

# Operating Instructions

OVEN

GB



English, 1



Magyar, 12



Cesky, 23



Română, 34

IF 638 K.A

IF 638 K.A IX

IF 738 K.A

IF 738 K.A IX

## Contents

### Installation, 2-3

Positioning  
Electrical connections  
Data plate

### Description of the appliance, 4

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 5

Starting the oven  
How to use the timer

### Cooking modes, 6-7

Cooking modes  
Practical cooking advice  
Cooking advice table

### The electronic cooking programmer, 8

### Precautions and tips, 9

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 10-11

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Cleaning the oven door  
Replacing the light bulb  
Assistance  
Sliding rack kit assembly

# Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

## Positioning

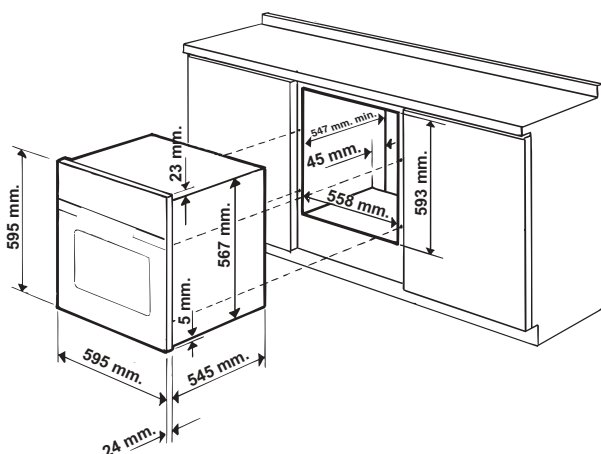
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. *see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

## Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

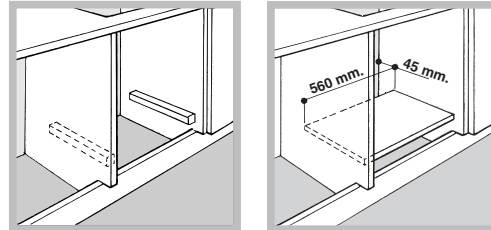
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

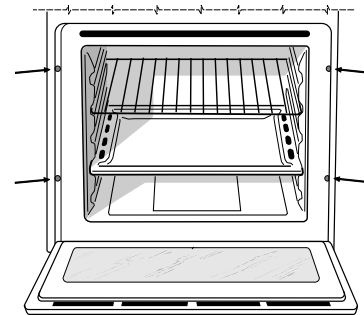
## Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).



## Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

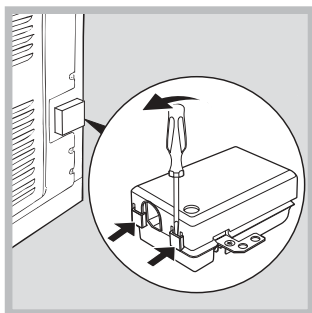


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

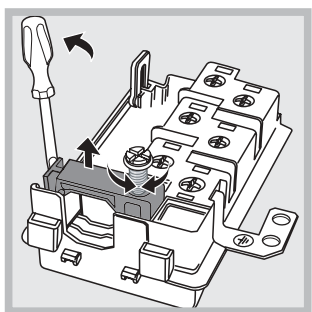
## Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

### Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N- $\perp$ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde ( $\perp$ ).

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.





- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

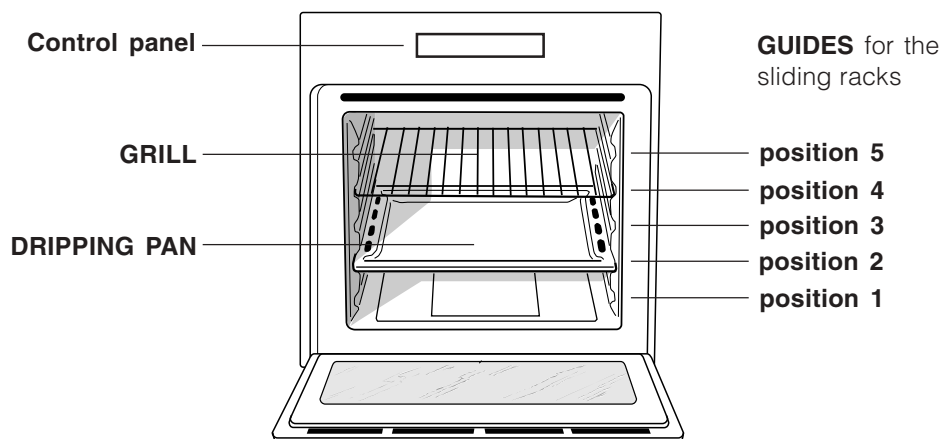
**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

DATA PLATE	
<b>Dimensions</b>	width cm 43.5 height cm 32 depth cm 40
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220-230V ~ 50/60 maximum power absorbed 2800W
<b>ENERGY LABEL</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Norm EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Baking
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

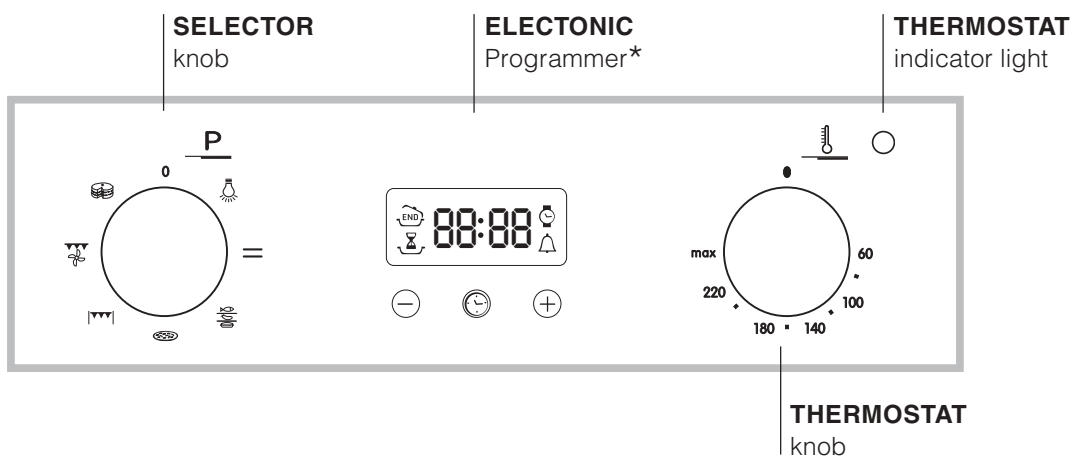
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



\* Only on certain models.

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

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
  - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
  - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

## Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

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

## Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

# Cooking modes

GB

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

### ☐ TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

### ☐ MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

### ☐ BARBECUE mode

The top heating element comes on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

### ☐ GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

### ☐ PIZZA mode

The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

### ☐ BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

## Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### MULTI-COOKING

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

### BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

### PIZZA MODE

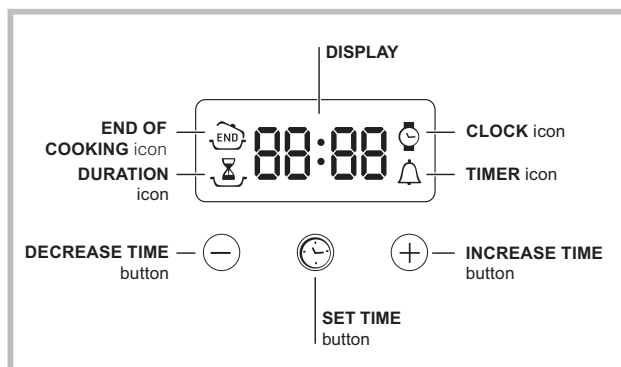
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

**Cooking advice table**

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Convection Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Barbecue</b>	Soles and cuttlefish	1	4	5	MAX	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	MAX	6-8
	Cod filet	1	4	5	MAX	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	MAX	10-15
	Veal steak	1	4	5	MAX	15-20
	Cutlets	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburgers	1	4	5	MAX	7-10
	Mackerels	1	4	5	MAX	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	MAX	2-3
	<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	5	200
Cuttlefish		1.5	2	5	200	30-35
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180

# The electronic cooking programmer

GB



## Setting the clock

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

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the button several times until the icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.

## Setting the timer

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

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.  
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

## Programming cooking

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

### Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

### Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.  
Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- 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 should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

# Maintenance and care

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

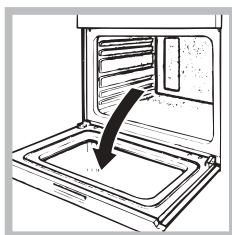
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

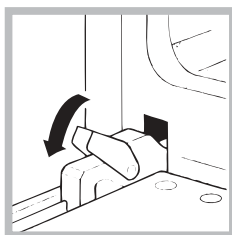
## Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

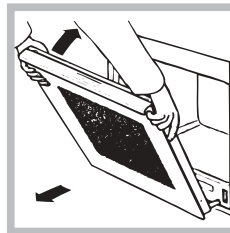
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (*see diagram*)



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

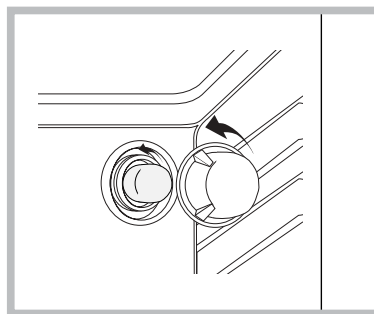
To replace the door, reverse this sequence.

## Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

## Assistance

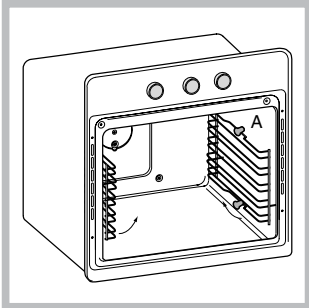
### Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

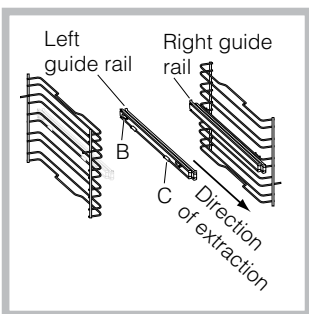
This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

## Sliding rack kit assembly

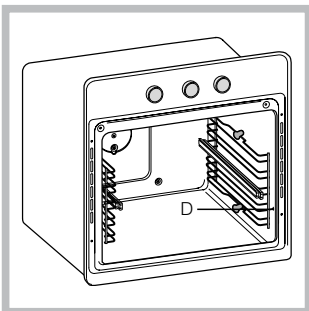
To assemble the sliding racks:



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



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



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

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.



English, 1



Magyar, 12



Cesky, 23



Română, 34

IF 638 K.A

IF 638 K.A IX

IF 738 K.A

IF 738 K.A IX

## Tartalomjegyzék

### Beszereles, 13-14

Elhelyezés  
Elektromos csatlakoztatás  
Adattábla

### A készülék leírása, 15

A készülék áttekintése  
Kezelőpanel

### Bekapcsolás és használat, 16

A sütő bekapcsolása  
Az időzítés használata

### Programok, 17-18

Sütési programok  
Praktikus sütési tanácsok  
Sütési táblázat

### Elektronikus programozó, 19

### Óvintézkedések és tanácsok, 20

Általános biztonság  
Hulladékkezelés  
Takarékosság és környezetvédelem

### Karbantartás és ápolás, 21–22

Áramtalanítás  
A készülék tisztítása  
Az ajtó tisztítása  
Lámpacsere  
Szerviz  
A gördülőtalcasín-készlet összeszerelése

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, gyoződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

## Elhelyezés

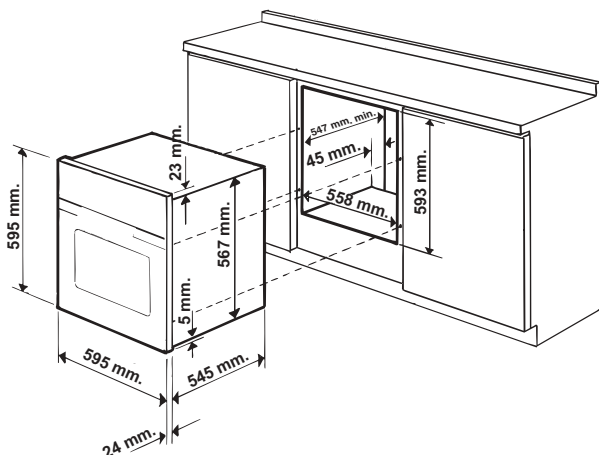
! A csomagolóanyag nem játékszer! A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (lásd *Óvintézkedések és tanácsok*)!

! Az üzembe helyezést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen beszerelés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.

## Beépítés

A készülék jó működésének biztosítása érdekében szükséges, hogy a bútor megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen:

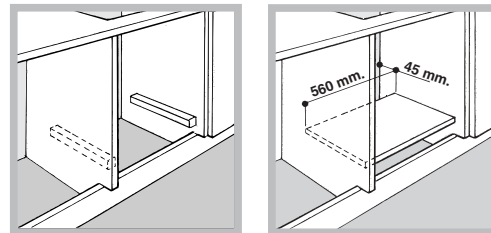
- A sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük.
- Furnérlapból készült bútorok esetén a ragasztóanyagot ki kell bírnia a 100 °C hőmérsékletet.
- A sütő **munkalap alá (lásd ábra) vagy bútoroszlopba** való beépítése esetén a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:



! A készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána ne lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni. Az adattáblán jelzett fogyasztási értékeket ilyen beszerelési módnál mérték.

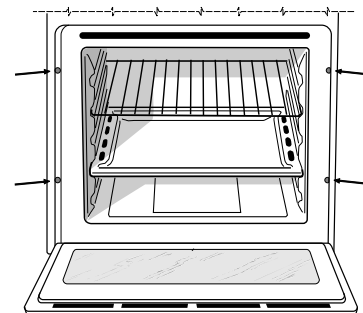
## Szellőzés

A jó szellőzés garantálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy kell beszerelni, hogy két fa alátétre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, amely legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással rendelkezik (lásd *ábra*).



## Középre állítás és rögzítés

A készülék rögzítése a bútorhoz: nyissa ki a sütő ajtaját és csavarozza a 4 facsavart a külső kereten elhelyezkedő 4 lyukba!

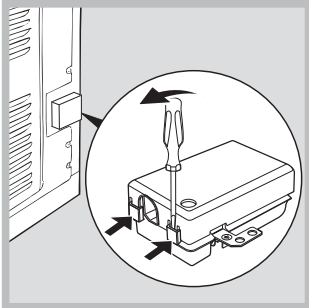


! Minden védelmet biztosító alkatrészt rögzíteni kell oly módon, hogy azokat szerszám nélkül ne lehessen kivenni.

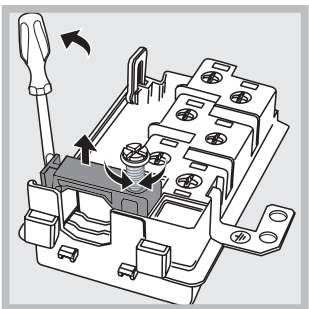
## Elektromos csatlakoztatás

! A hárompólusú kábellel ellátott sütőket a típuscímkén jelzett (lásd *alább*) váltakozó áramú, feszültségű és frekvenciájú használatra szánták.

## Az elektromos kábel beszerelése



1. A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapocslécet: húzza meg és nyissa ki a fedot (lásd ábra)!



2. Csavarozza ki a kábelszorító csavarját, és csavarhúzóval megemelve vegye ki a kábelszorítót (lásd ábra).

3. Csavarozza ki az L-N- $\perp$  érintkezők csavarjait, majd rögzítse a csavarok feje alatt a kábelereket, ügyelve a kék (N), barna (L) és

zöld-sárga színekre ( $\perp$ ).

## Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (lásd oldalt).

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő, legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a földkábel nem szabad megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegegessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre.

! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és a biztonsági előírások betartásáért.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg az alábbiakról:

- az aljzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványoknak;
- Az aljzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését (lásd alább).






- A tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek (lásd alább).
- Az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót – ne használjon hosszabbítót vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

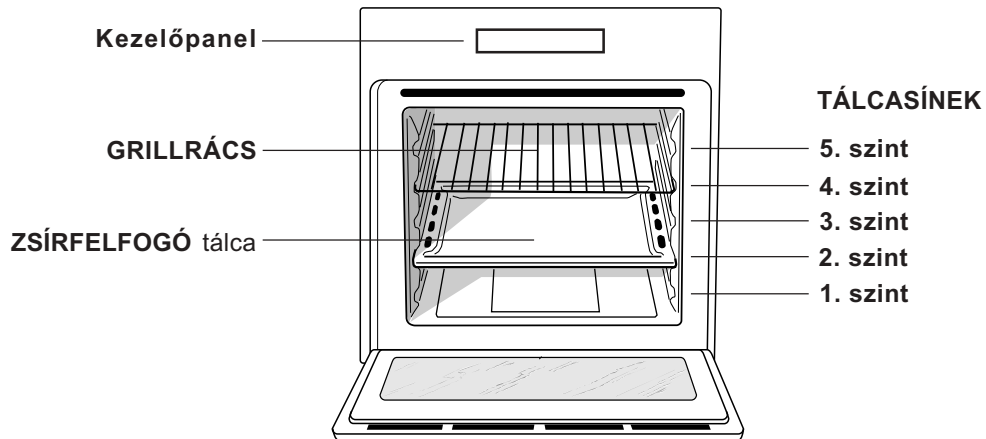
! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szerviz).

