jedla



# Starostlivosť a údržba

## Vypnutie spotrebiča

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

## Čistenie rúry

Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.

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

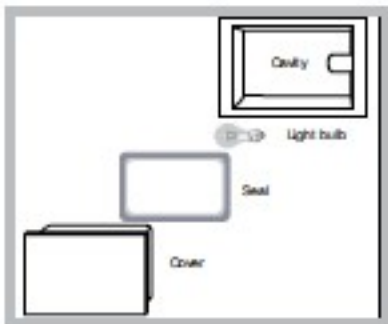
## Kontrola tesnení rúry

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

## Výmena žiarovky v rúre

Výmena žiarovky v rúre:

1. Pomocou skrutkovača odstráňte sklenený kryt.



2. Vyskrutkujte žiarovku a nahradte ju obdobnou: Príkon 25 W, vložka G9. Nasadte sklenený kryt a uistite sa, že tesnenie je správne umiestnené (viď diagram).

**Nepoužívajte lampu rúry ako/pre osvetľovanie okolia.**

## Čistenie sklokeramickej varnej dosky

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

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

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

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

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch.




### Automatické čistenie pomocou PYROLYTICKÉHO cyklu

S režimom RÝCHLE ČISTENIE dosiahne vnútorná teplota rúry výšku 500°C. Aktivuje sa pyrolytický cyklus, ktorý spálil zvyšky jedla a špiny. Špina je doslovne spálená. Nakoľko povrchy môžu byť veľmi horúce, počas automatického čistiaceho cyklu udržiajte deti v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča. Častice sa vzhľadom k procesu spaľovania vo vnútri rúry môžu vznietiť. Neexistuje žiadny dôvod na obavy: tento proces je tak normálny a bez nebezpečenstva


### Pred začatím režimu RÝCHLE ČISTENIE:

- očistíte dvierka rúry;
  - pomocou vlhkej špongie odstráňte veľké alebo hrubé zvyšky jedla z vnútra rúry. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
  - odstráňte všetko príslušenstvo a posuvné rošty (ak sú k dispozícii)
  - nekladte utierky alebo chňapky cez rukoväť rúry
- ! Ak je rúra príliš horúca, pyrolytický cyklus sa možno nespustí. Počkajte, kým rúra vychladne  
! Program môže byť spustený iba keď sú dvierka rúry uzavreté

### Aktivácia programu Rýchle čistenie:

1. Zapnite ovládací panel stlačením tlačidla 
2. Stlačte tlačidlo  na displeji čas zobrazí predvolená doba trvania 1:30 h (normálny cyklus), zatiaľ čo na displeji TEPLoty sa striedavo budú zobrazovať „Piro“ a „nor“;
3. Požadovanú úroveň čistenia je možné zvoliť stlačením tlačidla , následne
  - stlačením pre prepnutie na intenzívny cyklus: doba trvania 2 h a na displeji TEPLoty sa striedavo bude zobrazovať text „Piro“ a „int“ ;
  - stlačením pre prepnutie na ekonomický cyklus: doba trvania 1 h a na displeji TEPLoty sa striedavo bude zobrazovať text „Piro“ a „eco“ ;



### Bezpečnostné zariadenia



- dvere sa uzamknú **automaticky**, akonáhle teplota dosiahne vysokú hodnotu; na displeji sa rozsvieti ikonka  ;
- stlačením tlačidla START/STOP môžete čistiaci cyklus kedykoľvek zrušiť

- Pokiaľ dôjde k poruche, ohrievacie telesá sa vypnú;
- Akonáhle boli dvierka rúry uzamknuté, nie je možné zmeniť nastavenie trvania a času ukončenia cyklu.


### Programovanie odloženého automatického čistenia

! Programovanie je možné len po zvolení režimu RÝCHLE ČISTENIE

1. Stlačte tlačidlo  a nastavte čas ukončenia pomocou tlačidiel + a -
2. Pri dosiahnutí požadovaného času ukončenia, stlačte tlačidlo  znovu
3. Stlačte tlačidlo ŠTART / STOP pre potvrdenie procesu programovania
4. Po uplynutí zvoleného času sa na displeji TEPLoty zobrazí text END a zaznie bzučiak.
  - Napríklad: Je 09:00 a bola zvolená hladina Economy (ECO) RÝCHLE ČISTENIE, s nastavenou dobou 1 hodina. 12:30 je naplánovaný ako koncový čas. Program sa automaticky spustí o 11:30.

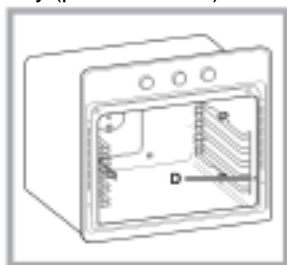
Ikonky  a  začnú blikať na znamenie, že programovanie bolo úspešné. Po naprogramovaní, v čase pred začatím režimu Rýchleho čistenia, displej ČASU striedavo zobrazuje trvanie a koniec Rýchleho čistenia. Pre zrušenie procesu programovania stlačte tlačidlo START/STOP

