

# VESTEL

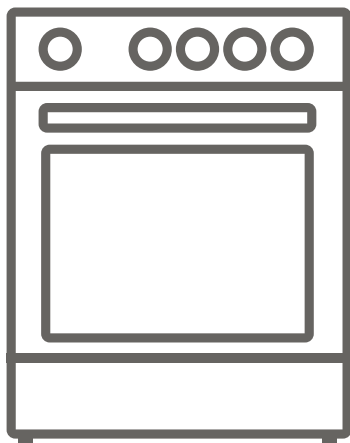
**DE** Standherd / Gebrauchsanweisung

**EN** Free Standing Cooker / User Manual

**HU** Szabadon álló sütő / Felhasználói kézikönyv

**IT** Cucina / Manuale utente

**TR** Solo Fırın / Kullanım Kılavuzu



**C-F010N**

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	<b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b>	Gefährliche Spannung
	<b>BRANDGEFAHR</b>	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>WICHTIG / HINWEIS</b>	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

# INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE .....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	7
1.3 Während des Betriebs .....	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	10
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....	12
2.1 Hinweise für den Installateur .....	12
2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise .....	13
2.3 Kippschutzkit .....	14
2.4 Einstellen der Standfüße .....	15
3.PRODUKTMERKMALE .....	16
4.Verwenden des Produkts.....	17
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe .....	17
4.2 Backofen-Einstellknöpfe .....	17
4.3 Gartabelle .....	18
4.4 Zubehör .....	18
5.REINIGUNG UND WARTUNG .....	19
5.1 Reinigung .....	19
5.2 Wartung .....	21
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....	22
6.1 Fehlerbehebung .....	22
6.2 Transport .....	22
7.TECHNISCHE DATEN .....	23
7.1 Energieblatt .....	23



# 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.


## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein


und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

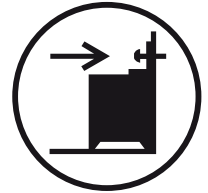
 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.


 **WARNUNG:** Um das Gerät gegen Umkippen zu sichern, müssen die Haltewinkel montiert werden (nähere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung zum Kippschutzkit).




- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder

scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **! ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von

Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es

auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

### **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.

- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

**⚠️ ACHTUNG:** Das Innere des Ablagefachs kann während der Verwendung des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die Innenoberflächen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

#### **1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

#### **CE-Konformitätserklärung**

**CE** Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

**👤** Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen

zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank,

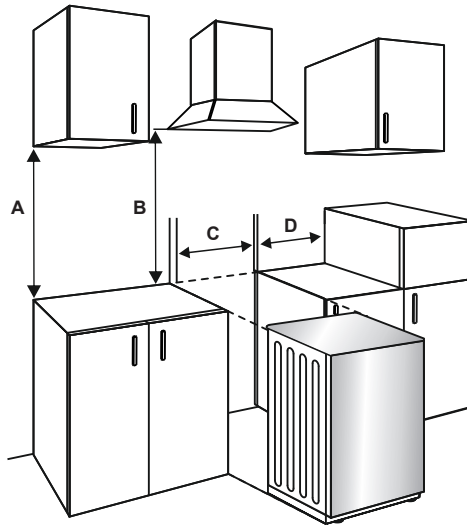
einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochfeldoberfläche übersteigt.

#### Einbauen des Herdes

- Wenn die Küchenmöbel höher sind als die Kochfeldoberfläche, muss der Abstand zwischen den Küchenmöbeln und den Seiten des Gerätes mindestens 10 cm betragen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jedlicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.

A (mm) Schrank	420
B (mm) Dunstabzugshaube	650/700
C (mm)	Gerätebreite
D (mm)	50



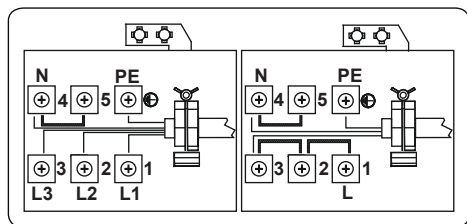
## 2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

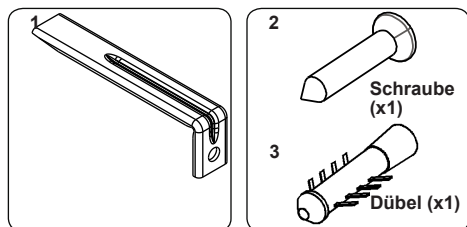
**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V~.380-415 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf

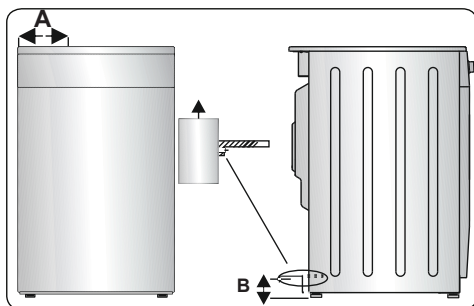
dem Anschlusskasten dargestellt.



### 2.3 KIPPSCHUTZKIT



In der Tüte mit den Dokumenten ist ein Kippschutzkit enthalten. Befestigen Sie die Kippschutzhalterung (1) mit der Schraube (2) und dem Dübel (3) lose an der Wand. Halten Sie dabei die in der Abbildung und Tabelle unten aufgeführten Abmessungen ein. Passen Sie die Höhe der Kippschutzhalterung an die Höhe des Schlitzes im Herd an, und drehen Sie die Schraube fest. Schieben Sie das Gerät an die Wand, und stellen Sie dabei sicher, dass die Kippschutzhalterung ordnungsgemäß in den Schlitz an der Rückseite des Gerätes eingeführt wird.

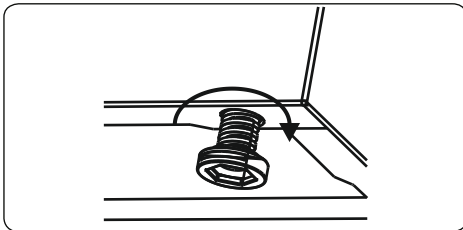


Produktabmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) (cm)	A (mm)	B (mm)
60X60x90 (Doppelbackofen)	297,5	52
50X60x90 (Doppelbackofen)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

## 2.4 EINSTELLEN DER STANDFÜSSE

Das Gerät steht auf 4 verstellbaren Standfüßen. Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass das Gerät ordnungsgemäß ausgerichtet ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Um das Gerät höher zu stellen, drehen Sie die Standfüße gegen den Uhrzeigersinn. Um das Gerät niedriger zu stellen, drehen Sie die Standfüße im Uhrzeigersinn.

Das Gerät kann durch Verstellen der Standfüße um bis zu 30 mm höher gestellt werden. Das Gerät ist schwer. Daher wird empfohlen, dass das Gerät von mindestens 2 Personen angehoben wird. Ziehen Sie das Gerät niemals über den Boden.

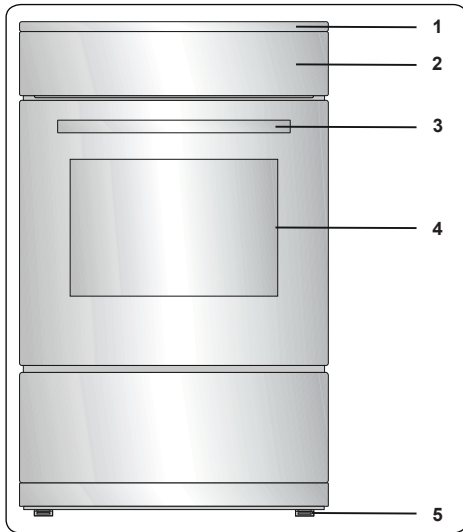


### 3. PRODUKTMERKMALE



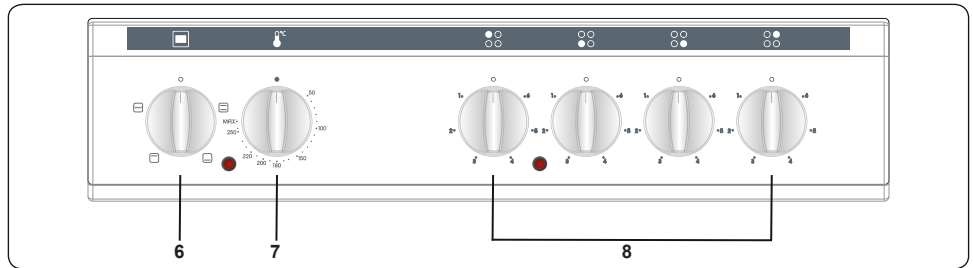
**Wichtig:** Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



1. Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Backofentürgriff
4. Backofentür
5. Einstellbare FüÙe

#### Bedienfeld



6. Einstellknopf für Backofenfunktion
7. Temperatur-Einstellknopf für Backofen
8. Kochfeld-Einstellknopf



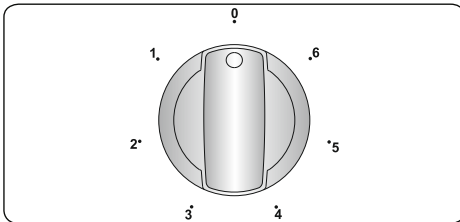
## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

#### Kochplatte

Die Kochplatte wird mit einem Einstellknopf mit 6 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Kochplatte in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochplatte über den jeweiligen Knopf geregelt wird. Über die Ein/Aus-Leuchte am Bedienfeld wird angezeigt, welche Kochplatten gerade verwendet werden.