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

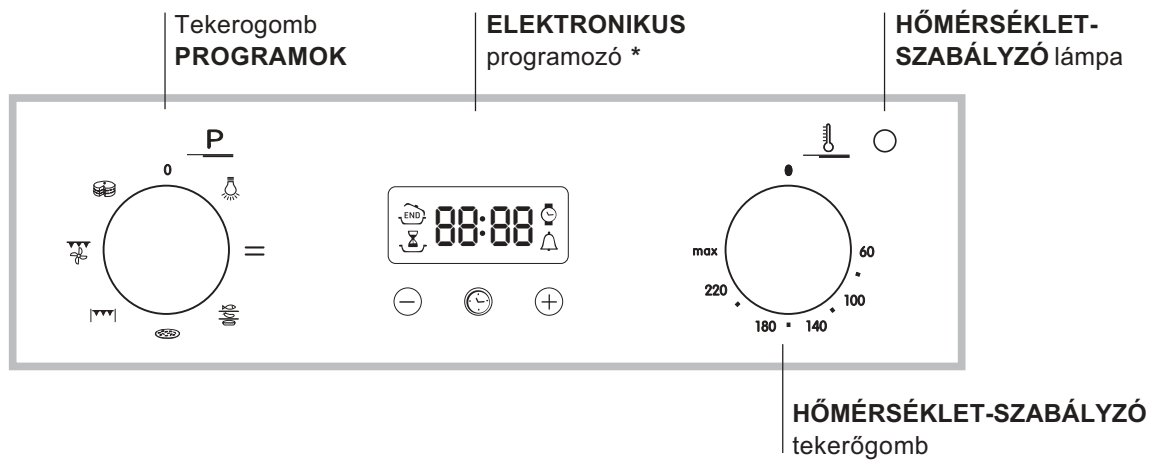
ADATTÁBLA	
Méret	Szélesség: 43,5 cm Magasság: 32 cm Mélyiség: 40 cm
Térfogat	50 liter 56
Elektromos csatlakoztatás	feszültség 220-230V ~, 50/60 Hz maximális teljesítményfelvétel: 2800 W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv  EN 50304 szabvány  Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:  Hagyományos  Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:  Cukrászati. 
 	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek:  - 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és későbbi módosításai - 2004.12.15-i 2004/108/EK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és későbbi módosításai - 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai - 2002/96/EK és későbbi módosításai

## A készülék áttekintése

HU



## Kezelőpanel



\* Csak néhány modellnél.

# Bekapcsolás és használat

HU

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

## A sütő bekapcsolása

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerógomb elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet. A különböző sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek listája a Sütési táblázatban található meg (lásd Programok).
3. A világító HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa a melegítési fázist jelzi, és a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol.
4. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
  - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
  - A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerógomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
  - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!


! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

## Hűtőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.

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

## Sütővilágítás

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógomb  állásra forgatásával kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égve marad.

## Sütési programok

! A hőmérsékletet minden programnál 60°C és a MAX jelzés közé lehet beállítani, kivéve:

- GRILLEZÉS (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb fokozatra állítsa)
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200 °C-nál magasabb hőmérsékletet).

### HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten sűt, a hőeloszlás nem megfelelő.



### LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Az összes fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen sűti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

### GRILLEZÉS program

Bekapcsol a felső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek. A sűtést csukott sűtőajtó mellett végezze.



### GRATINÍROZÁS program

Működésbe lép a felső fűtőszál és bekapcsol a ventilátor. Ez a sűtési mód a sűtő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hőszigeteléssel. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sűtést csukott sűtőajtó mellett végezze.



### PIZZASÜTÉS program

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sűtő gyors felmelegedését, elsősorban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sűtési idő felénél cserélje meg a tepsik helyét.



### SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sűtő belsejében. Ez a program kíméletes sűtést igénylő ételek (például kelt tészták) sűtéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

### Praktikus sűtési tanácsok

! Légkeveréses sűtésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sűtést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

! GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR a sűtés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfogót helyezze az 1. szintre.

### LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

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

### GRILLEZÉS

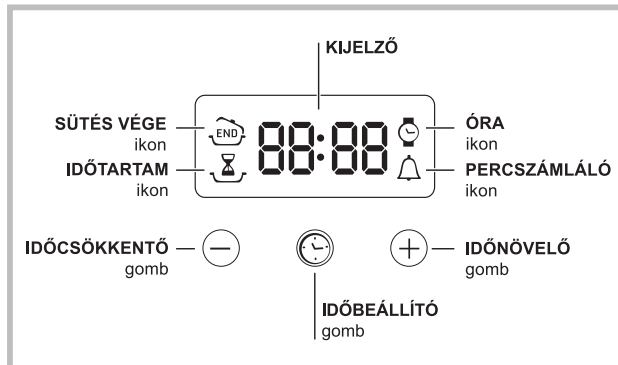
- Az ételeket helyezze a rács közepére, majd tegye a rácsot a 3. vagy a 4. szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőmérséklet-szabályzó szabályozza.

### PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű, alumíniumtepsit a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sűtési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella a sűtés felénél tegye a tésztára.

## Sütési táblázat

Programok	Ételek	Súly (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Javasolt hőmérséklet	Sütési idő (perc)
<b>Hagyományos sütés</b>	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú vagy marhasült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz (omlós)	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
<b>Légkeverésmód</b>	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makrál	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós és édes sütemény	1.5	3	15	200	25-30
<b>Grill</b>	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	MAX	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	MAX	6-8
	Tőkehal filé	1	4	5	MAX	10
	Grillezett zöldségek	1	3 vagy 4	5	MAX	10-15
	Borjúsült	1	4	5	MAX	15-20
	Karaj	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Makréla	1	4	5	MAX	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	MAX	2-3
<b>Gratinírozás</b>	Grill csirke	1.5	2	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	5	200	30-35
<b>Pizza sütés</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú vagy marhasült	1	2	10	220	25-30
	Sült csirke	1	2 vagy 3	10	180	60-70
<b>Sütemény sütés</b>	Aprósütemény	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcstorta	1	2 vagy 3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Indiáner (3 szinten)	0.5	1 és 3 és 5	15	90	180



## Az óra beállítása

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

A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után, illetve áramkimaradást követően a KIJELZŐN a szimbólum és négy számjegy fog villogni.

1. Nyomja meg többször a gombot, míg a szimbólum és a négy számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
2. Nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
3. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a gombot.

## A percszámláló beállítása

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

1. Nyomja meg többször a gombot, míg a szimbólum és a három számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
2. A kívánt idő beállításához nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
3. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a gombot. A számláló elindul visszafelé, és a visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

## A sütési mód beállítása

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

### A sütés időtartamának beállítása

1. Nyomogassa a gombot addig, míg az ikon és a három digitális számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
2. A kívánt sütési idő beállításához nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
3. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a gombot.
4. Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés.
  - Példa: 9.00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10.15-kor automatikusan leáll.

### A sütés végének beállítása

! A sütés végét csak a sütés időtartamának beállítása után lehet beállítani.

1. Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket,
2. majd nyomogassa a gombot addig, míg a szimbólum és a négy számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
3. A sütés kívánt végének a beállításához nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
4. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a gombot.
5. Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés. Amennyiben a , illetve a szimbólumok kigyulladnak, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült. A KIJELZŐN egymás után megjeleníthető a sütési idő vége és a sütés időtartama.

### Sütési beállítás törlése

Sütési beállítás törléséhez tegye a következőt:

- nyomogassa a gombot addig, míg a törölni kívánt program szimbóluma és a számjegyek a KIJELZŐN villogni nem kezdenek. Nyomogassa a „-” gombot addig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 0:00 érték.
- Tartsa egyidejűleg lenyomva a „+” és „-” gombokat – így minden beállítás törlődik, ideértve a percszámlálót is.

# Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük, olvassa el figyelmesen.

## Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra tervezték.
- A készülék nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharok kitérni.
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően.
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol.**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az ajtó fogantyúját középen fogja meg, mert a szélein meleg lehet.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A sütő aljára ne tegyen alumíniumfóliát.
- Ne tegyen a sütőbe gyúlékony anyagot: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig gyoződjön meg arról, hogy a gombok „●/„○” állásban vannak.
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (lásd Szerviz).
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.

- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel!

## Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy a hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálatához, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

## Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt.

## Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

## A készülék tisztítása

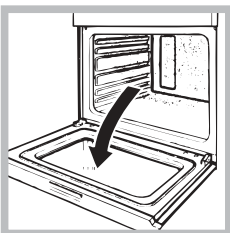
! A készülék tisztításához soha ne használjon goztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószeret, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

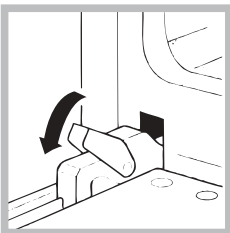
## Az ajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.

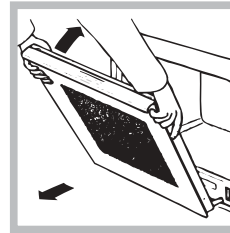
Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető:



1. Nyissa ki teljesen az ajtót (lásd ábra).



2. Emelje meg és forgassa el a két csuklós pánton a két csuklós pánton elhelyezkedő kallantyút (lásd ábra).



3. Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza. Majd maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra).

A fenti folyamatot visszafelé elvégezve helyezze vissza az ajtót.

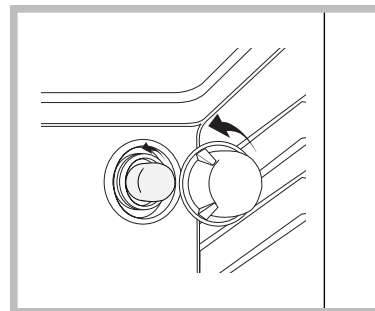
## A tömítések ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi szakszervizhez (lásd Szerviz).

Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

## Lámpacsere

A sütőt megvilágító lámpa kicseréléséhez tegye a következőket:



1. Csavarozza ki a lámpafoglatat üvegfedelét.
2. Csavarja ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Szerelje vissza a fedelet (lásd ábra).