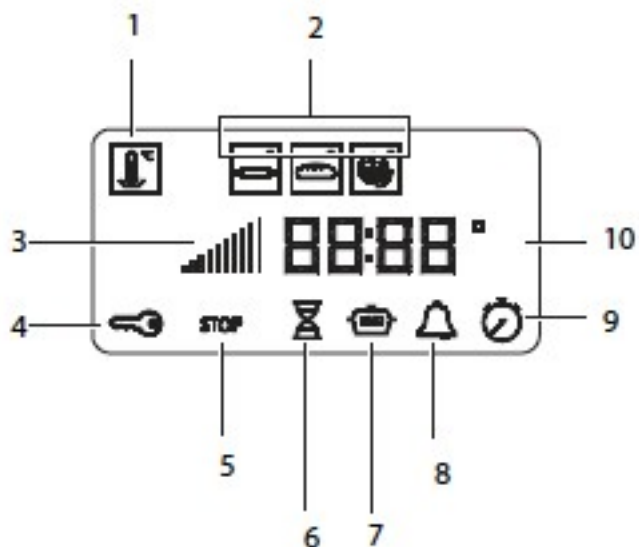
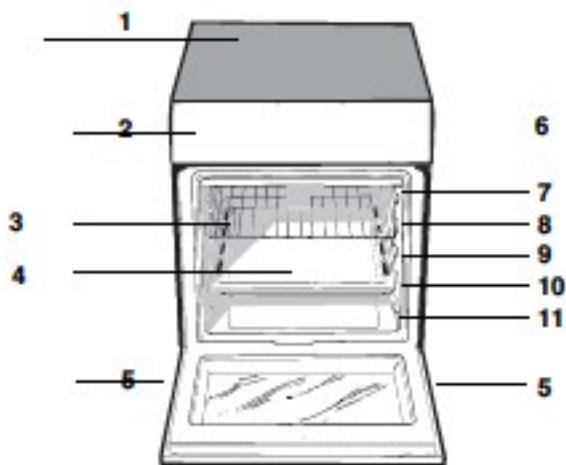
### Keď sa automatický čistiaci cyklus ukončí

Pred otvorením dvierok rúry, budete musieť počkať, kým sa ikona  nevypne: znamená to, že teplota rúry klesne na prijateľnú úroveň. Na dne a po stranách rúry si budete môcť všimnúť biely usadený prach; odstráňte tieto usadeniny vlhkou špongiou, akonáhle rúra úplne vychladne. Prípadne môžete využiť už vyhriatu rúru, v tomto prípade nie je nutné, aby sa odstránili usadeniny, ktoré sú úplne neškodné a v žiadnom prípade nebudú mať vplyv na jedlo.

### Nastavenie posuvných políc:

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





**CZ**

### Popis přístroje

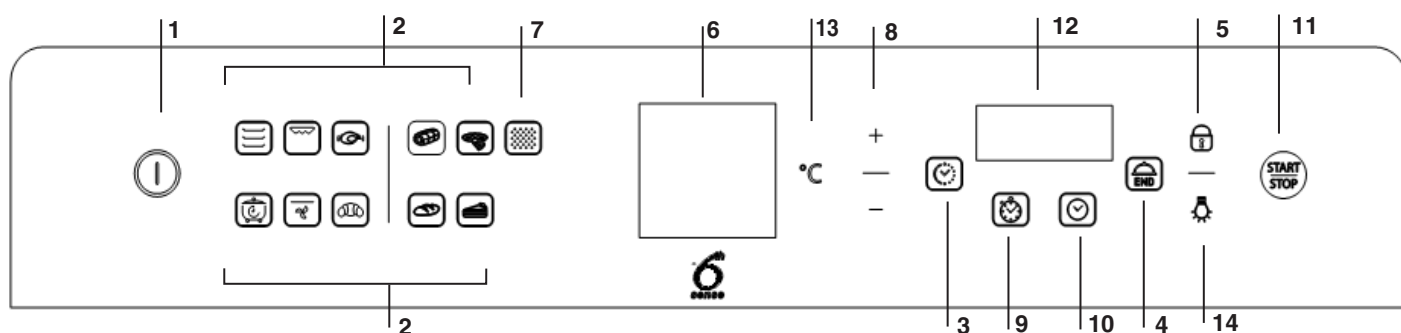
#### Celkový přehled

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

**CZ**

### DISPLEJ

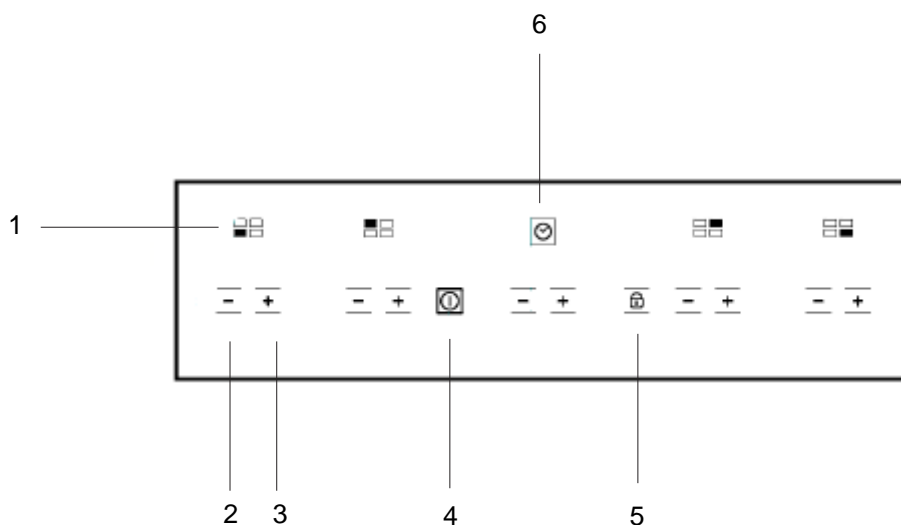
1. Ikonka REŽIMU NÍZKÝCH TEPLOT
2. Ikonka REŽIMU AUTOMATICKÉHO PEČENÍ
3. indikátor předehřívání
4. Indikátor zamčených dveří
5. ikona STOP
6. ikona TRVÁNÍ
7. Ikonka KONEC VAŘENÍ
8. ikona ČASOVAČ
9. ikona HODINY
10. číslic ČAS a TEPLOTA



**CZ**

### Popis spotřebiče - Ovládací panel

1. OVLÁDACÍ PANEL tlačítko VÝKONU
2. Ikonky REŽIMU VAŘENÍ
3. Ikonka TRVÁNÍ
4. Ikonka UKONČENÍ VAŘENÍ
5. Ikonka ZÁMKU DVEŘÍ
6. Zobrazení TEPLoty
7. Volba pyrolýza
8. Tlačítka NASTAVENÍ ČASU/TEPLoty
9. Ikonka ČASOVAČ
10. Ikonka HODINY
11. START/STOP
12. Zobrazení ČASU
13. Ikonka TEPLoty
14. Ikonka OSVĚTLENÍ TROUBY



**CZ**

## Popis přístroje Ovládací panel

Ovládací panel popsaný v tomto návodu je pouze vzorový příklad: nemusí se přesně shodovat s panelem na vašem přístroji.