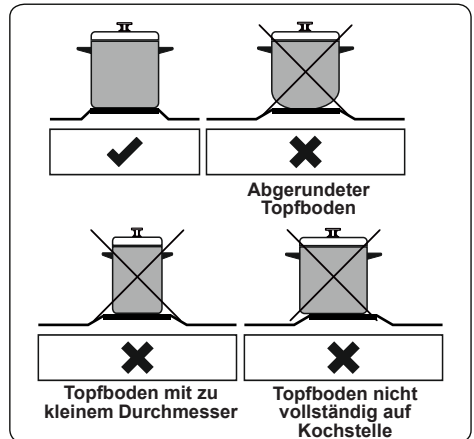
Stellung des Einstellknopfes	Funktion
0	Aus-Stellung
1	Zerlassen von Butter und Erwärmen von geringen Mengen an Flüssigkeit
2	Erwärmen großer Mengen an Flüssigkeit/Kochen von Glasuren und Saucen
3	Auftauen von Speisen zum Kochen
4	Garen von zartem Fleisch und Fisch
5	Braten von Fleisch und Steak
6	Kochen großer Mengen an Flüssigkeit oder Frittieren

#### **! WARNUNG:**

- Wenn die Kochplatte erstmalig oder nach längerer Zeit wieder verwendet wird, muss jegliche Feuchtigkeit, die sich möglicherweise im Bereich der elektrischen Elemente der Kochplatte angesammelt hat beseitigt werden. Dazu die Kochplatte 20 Minuten lang bei der geringsten Kochstufe betreiben.
- Lassen Sie ein Kochfeld niemals ohne

Kochgeschirr arbeiten. Andernfalls können sich Formmängel am Kochfeld bilden.

- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf die Kochplatte gestellt wird.
- Wenn die Kochplatte eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochplatte stehen.
- Nie Kochgeschirr mit einem kleineren oder größeren Durchmesser als dem der Kochplatte verwenden, da dies sonst zu Energieverlusten führt.



- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere stets vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker austauschen lassen.

### 4.2 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

#### Einstellknopf für Backofenfunktion

Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu

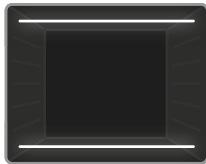
den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

### Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

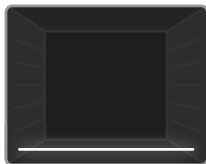
### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



**Ober- und Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



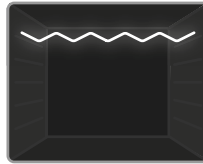
**Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die Unterhitze eignet sich

hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



**Oberhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Oberhitze beginnt zu heizen. Die vom oberen Heizelement

abgestrahlte Hitze gart die Oberseite des Garguts. Diese Funktion eignet sich hervorragend für das Backen der Oberseite von bereits gegartem Gargut und zum Erwärmen von Speisen.



**Grill-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**⚠️ Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

### 4.3 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	1 - 2	170-190	35-45
	Kuchen	1 - 2	170-190	30-40
	Kekse	1 - 2	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	4	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	3 - 4	200	15-25
	Rindersteak	4	200	15-25

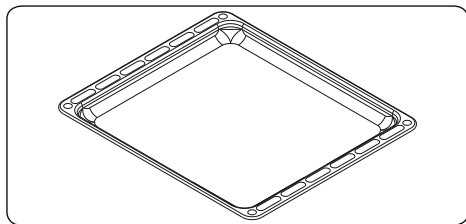
\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

### 4.4 ZUBEHÖR

#### Flaches Backblech

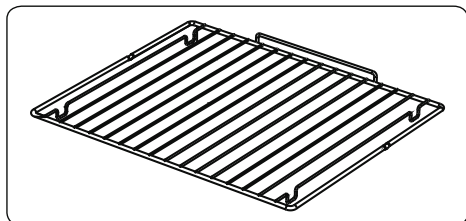
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



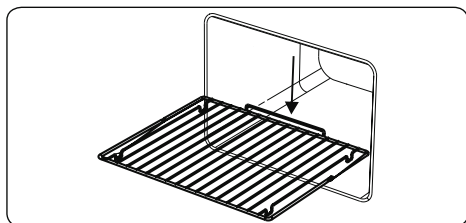
### Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



#### ! Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

#### Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine

Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

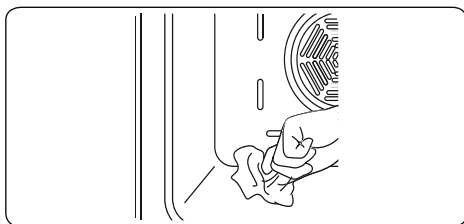
**!** Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

**!** Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

#### Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



#### Reinigen der Kochplatte (Massekochfeld)

- Die Kochplatte regelmäßig reinigen.
- Die Kochplatte mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend die Kochplatte kurz einschalten, bis sie vollständig getrocknet ist.

#### Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem

feuchten Tuch abwischen und dann trocken wischen.



Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

### Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

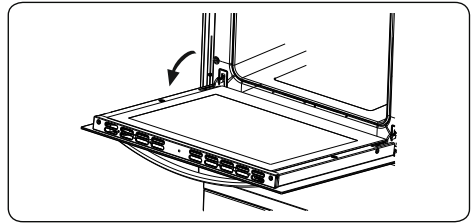
### Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

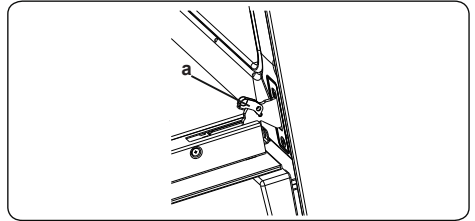
### Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

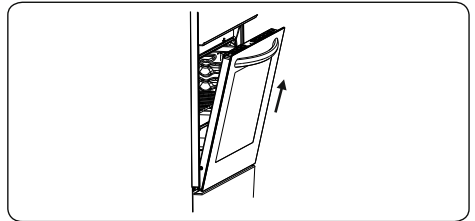
1. Die Backofentür öffnen.




2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.




3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.




## 5.2 WARTUNG

 **WARNUNG:**Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

### Auswechseln der Backofenlampe

 **WARNUNG:**Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

 Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt.Sie eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten.  Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen Gerüche ab.	Neues Gerät.	Kochen Sie auf jeder Kochzone 30 Minuten lang Wasser in einem Topf.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden.  Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen.  Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht.  Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

### 6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## 7. TECHNISCHE DATEN






### 7.1 ENERGIEBLATT

Marke		<b>VESTEL</b>
Modell		C-F010N
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	38,2
Energieeffizienzindex – konventionell		92,4
Energieeffizienzindex – Umluft		-
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,71
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	-
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	52
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorganges abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly



# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit .....	13
2.4 Adjusting the feet .....	13
3.PRODUCT FEATURES .....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob Controls.....	15
4.2 Oven Controls.....	15
4.3 Cooking Table .....	16
4.4 Accessories .....	16
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning .....	17
5.2 Maintenance .....	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport .....	19
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20
7.1 Energy Fiche .....	20



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


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

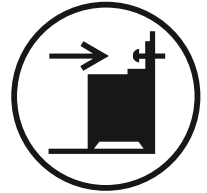
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period of time during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this

appliance.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

## **1.3 DURING USE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.


- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.


- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.


- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

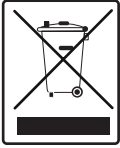
- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
  - Do not remove the control knobs to clean the control panel.
  - To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.
- CE Declaration of conformity**

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.



## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

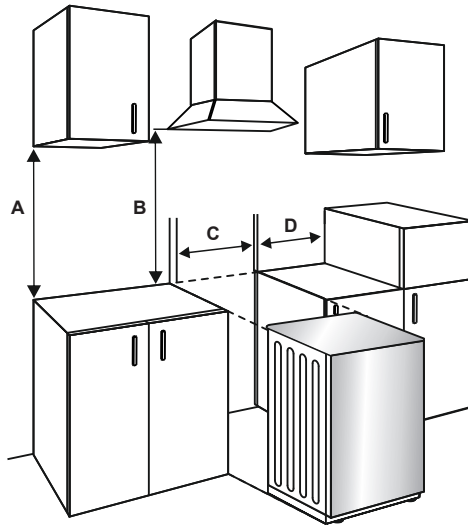
#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

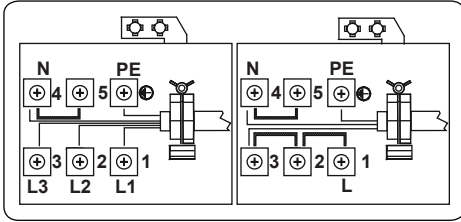


## 2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

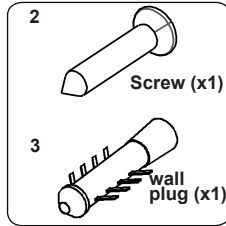
**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

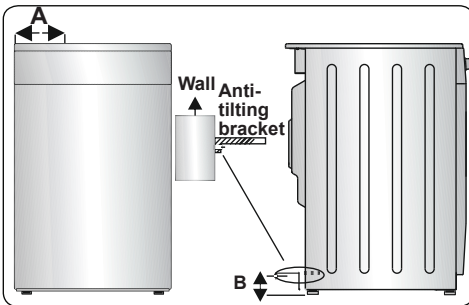
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

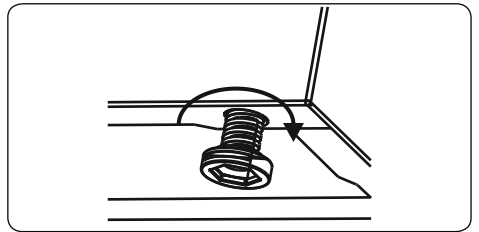


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

### 2.4 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

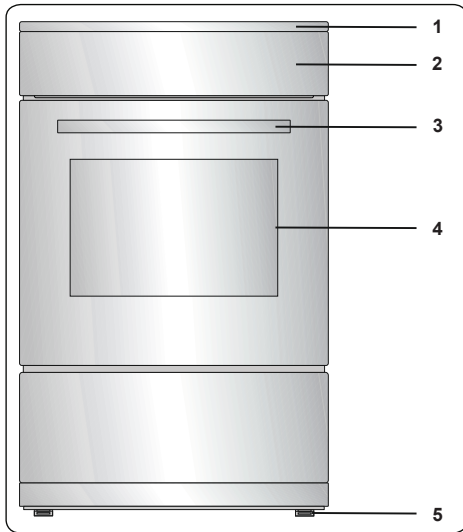


### 3. PRODUCT FEATURES



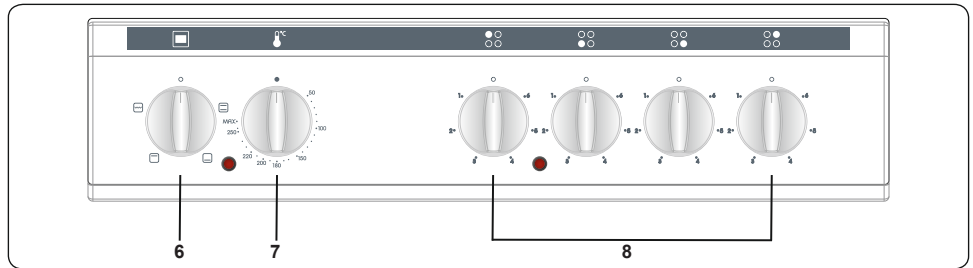
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Oven Function Control Knob
7. Oven Thermostat Knob
8. Hob Control Knob

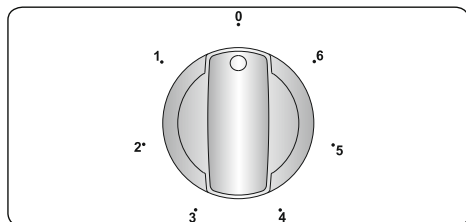
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.



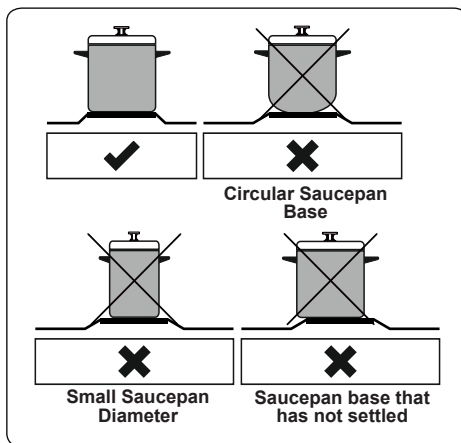
Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

#### WARNING:

- When operating the hotplate for the first time, or after it has not been used for a prolonged period of time, it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate. To do this, operate the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.
- Never operate a hotplate without pans on. Otherwise, form defects may occur on the cooktop.
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry

before placing it on a hotplate.

- When a hotplate is in operation, make sure that the pan is centred correctly on it.
- Never use a pan with a smaller or larger diameter than that of the hotplate as this will waste energy.



- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative to keep children and animals well away from the hob during use and until it has fully cooled after use.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be immediately switched off and replaced by an authorized service personnel or technician.

### 4.2 OVEN CONTROLS

#### Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

#### Oven Functions

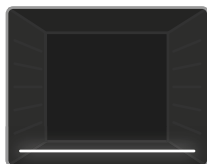
\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



### Static Cooking

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

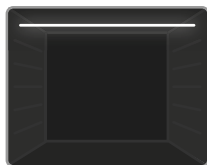
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



### Lower Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

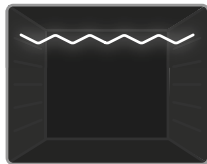
function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



### Upper Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper heating element will start operating. The heat emanating from

the upper heating element will cook the upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating food.



### Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

## 4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

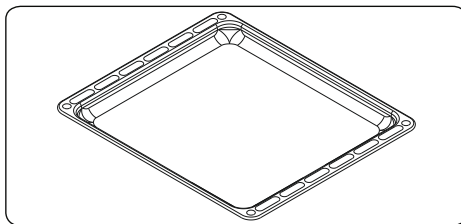
\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.4 ACCESSORIES

### The Shallow Tray

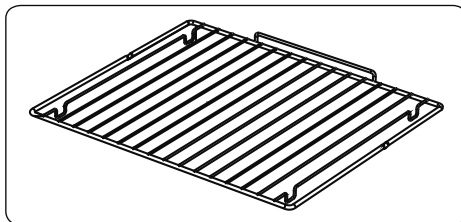
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



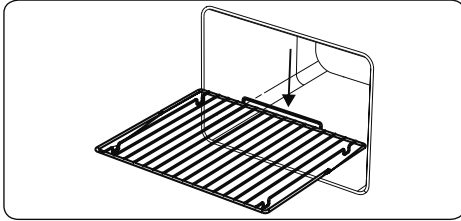
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



## **! WARNING**

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.





## **5. CLEANING AND MAINTENANCE**

### **5.1 CLEANING**

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

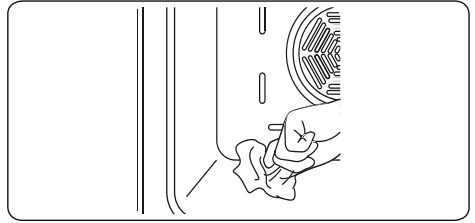
#### **General Instructions**

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
-  Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.
-  Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### **Cleaning the Inside of the Oven**

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely

clean the oven.





#### **Cleaning the Hotplate Heater**



- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

#### **Cleaning the Enamelled Parts**

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

-  Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

#### **Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)**

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

#### **Cleaning Painted Surfaces (if available)**

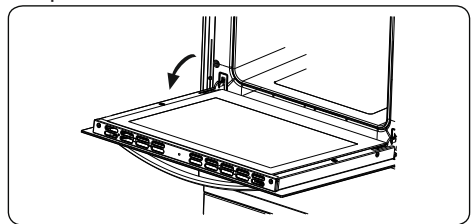
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT

be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

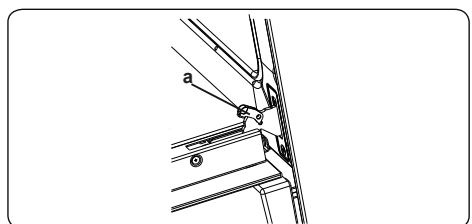
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

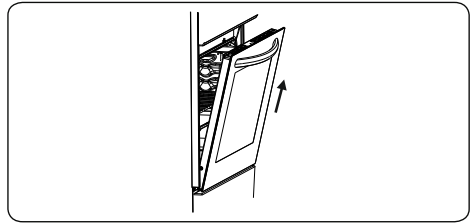
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



### 5.2 MAINTENANCE

**! WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

#### Changing the Oven Lamp

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

**!** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.



## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.


## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		<b>VESTEL</b>
Model		C-F010N
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	38,2
Energy Efficiency Index - conventional		92,4
Energy Efficiency Index - fan forced		-
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,71
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	-
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	52
This oven complies with EN 60350-1		
<b>Energy Saving Tips</b> Oven - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period.		

## Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta.

