

Cooker

Installation and use

Плита и рабочей поверхностью

Инструкции по установке и  
эксплуатации

sporák

instalace a použití

Готварска печка

Монтаж и употреба

Konyhabútor

Beépítés és használat

Sporák

Návod na inštaláciu a použitie

**K3C11/R**

 **INDESIT**



|           |   |    |
|-----------|---|----|
| <b>GB</b> | <b>Cooker with electric oven and ceramic hob</b><br>Instructions for installation and use                                 | 3  |
| <b>CS</b> | <b>Плита с электрической духовкой и<br/>стеклокерамической поверхностью</b><br>Инструкции по использованию и обслуживанию | 11 |
| <b>CZ</b> | <b>Sporák s elektrickou troubou</b><br>Návod k instalaci a použití  | 21 |
| <b>BG</b> | <b>Готварска печка с електрическа фурна и керамичен<br/>плот</b><br>Инструкции за монтаж и употреба                       | 32 |
| <b>HU</b> | <b>Konyhabútor többfunkciós sütovel és<br/>üvegkerámia munkalappal</b><br>Beépítési és használati utasítások              | 40 |
| <b>SK</b> | <b>Sporák sklokeramickou platňou</b><br><b>Návod na inštaláciu a použitie</b>   | 48 |

# Caution

In order to guarantee that your appliance operates in a safe and efficient manner:

- seek help only from authorised technical assistance centres;
- always insist on the use of original spare parts.

- 1 This appliance was designed for domestic use inside the home.
- 2 These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- 3 **This is a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cabinets) appliance.**
- 4 Before using the appliance, please read this instruction booklet carefully as it contains important information regarding the safe installation, use and maintenance of the cooker. Keep this booklet in a safe place so that, if necessary, it may be consulted at a later date.
- 5 After the packaging has been removed, ensure that the appliance is intact and not damaged in any way. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician and do not use the appliance. All packaging (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) should be kept out of reach of children as it is potentially dangerous.
- 6 The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer shall not be held responsible for any harm caused to persons or animals or for any damage to personal property resulting from incorrect installation.
- 7 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed electricity supply in compliance with current electrical safety regulations. This is a fundamental safety requirement that must be checked and, if there is any doubt, you should ask a professionally qualified technician to carry out a thorough check of the supply system. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused by a mains supply that has not been earthed correctly.
- 8 Before connecting the appliance, make sure its rating (which can be found on the appliance itself and/or on the packaging) corresponds to the power supply.
- 9 Make sure that the mains supply and the electrical sockets can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the serial number plate. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician.
- 10 The appliance must be connected to the mains by means of an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.
- 11 If the socket is incompatible with the plug, ask a professionally qualified technician to replace it with a suitable one. The technician should also make sure that the power cables attached to the socket can withstand the maximum power of the appliance. In general, it is not advisable to use adaptors, multiple sockets and/or extension cords. If this cannot be avoided, only use single or multiple adaptors and extension cords that comply with current safety regulations. Never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension cord, or the maximum power level indicated on the multiple adaptor.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Shut off the main switch for the appliance when it is not being used.
- 13 The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- 14 Do not attempt to replace the power supply cable yourself. If the cable is damaged or needs replacing, contact a technical assistance centre that has been authorised by the manufacturer.
- 15 This appliance should only be used for the purpose for which it was designed. Any other purpose (for example, heating the room) constitutes improper use of the oven and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- 16 All users of electrical appliances should observe several basic rules. These include:
  - Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
  - Do not use the appliance when barefoot.
  - Do not use extension cords. If this cannot be avoided, be especially careful.
  - When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
  - Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sunlight, etc.)
  - Do not allow children or disabled individuals to operate the appliance without supervision.
- 17 Always disconnect the appliance from the mains supply (either by unplugging it or by shutting off the switch) before cleaning it or carrying out any maintenance work.
- 18 Before disposing of the appliance, make it unusable by unplugging it and cutting off the power supply cable. It is also advisable to remove any potentially hazardous parts, especially with regard to children who may use the old appliance as a toy.
- 19 Do not use unstable or misshapen pans on the electric cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- 20 Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- 21 If you are using small domestic appliances near the hob, ensure that their power supply cables do not come into contact with the hot parts of the surface.
- 22 Always make sure that the knobs are in the “<B>•”/“●”/“○” position when the appliance is not in use.
- 23 **The heating elements and certain parts of the oven door become extremely hot when the appliance is in use. Do not touch these parts yourself and keep children well away from the appliance.**
- 24 If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
- 25 If the surface of the glass cracks, unplug the appliance immediately. For any repairs, contact only an authorised after-sales service centre and demand original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety appliance.
- 26 The glass ceramic hob is resistant to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object, such as tool for example. In this case, unplug the appliance immediately and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.
- 27 **Remember that the heating area stays hot for at least half an hour after being turned off; please refrain from placing any cookware or other items on the cooking zone while still hot**

# Installation

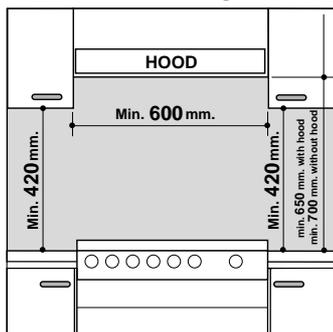
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

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

## Positioning

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

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

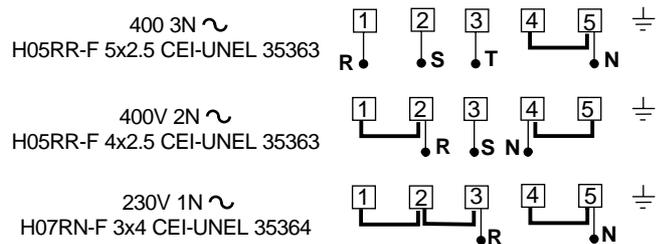


## Levelling

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

## Electrical connection

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



## Feeding cable installation

Terminal block opening:

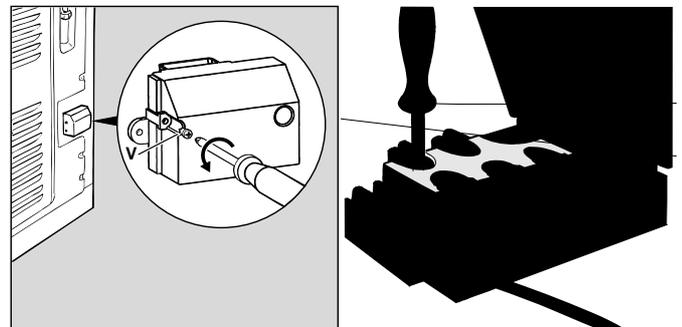
- Unscrew screw "V"
- Pull and open the junction block lid

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

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

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

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



## Connecting the supply cable to the mains

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

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

# Technical Specifications

## Oven

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Dimensions (WxDxH)  | 39x44x34 cm |
| Volume              | 58 lt       |
| Oven absorption Max | 2100 W      |

## Ceramic Hob

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

## ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens  
Norm EN 50304

Declared energy consumption for Natural convection Class  
heating mode:  Convection

## Voltage and frequency

see data plate

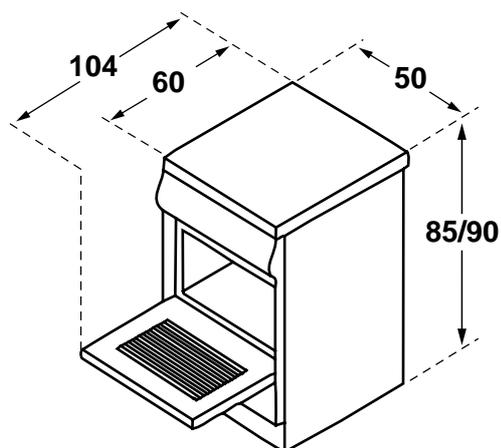
## Inner Dimensions of the Food Warmer:

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



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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



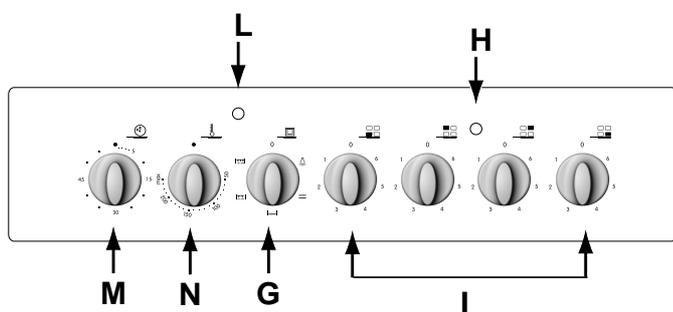
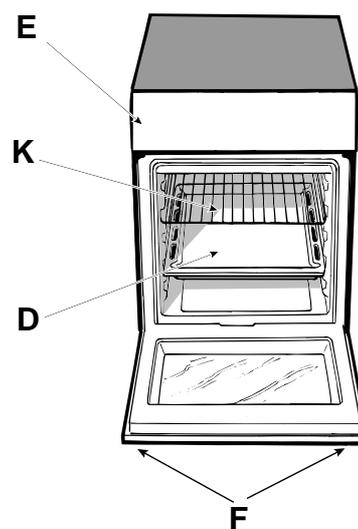
## Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

# The cooker with electric oven and ceramic hob

- D. Dripping Pan or Baking Sheet
- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Selector Knob
- H. The green pilot lamp
- I. The control knobs for the electric plates
- K. Oven Rack
- L. Thermostat Light
- M. Timer Knob
- N. Thermostat Knob
- O. Timer Knob



# The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

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

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

## The oven knobs

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:

**G** - the selection knob

**N** - the thermostat knob on the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

## 1. Static oven

- Knob "G" setting: 

- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

## 2. The bottom heating element

- Knob "G" setting: 

- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

## 3. The Top heating element

- Knob "G" setting: 

- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

## 4. The grill

- Knob "G" setting: 

- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

**Important:** when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%)**. When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

## The oven-operating pilot lamp (L)

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

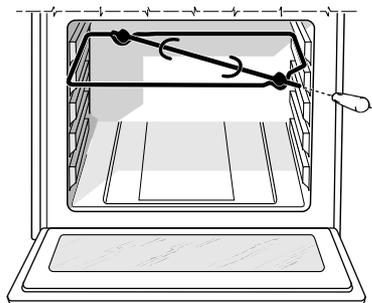
## Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

## The rotisserie

To operate the rotisserie, proceed as follows:

- place the dripping-pan on the 1st rack;
- insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- to start the spit, set the oven selection knob (G) on setting  (which delivers 50% of the total grill power) for small quantities of food, or on setting  (which delivers total grill power).



## Timer Knob

To use the timer, the ringer "M" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

# Cooking advice

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

## Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

|   |
|---|
| <b>Pastry is too dry</b>  |
| Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.                         |
| <b>Pastry dropped</b>   |
| Use less liquid or lower the temperature by 10°C.                                     |
| <b>Pastry is too dark on top</b>  |
| Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.       |
| <b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>                            |
| Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.                |
| <b>The pastry sticks to the pan</b>   |
| Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper. |

## Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

## To grill

When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

**Important:** always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

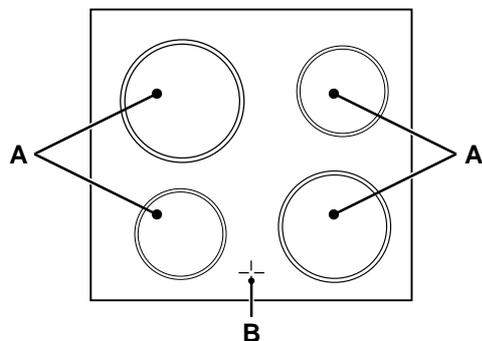
# User's instructions the ceramic hob

## Description

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

**A.** Cooking area (A).

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



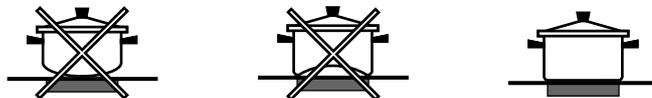
## Description of the heating elements

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

## Instructions for using the pyroceram top

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

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



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



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

# Practical advice for using the electric plates

## The cook-top electric plate control knobs (I)

The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre).

To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter. Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

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

## The green pilot lamp (H)

This lights up when an electric plate is turned on.