## Szerviz

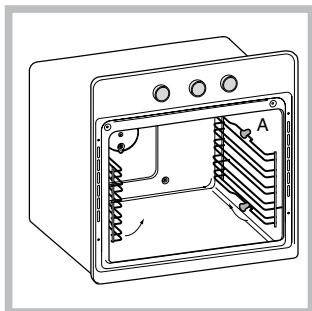
Adja meg az alábbiakat:

- A készülék modellje (Mod.)
- Sorozatszám (S/N)

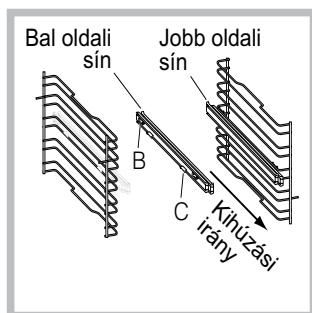
Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

## A gördülőtálcasín-készlet összeszerelése

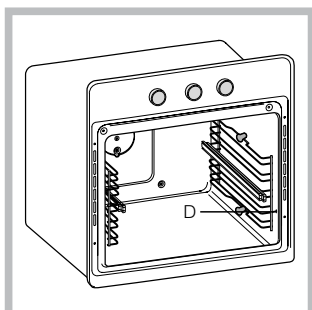
A gördülő tálcasínek felszereléséhez tegye a következőket:



1. Húzza ki a két keretet az A ékekből (lásd ábra)!



2. Válassza ki azt a szintet, ahová a gördülő tálcasínt fel kívánja szerelni! Figyelve a sínek kihúzási irányára, először a B illesztéket, majd a C-t helyezze föl a keretre!



3. Rögzítse a vezetősín két illesztékét a sütő falain elhelyezkedő megfelelő lyukakba (lásd ábra)! A bal vezetősínhez tartozó lyukak fent helyezkednek el, míg a jobb oldalihoz tartozó lyukak alul.

4. Végül csúsztassa be a keretet az A ékekbe!

! Ne rakja be a gördülő tálcasíneket az 5-ös szintre!



English, 1



Magyar, 12



Česky, 23



Română, 34

IF 638 K.A

IF 638 K.A IX

IF 738 K.A

IF 738 K.A IX

## Obsah

### Instalace, 24-25

Ustavení  
Elektrické zapojení  
Štítek s jmenovitými údaji

### Popis zařízení, 26

Celkový pohled  
Ovládací panel

### Spuštění a použití, 27

Spuštění trouby  
Použití časovače

### Programy, 28-29

Pečicí programy  
Praktické rady pro pečení  
Tabulka pečení

### Elektronické zařízení na programování pečení, 30

### Opatření a rady, 31

Základní bezpečnost  
Likvidace  
Úspora energie a ohled na životní prostředí

### Údržba a péče, 32-33

Vypnutí elektrického proudu  
Čištění zařízení  
Čištění dvířek  
Výměna žárovky  
Servisní služba  
Montáž sady vodicích lišt

# Instalace

CZ

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, odevzdání zařízení nebo při stěhování se ujistěte, že návod zůstane spolu se zařízením, aby mohl informovat nového vlastníka o činnosti a příslušných upozorněních.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

## Ustavení

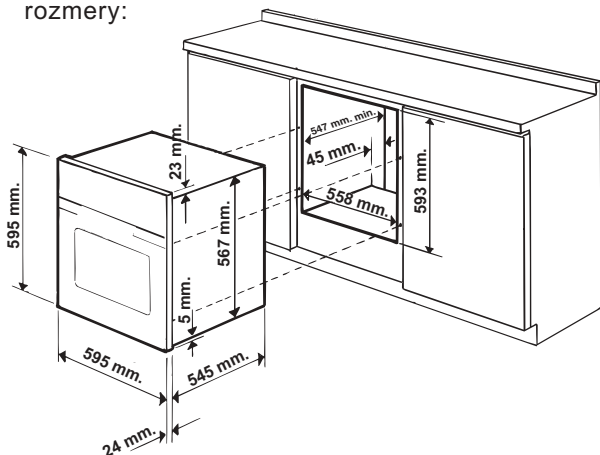
! Obaly nejsou hračkami pro děti a je třeba je odstranit v souladu s normami pro separovaný sběr odpadu (viz *Opatření a rady*).

! Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů. Nesprávně provedená instalace může způsobit škody na majetku a ohrožení zdraví osob a zvířat.

## Vestavění

K zajištění správné činnosti zařízení je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, vhodné vlastnosti:

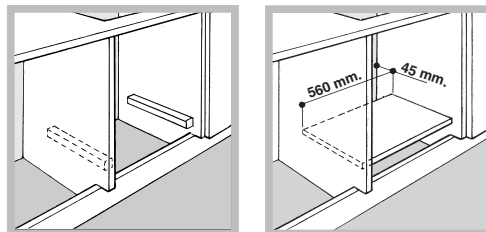
- Panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teple;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby **pod stul** (viz *obrázek*) nebo **do skřínového sloupu** je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, následující rozměry:



! Po vestavění zařízení nesmí být umožněn dotek elektrických částí. Údaje o spotřebě, uvedené na štítku s jmenovitými údaji, byly naměřeny při tomto druhu instalace.

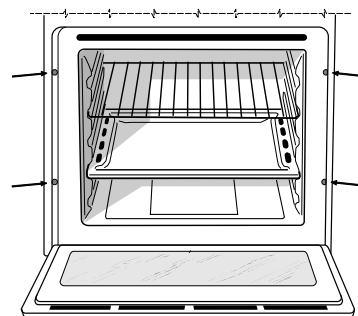
## Ventilace

Aby byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dve dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (viz *obrázky*).



## Vystředění a upevnění

Upevnění zařízení k nábytku: Otevřete dvířka trouby a zašroubujte 4 šrouby do dřeva do 4 otvorů v obvodovém rámu.

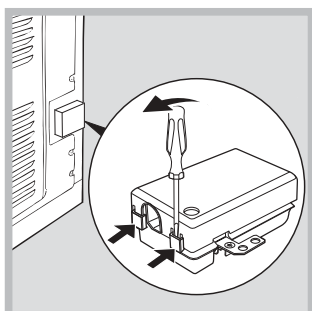


! Všechny součásti, které zaručují bezpečnost, je třeba upevnit tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití nástroje.

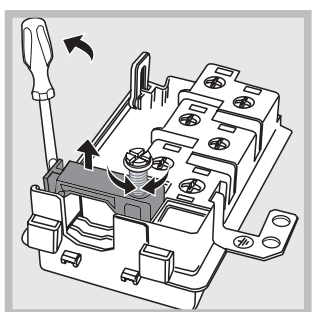
## Elektrické zapojení

! Trouby vybavené trojžilovým napájecím kabelem jsou uzpůsobeny pro činnost se střídavým proudem, napětím a frekvencí uvedenými na štítku s jmenovitými údaji (viz *pod*).

## Montáž napájecího kabelu



1. Otevřete svorkovnici, a to tak, že šroubovákem nadzvednete bocní lamely krytu: potáhnete a otevřete kryt (viz obrázek).



2. Odšroubujte šroub kabelové příchytky a vyjmete jej jeho nazvednutím pomocí šroubováku (viz obrázek).

3. Odšroubujte šrouby kontaktů L-N- $\perp$  a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržujte přítom barevné označení vodičů – modrý (N),

hnědý (L), žlutozelený ( $\perp$ ).

### Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz na boku).

V případě přímého zapojení do sítě je třeba mezi zařízením a sítí zapojit omnipolární stykač s minimální rozpínací vzdáleností kontaktů 3 mm, vhodný pro daný proudový odběr a vyhovující platným normám (zemnicí vodič nesmí být stykačem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

! Pracovník, který provádí instalaci, odpovídá za správnost elektrického zapojení a za dodržení bezpečnostních norem.

Před zapojením se ujistěte, že:

- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);

- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vyměňte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.


! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami (viz *Servisní služba*).

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

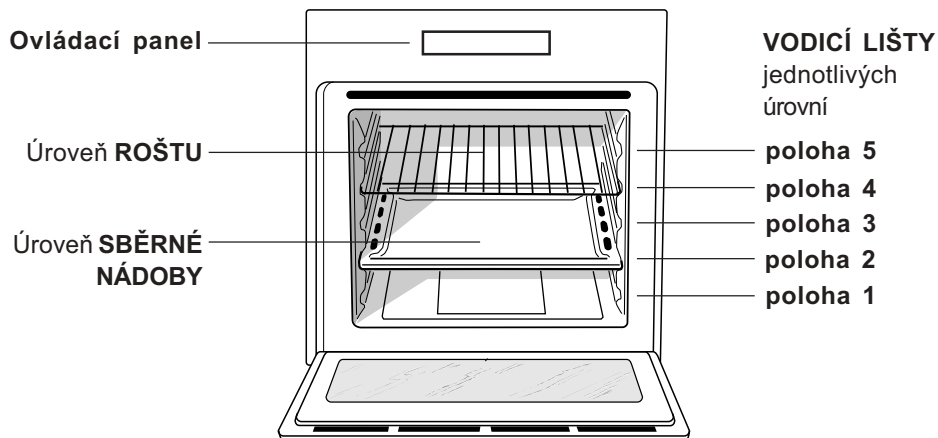
### ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI

<b>Rozměry</b>	šířka 43,5 cm výška 32 cm hloubka 40 cm
<b>Objem</b>	I 56
<b>Elektrické zapojení</b>	napětí 220-230V ~ 50/60Hz maximální příkon 2800W
<b>ENERGETICKÝ ŠTÍTEK</b>	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub.  Norma EN 50304  Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu: $\equiv$ Klasický ohřev;  Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: $\equiv$ Trouba na moučníky.
 	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie:  - 2006/95/EHS z 12/12/06 (Nízké napětí) v platném znění; - 2004/108/EHS z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu pozdějších úprav; - 93/68/EHS z 22/07/93 v platném znění. - 2002/96/ES v platném znění.