Ez a kezelési útmutató fontos információt tartalmaz a biztonságról, illetve a készülék működtetésében és karbantartásában segítő utasításokról. Szánjon időt ennek az útmutatónak az elolvasására a készülék használata előtt, és tartsa meg ezt a füzetet, hogy a jövőben megnézhesse.

Icon	Type	Meaning
	<b>FIGYELMEZTETÉS</b>	Súlyos, akár halálos sérülés veszélye
	<b>ÁRAMÜTÉS KOCKÁZATA</b>	Veszélyes feszültség kockázata
	<b>TŰZ</b>	Figyelmeztetés; Tűzveszélyes / gyúlékony anyagok
	<b>FIGYELEM</b>	Sérülés vagy anyagi kár kockázata
	<b>FONTOS / MEGJEGYZÉS</b>	A készülék helyes üzemeltetése

# TARTALOM


1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	4
1.1 Általános biztonsági figyelmeztetések .....	4
1.2 Figyelmeztetések beszereléshez .....	7
1.3 Használat közben .....	7
1.4 Tisztítás és karbantartás közben .....	9
2. BEÉPÍTÉS ÉS A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE .....	10
2.1 Utasítások a beszerelő számára .....	10
2.2 Elektromos csatlakozás és biztonság .....	11
2.3 Dőlés elleni csomag .....	12
2.4 A lábak beállítása .....	12
3. TERMÉKTULAJDONSÁGOK .....	14
4. TERMÉK HASZNÁLATA .....	15
4.1 A főzőlap kezelése .....	15
4.2 A sütő kezelése .....	15
4.3 Sütési táblázat .....	16
4.4 Kiegészítők .....	16
5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS .....	17
5.1 Tisztítás .....	17
5.2 Karbantartás .....	19
6. HIBAKERESÉS ÉS SZÁLLÍTÁS .....	20
6.1 Hibakeresés .....	20
6.2 Szállítás .....	20
7. Műszaki leírások .....	21
7.1 Energiatanúsítvány .....	21



# 1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Készüléke használata előtt alaposan olvassa át az egész útmutatót és őrizze meg az útmutatót könnyen elérhető helyen a későbbi esetleges tájékozódáshoz.
- Ez az útmutató egynél több modellhez készült, ezért megeshet, hogy az Ön készüléke nem rendelkezik az összes tárgyalt funkcióval. Ezért fontos, hogy a kezelési útmutató olvasásakor különös figyelmet szenteljen a számadatoknak.

## 1.1 ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléket 8. életévüket betöltött gyermekek használhatják és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalattal, ill. ismerettel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyeletük biztosított, vagy a készülék biztonságos használatát nekik elmagyarázták, és az esetleges veszélyeket megértették. Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani! A tisztítást és karbantartást nem végezheti felügyelet nélküli gyermek.


 **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a forró részekhez. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol, hacsak nem biztosít nekik állandó felügyeletet.

  **FIGYELMEZTETÉS:** Felügyelet nélkül a tűzhelyen hagyott forró zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne vízzel oltsa el az ilyen tüzet! Kapcsolja ki a készüléket, majd fojtsa el a tüzet fedővel vagy oltókendővel.


 **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid távú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni

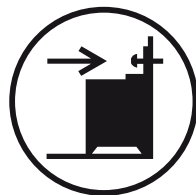
kell

 **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.

- A lehajtható fedéllel rendelkező modellek esetében használat előtt tisztítsa le az esetlegesen kiömlött anyagokat a fedélről, és a fedél lecsukása előtt hagyja lehűlni a tűzhelyet.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

 **FIGYELMEZTETÉS:**  
A készülék billegésének megakadályozása érdekében a stabilizálókat fel kell szerelni. (Bővebb információért olvassa el a felbillenés elleni készlet útmutatóját.)



- Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érjen a forró részekhez a sütő belsejében.
- A fogantyúk rövid használat után felforrósodhatnak.
- Ne használjon durva súrolószert vagy súrolószivacsot a sütő felületeinek tisztításához. Megkarcolhatják a felületeket, ami az ajtóüveg összetöréséhez vagy a felületek károsodásához vezethet.
- Ne használjon a készülék tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt ellenőrizze, hogy a

készülék ki van-e kapcsolva.

**⚠ VIGYÁZAT:** Sütés vagy grillezés közben egyes elérhető alkatrészek felforrósodnak. A használat során tartsa távol kisgyermekét a készüléktől.

- Készülékét az érvényes nemzeti és nemzetközi szabványoknak és előírásoknak megfelelően gyártottuk.
- A karbantartási és szerelési munkákat csak az arra jogosult szakképzett szerelő végezheti. A hivatalos engedély nélküli szerelő által végzett beszerelési és javítási munkák veszélyt jelenthetnek. Tilos a készülék műszaki jellemzőit bármilyen módon megváltoztatni vagy módosítani. A nem megfelelő főzőlapvédők baleseteket okozhatnak.
- Beszerelés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (a gáz típusa és a gáznyomás vagy a villamos feszültség és frekvencia), valamint a készülék műszaki adatai megfelelnek egymásnak. A készülék műszaki adatait megtalálja a címkén.

**⚠ VIGYÁZAT:** Ez a készülék étel készítésére és kizárólag beltéri háztartási használatra készült. Tilos más célra használni, illetve más olyan célra használni, mint például nem-háztartási cél, vagy kereskedelmi cél, illetve fűtés.

- A sütőajtó fogantyút ne használja a készülék felemelésére vagy mozgatására.
- Minden lehetséges intézkedést megtettünk az Ön biztonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, hogy ne sértse meg a felületét. Ügyeljen rá, hogy ne verje vagy üsse az üveg felülethez a kiegészítőket, edényeket.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne legyen beszorulva vagy sérült a telepítés során. Ha a tápkábel sérült,

a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.

- Ne engedje gyermekét a sütőajtóra mászni, vagy ráülni, amikor nyitva van.
- A gyermekeket és állatokat tartsa távol ettől a készüléktől.

## **1.2 FIGYELMEZTETÉSEK BESZERELÉSHEZ**

- A készülék teljes beszerelése előtt ne használja azt!
- A készüléket hivatásos szakembernek kell beszerelnie. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért, ami a helytelen elhelyezésből vagy jogosulatlan személy általi beszerelésből ered.
- Kicsomagolásakor ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Bármilyen sérülés esetén, a készüléket ne használja, és azonnal hívjon egy szakképzett szerelőt. A csomagoláshoz felhasznált anyagok (nylon, tűzőkapcsok, hungarocell, stb.) veszélyesek lehetnek a gyerekekre, ezért össze kell őket gyűjteni és azonnal ki kell dobni.
- Védje készülékét a környezeti hatásoktól. Ne tegye ki olyan hatásnak, mint napsütés, eső, hó, por vagy nagy pára.
- A készülék körüli anyagoknak (azaz szekrényeknek) el kell tudniuk viselni minimum 100°C-os hőmérsékletet.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket tilos díszajtó mögött felszerelni.

## **1.3 HASZNÁLAT KÖZBEN**

- A sütő első használatakor enyhe szagot érezhet. Ez teljesen normális, és a melegítő elemek szigetelő



anyagai miatt van. Azt javasoljuk, hogy mielőtt először használja a sütőt, hagyja üresen és állítsa maximális hőmérsékletre 45 percig. Ügyeljen arra, hogy a környezet, ahová terméket telepítették jól szellőzzön.


- Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját sütés közben vagy után. A sütőből származó forró gőz égési sérüléseket okozhat.
- A készülék működése közben ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat a közelébe.
- Mindig használjon kesztyűt az ételek sütőből történő kivételekor, visszahelyezésekor.
- A sütőt semmilyen körülmények között ne bélelje ki alumíniumfóliával, mert túlmelegedhet.
- Sütés közben ne helyezzen edényeket vagy sütőtálcákat közvetlenül a sütő aljára. Az alap nagyon felforrósodhat, és a termék károsodhat.



Ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha szilárd vagy folyékony olajok használatával főz. Extrém hevítési körülmények között lángra kaphatnak. Soha ne öntsön vizet az olajok által okozott lángra, ehelyett kapcsolja ki a sütőt, és takarja le az edényt egy fedővel vagy tűzálló takaróval.

- Az edényeket mindig a főzőhely közepére helyezze, fülüket pedig fordítsa úgy, hogy ne lehessen az edényeket leverni.
- Ha a terméket hosszú ideig nem használja, kapcsolja ki a főkapcsolót. Zárja el a gázcsapot, ha nem használja a gázkészüléket.
- Győződjön meg róla, hogy használaton kívül a szabályozók mindig a „0” (leállított) álláson vannak.
- A tepsik megdőlhetnek kihúzáskor. Ügyeljen rá, hogy ne öntse ki és ne ejtse le a forró ételt, miközben kiveszi a sütőből.