## Cooking advice

| Selection knob setting    | Foods                      | Wt. (Kg)            | Cooking position from bottom | Heating time (minutes) | Thermostat knob | Cooking time (minutes) |   |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|------------------------|---|
| <b>1 Static</b><br>—<br>— | Lasagne                    | 2,5                 | 2                            | 5                      | 200             | 45-50                  |   |
|                           | Cannelloni                 | 2,5                 | 3                            | 5                      | 200             | 30-35                  |   |
|                           | Pasta bakes au gratin      | 2,0                 | 3                            | 5                      | 200             | 30-35                  |   |
|                           | Veal                       | 1,7                 | 2                            | 10                     | 180             | 60-70                  |   |
|                           | Chicken                    | 1,5                 | 3                            | 10                     | 200             | 80-90                  |   |
|                           | Duck                       | 1,8                 | 3                            | 10                     | 180             | 90-100                 |   |
|                           | Rabbit                     | 2                   | 3                            | 10                     | 180             | 70-80                  |   |
|                           | Pork                       | 2,1                 | 3                            | 10                     | 180             | 70-80                  |   |
|                           | Lamb                       | 1,8                 | 3                            | 10                     | 180             | 70-80                  |   |
|                           | Mackerel                   | 1,1                 | 2                            | 5                      | 180             | 30-40                  |   |
|                           | Red porgy                  | 1,5                 | 2                            | 5                      | 180             | 30-35                  |   |
|                           | Trout baked in paper       | 1                   | 2                            | 5                      | 180             | 25-30                  |   |
|                           | Napolitan pizza            | 1                   | 2                            | 15                     | 220             | 15-20                  |   |
|                           | Biscuits or cookies        | 0,5                 | 3                            | 10                     | 180             | 10-15                  |   |
|                           | Flan or tart               | 1,1                 | 3                            | 10                     | 180             | 25-30                  |   |
|                           | Savoury pie                | 1                   | 3                            | 10                     | 180             | 30-35                  |   |
|                           | Yeast cake                 | 0,5                 | 3                            | 10                     | 160             | 25-30                  |   |
|                           | Fruit cake                 | 1                   | 3                            | 10                     | 170             | 25-30                  |   |
|                           | <b>2 Oven bottom</b><br> — | Finishing touches   |                              |                        |                 |                        |   |
|                           | <b>3 Top bottom</b><br> ↕  | Sole and cuttlefish | 1                            | 4                      | 5               | Max                    | 8 |
| Squid and shrimp on spits |                            | 1                   | 4                            | 5                      | Max             | 4                      |   |
| Cod fillets               |                            | 1                   | 4                            | 5                      | Max             | 10                     |   |
| Grilled vegetables        |                            | 1                   | 3/4                          | 5                      | Max             | 8-10                   |   |
| <b>4 Grill</b><br> ↕      | Veal steaks                | 1                   | 4                            | 5                      | Max             | 15-20                  |   |
|                           | Cutlets                    | 1,5                 | 4                            | 5                      | Max             | 20                     |   |
|                           | Hamburgers                 | 1                   | 3                            | 5                      | Max             | 7                      |   |
|                           | Mackerels                  | 1                   | 4                            | 5                      | Max             | 15-20                  |   |
|                           | Toast sandwiches           | n.º 4               | 4                            | 5                      | Max             | 5                      |   |
|                           | <b>With rotisserie</b>     |                     |                              |                        |                 |                        |   |
|                           | Veal on the spit           | 1,0                 | -                            | 5                      | Max             | 70-80                  |   |
| Chicken on the spit       | 2,0                        | -                   | 5                            | Max                    | 70-80           |                        |   |

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

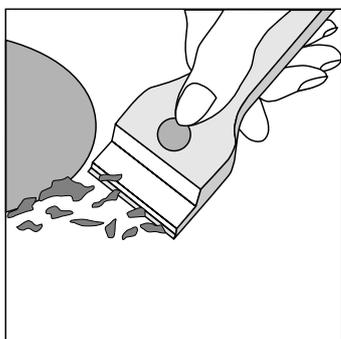
## Routine maintenance and cleaning of the oven

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

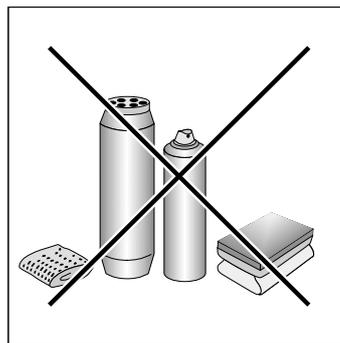
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is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

### Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type **CERA** (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type.



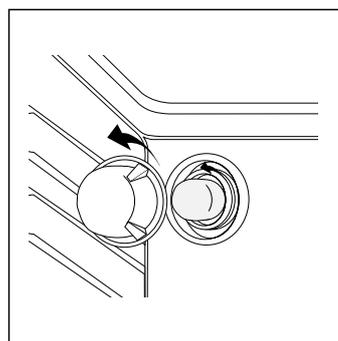
Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used.



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

### Replacing the oven light bulb

- Either pull out the plug (if it is accessible) or disconnect the oven from the mains by turning off the multipole switch used for connecting the oven to the electricity source;
- Remove the glass cover of the lamp holder;
- Unscrew the bulb and replace it with a high temperature resistant bulb (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage 230 V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the power supply to the oven.



1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованной мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей ответственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления.  
Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при  
ЕРВия ЕРВиобпри  
тьИ.

ЦИМ

ой схеме

ена для одно-  
единены между  
в нижней части

, как показано на рис. D

провода в зажимах 1-2-3;  
кабель в хомуте и закройте крыш-  
лодки, завернув винт V.



Рис. C

Рис. D

### Подсоединение кабеля к сети

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

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

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

Рис. В  
ЧЕНИЯ

оборудования зазем-  
землени в соответ-  
рической безопасности.  
ли с себя всякую ответственность  
личной которого явилось неправильное  
рудования.  
е  
метр  
тающего кабеля зависят от типа электричес-

**ДУХОВКА**

Размеры (Ширина x Глубина x Высота)

Объем

Мощность духовки (max)

**СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ (зоны нагрева)**

Передняя левая

Задняя левая

Задняя правая

Передняя правая

Максимальная мощность

**ENERGY LABEL**

Директива 2002/40/CE электрических духовка

Норматив EN 50304

Заявление о расходах натуральной конвекции функции

Напряжение и частота  
См. таблицу характеристик

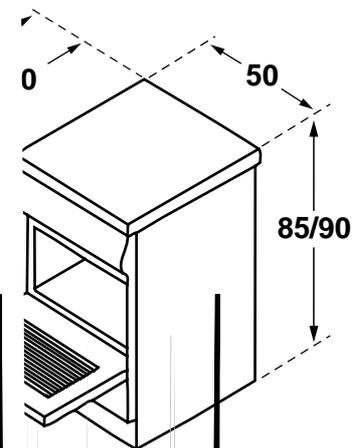
Размеры отделения

соответствует следующим директивам Европейского сообщества:

73 (Низкое напряжение) и последующие

189 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;

93 и последующие модификации.



Продукция сертифицирована на соответствие



АЮ 77

**Описание**

- D Поддон для сбора...
- E Панель управл...
- F Регулируем...
- G Рукоятка вы...
- H Зеленый ин...
- K Решетка...
- I Рукоятка...
- L Индикатор...
- N Ручка...
- M Ручка...



Для выбора различных функций плиты служат ручки и кнопки на панели управления.

**Внимание:** перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появиться неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

## Ручки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух ручек, расположенных на панели управления:

**G** — ручки выбора функций духовки ;

**N** — ручки термостата — символ

(символьные обозначения ручек нанесены на панель управления).

Когда ручка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «0» — выключено, в духовке горит свет. При установке ручки в позицию  свет загорается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

## 1. СТАТИЧНАЯ ДУХОВКА

- Положение ручки **G**: 

- Положение ручки **N**: любое между 50°C и Max

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной ручкой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

## 2. НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- Положение ручки **G**: 

- Положение ручки **N**: любое между 50°C и Max

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной ручкой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение ручки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

Эта опция не позволяет достигать в духовке максимально возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пиригов, тортов.

## 3. ГРИЛЬ

- Положение ручки **G**: 

- Положение ручки **N**: любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрально-Сильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

## 4. ГРИЛЬ

- Положение ручки **G**: 

- Положение ручки **N**: любое между 50°C и Max

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

**Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.** Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. «Практические советы по приготовлению пищи в духовке»). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

## Индикатор термостата духовки (L)

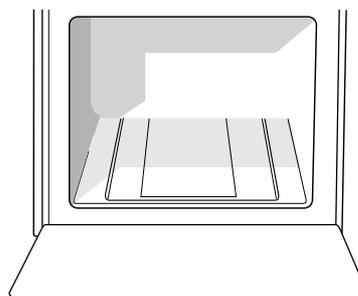
Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного ручкой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

**Внимание:** дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

## Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив ручку **G** в положение  (используется 50% мощности гриля) для небольших количеств пищи, или в положение  (гриль включен на полную мощность).



## Таймер (M)

Чтобы завести таймер, поверните ручку **M** почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением  ручки **M** установите желаемое время приготовления, совместив риску ручки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

## Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

|   |
|---|
| <b>Если пирог слишком сухой:</b>  |
| в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.                               |
| <b>Если пирог слишком сырой:</b>  |
| в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.       |
| <b>Если поверхность пирога слишком темная:</b>  |
| поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.             |
| <b>Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:</b>  |
| сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления. |
| <b>Если пирог пригорает к форме:</b>  |
| хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.  |
| <b>Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:</b>                   |
| уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.             |

## Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

## Использование гриля

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции. При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни, на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

**Важно:** для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) **при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.**

В таблице гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке” приведены сведения о температуре и времени приготовления, уровнях решетки (противня), рекомендуемых для достижения наилучших результатов при приготовлении в духовке.

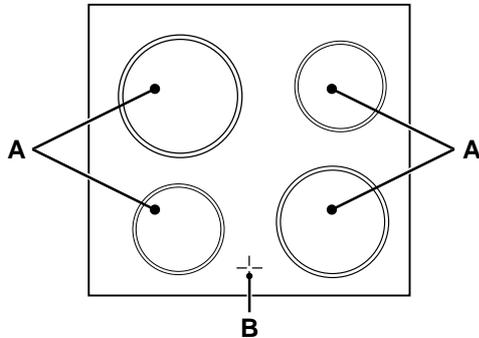
# Использование стеклокерамической поверхности

## Описание

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

**A.** Области для готовки (A).

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



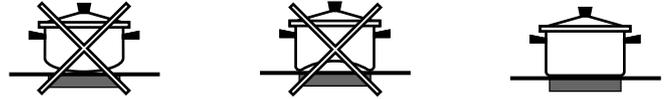
## Описание нагревательных элементов

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

## Использование посуды на стеклокерамической поверхности

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

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



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



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

# Рекомендации по использованию электрических конфорок

## РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)

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

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

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

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

## Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

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

### **Духовка**

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

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при

## Практические советы

| Положение рукоятки выбора функций духовки  | Блюдо                            | Вес (кг) | Уровень духовки, считая снизу | Время предварительного разогрева духовки (мин) | Положение рукоятки термостата, С° | Время приготовления (мин) |
|--|----------------------------------|----------|-------------------------------|--|-----------------------------------|---------------------------|
| <b>1. Статичная духовка</b><br>               | Лазанья                          | 2,5      | 2                             | 5  | 200                               | 45-50                     |
|  | Канеллони                        | 2,5      | 3                             | 5  | 200                               | 30-35                     |
|  | Запеченная лапша                 | 2,0      | 3                             | 5  | 200                               | 30-35                     |
|  | Телятина                         | 1,7      | 2                             | 10   | 180                               | 60-70                     |
|  | Курица                           | 1,5      | 3                             | 10   | 200                               | 80-90                     |
|  | Утка                             | 1,8      | 3                             | 10   | 180                               | 90-100                    |
|  | Кролик                           | 2        | 3                             | 10   | 180                               | 70-80                     |
|  | Свинина                          | 2,1      | 3                             | 10   | 180                               | 70-80                     |
|  | Баранина                         | 1,8      | 3                             | 10   | 180                               | 70-80                     |
|  | Скумбрия                         | 1,1      | 2                             | 5  | 180                               | 30-40                     |
|  | Форель, запеченная в пакете      | 1        | 2                             | 5  | 180                               | 25-30                     |
|  | Неаполитанская пицца             | 1        | 2                             | 15   | 220                               | 15-20                     |
|  | Бисквиты или печенье             | 0,5      | 3                             | 10   | 180                               | 10-15                     |
|  | Пирог, торт с фруктами           | 1,1      | 3                             | 10   | 180                               | 25-30                     |
|  | Несладкий пирог                  | 1        | 3                             | 10   | 180                               | 30-35                     |
|  | Дрожжевой пирог                  | 0,5      | 3                             | 10   | 160                               | 25-30                     |
|  | Фруктовый кекс                   | 1        | 3                             | 10   | 170                               | 25-30                     |
| <b>2. Нижний нагревательный элемент</b><br> | Завершающая стадия приготовления |          |                               |  |                                   |                           |
| <b>3. Гриль</b><br>                         | Камбала и сепии                  | 1        | 4                             | 5  | Max                               | 8                         |
|  | Кальмары и креветки на вертеле   | 1        | 4                             | 5  | Max                               | 4                         |
|  | Филе трески                      | 1        | 4                             | 5  | Max                               | 10                        |
|  | Запеченные овощи                 | 1        | 3/4                           | 5  | Max                               | 8-10                      |
| <b>4. гриль</b><br>                         | Стейки из телятины               | 1        | 4                             | 5  | Max                               | 15-20                     |
|  | Котлеты                          | 1,5      | 4                             | 5  | Max                               | 20                        |
|  | Гамбургеры                       | 1        | 3                             | 5  | Max                               | 7                         |
|  | Макрель                          | 1        | 4                             | 5  | Max                               | 15-20                     |
|  | Сэндвичи                         | n.° 4    | 4                             | 5  | Max                               | 5                         |
|  | <b>На вертеле:</b>               |          |                               |  |                                   |                           |
|  | - телятина                       | 1,0      | -                             | 5  | Max                               | 70-80                     |
|  | - курица                         | 2,0      | -                             | 5  | Max                               | 70-80                     |

**NB:** Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании режимов гриля всегда помещайте поддон для сбора жира на 1-й снизу уровень духовки.