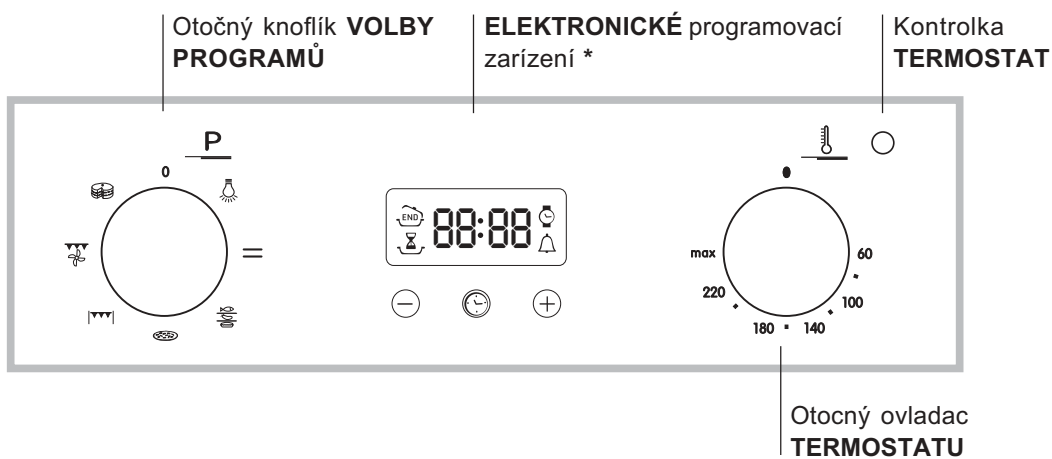
# Popis zařízení

CZ

## Celkový pohled



## Ovládací panel



\* Je součástí pouze některých modelů.

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

## Spuštění trouby

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Zvolte požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTATU. Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v Tabulce pečení (*viz Programy*).
3. Rozsvícená kontrolka TERMOSTATU poukazuje na to, že probíhá ohřev na nastavenou teplotu.
4. Během pečení je vždy možné:
  - Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ;
  - měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
  - přerušit pečení přetočením otočného ovladače PROGRAMŮ do polohy „0“.

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.


! Nádobu pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

## Chladicí ventilace

Některé modely jsou vybaveny ventilátorem, umožňujícím snížit okolní teplotu. Tento vytváří proud vzduchu, který vystupuje mezi ovládacím panelem a dvířky trouby.

! Po ukončení pečení zůstane ventilátor v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

## Osvětlení trouby

Rozsvěcuje se otočením otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ do polohy . Zůstane rozsvíceno po výběru pečicího programu.

# Programy

CZ

## Pečicí programy

! U všech programů je možné nastavit teplotu v rozmezí od 60 °C do MAX., s výjimkou:

- GRILU (doporučuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporučuje se nepřekročit teplotu 200 °C).

### Program **KLASICKÁ TROUBA**

Budou aktivovány dva topné články, spodní a horní. Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nerovnoměrné rozložení teploty.



### Program **MULTIFUNKČNÍ OHŘEV**

Dojde k aktivaci všech topných článků (horní, spodní a kruhový) a k zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do ružova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.

### Program **GRIL**

Slouží k zapnutí horního topného článku. Vysoká teplota a přímý ohřev grilu se doporučují při pečení potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu. Grilujte při zavřených dvířkách.



### Program **GRATINOVÁNÍ**

Slouží k zapnutí horního topného článku a ke spuštění ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Grilujte při zavřených dvířkách.



### Program **TROUBA NA PIZZU**

Slouží k zapnutí spodního a kruhového topného článku a ke spuštění ventilátoru. Tato kombinace umožňuje rychlý ohřev trouby s velkým přísunem tepla, převážně zespodu. V případě použití více úrovní najednou je třeba v polovině pečení vzájemně vyměnit jejich polohu.



### Program **TROUBA NA MOUCNÍKY**

Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnoměrné teplo. Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučnicku, které potřebují vykynout) a k přípravě „cajového pečiva“ na třech úrovních současně.

### Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepoužívejte úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

! Při použití pečicích programů GRIL a GRATINOVÁNÍ umístěte na úroveň 1 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/ nebo tuků).

### MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

### BARBECUE

- Umístěte rošt na úroveň 3 nebo 4 a potraviny uložte do středu roštu.
- Doporučuje se nastavit maximální energetickou úroveň. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný článek nezůstává nepřetržitě zapnutý: Jeho činnost je ovládána termostatem.

### TROUBA NA PIZZU

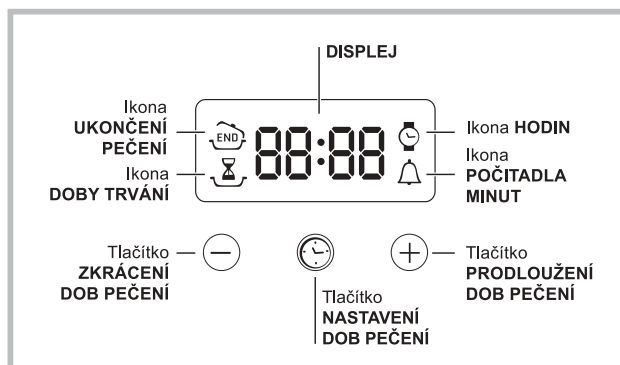
- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z příslušenství. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěží připravíte křupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarella až v polovině doby pečení.

**Tabulka pečení**

Programy	Potraviný	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní	Předehřátí (minuty)	Doporučená teplota	Doba pečení (minuty)
<b>Klasická trouba</b>	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
<b>Multifunkční ohřev</b>	Pizza (na 2 úrovních)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1	2 a 4	10	170	20-25
Slané pečivo	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Gril</b>	Platýzi a sépie	1	4	5	MAX	8-10
	Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	MAX	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	MAX	10
	Grilovaná zelenina	1	3 nebo 4	5	MAX	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	MAX	15-20
	Kotlety	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Makrely	1	4	5	MAX	15-20
	Toast	č. 4	4	5	MAX	2-3
<b>Gratinování</b>	Grilované kuře	1.5	2	5	200	55-60
	Sépie	1.5	2	5	200	30-35
<b>Trouba na pizzu</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2 nebo 3	10	180	60-70
<b>Trouba na moučníky</b>	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocný koláč	1	2 nebo 3	15	180	40-45
	Chlebiček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovních)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového sýrového těsta (na 2 úrovních)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180

# Elektronické programovací zařízení

CZ



## Nastavení hodin

! Hodiny mohou být nastaveny při vypnuté i při zapnuté troubě za předpokladu, že nebylo naplánováno ukončení pečení. Po připojení do elektrické sítě nebo po prerušení dodávky elektrické energie bude na DISPLEJI blikat ikona a čtyři číslice.

1. Stiskněte víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a čtyři číslice na DISPLEJI;
2. tlačítky "+" a "-" nastavte přesný čas; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .

## Nastavení počítadla minut

! Bez ohledu na druh použití trouby tato funkce nepreruší pečení; umožní pouze aktivaci akustického signálu po uplynutí nastaveného počtu minut.

1. Stiskněte víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a tři číslice na DISPLEJI;
2. tlačítky "+" a "-" nastavte požadovanou dobu; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko . Bude následovat zobrazení odcítání a po jeho ukončení bude aktivován akustický signál.

## Nastavení pečení

! Nastavení je možné teprve po zvolení pečicího programu.

### Nastavení doby trvání pečení

1. Stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona , a tři číslice na DISPLEJI;
2. tlačítky "+" a "-" nastavte požadovanou dobu; když

je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.

3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .
4. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí nápis END a trouba vydá akustický signál. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

- Příklad: V 9:00 bude nastaveno pečení trvajcí 1 hodinu 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

### Plánování doby ukončení pečení

! Plánování doby ukončení pečení je možné teprve po nastavení doby trvání pečení.

1. Postupujte dle bodů od 1 po 3 postupu pro nastavení doby trvání;
2. Následně stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a čtyři číslice na DISPLEJI;
3. tlačítky "+" a "-" nastavte požadovaný čas ukončení pečení; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
4. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .
5. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí nápis END a trouba vydá akustický signál. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

Ikony a blikají, čímž signalizují skutečně naplánování. Na DISPLEJI se bude střídavě zobrazovat čas ukončení pečení a doba jeho trvání.

- Příklad: V 9:00 bude naprogramována doba trvání 1 hodina. Ukončení cyklu je naplánováno na 12:30 hod. Program bude automaticky zahájen v 11:30 hod.

### Zrušení naplánovaného pečení

Za účelem zrušení naplánovaného pečení:

- Stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona nastavení, které má být zrušeno, a číslice na displeji. Stisknete víckrát po sobě tlačítko "-", dokud se na displeji nezobrazí hodnota 00:00.
- Držte současně stisknutá tlačítka "+" a "-"; tímto způsobem dojde ke zrušení všech nastavení, včetně počítadla minut.