- Ne helyezzen semmit a sütő nyitott ajtajára. Ez kiegyensúlyozatlanságot okozhat a sütőben, vagy károsíthatja az ajtót.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat vagy gyúlékony anyagokat (nejlon, műanyag zacskók, papír, textil, stb.) a fiókba. Beleértve a műanyag részekkel (pl. fogantyúk) rendelkező konyhai eszközöket is.

 **VIGYÁZAT:** A tároló rekesz belső felülete a készülék használata közben felforrósodhat. Ne érintse meg a belső felületet.

- Ne terítsen, vagy függesszen törölközőket, konyharuhákat, vagy más textilt a készülékre, vagy fogantyújára.

#### **1.4 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS KÖZBEN**

- Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet elvégezne, ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.
- Ne távolítsa el a szabályozókat a kezelőpanel tisztításához.
- Készüléke hatékonyságának és biztonságos működésének megőrzése érdekében javasoljuk, hogy csak eredeti alkatrészeket használjon és csak a hivatalos márkaszervizzel végeztesse el a szükséges javítási munkákat. **CE Megfelelőségi nyilatkozat**

  Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek a referencia tartalmaknál felsorolt EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak.

A készüléket kizárólag otthoni főzésre tervezték. Bármilyen más használat (például szoba fűtése) helytelen és veszélyes.

 Az üzemeltetési utasítások több modellre

vonatkoznak. Az utasítások és az Ön modellje között észrevehető különbségeket.

## A régi készülék felszámolása



A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Azt át kell adni az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtőpontján újrahasznosításra. Ha segít abban, hogy ezt a terméket megfelelően ártalmatlanítsák, segít megelőzni a környezetre gyakorolt negatív következményeket, melyet a helytelen hulladékkezelés okozhat. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért lépjen kapcsolatba a helyi hivatallal, a személyszállító szolgálattal, vagy a bolttal, ahol azt vásárolta.

## 2. BEÉPÍTÉS ÉS A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE

**!** **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék beszerelését márkaszervíz munkatársának vagy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a jelen útmutató utasításai szerint és az aktuális helyi szabályozások betartásával.

- A helytelen beszerelés sérülést vagy károsodást okozhat, amiért a gyártó nem vállal felelősséget és amire a garancia nem vonatkozik.
- Beszerelés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (elektromos feszültség és frekvencia, és/vagy a gáz jellege és a gáznyomás), valamint a készülék követelményei megfelelnek egymásnak. A készülék beállítási követelményeit megtalálja a címkén.
- A felhasználás helye szerinti ország hatályos előírásait, jogszabályait és szabványait be kell tartani (biztonsági előírások, az előírásoknak megfelelő újrahasznosítás, stb).

### 2.1 UTASÍTÁSOK A BESZERELŐ SZÁMÁRA

#### Általános utasítások

- Miután eltávolította a csomagolóanyagot a készülékről és tartozékairól, győződjön meg róla, hogy a készülék nem sérült. Ha bármilyen sérülést tapasztal, ne használja a készüléket és forduljon azonnal a hivatalos márkaszervízhez, vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy nincs a közelben olyan gyúlékony vagy éghető anyag, mint például függöny, olaj, ruhák, stb, amely lángra kaphat.
- A készülék közelében lévő munkalapnak és bútornak olyan anyagból kell készülnie, amely 100°C fölötti hőmérsékletnek is ellenáll.

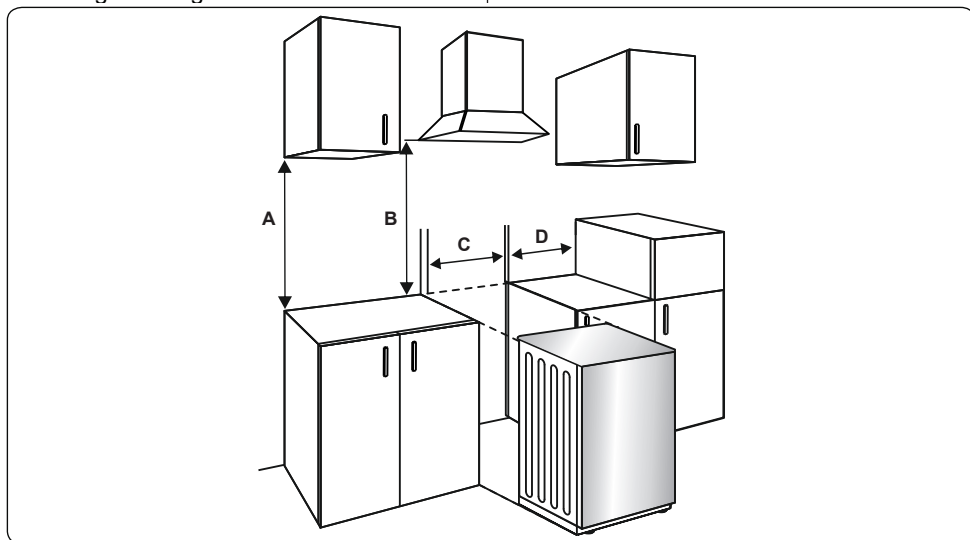
- A készüléket nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtő, fagyasztó, mosógép vagy ruhaszárító fölé szerelni.
- A készülék elhelyezhető más bútorok közelébe is, feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a főzőlap magasságát.

### A tűzhely beépítése

- Ha a konyhabútor magasabb, mint a főzőlap, a konyhabútornak legalább 10 cm-re kell lennie a készülék oldalaitól a megfelelő légáramlás érdekében.

- Ha a készülék fölé páraelszívót vagy szekrényt kívánt felszerelni, a főzőlap és a szekrény/páraelszívó közötti biztonsági távolságnak az alábbiakban jelzettnek kell lennie.

A (mm) szekrény	420
B (mm) páraelszívó	650/700
C (mm)	Termék szélessége
D (mm)	50



### 2.2 ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS ÉS BIZTONSÁG

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék elektromos bekötését márkaszerviz munkatársának, vagy egy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a jelen útmutató utasításai szerint, az érvényes helyi előírásokat betartva.

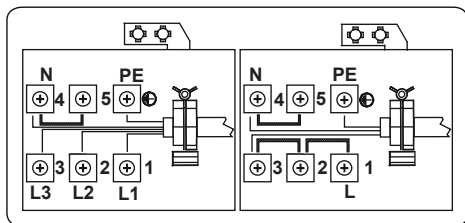
**FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**

- Mielőtt a készüléket csatlakoztatnák az áramellátáshoz, ellenőrizni kell, hogy a készülék feszültségének névleges adatai (a készülék azonosító táblájára van bélyegezve) megfelelnek-e a rendelkezésre álló hálózati feszültségnek és a hálózati elektromos vezetékek képesek kezelni a készülék teljesítményét (szintén látható az azonosító táblán).

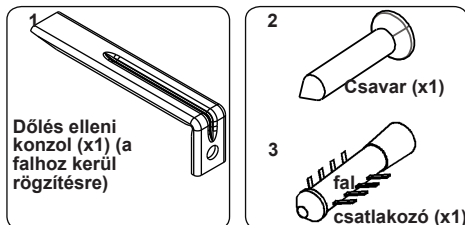
- A bekötéshez csak szigetelt vezetékeket használjon. A helytelen bekötés károsíthatja a készüléket. Ha a hálózati vezeték sérült és ki kell cserélni, ezt csak szakképzett személy végezheti el.
- Ne használjon adaptereket, elosztókat és/vagy hosszabbítót.
- A tápkábel legyen távol a készülék forró részeitől és tilos meghajlítani vagy összenyomni. Máskülönben a vezeték megsérülhet, ami zárlatot okoz.
- Ha a készüléket nem csatlakozóval kötik a hálózatba, a biztonsági előírások betartása érdekében mindenpólusú leválasztót kell alkalmazni (legalább 3 mm-es érintkező távolsággal).
- A készüléket 220-240 V~.380-415 3N~ tápellátásra tervezték. Ha az

Ön tápellátása ettől eltér, vegye fel a kapcsolatot hivatalos márkaszervizzel vagy egy képzett villanyszerelővel.

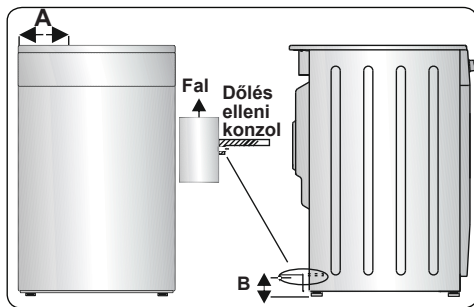
- A tápkábelnek (H05VV-F) elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy csatlakoztatható legyen a készülékhez.
- A biztosítéknak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék beépítése után is.
- Ellenőrizze, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van-e húzva.
- Rögzítse a tápkábelt a kábelbilincsbe, majd zárja le a fedelet.
- A kapcsolódoboz csatlakozás a kapcsolódobozon található.