**Indesit Company spa**

*Срок службы*

**10 лет**

**со дня изготовления**

 **INDESIT**

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

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

**K 3C11/R**

---

**Sporák s elektrickou troubou**

**Návod k instalaci a použití**

# Důležité

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

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

|    |   |
|----|---|
| 1  |   |
| 2  |   |
| 3  | 16  |
| 4  | •   |
|    | •   |
|    | •   |
| 5  | •   |
|    | •   |
|    | •   |
| 6  | 17  |
| 7  | 18 Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny potenciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát. |
|    | 19  |
| 8  | 20  |
| 9  | 21  |
|    | 22  |
| 10 | 23  |
| 11 | 24  |
|    | •   |
|    | 25  |
|    | 26 Varování:  |
|    | 27  |
| 12 |   |
| 13 |   |
| 14 |   |
| 15 |   |

# Instalace

## Důležité:

## Umístění

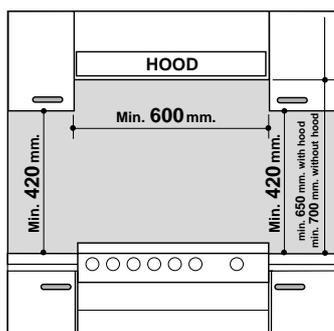
a)

b)

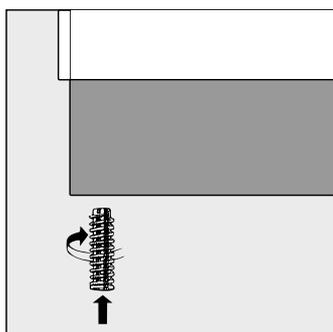
c)

d)

e)

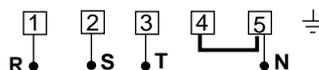


## Vyrovnání

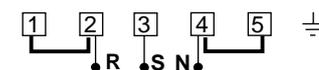


## Elektrické připojení

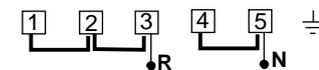
400 3N ~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



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



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



## Instalace napájecího kabelu

• V

•

•

A-B

## Poznámka:

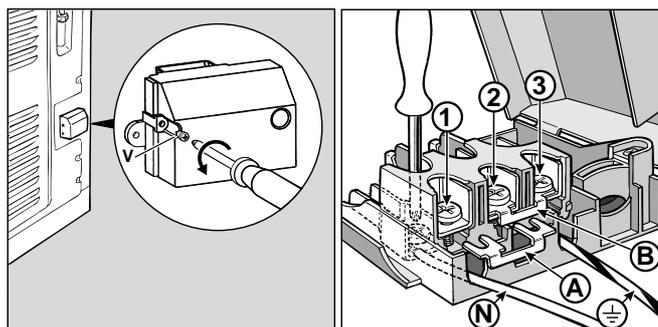
•

N  $\perp$

•

•

V



## Připojení napájecího kabelu k síti

•

•

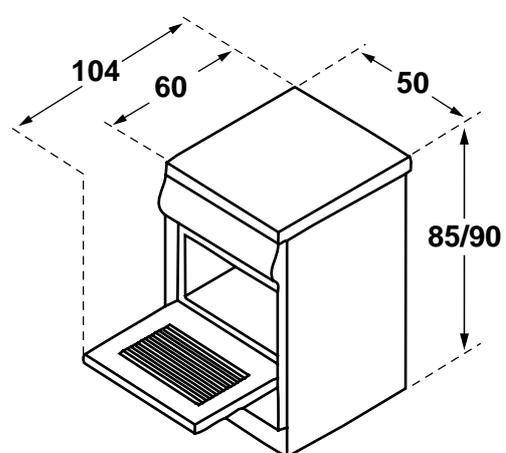
•

---

Trouba

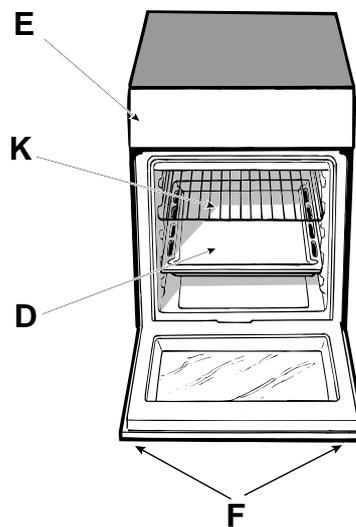
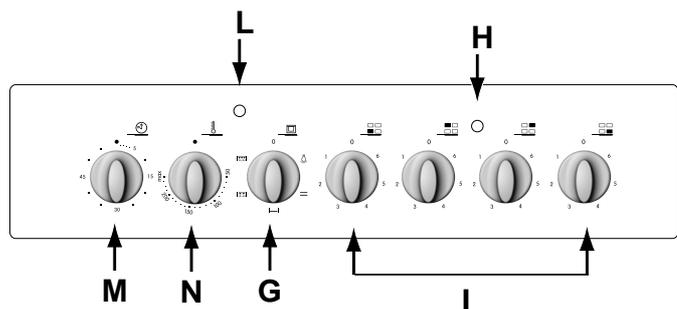
---

Sklokeramická varná deska



# Sporák s elektrickou troubou

D  
E  
F  
G  
H  
K  
L  
M  
N



Pozor:

Max

Pozor:

Max

Knoflíky pro ovládání trouby

G  
N

„0”



1. Statický režim

„G”: \_\_\_\_\_  
„N”: \_\_\_\_\_ 50°C Max

Otáčející s

a)

b)

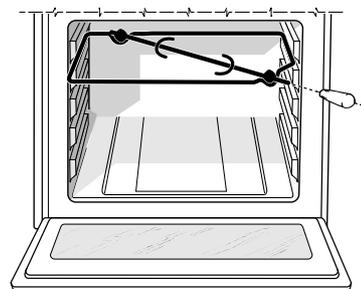
c)

G



2. Spodní topné těleso

„G”: | \_\_\_\_\_ |  
„N”: \_\_\_\_\_ 50°C Max



Knoflík časovače

M



### Pečení koláčů

**Hotové pečivo je příliš suché**

Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

**Dort se slehl**

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

**Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé**

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

**Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.**

Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

**Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)**

Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

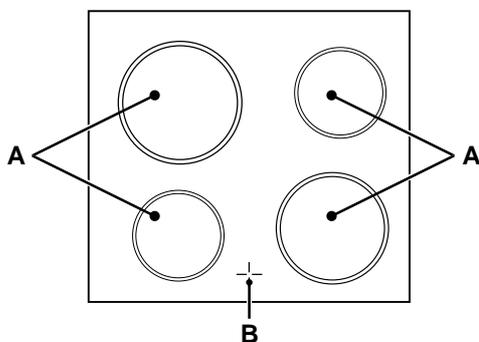
**Použití grilu****Důležité:**

**ale také uspoříte cca 10% energie.**

# Pokyny k používání keramické varné desky

## Popis

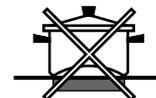
A.  
B.



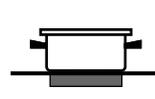
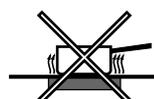
Popis topných prvků  
Varné zóny se sálavým teplem

## Používání keramické varné desky

•



•



•

•

# Praktické rady při používání elektrických plotýnek

## Regulační knoflíky elektrických plotýnek (I)

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

## Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (H)

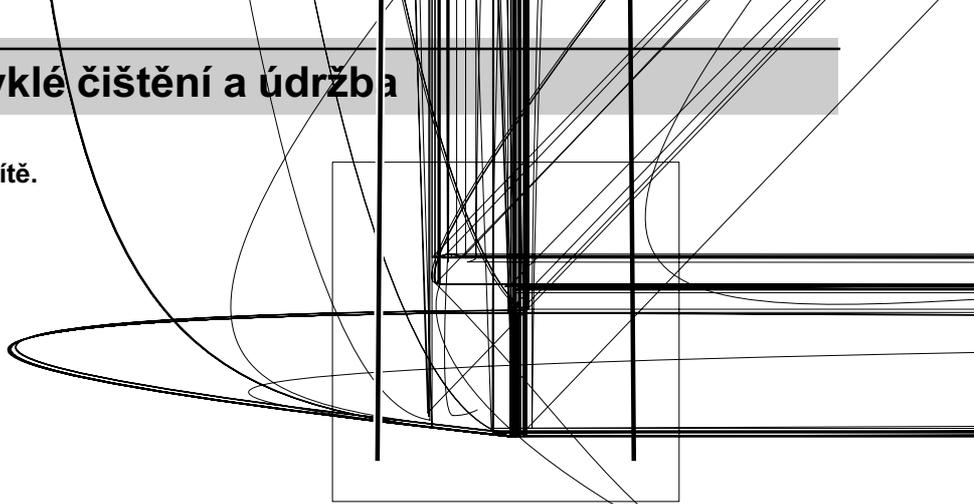
# Obvyklé čištění a údržba

Před každým čištěním vypněte sporák ze sítě.

- 
- 

- 
- 

- 



Prost  
keramické

Čištění povrchu varné desky

CERA 

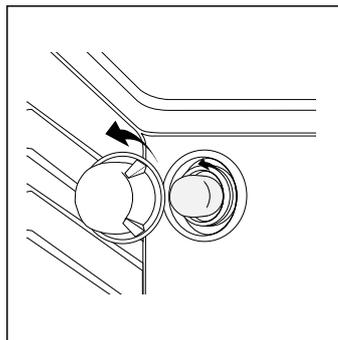
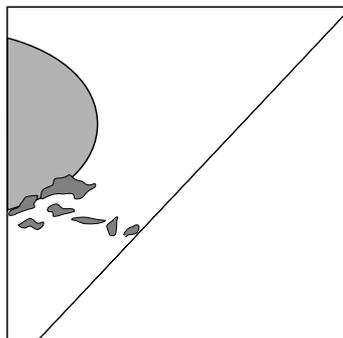
ihned

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- 

- 
- 

- 



## Praktické rady při pečení

| Poloha knofl. volby režimu        | Připravovaný pokrm                 | Hmot. (kg)       | Poloha roštu (odspodu) | Doba přehřevu (min) | Knoflík termostatu | Doba vaření (min.) |
|-----------------------------------|------------------------------------|------------------|------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| <b>1 Statický režim</b><br>—<br>— | Lasagne (plněné těstoviny)         | 2,5              | 2                      | 5                   | 200                | 45-50              |
|                                   | Cannelloni (těstoviny)             | 2,5              | 3                      | 5                   | 200                | 30-35              |
|                                   | Gratinované těstoviny              | 2,0              | 3                      | 5                   | 200                | 30-35              |
|                                   | Telecí                             | 1,7              | 2                      | 10                  | 180                | 60-70              |
|                                   | Kuře                               | 1,5              | 3                      | 10                  | 200                | 80-90              |
|                                   | Kachna                             | 1,8              | 3                      | 10                  | 180                | 90-100             |
|                                   | Králík                             | 2                | 3                      | 10                  | 180                | 70-80              |
|                                   | Vepřové                            | 2,1              | 3                      | 10                  | 180                | 70-80              |
|                                   | Jehněčí                            | 1,8              | 3                      | 10                  | 180                | 70-80              |
|                                   | Makrela                            | 1,1              | 2                      | 5                   | 180                | 30-40              |
|                                   | Růžička                            | 1,5              | 2                      | 5                   | 180                | 30-35              |
|                                   | Pstruh pečený v alobalu            | 1                | 2                      | 5                   | 180                | 25-30              |
|                                   | Neapolská pizza                    | 1                | 2                      | 15                  | 220                | 15-20              |
|                                   | Cukroví nebo koláčky               | 0,5              | 3                      | 10                  | 180                | 10-15              |
|                                   | Dortový korpus nebo ovocný koláč   | 1,1              | 3                      | 10                  | 180                | 25-30              |
|                                   | Pikantní plněný závin              | 1                | 3                      | 10                  | 180                | 30-35              |
|                                   | Kynutý koláč                       | 0,5              | 3                      | 10                  | 160                | 25-30              |
|                                   | Ovocný koláč                       | 1                | 3                      | 10                  | 170                | 25-30              |
|                                   | <b>2 Spodní topné těleso</b><br> — | Dokončení pokrmu |                        |                     |                    |                    |
| <b>3 Gril</b><br> ☺               | Platýz a sépie                     | 1                | 4                      | 5                   | Max                | 8                  |
|                                   | Chobotnice a garnáty               | 1                | 4                      | 5                   | Max                | 4                  |
|                                   | Filé z tresky                      | 1                | 4                      | 5                   | Max                | 10                 |
|                                   | Grilovaná zelenina                 | 1                | 3/4                    | 5                   | Max                | 8-10               |
| <b>4 Gril</b><br> ☺☺              | Telecí steaky                      | 1                | 4                      | 5                   | Max                | 15-20              |
|                                   | Kotlety                            | 1,5              | 4                      | 5                   | Max                | 20                 |
|                                   | Hamburgery                         | 1                | 3                      | 5                   | Max                | 7                  |
|                                   | Makrely                            | 1                | 4                      | 5                   | Max                | 15-20              |
|                                   | Sendviče                           | 4 kusy           | 4                      | 5                   | Max                | 5                  |
|                                   | <b>S otáčejícím se rožněm</b>      |                  |                        |                     |                    |                    |
| Telecí na rožni                   | 1,0                                | -                | 5                      | Max                 | 70-80              |                    |
| Kuře na rožni                     | 2,0                                | -                | 5                      | Max                 | 70-80              |                    |

**Poznámka:** Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se mínit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístíte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

---

<http://www.indesit.cz>

AP servis AR s.r.o.

**Indesit Company**

**Indesit Company spa**

# **МЕРЛОНИ Индезит България ЕООД**

## **СВЕТОВЕН ТЪРГОВСКИ ЦЕНТЪР – ИНТЕРПРЕД**

Бул. Драган Цанков № 36, офис 412, СОФИЯ 1057

### **Инструкция за монтаж, експлоатация и поддръжка**

### **Готварска печка с електрическа фурна и керамичен плот**

## **K3C11/R**

Преди включване на уреда в експлоатация прочети внимателно!

Този уред не е професионален и е предназначен само за домашна употреба.

Тази инструкция е само за тези страни чиито символи са изписани на книжката.

Преди работа с уреда прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация. Тя съдържа необходимата информация за правилния монтаж и начин на работа и поддръжка.

Проверете целостта на уреда след като го извадите от опаковката. Ако имате макар и минимални съмнения, потърсете помощта на квалифициран персонал. Не оставяйте опаковъчните материали (пластмасови пликчета, полистирол, пирони и др.) за игра на деца, тъй като могат да се окажат опасни за тях.

Монтажът е за сметка на купувача и трябва да се извърши от квалифицирани специалисти според инструкциите на производителя. Неправилното монтиране може да причини щети на хора, животни или предмети, за които производителят не носи отговорност.

Електрическата безопасност на уреда е гарантирана когато той е правилно свързан в изправна ел. инсталация, надеждно заземена според стандартните норми за сигурност. Препоръчва се лично да проверите това основно изискване за сигурност и в случай на съмнение да изискате щателна проверка на ел. инсталацията от страна на квалифицирани специалисти. Производителят не е отговорен за щети по причина на евентуално незаземена инсталация.

Преди да извършите свързването, проверете дали данните на уреда отговарят на тези на ел. инсталацията. Проверете дали капацитетът на инсталацията и на контактите е подходящ за максималната мощност на уреда, посочена на съответната табела. При съмнения се консултирайте със специалист.

При извършване на монтажа е необходим многополюсен прекъсвач с разстояние между клемите поне 3 мм.