1. Indikátor **VARNÉ ZÓNY** představuje odpovídající varnou zónu.
2. Tlačítko **SNÍŽENÍ ČASU\*** snižuje dobu trvání vaření, dokud je časovač v provozu nebo dokud probíhá nastavený program (viz Spuštění a použití).
3. Tlačítko **ZVÝŠENÍ ČASU\*** zvyšuje dobu trvání pečení, dokud je časovač v provozu nebo dokud probíhá nastavený program (viz Spuštění a použití).
4. Tlačítko **ON/OFF** zapíná a vypíná spotřebič.
5. Tlačítkem **ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU** zabráníte nechtěným změnám v nastavení varné desky (viz Spuštění a použití).
6. Tlačítko **ČASOVAČ PROGRAMU\*** ovládá trvání programu vaření (viz Spuštění a používání).

# Instalace

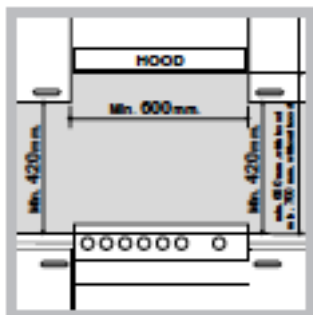
## Umístění a vyrovnání

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

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

Pro správnou instalaci:

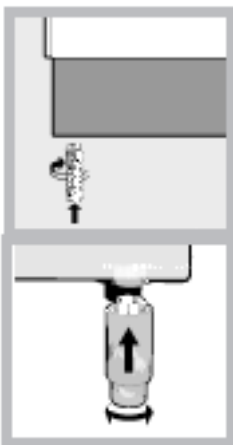
- Umístěte spotřebič do kuchyně, jídelny či obývacího pokoje nebo v garsonce (ne do koupelny).
- Pokud je vaříč výše než vedlejší skříňky (linka), spotřebič musí být ve vzdálenosti nejméně 600 mm od skříněk.
- Pokud je varná plocha nainstalována pod kuchyňskou linku, musí být dodržena minimální vzdálenost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



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

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

## Vyrovnání



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

Nohy pasují do otvorů ve spodní části sporáku.

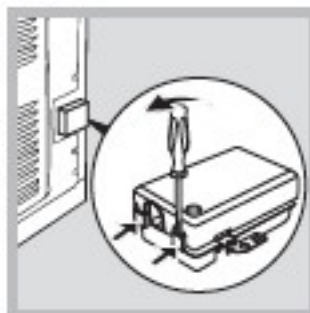
Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dveře

## Elektrické připojení Montáž napájecího

kabelu Chcete-li otevřít

svorkovnici:

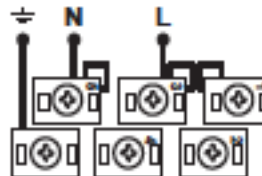
- vložte šroubovák do boční strany krytu svorkovnice
- vytáhněte kryt



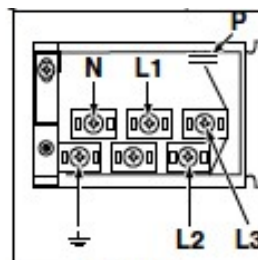
Pro montáž kabelu následujte instrukce:

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

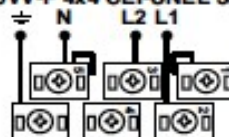
230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



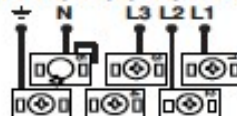
- Chcete-li provést elektrické připojení, jak je znázorněno na obrázcích, použijte dvě propojky uvnitř krabice (viz obr. - označeno "P").



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



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



- Připevněte napájecí kabel utažením kabelové svorky a přikryjte krytem.

### Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

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

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

Před zapojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, že:

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

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

Kabel nesmí být ohnutý nebo zmáčkнутý.

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

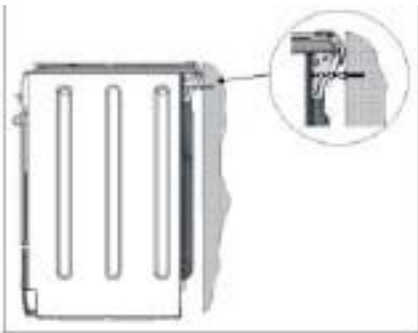
**Při nedodržení těchto bezpečnostních pokynů odmítá výrobce jakoukoli odpovědnost.**

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

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

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

### Bezpečnostní řetěz




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

# Spuštění a použití


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

## Nastavení hodin a časovače



Po připojení do elektrické sítě nebo po

výpadku proudu tlačítkem  a číslice na ČASOVÉM displeji začnou blikat. Nastavení času:


1. Stisknutím tlačítka "+" a "-"; stiskněte a podržte pro rychlé rolování čísel snadnější nastavení.
2. Po dosažení přesného času, vyčkejte 10 vteřin pro uložení

volby do paměti, nebo opět stiskněte tlačítkem  pro opravu nastavení


Pro provedení potřebných změn, vypněte ovládací panel

stisknutím tlačítka  poté stiskněte tlačítkem  a postupujte podle uvedených pokynů. Po uplynutí nastaveného času, časovač spustí bzučák, který se automaticky vypne po 3 sekundách nebo po stisknutí některé aktivní ikony na ovládacím panelu


Pro nastavení časovače, stiskněte tlačítkem  a postupujte


podle pokynů pro nastavení hodin. Zapnuté tlačítkem  indikuje, že časovač byl aktivován

Časovač ovšem nezapne ani nevypne troubu.