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

## Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Při manipulaci se zařízením pokaždé používejte příslušné rukojeti umístěné po bocích trouby.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu.
- **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při otevírání dvířek uchopte rukojet uprostřed: Na krajích by mohla být horká.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Nevystýlejte dno trouby hliníkovou fólií.
- Nevkládejte do trouby hořlavý materiál: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otcené ovladace nacházejí v poloze "●"/"○".
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhněte zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obratě se na servisní službu (viz *Servisní služba*).
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.

- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby se děti hraly se zařízením.

## Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

## Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílejte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Při pečení v režimu GRIL a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

# Údržba a péče

CZ

## Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

## Čištění zařízení

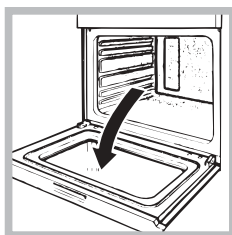
! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní cisticí zařízení s vysokým tlakem.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.

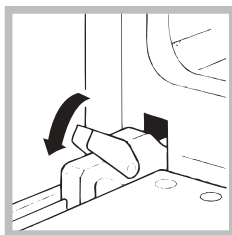
## Čištění dvířek

Sklo dvířek trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.

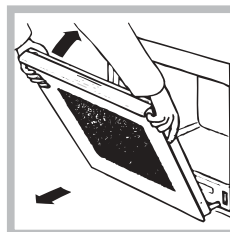
Za účelem dokonalejšího vyčištění je možné provést demontáž dvířek:



1. Úplně otevřete dvířka (viz obrázek);



2. nadzvednete a pootočte páčky, nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);



3. uchopte dvířka na vnějších bocních stranách a pomalu je zavřete, ne však úplně. Poté potáhněte dvířka k sobě a vytáhnete je ze závěsu (viz obrázek).

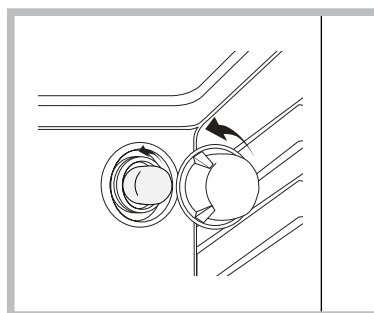
Při zpětné montáži dvířek postupujte opačně.

## Kontrola těsnění

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko (viz *Servisní služba*). Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

## Výměna žárovky

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby:



1. Z držáku žárovky odšroubujte skleněný kryt.
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt (viz obrázek).

## Servisní služba

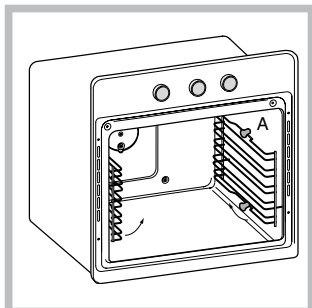
**Uveďte:**

- model zařízení (Mod.)
- výrobní číslo (S/N)

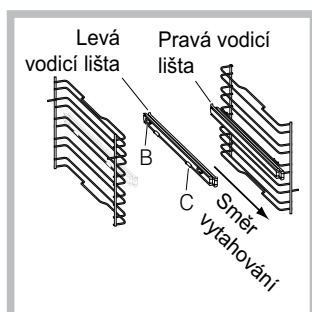
Tyto informace jsou uvedeny na štítku s jmenovitými údaji, nacházejícím se na zařízení a/nebo na obalu.

## Montáž sady vodicích lišt

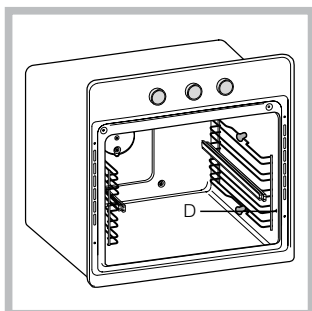
Montáž vodicích lišt:



1. Vytáhnete oba rámy jejich vytažením z rozperek A (viz obrázek)



2. Zvolte úroveň, na kterou hodláte vsunout vodicí lištu. Dbejte na směr vytažení samotné vodicí lišty a umístěte na rám nejdříve úchyt B a poté úchyt C.



3. Upevněte oba rámy s vodicími lištami do příslušných otvorů ve stěnách trouby (viz obrázek). Otvory levého rámu jsou umístěny v horní části, zatímco otvory pravého rámu se nacházejí vespod.

4. Na závěr zacvakněte rámy na rozpěrky A.

! Nevkládejte vodicí lišty do polohy 5.

RO



English, 1



Magyar, 12



Cesky, 23



Română, 34

IF 638 K.A

IF 638 K.A IX

IF 738 K.A

IF 738 K.A IX

## Cuprins

### Instalare, 35-36

Amplasare  
Racordarea electrică  
Plăcuța de caracteristici

### Descrierea aparatului, 37

Vedere de ansamblu  
Panoul de control

### Pornire și utilizare, 38

Pornirea cuptorului  
Utilizarea cronometrului

### Programe, 39-40

Programe cuptor  
Sfaturi practice pentru coacere  
Tabel timp coacere

### Programator de coacere electronic, 41

### Precauții și sfaturi, 42

Siguranță generală  
Eliminarea deșeurilor  
Protejați și respectați mediul înconjurător

### Întreținere și curățire, 43-44

Decuplarea electrică  
Curatarea aparatului  
Curățarea ușii  
Înlocuirea becului  
Asistență  
Montarea kitului de ghidaje glisante

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, de cesiune sau de schimbare a locuinței, acesta trebuie să fie înmănat împreună cu mașina de spălat, pentru a informa noul proprietar cu privire la funcționare și la respectivele avertismente.

! Cititi cu atentie instructiunile: veti gasi informatii importante cu privire la instalare, la folosire si la siguranta.

## Pozitionare

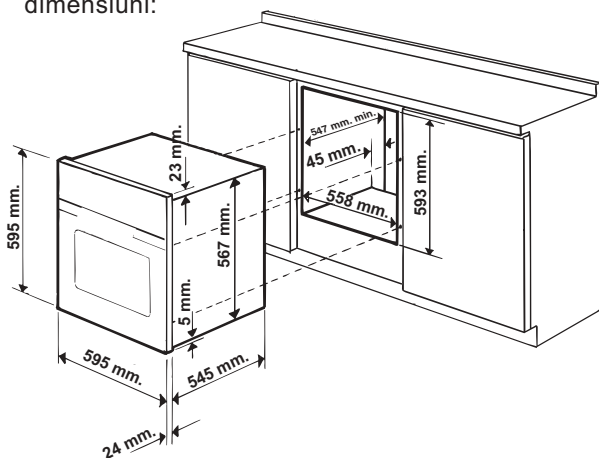
! Ambalajele nu sunt jucarii pentru copii; eliminarea lor se va face conform normelor privind colectarea separata a deseurilor (vezi *Precautii si sfaturi*).

! Instalarea se va face conform prezentelor instructiuni, numai de persoane calificate. Instalarea greșită a aparatului poate cauza daune persoanelor, animalelor sau bunurilor.

## Montare în mobilier

Pentru a garanta buna functionare a aparatului este necesar ca mobilierul sa aiba caracteristicile adecvate:

- panourile de lângă cuptor trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură;
- dacă mobilierul este din lemn îmbrăcat în furnir, cleiurile utilizate trebuie să reziste la temperatura de 100°C;
- pentru încastrarea cuptorului, atât în cazul montării **sub blat** (vezi figura) cât și al montării **pe coloana**, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:

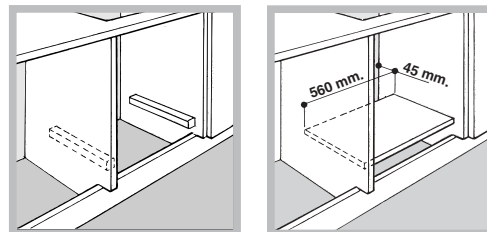


! După montarea încastrată a aparatului, persoanele nu trebuie să intre în contact cu componentele electrice.

Declarațiile de consum indicate pe placa de caracteristici au fost măsurate cu acest tip de montaj.

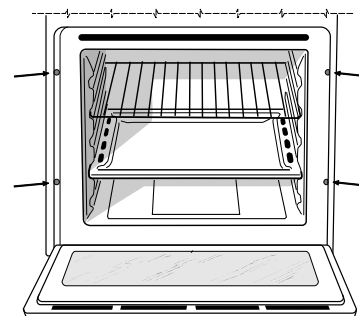
## Aerisire

Pentru a garanta o mai buna aerisire, este necesar sa îndepărtati peretele din spate al compartimentului. Se recomanda instalarea cuptorului a.î. acesta sa se sprijine pe doua bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puțin 45 x 560 mm (vezi figura).



## Centrare și fixare

Pentru a fixa aparatul pe mobilier: deschideți ușa cuptorului și înșurubați cele 4 șuruburi pentru lemn în cele 4 găuri ale scheletului.

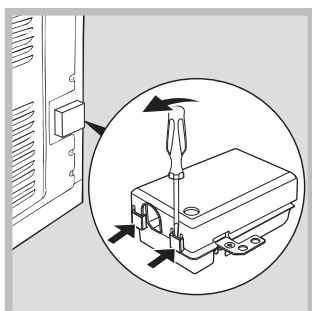


! Toate componentele care garantează protecția aparatului trebuie să fie fixate a.î. să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

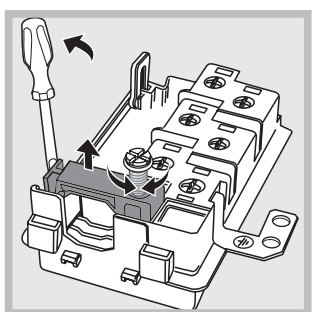
## Racordarea electrică

! Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispușe pentru funcționarea în curent alternativ; tensiunea și frecvența sunt indicate pe placa de caracteristici (vezi mai jos).