Ако щепселът и контактът са несъвместими, щепсела трябва да се смени от квалифициран техник, който трябва да провери дали захранващият кабел може да поеме консумираната от уреда мощност. Не се препоръчва използването на адаптори, удължители и разклонители. Ако все пак това се окаже необходимо, използвайте единствено обикновени адаптори и подходящи удължители, като внимавате да не надвишите техните граници за сила на тока и напрежение.

В случай, че няма да използвате уреда дълго време е добре да го изключите от основния прекъсвач и/или захранването на газ.

Не запушвайте отворите за вентилация и топлообмен. Не сменяйте захранващия кабел сами. Ако това се окаже необходимо, потърсете помощта на специализирания сервиз на производителя.

Уредът трябва да се използва единствено за целта, за която е създаден. Всякаква друга употреба (напр. затопляне на помещения) се счита за несвойствена и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за евентуални щети, причинени от несвойствена, погрешна или неразумна работа с уреда.

При работа с какъвто и да е електрически уред съблюдавайте следните основни правила:

- не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;
- не трябва да сте боси докато боравите с него;
- избягвайте употребата на удължители;
- не дърпайте кабела, за да изключите уреда от контакта;
- не го оставяйте на атмосферните влияния (дъжд, слънце и др.);

не оставяйте деца или неподготвени за това хора да боравят с него, без да ги наблюдавате стриктно. Преди да извършвате почистване или евентуално поправка на уреда е необходимо да го изключите от захранващата мрежа посредством основния прекъсвач или направо от контакта.

Ако решите да не използвате повече електроуред от този вид, трябва да го обезопасите, като отрежете захранващия кабел, след като го изключите от контакта. Обезопасете освен това и всички части на уреда, които представляват потенциална опасност най-вече за деца, които биха могли да си играят с него. За да избегнете разливания, не използвайте съдове с неравно или деформирано дъно. Насочвайте дръжките на съдовете навътре за да се предпазите от случайното им преобръщане.

Някои части от уреда остават горещи дълго след употреба. Не ги докосвайте.

Никога не използвайте лесно запалими течности, като спирт и бензин, близо до уреда когато той работи.

Когато използвате малки електродомакински уреди в близост до печката дръжте захранващият им кабел далеч от горещите части.

Дръжте ключовете в нулево положение когато не използвате уреда.

Когато фурната или грилът работят, съответните части много се нагриват и е необходимо да държите децата по-далече от тях.

никога не поставяйте горещи съдове или запалими материали в долното чекмедже.

Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.

Настоящите инструкции се отнасят единствено за квалифицирания ехник, който ще извърши монтажа и регулирането на Вашата печка, ще я поддържа в изправно състояние според действащите в сраната норми и стандарти.

всяка поправка, почисване и регулиране на уреда извършвайте след като сте го изключили от електрическата мрежа.

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;

Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.

Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагриващите се плочи.(виж фигурата)

Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.

Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.

(само при някои модели)

За доброто нивелиране печката е снабдена с регулиращи крачета. Ако е необходимо тези крачета могат да се навият в ъглите на основата на печката.

(Фиг.1).

Отваряне на присъединителната кутия:

- Развийте винт “ ”
- дръпнете и отворете горната страна на капака

За монтажа на захранващия кабел извършете следните операции:

- поставете мостчета - в зависимост от типа на свързването, което желаете да осъществите. Използвайте схемата на фиг.3

мостчетата са доставени от фабриката производител и са за свързване към 230V монофазен ток(контакти 1-2-3 са свързани помежду си). Мостчето 4-5 е разположено в долната част на присъединителната кутия.

- поставете кабелите ( и  $\equiv$ ) както е показано на фигурата и съответните винтове.
- фиксирайте останалите кабелчета върху клеми1-2-3.
- фиксирайте кабела в съответното място на закрепване и затворете капака на кутията със винт “ ”.

r †

Размерът на захранващия кабел зависи от начина на свързване( виж диаграмата).

|   |             |
|---|-------------|
| Размери (ШхДхВ)                           | 39x44x34 cm |
| Обем                                      | 58л         |
| Максимална консумирана мощност на фурната | 2100W       |



|   |        |
|---|--------|
| Преден лъв  | 1200 W |
| Заден лъв   | 1700 W |
| Заден десен                                       | 1200 W |
| Преден десен                                      | 1700 W |
| Максимална консумирана мощност на керамичния плот | 5800 W |

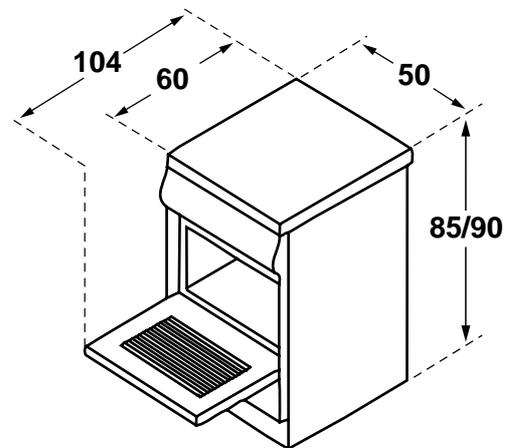
- 73/23/ от 19/02/73 (Ниско напрежение) и последвалите промени;
- 89/336/ от 03/05/89 (Електромагнитна съвместимост) и последвалите промени;
- 93/68/ от 22/07/93 и последвалите промени.

Директива 2002/40/CE за етикета за електрическите фурни  
 Норма EN 50304  
 Декларация за енергийни разходи Категория естествена конвекция

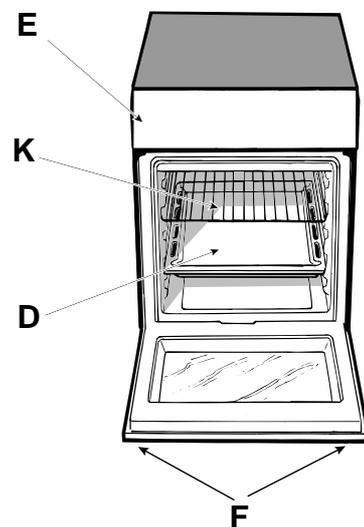
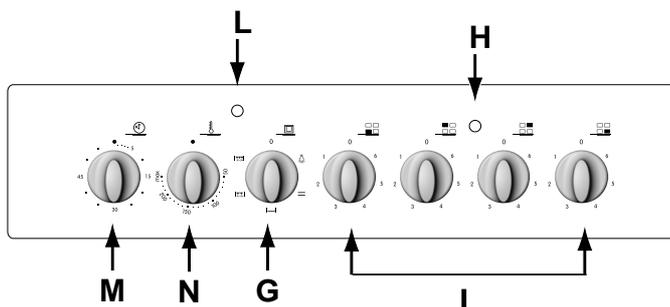
начин на загреване:  Статичен

виж данните на панела

Ширина: 42 cm  
 Дълбочина: 44 cm  
 Височина: 23 cm



- Тава
- Командно табло
- Регулируеми крачета
- Ключ за фурната
- Зелена сигнална лампа
- Решетка
- Ключ за електрическите котлони
- Сигнална лампа за включен термостат
- Таймер
- Ключ на термостата



Различните функции на печката се регулират от ключовете на командното табло.

При първоначално включване на уреда, препоръчваме да оставите термостата на фурната на най-високото деление на температурата и да оставите уреда да работи в продължение на половин час с отворена врата. Оставете стаята с отворена врата. Отделената миризма при началното включване на фурната се дължи на изпарението на защитните вещества ползвани за предпазване по време на съхранение на уреда и преди монтажа.

Използвайте най-ниската скара на фурната за печене на шиш (където е налично). За всяко друго печене използвайте подвижната решетка и не поставяйте съдове на дъното на фурната, за да не повредите емайла.

С тези два ключа Вие можете да изберете ртазличните функции и температури на фурната подходящи за ястията, които приготвяте.

- програматор (означен със символ
- термостат (означен със символ

Когато делението на програматора сочи върху символ различен от " ", автоматично се включва лампата на фурната. Наличието на символа прави възможно включването на лампата на фурната, без да се включени нагревателите на фурната. Когато лампата е включена следователно фурната функционира и лампата ще остане включена до приключване на печенето.

- Ключ " " на програматора: поз. \_\_\_\_\_
- Ключа на термостата " " : между °C и

В това положение се включват лампа на фурната, горния и долния реотани. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тя е и най-добрата система за приготвяне на баници, сладкиши, печени плодове.

Когато използвате статичната програма, препоръчваме да се приготвя само едно ястие; в противен случай разпределението на топлината няма да е равномерно.

- Ключ на програматора: поз. |\_\_\_\_|
- Ключа на термостата " " : между °C и

В това положение се включват лампа на фурната и долния реотан. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тази функция се препоръчва за допичане на ястия, които са добре изпечени отвън но сурови вътре или за десерти покрити с плодове или мармалад, които изискват леко запичане отгоре. При тази функция не се достига максимална температура (250°C) и е подходяща за приготвяне на кексове, които изискват температура до 180°C.

- Позиция на ключа " " : |\_\_\_\_|  
- Ключа на термостата " " : между °C и  
Включва се осветлението и инфра-червеният нагревател. Моторчето завърта шиша. Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.

- Позиция на ключа " " : |\_\_\_\_|  
- Ключа на термостата " " : между °C и  
Включва се осветлението и двойният нагревател. Моторчето завърта шиша. Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.

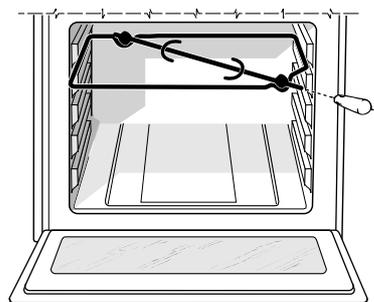
При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена. Поставете тавата на най-ниското ниво.

( )

Тази лампа показва че фурната нагрива. Когато се изключи следва, че температурата вътре във фурната е достигнала нивото зададено от термостата. В това положение, лампата ще продължи да се включва и изключва докато поддържа едно температурно ниво.

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

При работа с грила следвайте инструкциите:  
поставете тавата на първо ниво;  
поставете специалната кука на шиша на четвърто ниво и поставете края на шиша в отвора на гърба на фурната;  
за да задействате въртящия се шиш поставете ключа на фурната ( ) в позиция |\_\_\_\_| (който осигурява 50% от общата мощност на грила) за малки количества печива, или на позиция |\_\_\_\_| (който осигурява пълната мощност на грила).



( )

За да използвате таймера е необходимо първоначално да направите пълно завъртане на ключ “ ” в посока на часовниковата стрелка ; а после да го върнете назад , до достигане на желаното време през което фурната ще работи, така че броя на минутите обозначен върху таймера да съвпада със съответното деление на таблото.

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин. Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна. (подгрявайте я предварително около 10-15 мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C. По време на печенето не отваряйте вратата на фурната.

Общи правила:

#### **Ако сладкишът се изсуши**

Следващият път печете на температура с около 10°C по-висока и съкратете времето за печене.

Месото трябва да е минимум 1кг., за да не се изсуши при печене. За “бяло месо”, птици и риба използвайте ниски температури (150°C-175°C). За “червени” меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да започнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата. По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене. Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната. Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу. За да стане по-ароматно Вашето печено, запечете го с пушени гърди и масло, които поставяте отгоре.

Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при което се използва оптимално инфрачервеното лъчение.

При необходимост можете да ползвате и печене на по-ниска температура.

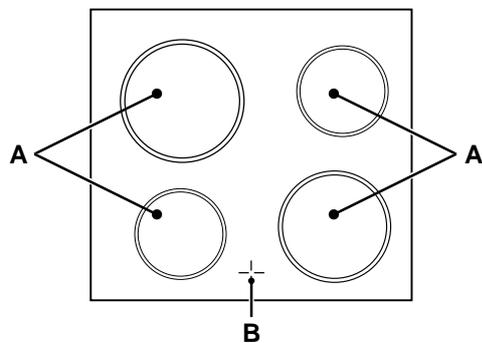
При печене на грил, поставете решетката на най-ниската степен (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната.

: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати. Таблица 1 включва препоръчителни температури, време за печене, и положения на ключовете за постигане на най-добри резултати при печене.

Плотът от стъклокерамика е снабден с радиални електрически нагреватели. Тези нагреватели са монтирани под стъклото, като оформят зони, които почервяват при включване.

Термични зони ( ).

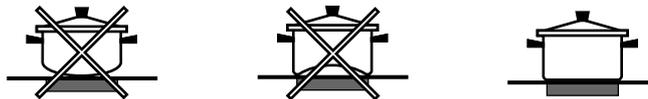
Сигнални лампи, които показват дали съответния нагревател е с температура по-висока от 60° C; дори и след изключване на плота/зона.



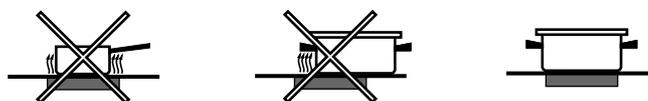
Радиалните нагревателни елементи са изградени от кръгови нагревателни елементи. Те стават червени 10-20 секунди след включването им.

За постигане на най-добри резултати от Вашия готварски плот трябва да спазвате някои основни правила при приготвянето на ястията.

- Върху стъклокерамичния плот може да се използват всякакви видове тенджери и тигани. Във всеки случай използваните съдове трябва да бъдат с право гладко дъно. Естествено, колкото е по-дебело дъното на тенджерата или тигана, толкова повече ненужна топлина се отделя.



- Използваните съдове трябва да бъдат с подходящ диаметър на дъното. То трябва да покрива напълно нагрятата зона. Така топлината се използва най-рационално



- Дъната на използваните съдове винаги трябва да са сухи и чисти. Това гарантира добър контакт, както и дълъг живот на плота и съдовете.
- Не използвайте едни и същи съдове за газови и керамични котлони. Топлината на газовите горелки може да деформира дъната на съдовете и след това няма да получите желаните резултат при използването им върху идеалния керамичен плот.