Pro deaktivování časovače stiskněte ikonku .


## Spuštění trouby

1. Zapněte ovládací panel stisknutím tlačítka .
2. Stiskněte tlačítko, které odpovídá požadovanému režimu pečení. Displej TEPLITY ukazuje teplotu režimu vaření; displej ČASU zobrazuje aktuální čas.
3. Stiskněte tlačítko START/STOP "pro zahájení pečení.
4. Trouba spustí svou předehřívací fázi, jak teplota bude stoupat, rozsvítí se aktuální údaj teploty. Teplota může být


nastavena stisknutím tlačítka  a následně tlačítek "+", "-", "°C".

5. Po dokončení předehřívání, ozve se bzučák a zapnou se všechny aktuální údaje teploty; následně můžete do trouby umístit potraviny.

6. Během pečení je vždy možné:

- nastavit teplotu stisknutím tlačítka  a potom tlačítek "+", "-", "°C";

- nastavit trvání režimu pečení (viz Režimy pečení);  
- přerušit pečení stisknutím tlačítka „START/STOP“

nebo stisknutím a podržením tlačítka  na 3 sekundy.

7. V případě výpadku proudu, automatický systém aktivuje režim pečení z místa, kde byl přerušen, za předpokladu, že teplota trouby neklesla pod určitou úroveň. Naprogramované režimy pečení, které se nezačaly, nebudou obnoveny a musí se přeprogramovat.

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

Nádobí umísťujte vždy na rošt(y)


## Chladicí ventilace

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

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

## Světlo trouby



Pokud trouba není v provozu, světlo můžete zapnout kdykoliv otevřením dvířek trouby. Světlo lze zapnout / vypnout kdykoliv


stisknutím tlačítka .

## Zámek ovládacího panelu

Ovládací panel je možné zamknout, když je trouba vypnutá, při zahájení nebo ukončení pečení a během programování.

Chcete-li zablokovat ovládací prvky trouby, stiskněte a podržte

tlačítkem  na dobu alespoň 2 sekundy. Zazní bzučák a ukazatel TEPLITY zobrazí symbol "O-n". Rozsvítí se ikonka  pro označení aktivace zámku.

Chcete-li deaktivovat zámek, stiskněte a podržte tlačítkem  na dobu alespoň 2 sekundy.

## Světlo trouby











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



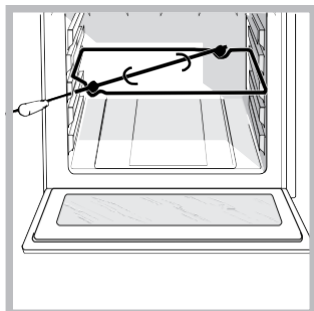
Trouba je vybavena dorazovým systémem pro výběr mříží a zabránění tomu, aby vypadly z trouby. (1) Jak je vidět na obrázku, vybrat je lze zcela jednoduše, zvednutím stojanu, uchopíte je na přední straně a vytáhnete je (2).

## Manuální režimy pečení



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

Funkce	Funkce	Popis POUŽITÍ A PÉČE
	Režim <b>VÍCEÚROVŇOVÝ</b>	Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.
	Režim <b>BARBECUE</b>	Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu. V tomto režimu pečte vždy při zavřených dveřích trouby.
	Režim <b>PEČENÍ NA ROŽNI</b>	Tato funkce je ideální pro grilování na rožni. V tomto režimu pečte vždy při zavřených dveřích trouby.
	Režimy <b>NÍZKÝCH TEPLOT</b>	Tento typ pečení může být použito na finální kynutí, odmrazování, přípravu jogurtu, ohřívání jídla v požadované rychlosti a pomalé pečení při nízkých teplotách. Možnosti teploty jsou: 40, 65, 90 °C.
	Režim <b>PRAŽENÝ</b>	Tato kombinace vlastností zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření, které poskytují topné těles prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožňuje teplotu proniknout přímo do potravin. V tomto režimu pečte vždy při zavřených dveřích trouby.
	Režim <b>Brioche</b>	Ideální pro pečené dezerty (vyrobené s použitím přírodních kvasinek). Umístěte jídlo do zahřáté trouby. Pokud chcete péct pizzu, nastavte teplotu na 220 C.
	Režim <b>OPÉKÁNÍ</b>	Pomocí této funkce můžete péct hovězí, vepřové a jehněčí maso. Umístěte maso do trouby, dokud je ještě studené. Jídlo můžete být umístěny i do předehřáté trouby. Bude možné nastavit dobu trvání pouze v rozmezí -20 / + 25 minut.
	Režim <b>PEČENÉ KOLÁČE</b>	Tato funkce je ideální k pečení koláčů. Umístěte jídlo do trouby, dokud je ještě studené. Jídlo můžete být umístěny i do předehřáté trouby. Bude možné nastavit dobu trvání pouze v rozmezí - 10 / +10 minut.
	Režim <b>CHLÉB</b>	Pro dosažení nejlepších výsledků, doporučujeme pečlivě sledovat níže uvedené pokyny: • Postupujte podle receptu. • Nepřekračujte maximální hmotnost plechu na pečení. • Nezapomeňte nalít 100 ml studené vody do pekáče na pozici 5. Umístěte jídlo do trouby, dokud je ještě studené. Pokud chcete umístit jídlo do trouby, po jejím předehřátí, bezprostředně po program s vysokoteplotním pečením, na displeji se zobrazí text "Hot", dokud teplota pece klesla na 40°. V tomto okamžiku bude možné umístit chléb do trouby.
	Režim <b>PIZZA</b>	Použijte tuto funkci pro pečení pizzy. Prosím, pro další podrobnosti viz následující kapitola. Bude možné nastavit dobu trvání pouze v rozmezí - 5/+ 5 minut. Pro dosažení nejlepších možných výsledků, doporučujeme pečlivě sledovat níže uvedené pokyny: • Postupujte podle receptu. • Hmotnosti cesta by měla být mezi 500 g a 700 g. • Snadno namažte plech na pečení a podnosy na pečení. Umístěte jídlo do trouby, dokud je ještě studené. Pokud chcete umístit jídlo do trouby, po jejím předehřátí, bezprostředně po program s vysokoteplotním pečením, na displeji se zobrazí text "Hot", dokud teplota pece klesla na 120°. V tomto okamžiku bude možné umístit pizzu do trouby.