## Montarea cablului de alimentare



1. Deschideți cutia de borne cu o surubelnita, apăsând pe proeminentele laterale ale capacului: trageți și deschideți capacul (vezi figura).



2. Desurubati surubul presetupei și scoateti-l ajutându-va cu o surubelnita (vezi figura).

3. Extrageți șuruburile contactelor L- N- $\frac{\perp}{\perp}$  și apoi fixați cablurile sub capul șuruburilor, respectând culorile Albastru N), Maro (L) și Galben-Verde ( $\frac{\perp}{\perp}$ ).

## Legătura cablului de alimentare la rețea

Montați pe cablu un stecar normalizat pentru sarcinile indicate pe tabela de caracteristici (vezi figură alăturată)

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor naționale în vigoare (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

! Singurul responsabil ptr corectitudinea executării conexiunii electrice și ptr respectarea normelor de siguranță este instalatorul.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă ca:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe placuța de caracteristici (vezi mai jos);
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe placuța cu caracteristici (vezi mai jos);



- priza trebuie să fie compatibilă cu stecarul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau stecarul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

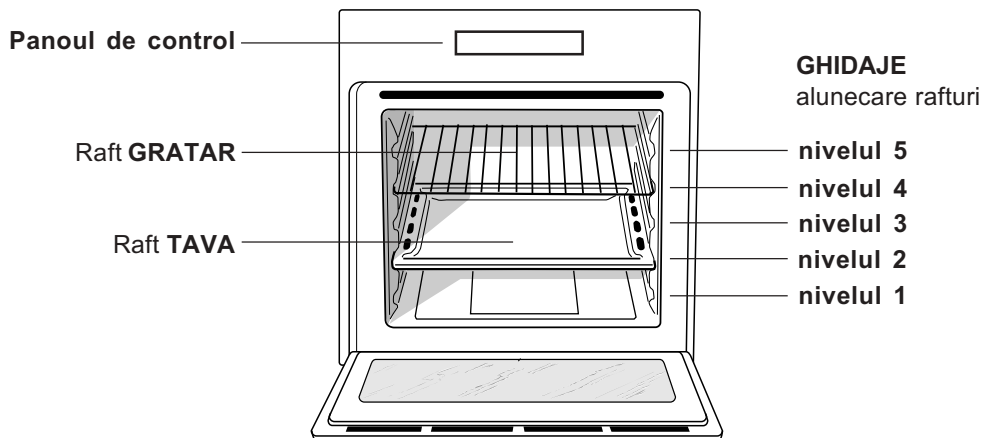
! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați (vezi Asistentă).

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

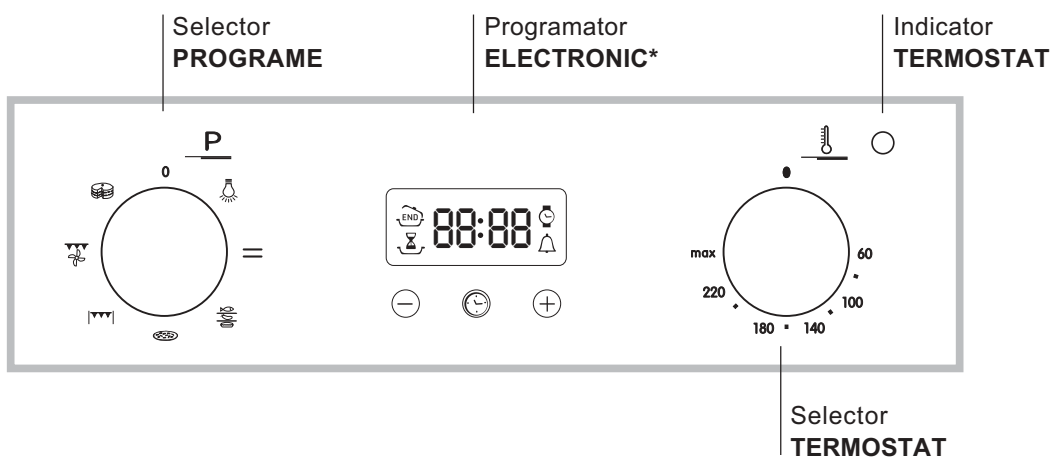
PLĂCUȚA DE CARACTERISTICI	
<b>Dimensiuni</b>	lățime 43,5 cm înălțime 32 cm profundime 40 cm
<b>Volum</b>	II 56
<b>Conexiuni electrice</b>	tensiune 220-230V ~ 50/60Hz putere maximă absorbită 2800W
<b>ENERGY LABEL</b>	Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice.  Norma EN 50304  Consum energie convecție naturală - funcție de încălzire: $\frac{\perp}{\perp}$ Tradițional;  Consum energie declarație Clasă convecție Forțată – funcție de încălzire: $\frac{\perp}{\perp}$ Patiserie.
 	Această aparatură este conformă cu următoarele Directive Comunitare:  - 2006/95/CEE din data de 12/12/06 (Tensiuni joase) și modificări succesive; - 2004/108/CEE din data de 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificări succesive; - 93/68/CEE din data de 22/07/93 și modificări succesive. - 2002/96/CE și modificări succesive.

## Vedere de ansamblu

RO



## Panoul de control



\*doar pe anumite modele.

# Pornire și utilizare

RO

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

## Pornirea cuptorului

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Alegeți temperatura rotind butonul TERMOSTAT. O lista cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi *Programa*).
3. Indicatorul TERMOSTAT aprins arată faza de încălzire până la temperatura stabilită.
4. În timpul coacerii sunt întotdeauna posibile:
  - modificarea programului de coacere acționând butonul PROGRAME;
  - modificarea temperaturii acționând butonul TERMOSTAT;
  - întreruperea coacerii aducând butonul PROGRAME în poziția 0h.

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul.


! Așezați întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

## Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura externă, anumite ventilatoare sunt dotate cu un ventilator de răcire. Acesta generează un curent de aer rece care iese printre panoul de control și ușa cuptorului.

! La terminarea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcțiune până când cuptorul este aproape rece.

## Becul cuptorului

Se aprinde selectând  cu butonul PROGRAME. Rămâne aprins când se selectează un program de coacere.

## Programe cuptor

! La toate programele se poate fixa o temperatura între 60°C și MAX, cu excepția:

- BARBECUE (se recomandă reglarea numai pe MAX);
- GRATIN (se recomandă să nu depășească temperatura de 200°C).

### Program CUPTOR TRADITIONAL

Se activează cele două elemente de încălzire inferior și superior. Cu această coacere tradițională este bine să folosiți un singur etaj: cu mai multe etaje se produce o distribuție nepotrivită a temperaturii.

### Program MULTI-COACERE

Se activează toate elementele de încălzire (superior, inferior și circular) și intră în funcțiune ventilatorul. Căldura fiind constantă în tot cuptorul, aerul coace și rumenește alimentul în mod uniform. Se pot utiliza maxim două rafturi simultan.

### Program BARBECUE

Se activează elementul de încălzire din partea superioară. Temperatura ridicată și directă a grătarului este recomandată pentru alimentele care necesită o temperatură ridicată la suprafață. Pregătirea alimentelor la grătar se va face cu ușa cuptorului închisă.

### Program GRATIN

Se activează elementul de încălzire superior și intră în funcțiune ventilatorul. Unește la radiația termică unidirecțională circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Aceasta împiedică arderea superficială a alimentelor mărind puterea de penetrare a căldurii. Pregătirea alimentelor la grătar se va face cu ușa cuptorului închisă.

### Program CUPTOR PIZZA

Se activează elementele de încălzire inferior și circular și intră în funcțiune ventilatorul. Această combinație permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură din partea de jos. În cazul în care folosiți mai mult de un etaj deodată, trebuie să le schimbați poziția între ele la jumătatea coacerii.

### Program CUPTOR PATISERIE

Se activează elementul de încălzire posterior și intră în funcțiune ventilatorul, asigurând o căldură delicată și uniformă în interiorul cuptorului. Acest program este indicat pentru coacerea mâncărilor delicate (de ex. prăjituri care necesită dospire) și preparate "mignon" pe trei etaje în același timp.

### Sfaturi practice pentru coacere

! La coacerile ventilate, nu folosiți pozițiile etajelor 1 și 5: sunt atacate direct de aerul cald, care poate provoca arsuri alimentelor delicate.

! La coacerile BARBECUE și GRATIN, așezați vasul de scurgere a grăsimii în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).

#### MULTICOACERE

- Utilizați rafturile 2 și 4, punând la 2 alimentele care necesită mai multă căldură.
- Puneți vasul de scurgere a grăsimii jos și grătarul sus.

#### BARBECUE

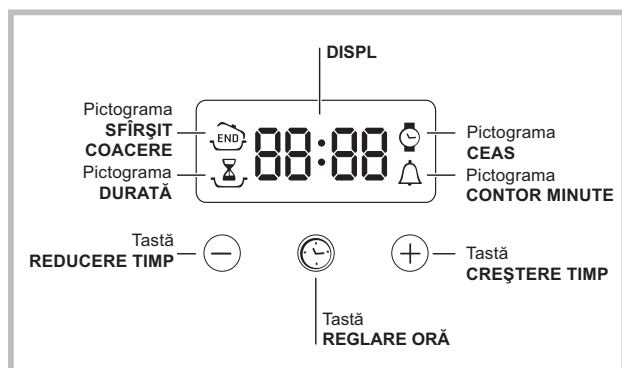
- Inserați grătarul în poziția 3 sau 4, puneți alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmați dacă rezistența de sus rămâne permanent aprinsă: funcționarea sa este comandată de un termostat.