Печките могат да бъдат с нормални, бързи и автоматични котлони в различни комбинации (бързите са обозначени с червено кръгче по средата, а автоматичните имат кръгла алуминиева плочица също по средата). За да нямате загуби на топлина, използвайте съдове с плоски дъна и диаметър не по-малък от този на котлона. Таблицата показва съответствието между позициите, показани на ключовете и препоръките за използване на котлоните.

| Позиция | Нормален или бърз котлон                       |
|---------|--|
| 0       | загасен  |
| 1       | Варене на зеленчуци, риба                      |
| 2       | Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул. |
| 3       | готвене, задушаване- слабо и по-силно          |
| 4       | За печене- умерено                             |
| 5       | За печене- по-силно                            |
| 6       | За бързо сваряване                             |

(H)

Този индикатор светва, когато някой от електрическите котлони е включен.

| Позиция на ключа на фурната     | Вид ястие              | Тегло (Kg) | Степен на фурната отдолу | Време за загряване (мин) | Поз. на термостата | Време за печене (минути) |
|---------------------------------|------------------------|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| <b>1 Статично</b><br>—<br>—     | Лазаня                 | 2,5        | 2                        | 5                        | 200                | 45-50                    |
|                                 | канелони               | 2,5        | 3                        | 5                        | 200                | 30-35                    |
|                                 | Запечени макарони      | 2,0        | 3                        | 5                        | 200                | 30-35                    |
|                                 | Телешко                | 1,7        | 2                        | 10                       | 180                | 60-70                    |
|                                 | Пилешко                | 1,5        | 3                        | 10                       | 200                | 80-90                    |
|                                 | Патешко                | 1,8        | 3                        | 10                       | 180                | 90-100                   |
|                                 | Заешко                 | 2          | 3                        | 10                       | 180                | 70-80                    |
|                                 | Свинско                | 2,1        | 3                        | 10                       | 180                | 70-80                    |
|                                 | Агнешко                | 1,8        | 3                        | 10                       | 180                | 70-80                    |
|                                 | Скумрия                | 1,1        | 2                        | 5                        | 180                | 30-40                    |
|                                 | Червено месо           | 1,5        | 2                        | 5                        | 180                | 30-35                    |
|                                 | Пъстърва в хартия      | 1          | 2                        | 5                        | 180                | 25-30                    |
|                                 | Неаполитанска пица     | 1          | 2                        | 15                       | 220                | 15-20                    |
|                                 | Бисквити и бишкоти     | 0,5        | 3                        | 10                       | 180                | 10-15                    |
|                                 | Масленки               | 1,1        | 3                        | 10                       | 180                | 25-30                    |
|                                 | козунаци               | 0,5        | 3                        | 10                       | 160                | 25-30                    |
| Флодов пай                      | 1                      | 3          | 10                       | 170                      | 25-30              |                          |
| <b>2 Долен нагревател</b><br> — | Довършващ печене       |            |                          |                          |                    |                          |
| <b>3 Грил</b><br> ☺             | Риба филе              | 1          | 4                        | 5                        | Max                | 8                        |
|                                 | Морски плодове         | 1          | 4                        | 5                        | Max                | 4                        |
|                                 | Бяла риба              | 1          | 4                        | 5                        | Max                | 10                       |
|                                 | Зеленчуци              | 1          | 3/4                      | 5                        | Max                | 8-10                     |
| <b>4 Двоен грил</b><br> ☺☺      | Телешки пържоли        | 1          | 4                        | 5                        | Max                | 15-20                    |
|                                 | котлети                | 1,5        | 4                        | 5                        | Max                | 20                       |
|                                 | Хамбургери             | 1          | 3                        | 5                        | Max                | 7                        |
|                                 | Скумрия                | 1          | 4                        | 5                        | Max                | 15-20                    |
|                                 | Препечени сандвичи     | n.° 4      | 4                        | 5                        | Max                | 5                        |
|                                 | <b>С въртящ се шиш</b> |            |                          |                          |                    |                          |
| Телешко на шиш                  | 1,0                    | -          | 5                        | Max                      | 70-80              |                          |
| Пилешко на шиш                  | 2,0                    | -          | 5                        | Max                      | 70-80              |                          |

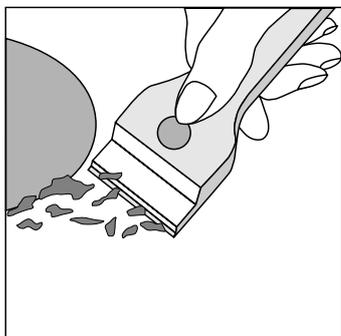
**Важно:** Времената за печене са приблизителни и могат да варират съобразно Вашия вкус. При печене на грил поставете решетката на най-ниското ниво, а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, която да не се разлива по дъното на фурната.

За да удължите живота на Вашия уред е необходимо ежедневно почистване и поддържане:

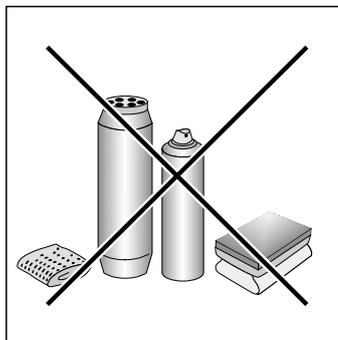
- Да не се използват парни устройства при почистване.
- Емайлираните части и самопочистващите се панели се измиват с топла вода, без да ползвате абразивни почистващи препарати, с които може да повредите повърхността им.
- Фурната се почиства още докато е топла с подходящи за целта препарати, като след това изплакнете и подсушете.
- Частите на фурната от неръждаема стомана могат да се повредят, ако използвате силно абразивни препарати (съдържащи фосфор). След почистване препоръчваме изплакване с вода и подсушаване.
- Не оставяйте печката неподсушена.
- Избягвайте натрупването на нечистотии и мазнини върху контролния панел, като го почиствате редовно. Използвайте неабразивни гъби или меки кърпи за да избегнете надраскването на емайлираните или никелирани части.

Преди да започнете да готвите, почистете стъклокерамичния плот като използвате влажна кърпа за отстраняване на прах и остатъци от предишно готвене. Повърхността на плота трябва да се почиства редовно с хладка вода и нежен препарат. Периодично почиствайте със специалните препарати за почистване на стъклокерамични плотове:

- отстранете от плота твърдите остатъци от храна и мазнина като използвате специалната пластмасова шпатула или остра шпатула тип **CERA** (доставя се допълнително);
- почистете плота, загрят на слаба температура като използвате специален почистващ препарат и абсорбираща кухненска кърпа (тип гъба);
- забършете с влажна кърпа и подсушете.

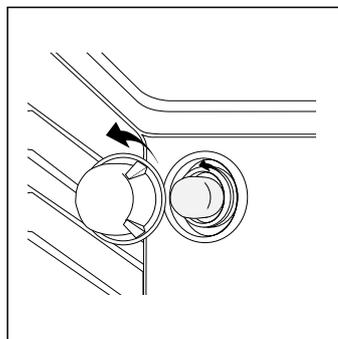


В случай, че алуминиево фолио или пластмасови частици се разтопят върху плота, те трябва да се отстранят със шпатулата. Това ще предотврати повреждането на плота. Същото се отнася и за захар или други продукти, разтопени върху плота. Не използвайте абразивни гъби или почистваща тел. Така също не използвайте корозионни миещи препарати, като спрей за почистване на фурни или препарати за премахване на петна.



| Почистващи препарати за керамичния плот                | Налични в:   |
|--|--|
| Специална шпатула тип Ceran                            | Магазини Направи си Сам                                    |
| Резервни остриета за шпатули                           | Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии.           |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Супермаркети, Хипермаркети, Магазини за перилни препарати. |

- Прекъснете захранването към уреда;
- Махнете стъкленото капаче на фасонката;
- Отвийте дефектиралата лампа и я сменете с нова, устойчива на високи температури (300°C) със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Вид E14
- Поставете обратно стъкленото капаче и свържете печката към захранването.

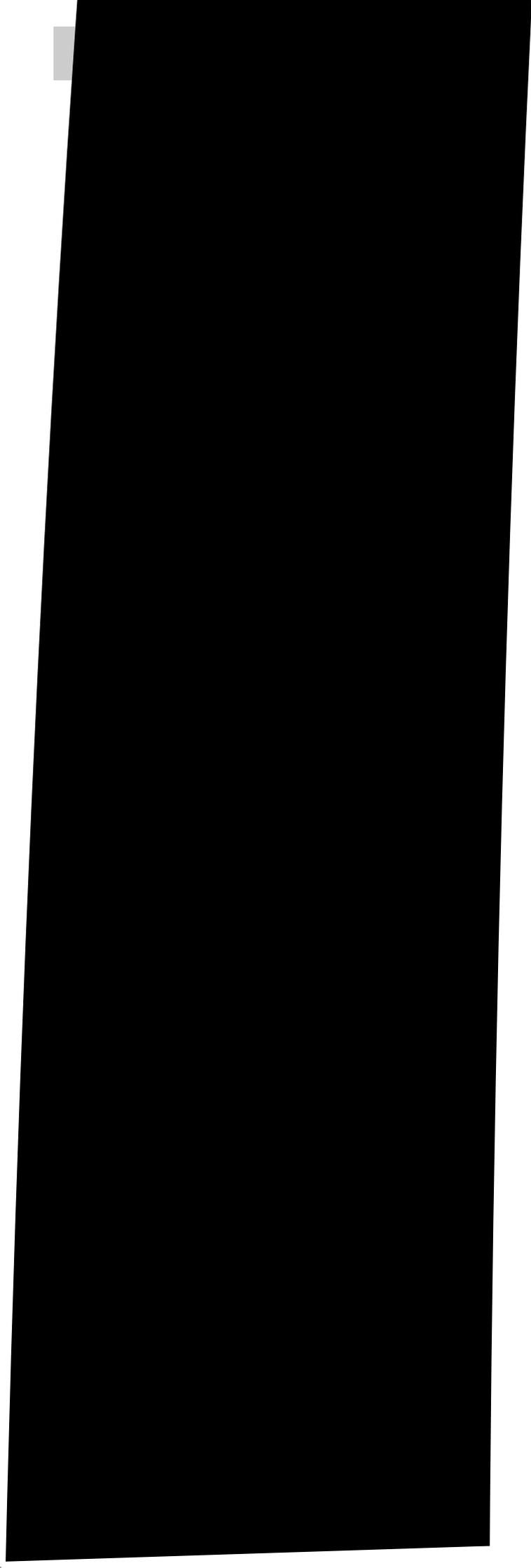


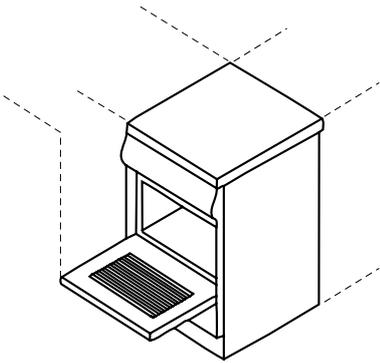
# Fontos biztonsági figyelmeztetések

**Az elektromos háztartási készülék HATÉKONYSÁGÁNAK és BIZTONSÁGÁNAK garantálása érdekében:**

- kizárólag hivatalos márkaszervizhez forduljon
- kérje mindig eredeti cserealkatrészekhez használatát

- 1 Ezt a készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- 2 Az utasítások csak azon célszámok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján.
- 3 **A készülék 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (2 szekrény közé beépített) készüléknek felel meg.**
- 4 A készülék használata előtt olvassa el alaposan a jelen kézikönyvben található figyelmeztetéseket, mivel azok az üzembe helyezésre, használatra, és karbantartásra vonatkozó fontos utasításokat tartalmaznak. Őrizze meg a kézikönyvet, hogy bármikor ismét átnézhesse!
- 5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék épségéről. Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon szakemberhez! A csomagolóanyagot (műanyag zacskó, habszivacs, szegecsek, stb.) tartsa gyermekek elől elzárva, mivel azok potenciális veszélyforrást jelentenek!
- 6 A készülék beüzemelését szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a gyártó útmutatásainak megfelelően. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó nem tehető felelőssé.
- 7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor biztosítható, ha az szakszerűen, az érvényben lévő elektromos biztonságra vonatkozó előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Mindig győződjön meg róla, hogy a földelés működik. Kétséges esetben a készülék ellenőrzését kérje szakképzett villanszerelőtől. A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
- 8 A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén (a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezve) megadott adatok megfelelnek-e az elektromos elosztóhálózat adatainak!
- 9 Ellenőrizze, hogy a hálózat és az aljzatok elektromos teljesítménye megfelel-e a típuscímkén feltüntetett maximális teljesítménynek! Kérdéses esetben forduljon szakemberhez!
- 10 Beszereléskor el kell helyezni egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót.
- 11 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy az aljzat kábelezése megfelel a készülék által felvett teljesítménynek. Általában nem ajánlott adapter, elosztó és/vagy hosszabbító használata. Ha ezek használata elkerülhetetlen, ne feledje, hogy mindig kizárólag olyan hosszabbított és egyszeres vagy többszörös adaptert használjon, melyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak. Soha ne lépje túl a hosszabbítón, illetve az egyszeres adapteren feltüntetett maximális kapacitást és a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt.
- 12 Ha nem használja a készüléket, ne hagyja bedugva! Kapcsolja le a készülék főkapcsolóját, ha nem használja, és zárja el a gázcsapot.
- 13 Ne takarja el a készülék szellőzésére vagy a hő elosztására szolgáló nyílásokat és réseket!
- 14 A készülék hálózati kábelének cseréjét a felhasználó nem végezheti el! A kábel sérülése vagy cseréje esetén mindig a gyártó által felhatalmazott márkaszervizhez forduljon.
- 15 A készülék kizárólag a tervezett célra használható. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.
- 16 Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen az alábbiakat tartsa szem előtt:
  - ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal!
  - ne használja a készüléket mezítláb!
  - hosszabbítót csak különös körültekintéssel használjon!
  - a csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, vagy a készüléknél fogva húzza ki!
  - a készüléket ne tegye ki időjárási viszontagságoknak (eső, nap, stb.)!
  - ne engedje, hogy a készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek felügyelet nélkül használják!
- 17 Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával, vagy a berendezés kikapcsolásával!
- 18 Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket, javasoljuk, hogy a csatlakozó dugó kihúzása után tegye használhatatlanná a hálózati kábel levágásával. Javasoljuk továbbá, hogy a készülék potenciálisan veszélyes részeit tegye ártalmatlanná, különösen a használaton kívüli berendezés azon részeit, melyeket a gyerekek játékszernek használhatnak.
- 19 Az elektromos főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket. A főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket.
- 20 Ne használjon gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin...) a készülék mellett annak üzemeltetése közben!
- 21 Ha kis háztartási készülékeket használ a felület közelében, ügyeljen rá, hogy az elektromos vezetékeik ne érjenek a meleg részekhez!
- 22 Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok "•"/"o" állásban legyenek.
- 23 A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része forróvá válik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol!
- 24 Ha a tűzhelyet talapzatra állítja, tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le arról!