### Pečení na rožni



Chcete-li ovládat funkce rožně (viz obrázek), postupujte takto:  
1. Umístěte plech na pečení do polohy 1.  
2. Umístěte podporu pro grilování do polohy 3 a vložte rožeň do otvoru na zadním panelu trouby.

3. Spusťte funkci pečení na rožni výběrem symbolů    
Po aktivaci režimu se rožeň zastaví, pokud se otevřou dveře trouby.






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




### Programované pečení



! Režim pečení je třeba zvolit před uskutečněním naprogramování.

#### Programování trvání


1. Stiskněte tlačítko  tlačítko  a čísla na ČASOVÉM displeji začnou blikat.
2. Pro nastavení doby trvání stiskněte tlačítka "+" a "-"; a stiskněte a podržte jejich pro rychlé rolování čísel a jednodušší nastavení.
3. Po dosažení nastaveného požadovaného trvání, vyčkejte 10 vteřin pro uložení volby do paměti, nebo stiskněte tlačítko  znovu pro opravu nastavení
4. Po uplynutí nastaveného času se na displeji TEPLoty zobrazí text END a zazní bzučák
  - Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

#### Programování odloženého pečení

1. Pro nastavení trvání stiskněte tlačítko  a opakujte kroky 1 až 3, jak bylo uvedeno výše
2. Poté stiskněte tlačítko  a nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek "+" a "-"; susknete a podržte jejich pro rychlé rolování čísel a jednodušší nastavení.
3. Po dosažení konečné doby pečení, počkejte 10 vteřin pro uložení volby do paměti, nebo opět stiskněte tlačítko  pro opravu nastavení
4. Stiskněte tlačítko "START/STOP" pro potvrzení procesu programování
5. Po uplynutí zvoleného času se na displeji TEPLoty zobrazí text END a zazní bzučák
  - Například: je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut a konečný čas je nastaven na 12:30 Program se automaticky spustí v 11:15.

Tlačítka  a  ačnou blikat pro signalizování, že byl nastaven programovaný režim. Po naprogramování, v době před zahájením pečení, displej ČASU střídavě zobrazuje trvání a konec pečení. Pro zrušení procesu programování stiskněte tlačítko „START/ STOP“

! Při volbě režimu pečení se aktivuje tlačítko  ale tlačítko  ne. Při

nastavení času pečení se rozsvítí tlačítko  a bude možné naprogramovat odložené pečení

#### Praktické rady pro pečení

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

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

**Varná deska**

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

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

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

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

# Spuštění a použití

CZ

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


Několik sekund po zapojení varné desky do elektrické sítě se ozve bzučení. Poté můžete varnou desku zapnout.

## Typy zvuků během běžného provozu varné desky:

- **Bzučák:** v důsledku vibrací z kovových částí, které tvoří indukční prvek a nádoba. Je vytvářen elektromagnetickým polem potřebným k ohřátí a zvyšuje se ze vzrůstající teploty indukčních částí.
- **Slabé pískání:** slyšitelný při položení prázdného hrnce na varnou zónu. Zvuk zmizí poté, co hrnec naplníte.
- **Praskot:** vytvořený vibrací materiálů na dně hrnce (tok nežádoucích proudů). Je to způsobené elektromagnetickým polem (indukcí) a může být více či méně intenzivní v závislosti na materiálu dna hrnce. Zvyšuje se z větším průměrem hrnce.
- **Hlasité pískání:** může nastat v situaci, kdy pracují najednou dva indukční prvky stejné funkční skupiny na maximální výkon nebo v případě, je-li nastavena funkce booster na větším indukčním prvku, zatímco na jiném je automaticky nastavena. Zvuk se redukuje, je-li snížen výkon automaticky nastavovaného indukčního prvku. Jedna z hlavních příčin způsobujících tento zvuk jsou různé materiály dna hrnce.
- **Zvuk větráku:** ventilátor je nezbytný pro správnou funkci varné desky a pro zabezpečení elektronických jednotek proti přehřátí. Ventilátor pracuje na maximum, když je největší indukční prvek zapnut na maximum nebo při zapnutí funkce booster. V jiných případech pracuje průměrně v závislosti na zjištěné teplotě. Větrák může pracovat i po vypnutí varné desky, je-li zjištěna teplota vysoká.

Výše zmíněné typy zvuků jsou způsobené indukční technologií, nemusí nutně znamenat funkční závady.