#### CUPTOR PIZZA

- Utilizați o tavă din aluminiu, ușoară, și sprijiniți-o pe grătarul din dotare. Tava de colectare prelungeste timpul de coacere și vă împiedică să obțineți o pizza crocantă.
- Dacă vă plac pizzetele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceți mozzarella numai după ce a trecut jumătate din timpul de coacere necesar.

## Tabel timp coacere

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată	Durata ciclului (minute)
<b>Cuptor Tradițional</b>	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vițel sau bou	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
<b>Multi-coacere</b>	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50
	Bignè (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	180	10-15
	Pandișpan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandișpan (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	10	170	20-25
Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Barbecue</b>	Sole și sepii	1	4	5	MAX	8-10
	Frigărui de calamari și raci	1	4	5	MAX	6-8
	Filè de merluțiu	1	4	5	MAX	10
	Legume la grătar	1	3 sau 4	5	MAX	10-15
	Cotlete de vițel	1	4	5	MAX	15-20
	Costițe	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Scrumbie	1	4	5	MAX	15-20
	Toast	n. 4	4	5	MAX	2-3
<b>Gratin</b>	Pui la grătar	1.5	2	5	200	55-60
	Sepii	1.5	2	5	200	30-35
<b>Cuptor Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Friptură de vițel sau bou	1	2	10	220	25-30
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70
<b>Cuptor Patiserie</b>	Tarte	0.5	3	15	180	20-30
	Tort de fructe	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Prăjitură cu prune	0.7	3	15	180	40-50
	Pandișpan	0.5	3	15	160	25-30
	Clătite umplute (pe 2 etaje)	1.2	2 și 4	15	200	30-35
	Prăjituri mici (pe 2 etaje)	0.6	2 și 4	15	190	20-25
	Saleuri din foietaj cu brânză (pe 2 etaje)	0.4	2 și 4	15	210	15-20
	Bignè (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25
	Biscuiți (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25
	Bezele (pe 3 etaje)	0.5	1 și 3 și 5	15	90	180



## Fixați ceasul

! Se poate fixa atât atunci când cuptorul este stins cât și atunci când este aprins, dar nu s-a programat sfârșitul coacerii. După racordarea la rețeaua electrică sau după o întrerupere a alimentării cu curent,

pictograma și cei patru digiți numerici de pe DISPLAY luminează intermitent.

1. Apăsăți de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele "+" și "-" reglați ora; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.

## Setați contorul de minute

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului acustic la terminarea minutelor setate.

1. Apăsăți de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele "+" și "-" reglați timpul dorit; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.  
Display-ul va afișa contorizarea în sens invers. După expirarea sa, se va auzi un semnal acustic.

## Programarea coacerii

! Programarea este posibilă doar după selectarea unui program de coacere.

### Programarea duratei de coacere

1. Apăsați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma , și cei trei digiți numerici pe DISPLAY; 2. Cu tastele "+" și "-" reglați durata dorită; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.

3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.

4. La terminarea timpului, pe DISPLAY apare scris END, cuptorul termină coacerea și se emite un semnal acustic.

- De exemplu: este ora 9:00 și este planificată o durată de 1 oră și 15 minute. Programul se oprește automat la 10:15.

### Programarea sfârșitului coacerii

! Programarea sfârșitului coacerii este posibilă doar după selectarea unei durate de coacere.

1. Urmați procedura de la 1 la 3 descrisă pentru durată;
2. Apoi apăsați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
3. Cu tastele "+" și "-" reglați ora dorită de terminare a coacerii; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
4. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.
5. La terminarea timpului, pe DISPLAY apare scris END, cuptorul termină coacerea și se emite un semnal acustic.

Pictogramele și aprinse semnalizează că a fost efectuată o programare. Pe DISPLAY sunt afișate alternativ ora de terminare a coacerii și durata.

### Anularea unei programări

Pentru anularea unei programări:

- Apăsați tasta până ce se aprind pictograma setării de anulat și digiții pe display. Apăsați tasta "-" până când pe display apar cifrele 00:00.
- țineți apăsați simultan tastele "+" și "-"; astfel se anulează toate programările efectuate inclusiv contorul de minute.

# Măsuri de precauție și recomandări

RO

! Aparatul a fost proiectat și construit conform normelor internaționale de siguranță. Recomandările sunt furnizate pentru siguranța dumneavoastră și vă recomandăm să le citiți cu atenție.

## Siguranță generală

- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploaie și furtuni este foarte periculoasă.
- Pentru a mișca aparatul, folosiți mânerul aplicat pe părțile laterale ale cuptorului.
- Nu atingeți mașina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual.
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încălzire și unele zone ale usii cuptorului devin foarte calde. Fiti atenți să nu le atingeți; îndepărtați copiii de aragaz.**
- Evitați să atingeți cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingeți părțile încălzite ale cuptorului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Când deschideți ușa cuptorului, așezați mâna în mijlocul mânerului, pentru a trage: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneți folie de aluminiu pe fundul cuptorului pentru a împiedica împrăștierea reziduurilor.
- Nu așezați materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asigurați-vă întotdeauna că busoanele sunt în poziția "●"/"○" atunci când nu utilizați aparatul.
- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățare sau întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.
- În caz de defectiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior și nu încercați să o reparați singuri. Apelați Centrul de Asistență (*vezi Asistență*).
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.

- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

## Eliminarea deșeurilor

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Pentru informații suplimentare cu privire la scoaterea din uz a electrocasnicilor, deținătorii acestora pot apela la centrele de colectare a deșeurilor sau la vânzătorii de la care au achiziționat produsele respective.

## Protejați și respectați mediul înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale și primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: acest lucru este util atât pentru a obține rezultate mai bune cât și pentru a economisi energia (10% aprox).
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate și eficiente, că aderă bine pe ușa cuptorului și nu provoacă pierderi de căldură.

## Decuplarea electrica

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

## Curățarea aparatului

! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.

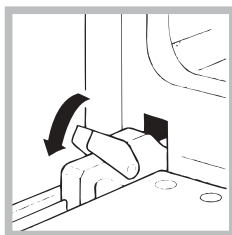
## Curățarea ușii

Curățați geamul cu un burete și produse detergente delicate; ștergeți-l cu o lavetă moale. Nu folosiți materiale abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza crăparea geamului.

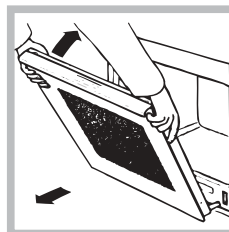
Pentru curățarea minuțioasă a cuptorului, demontați ușa acestuia:



1. deschideți ușa la maxim (vezi figura);



2. ridicați și rotiți placutele de retenere amplasate pe sistemul de închidere /balamale (vezi figura);



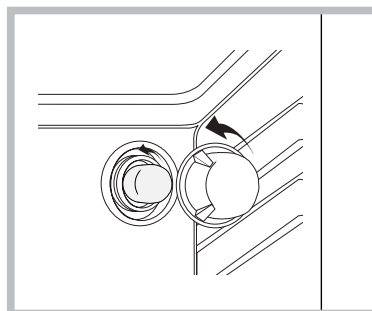
3. prindeți bine ușa, de partile laterale, și apropiați-o fără a o închide definitiv. Trageți apoi ușa spre voi, extragând-o din balamale (vezi figura); Montați la loc ușa, urmând același procedeu, în sens invers.

## Controlarea garniturilor

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, adresați-vă celui mai apropiat Centru de Asistență (vezi Asistență). Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Înlocuirea becului

Pentru a înlocui becul cuptorului



1. Deșurubați capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: putere 25W, cuplare E14.
3. Montați la loc capacul (vezi figura).

## Asistență

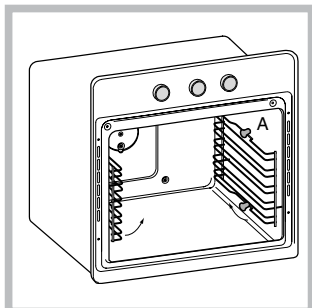
### Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

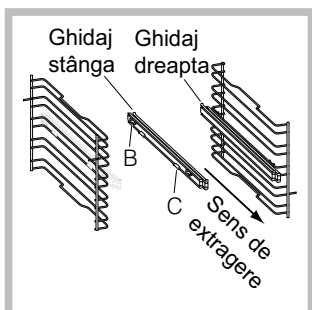
Aceste informații se găsesc pe tablă cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

## Montarea kitului de ghidaje glisante

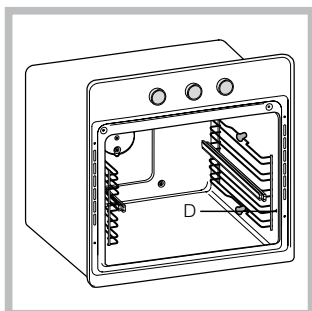
Pentru a monta ghidajele glisante:



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (vedi figura).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.