# A tűzhely használata és funkciói

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

**Figyelem:** Első bekapcsoláskor javasoljuk, hogy működtesse a sütőt üresen körülbelül fél óráig maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett. Fél óra után kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki az ajtót és szellőztesse ki a helyiséget. Az ilyenkor néha érezhető szag a készülék gyártása és beszerelése között eltelt idő alatt a tűzhely védelmére szolgáló anyagok elpárolgásából származik.

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

## A sütő tekerőgombjai

Ezzel a két kapcsológombbal választhatóak ki a tűzhely különféle funkciói és állítható be az ételek elkészítéséhez legideálisabb hőmérséklet. A különféle főzési funkciók kiválasztása a két kapcsológomb segítségével lehetséges:

**G** - választógomb

**N** - hőfokszabályzó gombja

a kapcsolótáblán

A "0"-val jelzett kikapcsolt helyzetből eltérő bármely más tekerőgomb álláskor felkapcsolódik a tűzhely lámpája; a

szimbólummal jelzett állás lehetővé teszi a tűzhely lámpájának felkapcsolását anélkül, hogy a fűtőszálak bekapcsolódnának. A felkapcsolódott tűzhely lámpa jelzi, hogy a tűzhely be van kapcsolva; a lámpa mindaddig világít, amíg a tűzhely működik.

1. A hagyományos sütő

- Állítsa a "G" gombot az alábbi állásra: 

- Állítsa az "N" gombot az alábbi állásra: **50°C** és **Max** állás között választható.

Felkapcsolódik a tűzhely lámpája és bekapcsol a két felső és alsó fűtőszál (elektromos ellenállás). A készülék automatikusan eléri a hőfokszabályzó gomb segítségével beállított hőmérsékletet és azt egyenletesen tartja a termosztát vezérlőeleme segítségével. Ez a funkció lehetővé teszi bármilyen típusú étel elkészítését, köszönhetően az optimális hőmérséklet eloszlásnak.

## 2. Alsó fűtőszál

- Állítsa a "G" gombot az alábbi állásra: 

- Állítsa az "N" gombot az alábbi állásra: **50°C** és a **Max** állás között választható.

Bekapcsolódik a tűzhely lámpája és működésbe lép az alsó fűtőszál. A készülék automatikusan eléri és egyenletesen tartja a hőfokszabályzó gombbal beállított hőmérsékletet. Ez az állás olyan (tepsibe helyezett) ételek átsütéséhez ajánlott, melyek felszíne már jól megsült, belsejük azonban még puha, illetve könnyű, aranybarna felületű, gyümölcsel vagy lekvárral borított süteményekhez. Meg kell jegyezni, hogy ez a funkció nem alkalmas a maximális hőmérséklet (250°C) eléréséhez a sütő belsejében; ezért nem tanácsos az ételeket úgy sütni, hogy a sütő végig ebben az állásban marad, kivéve, ha 180°C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet igénylő tortát süt.

## 3. Felső fűtőszál

- Állítsa a "G" gombot az alábbi állásra: 

- Állítsa az "N" gombot az alábbi állásra: **50°C** és **Max**

állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, infravörös sugárzással működni kezd a grill és forogni kezd a forgónyárs motorja. A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak.

## 4. A grill

- Állítsa a "G" gombot az alábbi állásra: 

- Állítsa az "N" gombot az alábbi állásra: **50°C** és **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, működni kezd a dupla grill fűtőszála, és forogni kezd a forgónyárs motorja. Ez a grill a szokásosnál nagyobb és felépítése teljesen új: a sütés hatásfoka 50%-kal megnőtt. A dupla grill lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő.

**Fontos:** a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze, így egységesen a legjobb eredményt éri el és **jelentős mennyiségű energiát takarít meg (körülbelül 10%-ot)**. Amikor dupla grillt használ, helyezze a rácsot/tepsit a legfelső szintekre (lásd sütési táblázat). A zsiradék összegyűjtéséhez és annak elkerülése érdekében, hogy füst keletkezzen, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

## A tűzhely működését jelző lámpa: (L)

Jelzi, hogy a sütő hőt termel. Kikapcsolódik, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet elérte a tekerőgombbal beállított értéket. Ettől a ponttól a lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy a termosztát megfelelően működik és állandó értéken tartja a sütő belsejének hőmérsékletét.

## Figyelem!

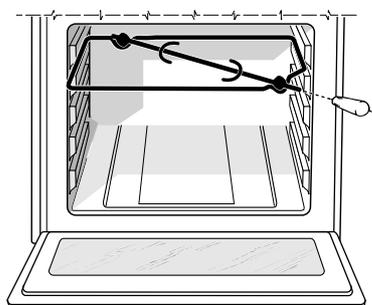
Előzze meg, hogy a kisgyerekek hozzáérjenek a sütő ajtajához, mivel az sütés közben erősen felmelegszik!

## A forgónyárs

A forgónyárs működésbe hozásához végezze el a következő lépéseket:

- tegye a zsírfogót az 1. szintre;
- helyezze a forgónyárs megfelelő tartóját a 4. szintre, és helyezze a nyársat a megfelelő nyíláson keresztül a sütő hátoldalán elhelyezett nyársforgatóba;
- a nyárs elindításához állítsa a sütő választógombját (G)

 állásba (ezzel aktiválja a grill össz-teljesítményének 50%-át) kis mennyiségű étel esetén, vagy  állásba (amivel a grill teljes teljesítményét aktiválja).



## Szűrés tekerőgomb

A percszámláló használatához fel kell húzni a csengőt az "M" tekerőgombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő majdnem teljes elfordításával ; majd visszafele elindulva  állítsa be a kívánt időt az előre megadott percek számának megfelelő jelre állítva a mutatót.

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

### **Sütemények sütése**

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

### **Hal és hús sütése**

Fehér húsok, szárnyasok és hal sütéséhez használjon alacsony hőmérsékleteket. (150°C-175°C). Kívül jól átsült, belül léldús vörös húsok sütéséhez először rövid ideig magas hőmérséklet (200°C-220°C), majd a hőmérséklet fokozatos csökkentése a megfelelő. Általánosságban minél több húst süt, annál alacsonyabb lesz a hőmérséklet és annál hosszabb ideig tart a sütés. Helyezze a rács közepére a húst és tegyen alá egy edényt a zsírcseppek összegyűjtéséhez. Helyezze a rácsot a sütő közepébe. Ha a sütés több hőt kíván alulról, használja a legalsó szintet.

### **Grillezéshez**

A grill funkció beállításához ajánlatos a hőfokszabályzó gombját maximumra állítani, mivel ez biztosítja a grillezés optimális körülményeit, mely az infravörös sugarak sugárzásán alapul. Ez azonban nem zárja ki, hogy, szükség esetén, a grillezés hőmérsékletét a maximumnál alacsonyabbra lehessen állítani. A grill funkció használatánál a rácsot tegye az alsó szintekre (lásd sütési táblázat) majd, a zsiradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

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

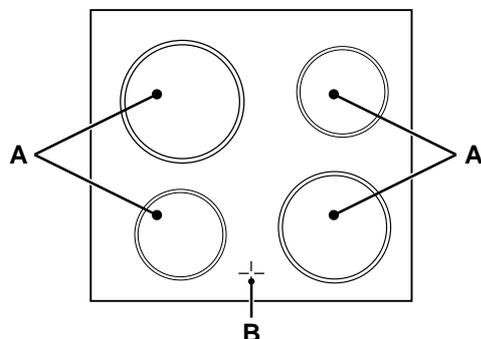
# Útmutató a kerámia főzőlap használatához

## Leírás

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

**A.** Főzési zóna (A).

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



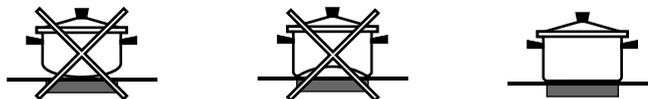
## A fűtőelemek leírása

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

## Útmutató az üvegkerámia főzőlap használatához

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

- Az üvegkerámia főzőlapon bármilyen típusú fazekat és serpenyőt használhat, de alsó felületüknek tökéletesen simának kell lennie. Természetesen minél vastagabb a fazék, illetve a serpenyő alja, annál egyenletesebben oszlik el a hő.



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



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

## Praktikus tanácsok a főzőlapok használatához

### A főzőlap fűtőszálainak szabályozó gombjai (I)

A tűzhely rendelkezhet sorozatos, gyors és automatikus elektromos főzőlapokkal különféle kombinációkban (a gyors főzőlapok megkülönböztethetőek a többitől a közepükön található piros pont, az automatikus főzőlapok pedig a közepükön található alumínium karika segítségével).

A hőveszteség elkerülése és a főzőlapok sérülésének elkerülése érdekében javasoltjuk, hogy főzéshez mély és a főzőlap átmérőjénél nem kisebb edényeket használjon.

A táblázat bemutatja, hogy melyik tekerőgombon jelzett álláshoz melyik használati mód javasolt a főzőlapokhoz.

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

### Zöld világító jelzőlámpa (H)

Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha bekapcsol egy főzőlapot.

# Sütési tanácsok

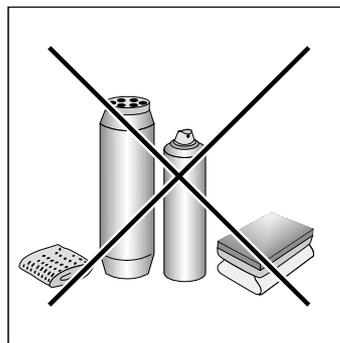
| Választó gomb állása            | Ételek                              | Súly (kg) | Sütő aljától számított sütési szint | Sütési idő (perc) | Hőfokszabályzó tekerőgombja | Sütési idő (perc) |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>1. Hagyományos mód</b><br> — | Lasagne                             | 2,5       | 2                                   | 5                 | 200                         | 45-50             |
|                                 | Cannelloni                          | 2,5       | 3                                   | 5                 | 200                         | 30-35             |
|                                 | Csőben sült tészták                 | 2,0       | 3                                   | 5                 | 200                         | 30-35             |
|                                 | Borjú                               | 1,7       | 2                                   | 10                | 180                         | 60-70             |
|                                 | Csirke                              | 1,5       | 3                                   | 10                | 200                         | 80-90             |
|                                 | Kacsa                               | 1,8       | 3                                   | 10                | 180                         | 90-100            |
|                                 | Nyúl                                | 2         | 3                                   | 10                | 180                         | 70-80             |
|                                 | Sertés                              | 2,1       | 3                                   | 10                | 180                         | 70-80             |
|                                 | Bárány                              | 1,8       | 3                                   | 10                | 180                         | 70-80             |
|                                 | Makrahal                            | 1,1       | 2                                   | 5                 | 180                         | 30-40             |
|                                 | Makréla                             | 1,5       | 2                                   | 5                 | 180                         | 30-35             |
|                                 | Alumínium fóliában sült pizstráng   | 1         | 2                                   | 5                 | 180                         | 25-30             |
|                                 | Pizza napoletana                    | 1         | 2                                   | 15                | 220                         | 15-20             |
|                                 | Kekszek és teasütemények            | 0,5       | 3                                   | 10                | 180                         | 10-15             |
|                                 | Flan és nem kelesztett édes tészták | 1,1       | 3                                   | 10                | 180                         | 25-30             |
|                                 | Sós és édes sütemény                | 1         | 3                                   | 10                | 180                         | 30-35             |
|                                 | Kelt tészták                        | 0,5       | 3                                   | 10                | 160                         | 25-30             |
| Gyümölcs torta                  | 1                                   | 3         | 10                                  | 170               | 25-30                       |                   |
| <b>2. Sütő alja</b><br> —       | Főzés után átsütendő ételek         |           |                                     |                   |                             |                   |
| <b>3. Felső sütő</b><br> ☺☺☺    | Nyelvhal és tintahal                | 1         | 4                                   | 5                 | Max                         | 8                 |
|                                 | Tintahal és rák nyárson             |           |                                     |                   |                             |                   |
|                                 | Tőkehal filé                        | 1         | 4                                   | 5                 | Max                         | 4                 |
|                                 | Grillezett zöldségek                | 1         | 4                                   | 5                 | Max                         | 10                |
|                                 |                                     | 1         | 3/4                                 | 5                 | Max                         | 8-10              |
| <b>4. Grill</b><br> ☺☺☺         | Borjúsült                           | 1         | 4                                   | 5                 | Max                         | 15-20             |
|                                 | Karaj                               | 1,5       | 4                                   | 5                 | Max                         | 20                |
|                                 | Hamburger                           | 1         | 3                                   | 5                 | Max                         | 7                 |
|                                 | Makréla                             | 1         | 4                                   | 5                 | Max                         | 15-20             |
|                                 | Melegszendvics                      | 4 db      | 4                                   | 5                 | Max                         | 5                 |
|                                 | <b>Nyárson sülték</b>               |           |                                     |                   |                             |                   |
| Borjúsült nyárson               | 1,0                                 | -         | 5                                   | Max               | 70-80                       |                   |
| Csirke nyárson                  | 2,0                                 | -         | 5                                   | Max               | 70-80                       |                   |

**MEGJEGYZÉS:** a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy dupla grill használatakor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