## Zapnutí varné desky

Chcete-li zapnout varnou desku, stiskněte a přidržte tlačítko  po dobu několika sekund.


## Zapnutí varné plochy

Pokud chcete ovládat varnou zónu, vyberte tlačítko příslušné požadované zóny a nastavte požadovaný výkonový stupeň zatlačením na posuvník a jeho posunutím směrem vpravo pro zvýšení úrovně výkonu, nebo doleva pro snížení úrovně výkonu.

\* K dispozici pouze v případě určitých modelů, pro zvýšení úrovně výkonu, nebo doleva pro snížení úrovně výkonu.

Tlačítka min/med/max lze také stisknout pro přímou volbu přednastavených úrovní výkonu: min (1) / med (8) / max (16), a pro vypnutí varné desky (viz níže)

## Funkce booster

Pro urychlení vaření lze na některých varných zónách použít funkci booster. Aktivuje se stisknutím tlačítka . Kontrolka umístěná přímo nad tlačítkem se rozsvítí. Tato funkce zvýší výkon na 1600 W a 2000 W, v závislosti na velikosti příslušné varné zóny.

Automaticky se vypne po čtyřech minutách. Zatímco je booster aktivní pro jednu z varných zón, odpovídající přední nebo zadní varná zóna bude fungovat při snížené úrovni výkonu (např. v případě, že byl aktivován booster zadní levé plotny, úroveň výkonu přední levé plotny se sníží). Pro více informací viz Technický popis modelu.



## Vypnutí varné plochy

Chcete-li vypnout plotýnku, stiskněte tlačítko příslušné požadované zóny, pohybem posuvníku směrem doleva pro vrácení se na úroveň 0, nebo přímo stiskněte tlačítko Off na posuvníku.

Po prvním stisknutí posuvníku se ozve krátké pípnutí pro potvrzení dotyku. Pokud - a pouze tehdy, pokud - se nastavuje úroveň výkonu, další krátké pípnutí se ozve při uvolnění posuvníku.

LED diody pro výběr plotének se rozsvítí na dobu nastavení výkonu (10 sekund), během kterého může posuvník (nebo tlačítka min/med/max)\* nastavit zvolenou varnou desku.



## Programování trvání vaření


V případě, že jsou stisknutá tlačítka  a  a delší dobu, časovač rychle přejde přes minutové hodnoty v odpovídajícím směru.

Všechny varné zóny lze programovat najednou v rozmezí 1 a 99 min.

1. Zvolte varnou zónu pomocí odpovídajícího tlačítka volby.
2. Nastavte teplotu varné zóny.

1. Stiskněte programovací tlačítko  . Kontrolka odpovídající zvolené zóny začne blikat.

2. Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek  a  .


3. Potvrďte stiskem tlačítka  nebo po 10 sekundách nastane automatický výběr.

Časovač začne neprodleně odpočítávat. Když uplyne nastavený program, ozve se bzučák na přibližně 1 minutu a varná zóna se vypne.


Opakujte výše uvedený postup pro každou plotýnku, kterou chcete naprogramovat.

### Použití více programů a displeje



Je-li jedna nebo více varných zón naprogramována, na displeji se ukáže zbývající čas a bude blikat kontrolka. Kontrolky příslušící jiným varným zónám se vypnou. Chcete-li zobrazit zbývající čas pro další naprogramované plotýnky, stiskněte opakovaně tlačítko

 postupně se zobrazí zbývající čas pro každou plotýnku ve směru hodinových ručiček, počínaje od levé přední varné desky.


### Změna programu

1. Stiskněte tlačítko  opakovaně, dokud se nezobrazí vámi požadované trvání



2. Pomocí tlačítek  a  nastavte novou dobu.

3. Potvrďte stisknutím tlačítka  .


Pro zrušení následujte tyto instrukce: V kroku 2 stiskněte tlačítko  : doba se bude snižovat postupně, dokud nedosáhne 0 a vypne se. Program se resetuje a na displeji se ukončí programovací režim.

### Časovač


Poté můžete varnou desku zapnout. časovač lze použít k nastavení času do 99 minut.

1. Podržte programovací tlačítko  dokud se rozsvítí




indikátor časovače  .

2. Nastavte požadovanou dobu pomocí tlačítek  a  .


3. Potvrďte stisknutím tlačítka  . Časovač začne neprodleně odpočítávat. Po uplynutí nastavené doby se ozve bzučák (na jednu minutu).

### Uzamčení ovládacího panelu


Je-li varná deska zapnutá, lze zamknout ovládání trouby, aby nedošlo k náhodným změnám v nastavení (dětmi, během čištění atd.).

Stisknutím tlačítka  je možné zablokovat ovládací panel: rozsvítí se kontrolka nad tlačítkem.

Chcete-li použít jakékoli ovládací tlačítko (např. pro ukončení

vaření), musíte tuto funkci vypnout. Stiskněte  tlačítko na několik sekund, než zhasne kontrolka a funkce se zruší

### Vypnutí varné desky





Pro vypnutí spotřebiče stiskněte tlačítko  - nespolehejte se jen na panový senzor.

Pokud je aktivován zámek ovládacího panelu, ovládání bude zamčené i poté, co varnou desku znovu zapnete. Před zapnutím desky musíte nejprve zakázat funkci zámku.

### Režim DEMO

Varnou desku lze nastavit do demonstračního režimu, kdy všechny ovládací prvky pracují normálně, ale topná tělesa se nezapnou.

Chcete-li aktivovat režim "demo" deska musí být zapnutá, ale varné desky vypnuté.