### 2.3 DŐLÉS ELLENI CSOMAG



A dokumentumcsomag tartalmazza a dőlés elleni csomagot. Kapcsolja lazán a dőlés elleni konzolt (1) a falhoz a csavar (2) és a fali csatlakozó (3) segítségével az alábbi ábrán és táblázatban szereplő méreteket követve. Állítsa a dőlés elleni konzol magasságát úgy, hogy egyvonalban legyen a sütőn lévő nyílással, és húzza meg a csavart. Nyomja a készüléket a fal felé, és győződjön meg róla, hogy a dőlés elleni konzol a készülék hátán lévő nyílásba van nyomva.

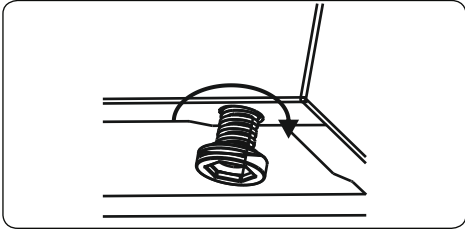


A készülék méretei (szélesség x mélység x magasság) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Dupla sütő)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Dupla sütő)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

### 2.4 A LÁBAK BEÁLLÍTÁSA

A termék négy állítható lábon áll. A biztonságos működés érdekében fontos, hogy a készüléke helyesen legyen kiegyensúlyozva. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a készüléke szintben van. A készülék magasságának növeléséhez forgassa a lábakat az órajárással ellentétesen. A készülék magasságának csökkentéséhez forgassa a lábakat az órajárási irányába.

A készülék magasságát akár 30 mm-rel is meg lehet emelni a lábak állításával. A készülék nehéz, és azt javasoljuk, hogy legalább 2 ember emelje meg. Soha ne vonszolja a készüléket.

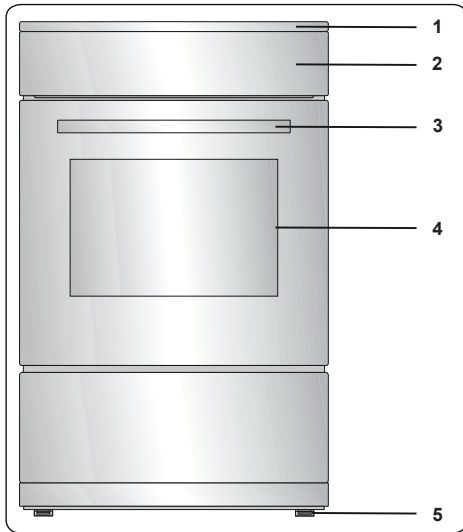


### 3. TERMÉKTULAJDONSÁGOK



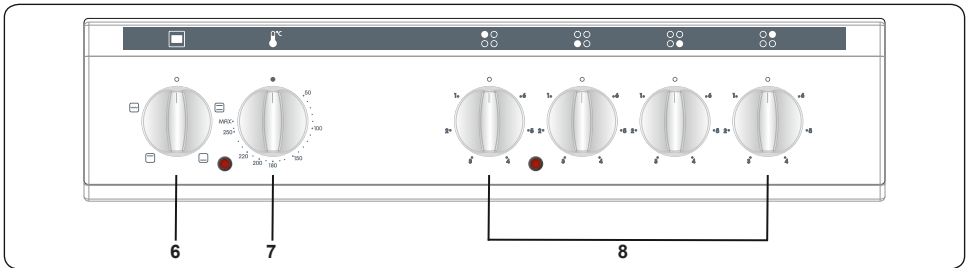
**Fontos:** A termék műszaki jellemzői különbözőek és készüléke külseje eltérhet az alábbi ábrákon látottaktól.

**A készülék részei:**



1. Tűzhely
2. Kezelőpanel
3. Sütőajtó fogantyú
4. Sütőajtó
5. Állítható lábak

**Kezelőpanel**



6. Sütő kezelőgombja
7. Sütő termosztát gomb
8. Főzőlap kezelőgombjai

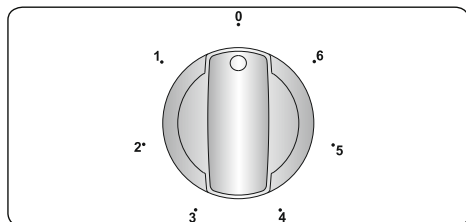
## 4. TERMÉK HASZNÁLATA

### 4.1 A FŐZŐLAP KEZELÉSE

#### Főzőlap

A főzőlap egy 6 pozíciójú gombbal vezérelhető.

A vezérlőgomb segítségével ezen pozíciók egyikére kapcsolva működetheti a főzőlapot. Mindegyik főzőlap vezérlőgombjának közelében van egy kis szimbólum, amely megmutatja, hogy melyik főzőlapot vezérli az adott gomb. A kezelőpanel lévő be/kikapcsolt állapotot jelző fény mutatja, hogy melyik főzőlap van használatban.



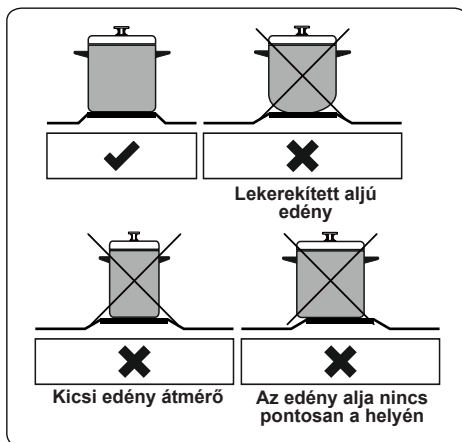
Gomb pozíciója	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció
1	A vaj és egyéb dolgok olvasztásához, illetve kis mennyiségű folyadék felmelegítéséhez
2	Nagyobb mennyiségű folyadék melegítéséhez. Krémek és szószok elkészítéséhez
3	A főzéshez szükséges étel kiolvasztásához
4	Finom hús és hal főzéséhez
5	Hús és steak sütéséhez
6	Nagy mennyiségű folyadék felforraltatásához vagy sütéshez

#### FIGYELMEZTETÉS:

- A főzőlap első használatakor, vagy azt követően, hogy hosszabb ideig nem használták, meg kell szüntetni a főzőlap elektromos elemei körül felhalmozódott esetleges páratartalmat. Ehhez kb. 20 percig működtesse a főzőlapot a legalacsonyabb fokozaton.
- Soha ne működtessen a főzőlapot ráhelyezett serpenyő nélkül. Ellenkező esetben hibák léphetnek fel a főzőlapon.
- Csak vastag, lapos aljú serpenyőket

használjon.

- Mielőtt a főzőlapra helyezné, ellenőrizze, hogy az edény alja száraz-e.
- A főzőlap működése közben ügyeljen rá, hogy a serpenyő a közepre legyen helyezve.
- Soha ne használjon a főzőlaponál kisebb vagy nagyobb átmérőjű serpenyőt, mert ezzel energiát pazarol.



- Ha lehet, mindig helyezzen fedőt az edényekre a hővesztés elkerülése érdekében.
- A hozzáférhető alkatrészek hőmérséklete megemelkedhet a készülék működése közben. Működés közben, illetve amíg működés után teljesen ki nem hűlt, tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a főzőlaptól.
- Ha repedést észlel a főzőlapon, akkor azonnal kapcsolja ki, és cseréltesse ki a márkakereskedéssel vagy egy szerelővel.

### 4.2 A SÜTŐ KEZELÉSE

#### Sütő kezelőgombja

Fordítsa el a gombot a kívánt sütési funkciónak megfelelő jelhez. A különböző funkciók ismertetését lásd a „Sütő funkciók” részben.

#### Sütő termostát gomb

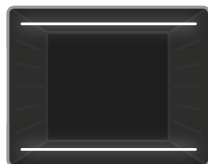
A sütési funkció kiválasztása után forgassa el ezt a gombot a kívánt hőmérséklet beállításához. A sütő termostát jelzőfény felkapcsol, amikor a termostát



működésben van melegítéskor vagy a hőmérséklet fenntartásakor.

### Sütő funkciók

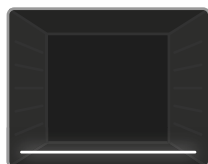
\* Az Ön sütőjének funkciói eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.



#### Egyenletes sütés

**funkció:** A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó és a felső fűtőelem működésbe lép. Az

egyenletes sütés funkció hőt bocsát ki, egyenletes sütést biztosítva az ételnek. Ez a funkció ideális sütemények, torták, sült tészták, lasagne és pizza készítéshez. Ajánlott 10 percig előmelegíteni a sütőt, és a legjobb eredmény érdekében ezzel a funkcióval egyszerre csak egy szinten süssön.



#### Alulról melegítés

**funkció:** A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó fűtőelem működésbe lép. Az alulról

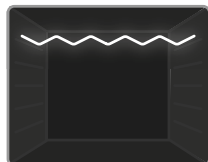
melegítés ideális pizza felmelegítéséhez, mivel a meleg a sütő aljáról száll felfelé, és felmelegíti az ételt. Ez a funkció javasolt az ételek melegítéséhez (sütés helyett).