# A sütő mindennapi karbantartása és tisztítása

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

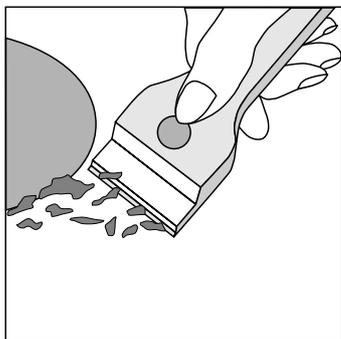
- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő berendezéseket.
- a zománcozott részeket és az öntisztuló lemezeket meleg vízzel mossa le súrolópor vagy maróanyag használata nélkül, mivel ezek károsíthatják a felületet;
- a sütő belsejét bizonyos időközönként tisztítsa meg még langyos állapotban meleg víz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



| Speciális tisztítószer üvegkerámia főzőlapokhoz | Hol kaphatóak?  |
|---|---|
| Tisztító vakaró és tartozék penge               | Háztartási boltok<br>Áruházak                                 |
| Tisztító termékek üvegkerámiához                | Háztartási boltok<br>Hobby boltok<br>Áruházak<br>Szupermarket |

## A főzőlap felületének tisztítása

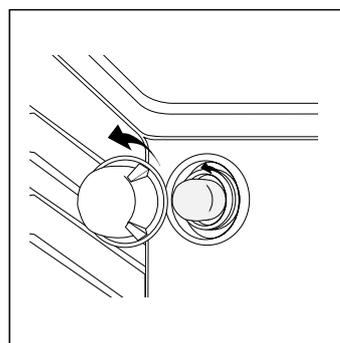
Főzés előtt nedves ruhával mindig le kell tisztítani a főzőlapról a port vagy az ottmaradt ételdarabokat. A főzőlap felületét langyos vizes oldattal vagy enyhe tisztítószerrel rendszeresen meg kell tisztítani. A kerámiafelület tisztításához időszakonként szüksége lehet speciális termék használatára.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



Tisztítsa meg a főzőlapot egy papírtörülközővel és megfelelő tisztítószerrel, amikor a teteje még meleg. Ezután öblítse le és tiszta ruhával törölje szárazra. Ha a felülethez véletlenül műanyag darab vagy alumínium lemez lenne ragadva, távolítsa el **azonnal** a meleg főzőfelületről egy kaparókéssel anélkül, hogy megsértené magát a felületet. Ugyanezt tegye meg abban a z esetben is, ha cukor vagy magas cukortartalmú étel borul ki. Ne használjon semmilyen típusú dörzsszivacsot! Ne használjon maró hatású tűzhely- vagy folttisztító sprayt se!

## A sütő lámpájának cseréje

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



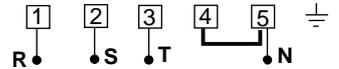
# Dôležité bezpečnostné upozornenia

## Kvôli zaisteniu ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohto elektrospotrebica:

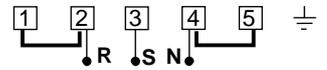
- sa obracajte v hradne na autorizované strediská servisnej služby
- zakažd m vyžadujte použitie originálnych náhradn ch dielov

- 1 Tento spotrebič bol navrhnutý na použitie neprofesionálneho druhu, v domácnosti.
- 2 Tieto pokyny platia len pre krajiny urcenia, ktoré sú vyznačené na návode a na identifikačnom štítku zariadenia.
- 3 **Toto zariadenie patrí do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).**
- 4 Pred použitím zariadenia si pozorne precítajte upozornenia obsiahnuté v tomto návode, nakoľko poskytujú dôležité informácie, týkajúce sa bezpečnosti pri inštalácii, použití a údržbe. Tento návod starostlivo uschovajte, aby mohol byť použitý ako zdroj potrebných informácií.
- 5 Po rozbalení zariadenia sa presvedčte, či nie je poškodené. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na odborne kvalifikovaný personál. Súčasťou obalu (igelitové sáčky, penový polystyrén, klince, atď.) nesmú byť ponechané v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj možného nebezpečenstva.
- 6 Inštalácia musí byť vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podľa pokynov výrobcu. Chybná inštalácia môže ohroziť zdravie ľudí a zvierat a spôsobiť škody na majetku, za ktoré výrobca nezodpovedá.
- 7 Elektrická bezpečnosť tohto zariadenia je zabezpečená len v prípade, keď je správne pripojený k účinnému zemniacemu rozvodu, v súlade s platnými normami elektrickej bezpečnosti. Zakaždým sa uistite, že uzemnenie je funkčné. V prípade pochybností sa obráťte na odborne kvalifikovaného elektrikára a poverte ho kontrolou rozvodu. Výrobca nemôže byť braný na zodpovednosť za prípadné škody, spôsobené chýbajúcim uzemnením rozvodu.
- 8 Pred zapojením zariadenia sa uistite, že sa menovité údaje (uvedené na zariadení alebo na obale) zhodujú s údajmi elektrickej siete a rozvodu plynu.
- 9 Skontrolujte, či kapacita elektrickej siete a elektrických zásuviek zodpovedá maximálnemu výkonu zariadenia uvedenému na identifikačnom štítku. V prípade pochybností sa obráťte na odborne kvalifikovanú osobu.
- 10 V rámci inštalácie je potrebné nainštalovať omnipolárny stykac s rozpínacou vzdialenosťou kontaktov, rovnajúcou sa 3 mm alebo väčšou.
- 11 V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou zariadenia, nechajte zástrčku vymeniť za inú vhodného druhu, odborne kvalifikovaným personálom. Jeho úlohou bude taktiež overiť, či je prierez káblov zásuvky vhodný pre príkon zariadenia. Všeobecne sa nedoporučuje používať adaptéry, rozvodky a predlžovacie káble. Ak nie je možné vyhnúť sa ich použitiu, pamätajte vždy na to, že je potrebné používať len také jednotlivé alebo viacnásobné predlžovacie káble a adaptéry, ktoré sú v zhode s platnými bezpečnostnými normami. Nikdy pritom neprekračujte maximálnu prúdovú kapacitu uvedenú na jednotlivom predlžovacom kábli alebo adaptéri a maximálny výkon uvedený na viacnásobnom adaptéri.
- 12 Nikdy nenechávajte zariadenie zbytočne zapnuté. Keď ho nepoužívate, vypnite hlavný vypínač zariadenia a zavrite ventil prívodu plynu.
- 13 Otvory ani drážky slúžiace k ventilácii a k uvoľňovaniu tepla, nesmú byť v žiadnom prípade uzatvorené alebo upchaté.
- 14 Napájací kábel tohoto zariadenia nesmie byť menený užívateľom. V prípade poškodenia kábla alebo pri jeho výmene sa obráťte výhradne na centrum servisnej služby, autorizovanej výrobcu.
- 15 Toto zariadenie musí byť používané len pre účely, pre ktoré bolo špeciálne vyrobené. Každé iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne a teda nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.
- 16 Použitie akéhokolvek elektrického zariadenia je sprevádzané dodržiavaním niektorých základných pravidiel. Konkrétne:
  - nikdy sa nedotýkajte zariadenia mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami
  - nikdy nepoužívajte zariadenie, keď ste bosí
  - nikdy nepoužívajte predlžovacie káble; ak ich používate, tak iba s maximálnou opatrnosťou
  - pri odpájaní zástrcky z elektrickej zásuvky, netahajte za napájací kábel, ani za samotné zariadenie.
  - nenechávajte zariadenie vystavené atmosférickým vplyvom (dážď, slnko, atď.)
  - nedovoľte, aby bolo zariadenie používané deťmi, alebo nesvojprávnymi osobami bez dozoru
- 17 Pred vykonaním akejkoľvek operácie spojenej s cistením alebo údržbou, odpojte zariadenie od siete elektrického napájania a to buď vytažením zástrcky, alebo vypnutím vypínaca rozvodu.
- 18 Akonáhle sa rozhodnete, že už nebudete zariadenie používať, doporučujeme vyradiť ho z prevádzky odstrihnutím napájacieho kábla, po vytažení zástrcky z elektrickej zásuvky. Ďalej sa doporučuje zneškodniť tie časti zariadenia, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo a to hlavne pre deti, ktoré by vyradené zariadenie mohli použiť ku svojim hrám.
- 19 Na elektrické platníčky sa nesmú klásť nestabilné alebo deformované hrnce, aby sa predišlo nehodám spojeným s ich prevrátením. Umiestnite ich na varnú dosku tak, aby boli rukoväť obrátené smerom dovnútra varnej dosky, čím zabránite náhodnému nárazu do týchto rukovätí a ich následnému pádu.
- 20 Nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín...) v blízkosti zariadenia počas jeho použitia.
- 21 Pri použití drobných elektrospotrebičov v blízkosti varnej dosky dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedostal na horúcu plochu.
- 22 Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy skontrolujte, či sa otáčacie gombíky nachádzajú v polohe "•"/"o".
- 23 Počas prevádzky zariadenia sa vyhrievacie články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a deti udržujte v dostatočnej vzdialenosti.
- 24 Keď bude sporák postavený na podstavec, vykonajte patricné opatrenia, aby nemohlo dôjsť k jeho sklznutiu z podstavca.

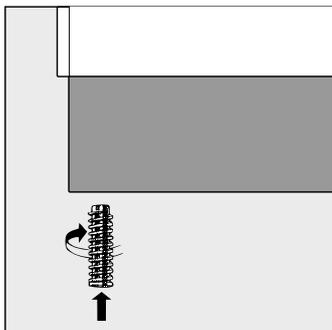
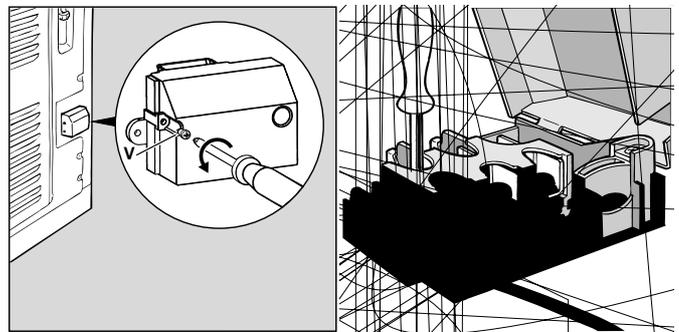
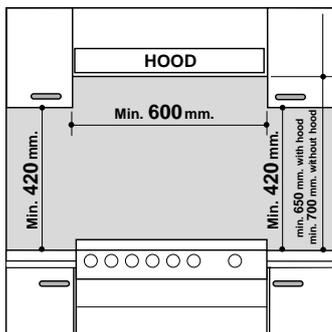
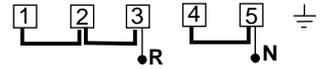
400 3N ~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

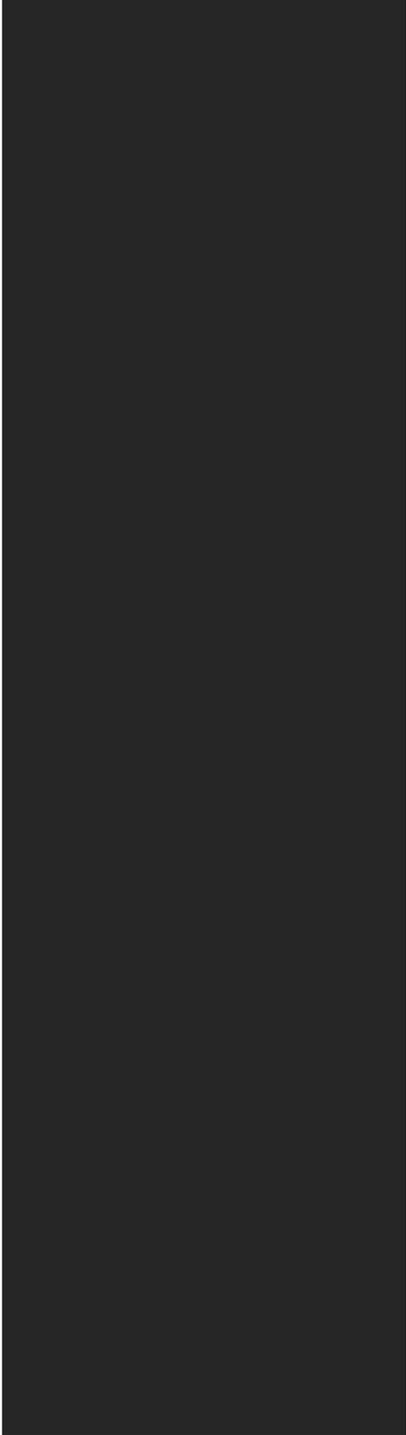


400V 2N ~  
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



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





# Použitie a funkcie rúry

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

**Upozornenie:** Pri prvom zapnutí doporučujeme, aby ste nechali rúru v cinnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý počas tejto operácie občas vzniká, je zapríčinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

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

## Otocné gombíky rúry

Prostredníctvom týchto dvoch otočných gombíkov je možné voľiť jednotlivé funkcie rúry a najvhodnejšiu teplotu na upečenie vložených jedál. Volba jednotlivých funkcií pečenia sa vykonáva prostredníctvom ovládacích otočných gombíkov:

**G** - otocný gombík voľby

**N** - otocný gombík termostatu na ovládacom paneli

V ktorejkoľvek polohe otočného gombíka voľby, odlišnej od kludovej polohy označenej "0", dôjde k zapnutiu rúry; poloha otočného gombíka označená symbolom  umožňuje zapnutie osvetlenia rúry bez aktivácie ktoréhokolvek vyhrievacieho clánku. Zapnuté osvetlenie rúry poukazuje na to, že je rúra v cinnosti; osvetlenie zostane zapnuté po celú dobu cinnosti rúry.

## 1. Statick ohrev

- Poloha otočného gombíka "G": 

- Poloha otočného gombíka "N": medzi 50°C a Max.

Slúži na zapnutie osvetlenia a horného a dolného vyhrievacieho clánku (elektrické rezistory). Teplota nastavená prostredníctvom otočného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržiavaná na konštantnej úrovni prostredníctvom ovládacieho zariadenia termostatu. Táto funkcia umožňuje upečenie akéhokolvek druhu jedla, vďaka dokonalému rozloženiu teploty.

## 2. Spodn vyhrievací clánok

- Poloha otočného gombíka "G": 

- Poloha otočného gombíka "N": medzi 50°C a Max.