- Stiskněte a podržte tlačítka  a  , současně po dobu 6 sekund. Po uplynutí 6 vteřin kontrolky ON/OFF a ZÁMEK OVLÁDÁNÍ (CONTROLS LOCKED) se rozsvítí po dobu jedné sekundy. Uvolněte tlačítka  a  , a stiskněte

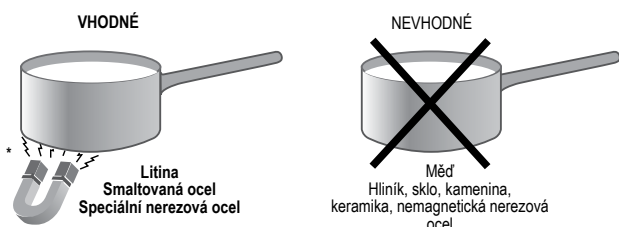
tlačítko  ;

- Na displeji se zobrazí DE a MO a deska se vypne.
- Po opětovném zapnutí desky se zapne demo režim.

Po opuštění tohoto režimu následujte výše popsany postup. Na displeji se zobrazí DE a OF a deska se vypne. Po opětovném zapnutí bude varná deska fungovat normálně.

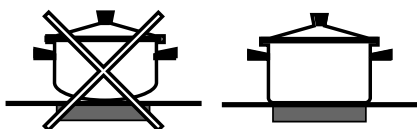
## Praktické rady pro používání varné desky

Používejte nádobí z materiálů kompatibilních s indukčními principy (feromagnetický materiál). Zvláště doporučujeme hrnce vyrobené: z litiny s povrchovou úpravou, oceli nebo speciální nerezové oceli přizpůsobené pro indukci. Pro ověření kompatibility nádobí použijte magnet.



Pro získání nejlepších výsledků z varné desky:

- Použijte nádoby s tlustým, rovným dnem, pro zabezpečení plného využití varné zóny.



- Vždy používejte nádoby s průměrem dna, který je dostatečně velký na úplné pokrytí plotýnky, s cílem využití veškerého dostupného tepla.



- Zajistěte, aby dno varných nádob bylo vždy čisté a suché, aby se mohla plně využít celá varná plocha a aby se prodloužila životnost jak plotýnek tak varných nádob.
- Nepoužívejte varné nádoby, které používáte při vaření na plynových hořácích: teplo koncentrované na plynových hořácích může narušit dno nádob, což způsobuje, že nádoba správně nepřilne k varné ploše.

## Bezpečnostní zařízení

### Senzor na kontakt s nádobím

Kždá varná zóna je vybavena tímto čidlem. Topné těleso vyzařuje teplo pouze v případě, že je na varnou desku umístěno nádobí. Pokud na displeji bliká indikátor úrovně výkonu, může to být v důsledku:

- nevhodné nádoby
- nádoby s příliš malým dnem
- nádoba byla z topného tělesa odstraněna

### Ochrana proti přehřátí

V případě, že se elektronické prvky prohřejí, varná deska se auto-

matically vypne a na displeji objeví **F** za kterým následuje blikající číslo. Po dosažení vhodné teploty zpráva zmizí a varnou desku lze znovu používat.

## Bezpečnostní spínač

V přístroji je bezpečnostní spínač, který automaticky vypne varné plochy, pokud jsou po určitou dobu na stejném výkonostním stupni. Po spuštění bezpečnostního spínače se na displeji zobrazí "0".

Například: pravá zadní plotýnka je nastavena na 5 a vypne se po 7 a půl hodinového nepřetržitého provozu, zatímco přední levá plotýnka je nastavena na 2 a vypne se po 9 a půl hodině.

Výkonostní úroveň	Maximální provozní čas v hodinách
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

## Zvuk bzučáku

Může signalizovat také nějaké nesrovnalosti:

- Na ovládacím panelu je odložený předmět (pánev, přístroj atd.) déle než 10 sekund.
- Na kontrolní panel se vylila tekutina.
- Tlačítko je zmáčknuté příliš dlouho. Všechny výše uvedené situace mohou způsobit, že se ozve bzučivý zvuk. Odstraňte závadu, aby se zvuk vypnul. Pokud závadu neodstraníte, signál se bude stále ozývat a varná deska se vypne.

Po opuštění tohoto režimu následujte výše popsaný postup. Na displeji se zobrazí DE a MO a deska se vypne. Po opětovném zapnutí bude varná deska fungovat normálně.

## Technický popis

Indukční systém je nejrychlejším současným způsobem vaření. Na rozdíl od tradičních plotýnek, kde varná zóna hřeje, u indukčního systému je teplo vytvářeno přímo uvnitř hrnce s feromagnetickým dnem.

### Vysvětlivky:







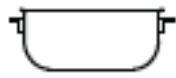


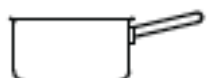
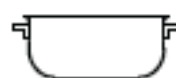




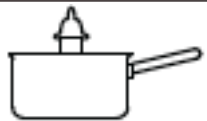





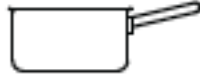

I = samostatná indukční varná zóna

B = booster: úroveň výkonu varné zóny může být posílena na 1600/2000 W

\* = Maximální úroveň výkonu je omezen, dokud je zesilovač aktivován pro příslušnou zadní varnou zónu (viz Spuštění a používání).

Varné plochy	Výkon (W)
Zadní levá	I 1200 - B1600
Zadní pravá	I 1500 - B 2000
Přední levá	I 1500 - B 2000
vpředu vpravo	I 1200 - B1600
Celkový výkon	7200

## Praktické rady pro vaření

Vaření na velmi prudkém ohni		 Tlakové vaření Tlakový hrnec   Grilování	 Smažení   Vaření
Vaření na prudkém ohni		 Palačinky	 Vaření na prudkém ohni a pražení (pečínky, steaky, řízky, rybí filety, smažená vejce)
Vaření na středním ohni		 Rychlé zahušťování (tekuté ovocné šťávy, vařící voda (těstoviny, rýže, zelenina), mléko)	
		 Pomalé zahušťování (husté šťávy)	
		 Vaření ve vodní lázni	 Tlakové vaření po zapískání tlakového
Vaření na pomalém ohni		 Vaření na pomalém ohni (dušení)	 Ohřívání pokrmů
Vaření na velmi pomalém ohni		 Čokoládová poleva	 Udržování teplých pokrmů



# Čištění a údržba

## Vypnutí přístroje

Před prováděním jakékoli údržby na přístroji odpojte přívod elektrické energie.