#### Felülről melegítés

**funkció:** A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a felső fűtőelem működésbe lép. A felső fűtőelemből

áradó hő megsüti az étel felső oldalát. A felülről melegítés funkció a már megsült ételek tetejének pirításához ideális, illetve ételek melegítéséhez is használható.



#### Grill funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill fűtőelem működésbe lép. Ez a funkció ételek

grillezéséhez és pirításához használható a sütő felső szintjein. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy

zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütőt körülbelül 10 percig előmelegíteni.



**Figyelmeztetés:** Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.

### 4.3 SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Funkciók	Étel			
Egyenletes	Leveles tészta	1 - 2	170-190	35-45
	Sütemény	1 - 2	170-190	30-40
	Keksz	1 - 2	170-190	30-40
	Pörkölt	2	175-200	40-50
	Csirke	1 - 2	200	45-60
Grill	Grillezett húsgombóc	4	200	10-15
	Csirke	*	190	50-60
	Hússzeletek	3 - 4	200	15-25
	Marhasült	4	200	15-25

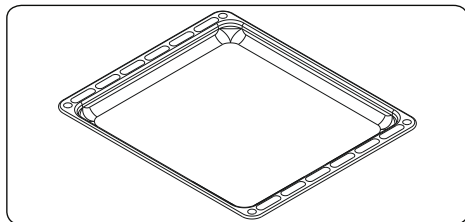
\* Csirkesütés nyárson, ha rendelkezésre áll.

### 4.4 KIEGÉSZÍTŐK

#### A sekély tepsi

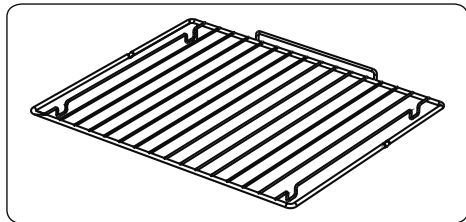
A sekély tepsi legjobb felhasználása a sütemények sütése.

Helyezze be a tepsit bármelyik tartókeretbe, és tolja végig be, hogy biztosítsa a megfelelő elhelyezését.



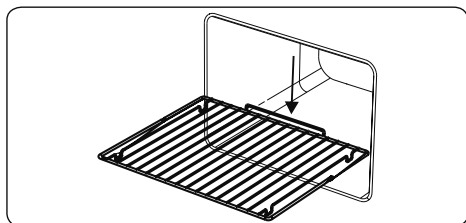
#### A sütőrács

A sütőrács legjobb felhasználása az étel grillezése vagy feldolgozása a sütővel kompatibilis edényekben.



### FIGYELMEZTETÉS

Illessze a rácsot megfelelően a lehetséges tartókeretekre a sütőben, és tolja be végig.



## 5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### 5.1 TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS:** Kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni mielőtt megtisztítja.

#### Általános útmutató

- Mielőtt a készüléken használja, ellenőrizze, hogy a tisztítóanyagok megfelelőek és a gyártó ajánlja-e őket.

- Használjon krém vagy folyékony tisztítószeret, amelyek nem tartalmaznak részecskéket. Ne használjon maró (korrozív) krémeket, súrolóport, drótkéfé, vagy durva eszközöket, mert azok felsérthetik a sütő felszínét.



Ne használjon apró szemcséket tartalmazó súrolószereket, mert azok felsérthetik a készülék üveg, zománcozott és/vagy festett részeit.

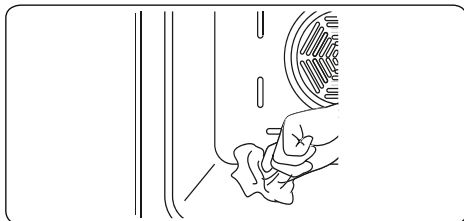
- Ha bármilyen folyadék kifolyik, azonnal tisztítsa le, hogy elkerülje az alkatrészek sérülését.



Ne használjon a készülék egyetlen alkatrészének tisztításához sem gőzsugaras tisztítógépet.

### A sütő belsejének tisztítása

- A sütő zománcozott belsejét a legjobban akkor lehet megtisztítani, amikor a sütő meleg.
- Törölje ki a sütőt egy puha ruhával, amit minden törlés után szappanos vízben kiöblít. Azután egy nedves ruhával törölje át megint a sütőt és hagyja megszáradni.
- A sütő teljes megtisztításához alkalmanként folyékony tisztító anyagra lehet szükség.



### A főzőlap melegítőjének tisztítása

- Rendszeresen tisztítsa meg a főzőlap melegítőjét.
- Vízbe áztatott puha ruhával törölje át a főzőlapot. Ezután rövid ideig működtesse a főzőlapot, hogy teljesen megszáradjon.

### A zománcozott részek tisztítása

- Rendszeresen tisztítsa meg készüléke zománcozott részzeit.
- Szappanos vízbe áztatott puha ruhával törölje át a zománcozott részeket. Ezután egy nedves ruhával törölje át megint ezeket a részeket és hagyja megszáradni őket.




Ne tisztítsa a zománcozott részeket, amíg azok még forróak a sütés után.




Ne hagyjon hosszabb ideig ecet, kávé, tej, só, víz, citrom vagy paradicsomlé szennyeződést a zománcozott részekben.

### A rozsdamentes részek tisztítása (ha van)

- Rendszeresen tisztítsa meg a berendezése rozsdamentes alkatrészeit.
- Szappanos vízbe áztatott puha ruhával törölje át a rozsdamentes alkatrészeket. Majd szárítsa meg alaposan egy száraz ruhával.

 Ne tisztítsa a rozsdamentes alkatrészeket, amíg azok még forróak a sütés után.

 Ne hagyjon ecet, kávé, tej, só, víz, citrom vagy paradicsomlé szennyeződést a rozsdamentes részekben hosszabb ideig.

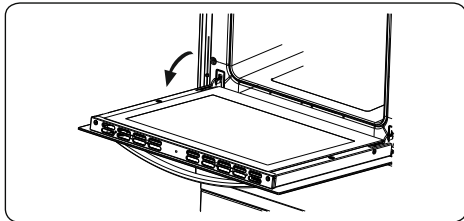
### A festett felületek tisztítása (ha van)

- A paradicsom, paradicsom püré, ketchup, citrom, olajszármazékok, tej, cukros ételek, cukros italok és kávé foltjait meleg vízbe mártott ruhával azonnal el kell távolítani. Ha ezeket a foltokat nem törlik le és hagyják rászáradni a felszínre, akkor NEM szabad lekaparni kemény tárgyval (hegyes tárgyak, acél és műanyag súroló kefe, felületet károsító edényszivacs), vagy magas alkoholtartalmú tisztítószerekkel, folttisztítókkal, zsírtalanítókkal vagy felületcsiszoló vegyszerekkel tisztítani. Ellenkező esetben korrózió léphet fel a porfestékkel festett felületeken és foltok alakulhatnak ki. A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő tisztítószerek vagy módszerek használatából eredő károkért.

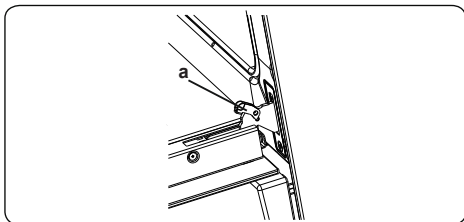
### A sütőajtó eltávolítása

A sütőajtó üvegének tisztítása előtt el kell távolítani a sütőajtót az alábbiakban mutatott módon.

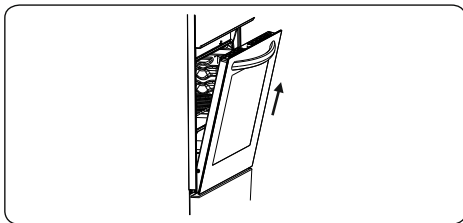
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Nyissa ki a záróreteszt (a) (egy csavarhúzó segítségével) a végső helyzetig.



3. Zárja be az ajtót, míg az majdnem eléri a teljesen csukott állást, és távolítsa el az ajtót úgy, hogy maga felé húzza azt.




## 5.2 KARBANTARTÁS

 **FIGYELMEZTETÉS:** Ennek készüléknek a karbantartását kizárólag meghatalmazott szerelő vagy képzett szakember végezheti.

### A sütővilágítás cseréje

 **FIGYELMEZTETÉS:** Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kihűlni, mielőtt megtisztítja.

- Távolítsa el az üveglencsét majd vegye ki az izzót.
- Helyezze be az új izzót (300 °C-nak ellenálló) az eltávolított izzó helyére (230 V, 15-25 Watt, E14-es típusú).
- Helyezze vissza az üveglencsét és a sütő ismét használható.

 A lámpát kifejezetten háztartási főző készülékekhez fejlesztették ki. Nem használható a háztartás helyiségeinek megvilágításához.