Slúži na zapnutie osvetlenia a dolného vyhrievacieho clánku. Teplota nastavená prostredníctvom otočného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržiavaná na konštantnej úrovni. Doporučuje sa používať túto polohu na dopečenie jedál (umiestnených v pekáčoch), ktoré tak budú dokonale opečené na vrchu, ale zároveň ešte jemné vo vnútri, alebo pri príprave koláčov s ovocím alebo marmeládou, ktoré vyžadujú upečenie do zlatista na povrchu. Je treba si všimnúť, že táto funkcia neumožňuje dosiahnutie maximálnej teploty (250 °C) v rúre; preto sa nedoporučuje piecť jedlá s rúrou nastavenou neustále v tejto polohe, s výnimkou prípadov, ktoré vyžadujú teploty nižšie alebo rovnajúce sa 180 °C.

## 3. Horn vyhrievací clánok

- Poloha otočného gombíka "G": 

- Poloha otočného gombíka "N": medzi 50°C a Max.

Slúži na zapnutie osvetlenia, infracerveného grilu a motorceka otáčania ražna. Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla umožňuje bezprostredné zafarbenie povrchu jedál do ružova, pričom ich vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín.

## 4. Gril

- Poloha otočného gombíka "G": 

- Poloha otočného gombíka "N": medzi 50°C a Max.

Slúži na zapnutie osvetlenia, dvojitého vyhrievacieho clánku grilu a motorceka otáčania ražna. Jedná sa o gril, ktorý je v porovnaní s bežnými grilmi väčší a má úplne nový dizajn: účinnosť pečenia sa tak zvýšila o 50%. Dvojité gril odstraňuje prítomnosť rohových zón bez prítomnosti tepla.

**Dôležitá informácia:** grilujte pri zatvorených dvierkach rúry, aby ste zároveň s optimálnymi výsledkami dosiahli aj **v ravn sporu energie (približne 10%).**

Pri použití grilu uložte mriežku na jednu z posledných úrovní (viď tabuľka pečenia). Aby ste zachytili tuk a zabránili tak tvorbe dymu, uložte zbernú nádobu na prvú úroveň zospodu.

## Kontrolka cinnosti rúry (L).

Poukazuje na to, že vo vnútri rúry vzniká teplo. K jej vypnutiu dôjde po tom, ako teplota v rúre dosiahne hodnotu nastavenú nastavenú prostredníctvom otočného gombíka. Od tejto chvíle striedavé rozsvetovanie a zhasínanie kontrolky poukazovať na správnu cinnosť termostatu a udržiavanie teploty vo vnútri pece na konštantnej úrovni.

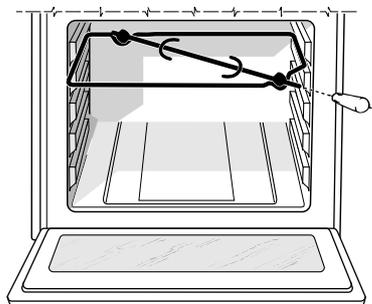
## Upozornenie

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

## Otocn ražen

Otocný ražen sa uvádza do cinnosti nasledovne:

- umiestnite zbernú nádobu na 1.úroveň;
- zasunte príslušný držiak ražna na 4. úroveň a umiestnite ražen do systému na otáčanie ražna, jeho zasunutím do príslušného otvoru, nachádzajúceho sa v zadnej časti rúry;
- ražen sa uvádza do cinnosti otočným gombíkom voľby funkcie rúry (**G**) do polohy  (slúžiacej na aktiváciu 50% celkového výkonu grilu) pre malé množstvá jedál, alebo do polohy  (slúžiacej na aktiváciu celkového výkonu grilu).



## Otocn gombík casovaca

Aby ste mohli používať pocitadlo minút, je nutné nastaviť zvonenie a to pootoceníím otočného gombíka "<B>M" o takmer celú jednu otáčku v smere hodinových ruciek ; potom pri návrate späť  nastavíte požadovaný čas prípravy a to nastavením rysky na otocnom gombíku na číslo odpovedajúce vopred stanoveným minútam.

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

## Pecenie koláčov

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

### Koláč je príliš suchý

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

### Koláč padá

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

### Koláč je na povrchu tmavý

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

### Dobre upečený zvonku, ale vo vnútri je lepkavý

Použite menej tekutín, znížte teplotu a zvýšte dobu pečenia.

### Múčnik nie je možné oddeliť z plechu/formy

Plech/formu dobre vymažte tukom a vysypte trochu múky.

## Pecenie r b a mäsa

Pri pecení bieleho mäsa, hydiny a rýb používajte nízke teploty. (150°C-175°C). Pri príprave červeného mäsa, ktoré má byť poriadne upečené zvonku, ale zároveň si má zachovať obsah šťavy, je vhodné použiť vysokú pociatocnú teplotu (200-220 °C) na krátku dobu a následne ju znížiť. Vo všeobecnosti platí, že čím viac mäsa sa peče, o to nižšia bude teplota a dlhšia doba pečenia. Mäso uložte doprostred roštu a umiestnite pod neho zbernú nádobu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Rošt vložte doprostred rúry. Ak pecenie vyžaduje viac tepla zospodu, použite prvú úroveň odspodu.

## Grilovanie

Pri použití grilu sa doporučuje nastaviť otočný gombík termostatu do polohy odpovedajúcej maximu, pretože sa jedná o podmienku optimálneho využitia grilu, založeného na ožarovaní infracerveným žiarením. To nič nemení na skutočnosti, že je možné nastaviť termostat pri grilovaní aj na nižšie teploty ako maximálna. Pri použití tejto funkcie, uložte rošt na jednu z posledných úrovní odspodu (vid tabuľka pečenia) a potom zasunte na prvú úroveň odspodu zbernú nádobu, aby ste zabránili tvorbe dymu.

**Dôležitá informácia:** Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach. Výsledkom je okrem lepšieho upečenia, taktiež **v razine ušetrenie energie (približne 10%)**. V tabuľke 1 sú uvedené teploty, doby pečenia a doporučené úrovne na dosiahnutie optimálnych výsledkov pečenia.

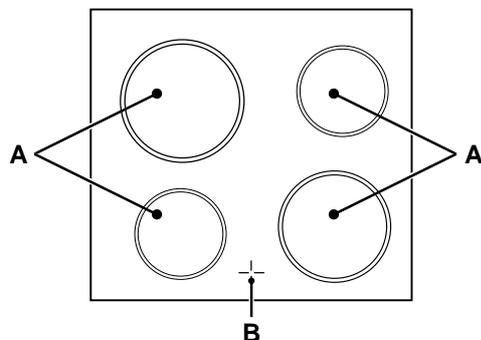
## Pokyny pre používanie keramickej varnej dosky

### Popis

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

**A** Varná zóna (A).

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



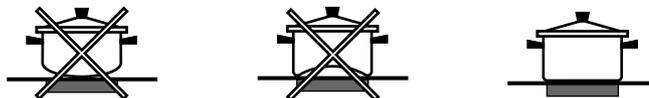
### Popis ohrievacích článkov

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

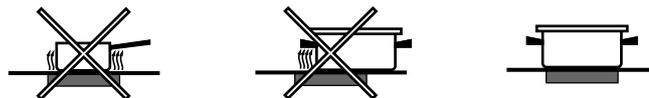
### Pokyny pre používanie sklokeramickej varnej dosky

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

- Na sklokeramickej varnej doske je možné používať všetky typy hrncov a panvíc. V každom prípade však platí, že ich spodná časť musí byť úplne rovná. Prírodné platí, že čím hrubšie je dno hrnca alebo panvice, tým rovnomernejšie je teplo rozložené.



- Skontrolujte, či panvica úplne zakrýva zónu ohrevu: Tým je umožnené úplné využitie vydávaného tepla



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

## Praktické rady pre používanie elektrických platničiek

### Otocné gombíky ovládania elektrických platničiek varnej plochy (I)

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

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

V tabuľke sú uvedené závislosti medzi polohou platničky

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

vyznačenou na otocnom gombíku a doporučeným druhom ich použitia.

### Zelená kontrola (H)

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

# Rady pre pecenie

| Poloha otočného gombíka voľby | Potraviny                         | Hmotnosť (kg) | Poloha úrovne pri pečení, smerom odspodu | Doba pečenia (minúty) | Otočný gombík termostatu | Trvanie pečenia (minúty) |
|-------------------------------|-----------------------------------|---------------|--|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>1 Statický ohrev</b><br>   | Lasagne                           | 2,5           | 2  | 5                     | 200                      | 45-50                    |
|                               | Cannelloni                        | 2,5           | 3  | 5                     | 200                      | 30-35                    |
|                               | Gratínované cestoviny             | 2,0           | 3  | 5                     | 200                      | 30-35                    |
|                               | Teľacie                           | 1,7           | 2  | 10                    | 180                      | 60-70                    |
|                               | Kurča                             | 1,5           | 3  | 10                    | 200                      | 80-90                    |
|                               | Kačka                             | 1,8           | 3  | 10                    | 180                      | 90-100                   |
|                               | Králik                            | 2             | 3  | 10                    | 180                      | 70-80                    |
|                               | Bravčové                          | 2,1           | 3  | 10                    | 180                      | 70-80                    |
|                               | Jahňacie                          | 1,8           | 3  | 10                    | 180                      | 70-80                    |
|                               | Makrela                           | 1,1           | 2  | 5                     | 180                      | 30-40                    |
|                               | Makrely                           | 1,5           | 2  | 5                     | 180                      | 30-35                    |
|                               | Pstruh v alobale                  | 1             | 2  | 5                     | 180                      | 25-30                    |
|                               | Neapolská pizza                   | 1             | 2  | 15                    | 220                      | 15-20                    |
|                               | Sušienky a koláče                 | 0,5           | 3  | 10                    | 180                      | 10-15                    |
|                               | Taštičky a nekysnuté sladké torty | 1,1           | 3  | 10                    | 180                      | 25-30                    |
|                               | Slané torty                       | 1             | 3  | 10                    | 180                      | 30-35                    |
|                               | Kysnuté torty                     | 0,5           | 3  | 10                    | 160                      | 25-30                    |
|                               | Ovocné torty                      | 1             | 3  | 10                    | 170                      | 25-30                    |
| <b>2 Dno sporáku</b><br>      | Dopečenie                         |               |  |                       |                          |                          |
| <b>3 Vrchný ohrev</b><br>     | Platesy a sépie                   | 1             | 4  | 5                     | Max.                     | 8                        |
|                               | Olihne a krevety na ražni         |               |  |                       |                          |                          |
|                               | Trešcie filé                      | 1             | 4  | 5                     | Max.                     | 4                        |
|                               | Grilovaná zelenina                | 1             | 4  | 5                     | Max.                     | 10                       |
|                               |                                   | 1             | 3/4                                      | 5                     | Max.                     | 8-10                     |
| <b>4 Gril</b><br>             | Teľací biftek                     | 1             | 4  | 5                     | Max.                     | 15-20                    |
|                               | Rezne                             | 1,5           | 4  | 5                     | Max.                     | 20                       |
|                               | Hamburgery                        | 1             | 3  | 5                     | Max.                     | 7                        |
|                               | Makrely                           | 1             | 4  | 5                     | Max.                     | 15-20                    |
|                               | Hrianky                           | n. 4          | 4  | 5                     | Max.                     | 5                        |
|                               | <b>Na ražni</b>                   |               |  |                       |                          |                          |
|                               | Teľacie na ražni                  | 1,0           | -  | 5                     | Max.                     | 70-80                    |
| Kurča na ražni                | 2,0                               | -             | 5  | Max.                  | 70-80                    |                          |

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

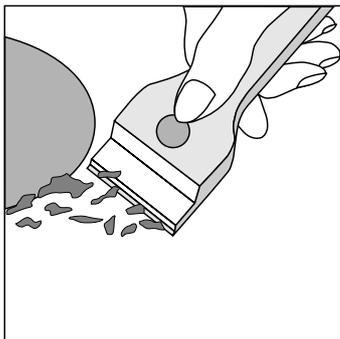
## Pravidelná držba a čistenie sporáku

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

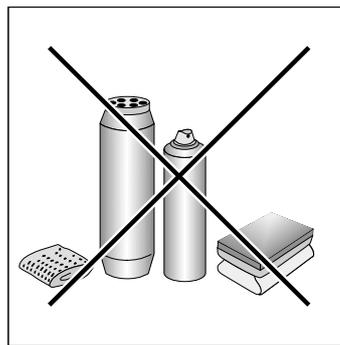
- Na čistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- Smaltované časti a samocistiace panely sa majú umývať teplou vodou bez pridávania abrazívnych práškov alebo korozívnych látok, ktoré by mohli poškodiť ich povrchovú úpravu;
- vnútro rúry je potrebné čistiť pravidelne, keď je ešte vlažná, teplotu vodou a čistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnuť a osušiť;
- Pokiaľ je nehrdzavejúca oceľ dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi čistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostať škvrny. Doporučujeme pri čistení opláchnuť väčším množstvom vody a vysušiť. Ďalej je nevyhnutné vysušiť vodu, ktorá prípadne vytiekla;
- Zabráňte tomu, aby sa na kontrolnom paneli hromadili nečistoty a tuk a panel pravidelne čistite. Používajte neabrazívne špongie alebo jemné utierky, aby ste nepoškriabali smaltované časti alebo časti z leštenej ocele.

### Čistenie povrchu varnej dosky

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



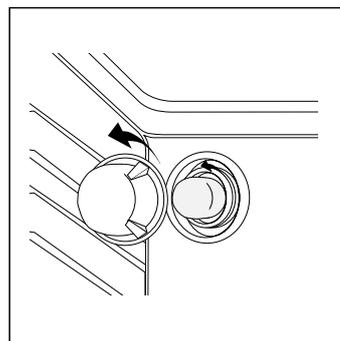
Potom varnú plochu očistíte, pokiaľ je ešte teplá na dotyk, papierovou utierkou a príslušným čistiacim prostriedkom. Po očistení opláchnite a osušte čistou utierkou. V prípade náhodného privarenia kúska plastu alebo hliníkovej fólie na povrch varnej dosky, tieto **ihneď** odstráňte z horúcej varnej zóny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



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

### Vmena žiarovky osvetlenia rúry

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



**Indesit** Company  
viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

07/05 - 195048011.01

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>