## Čištění trouby

Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

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

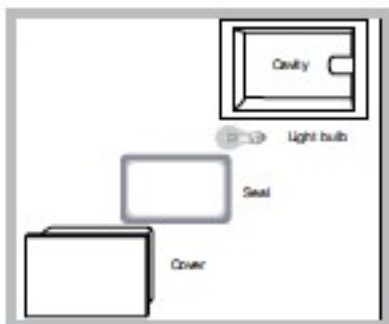
## Kontrola těsnění trouby

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

## Výměna žárovky v troubě

Výměna žárovky v troubě:

1. Pomocí šroubováku odstraňte skleněný kryt.



2. Odšroubujte žárovku a vyměňte ji. Příkon 25 W, vložka G9. Nasadte skleněný kryt a ujistěte se, že těsnění je správně umístěny (viz diagram).

**Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.**

## Čištění sklokeramické desky

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

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

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

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

\* K dispozici pouze u některých modelů.




### Automatické čištění pomocí PYROLYTICKÉHO cyklu

S režimem RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ dosáhne vnitřní teplota trouby výšky 500°C. Aktivuje se pyrolytický cyklus, který spálil zbytky jídla a špíny. Špína je doslovně spálená. Nakolik povrchy mohou být velmi horké, během automatického čistícího cyklu udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Částice se vzhledem k procesu spalování uvnitř trouby mohou vznítit. Neexistuje žádný důvod k obavám: tento proces je tak normální a bez nebezpečí


### Před zahájením režimu RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ:

- očistěte dvířka trouby;
  - pomocí vlhké houby odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čistící prostředky;
  - odstraňte veškeré příslušenství a posuvné rošty (pokud jsou k dispozici)
  - nepokládejte utěrky nebo chňapky přes rukojeť trouby.
- ! Pokud je trouba je příliš horká, pyrolytický cyklus se možná nespustí. Počkejte, dokud trouba nevychladne  
! Program může být spuštěn pouze když jsou dvířka trouby uzavřeny

### Aktivace programu Rychlé čištění:

- Zapněte ovládací panel stisknutím tlačítka 
- Stiskněte tlačítko  na displeji čas objeví předvolená doba trvání 1:30 h (normální cyklus), zatímco na displeji TEPLoty se střídavě budou zobrazovat "Piro" a "nor";
- Požadovanou úroveň čištění lze zvolit stiskem tlačítka , následně
  - Stiskem pro přepnutí na intenzivní cyklus: doba trvání 2 ha na displeji TEPLoty se střídavě bude zobrazovat text "Piro" a "int";
  - Stiskem pro přepnutí na ekonomický cyklus: doba trvání 1 ha na displeji TEPLoty se střídavě bude zobrazovat text "Piro" a "eco";



### Bezpečnostní zařízení



- tdvěře se uzamknou **automaticky**, jakmile teplota dosáhne vysokou hodnotu; na displeji se rozsvítí ikonka ;
- stisknutím tlačítka START / STOP můžete čistící cyklus kdykoli zrušit

- pokud dojde k poruše, topná tělesa se vypnou;
- jakmile byly dvířka trouby uzamčeny, nelze změnit nastavení trvání a času ukončení cyklu.


### Programování odloženého automatického čištění

! Programování je možné pouze po výběru režimu RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ

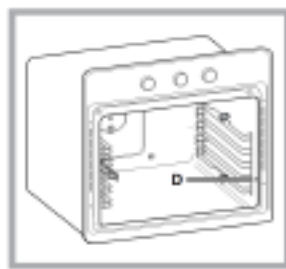
- Stiskněte tlačítko  a nastavte čas ukončení pomocí tlačítek + a -
- Při dosažení požadovaného času ukončení, stiskněte tlačítko  znovu
- Stiskněte tlačítko START / STOP pro potvrzení procesu programování
- Po uplynutí zvoleného času se na displeji TEPLoty zobrazí text END a zazní bzučák.
  - Například: Je 09:00 a byla zvolena hladina Economy (ECO) RYCHLÉ ČIŠTĚNÍ, s nastavenou dobou 1 hodina. 12:30 je naplánován jako koncový čas. Program se automaticky spustí v 11:30.

Ikony  a  začnou blikat na znamení, že programování bylo úspěšné. Po naprogramování, v době před zahájením režimu Rychlého čištění, displej ČASU střídavě zobrazuje trvání a konec Rychlého čištění. Pro zrušení procesu programování stiskněte tlačítko START/STOP

### Když se automatický čistící cyklus ukončí

Před otevřením dvířek trouby, budete muset počkat, dokud se ikona  nevypne: znamená to, že teplota trouby klesne na přijatelnou úroveň. Na dně a po stranách trouby si budete moci všimnout bílý usazený prach; odstraňte tyto usazeniny vlhkou houbou, jakmile trouba úplně vychladne. Případně můžete využít již zahřátou troubu, v tomto případě není nutné, aby se odstranily usazeniny, které jsou zcela neškodné av žádném případě nebudou mít vliv na jídlo.

### Nastavení posuvných polic:



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



**Indesit Company S.P.A.**

Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN)  
[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

01/2016-19513717401  
**XEROX FABRIANO**

---