## 6. HIBAKERESÉS ÉS SZÁLLÍTÁS

### 6.1 HIBAKERESÉS



Ha ezek után az alapvető hibakeresési lépések után is problémája van a berendezéssel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot egy meghatalmazott szerelővel vagy egy képzett szakemberrel.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlapot vagy a főzőzónákat nem lehet bekapcsolni.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze az épület biztosítékát amely áramot biztosít a készüléknek. Más elektromos eszközökkel ellenőrizze, nincs-e áramszünet.
A tűzhely szagot áraszt az első főzési alkalmával.	Új készülék.	Az egyes főzőzónákon 30 percig melegítsen egy vízzel teli serpenyőt.
A sütő nem kapcsol be.	A tápellátás ki van kapcsolva.	Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás. Ellenőrizze, hogy működnek-e más konyhai berendezések.
Nincs hő vagy a sütő nem melegszik fel.	A sütő hőmérséklet szabályozója nincs megfelelően beállítva. A sütő ajtaja nyitva maradt.	Ellenőrizze, hogy a sütő hőmérséklet vezérlő gombja megfelelően van-e beállítva.
A sütés egyenetlen a sütőben.	A sütő polcai nincsenek megfelelően behelyezve.	Ellenőrizze, hogy az ajánlott hőmérsékleteket és polcelhelyezést használta-e. Ne nyissa gyakran az ajtót, ha az nem szükséges a sütött ételek forgatásához. Ha gyakran nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet csökken és ez hatással lehet a sütés eredményére.
A sütő világítás (ha van) nem működik.	A lámpa elromlott. Az elektromos ellátás megszakadt vagy kikapcsolt.	Az utasítások szerint cserélje ki a lámpát. Ellenőrizze, hogy az elektromos ellátás be van kapcsolva a fali konnektoron.
A sütő ventilátor (ha van) zajos.	A sütő polcok vibrálnak.	Ellenőrizze hogy a sütő vízszintesen áll-e. Ellenőrizze, hogy a polcok vagy egyéb sütő eszközök nem vibrálnak-e, vagy érnek-e a sütő hátsó paneljéhez.

### 6.2 SZÁLLÍTÁS

Amennyiben a terméket szállítania kell, használja annak eredeti csomagolását, és szállítsa azt az eredeti dobozában. Kövesse a csomagoláson található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Rögzítsen minden különálló alkatrészt a termékre ragasztószalaggal, hogy elkerülje annak szállítás közben történő sérülését.

Ha nem rendelkezik az eredeti csomagolással, készítsen szállítódobozt, amiben a készülék, különösen a termék külső felületei, védve vannak a külső veszélyekkel szemben.




## 7. Műszaki leírások

### 7.1 ENERGIATANÚSÍTVÁNY

Márka		<b>VESTEL</b>
Modell		C-F010N
Sütő típusa		ELEKTROMOS
Tömeg	kg	38,2
Energiahatékonysági mutató - hagyományos		92,4
Energiahatékonysági mutató - ventilátoros		-
Energiaosztály		A
Energiafogyasztás (elektromos áram) - hagyományos	kWh/ciklus	0,71
Energiafogyasztás (elektromos áram) - ventilátoros	kWh/ciklus	-
Üregek száma		1
Hőforrás		ELEKTROMOS
Térfogat	l	52
Ez a sütő megfelel az EN 60350-1 szabvány előírásainak		
Energiaakerékos-sági ötletek		
Sütő		
- Ha lehetséges, főzzön egyszerre több ételt.		
- Csak röviden melegítse elő a sütőt.		
- Ne nyújtsa hosszúra a főzést.		
- Ne felejtse el a főzés végén kikapcsolni a sütőt.		
- Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.		

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	<b>PERICOLO</b>	Rischio di lesioni gravi o morte
	<b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b>	Tensione pericolosa
	<b>INCENDIO</b>	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	<b>ATTENZIONE</b>	Rischio di lesioni o danni materiali
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

# SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza .....	4
1.2. Avvertenze per l'installazione .....	8
1.3. Precauzioni durante l'uso .....	9
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione .....	10
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	12
2.1. Istruzioni per l'installatore .....	12
2.2. Collegamento elettrico e sicurezza .....	13
2.3. Kit anti-ribaltamento.....	14
2.4. Regolazione dei piedini .....	14
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	15
4.USO DEL PRODOTTO.....	16
4.1. Controlli del piano cottura.....	16
4.2. Controlli del forno .....	16
4.3. Accessori .....	17
5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....	18
5.1. Pulizia .....	18
5.2. Manutenzione .....	20
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	21
6.1. Risoluzione dei problemi .....	21
6.2. Trasporto .....	21
7.SPECIFICHE TECNICHE.....	22
7.1. Scheda prodotto .....	22






# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.



## 1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.


  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

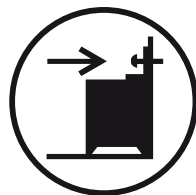
 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.


 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

 **PERICOLO:** Per evitare che l'apparecchio si ribalti, è necessario installare le staffe stabilizzatrici (per informazioni dettagliate, consultare la guida del kit antiribaltamento).



- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

 **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

**⚠ ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

**⚠ ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o

- battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
  - Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
  - Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
  - Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
  - Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
  - Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
  - Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
  - Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
  - Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.



- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

## **1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE**


- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non autorizzato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il

surriscaldamento.

### 1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
  - Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
  - Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
  - Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
  - In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
  - Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.
-   Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.
- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando gli apparecchi a gas non sono in uso.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non collocare oggetti pesanti o infiammabili (ad esempio nylon, sacchetti di plastica, carta, panno, ecc.) nel cassetto, incluse pentole con finiture in plastica (ad esempio maniglie).

 **ATTENZIONE:** La superficie interna del vano ripostiglio (se disponibile) può scaldarsi quando l'apparecchio è in uso. Evitare di toccarne la superficie interna.

- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.


#### **1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

## Dichiarazione di conformità CE

**CE** Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

### Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.



## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

**! PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

### 2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

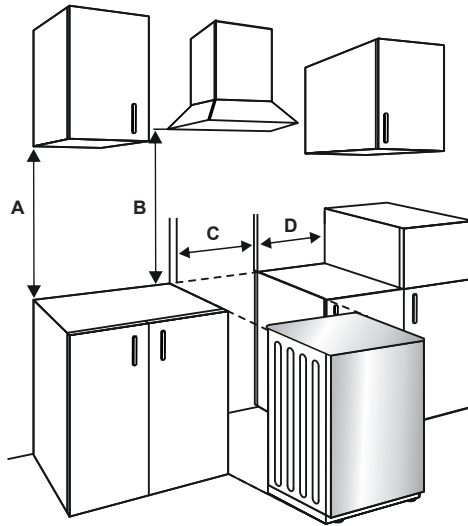
#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- L'apparecchio può essere collocato vicino ad altri mobili purché, nella zona in cui è installato l'apparecchio, l'altezza di tali mobili non superi l'altezza del piano di cottura.

#### Installazione della cucina

- Per la circolazione dell'aria, se i mobili della cucina sono più alti del piano di cottura, questi devono essere distanti almeno 10 cm dai lati dell'apparecchio.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato sotto.

A (mm) Mobile da cucina	420
B (mm) Cappa	650/700
C (mm)	Larghezza prodotto
D (mm)	50

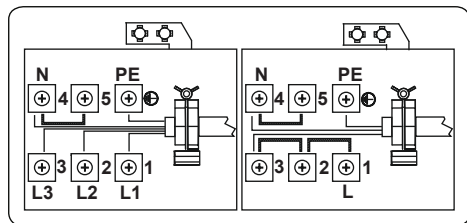


## 2.2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

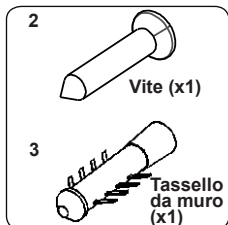
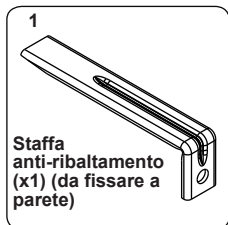
**! PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

**! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

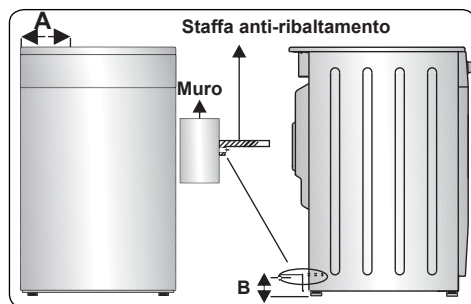
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V~.380-415 3N~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsetteria sono riportati sulla morsetteria stessa.



### 2.3. KIT ANTI-RIBALTAMENTO



La busta documenti contiene un kit anti-ribaltamento. Fissare alla parete senza stringere la staffa anti-ribaltamento (1) usando la vite (2) e il tassello da muro (3), seguendo le misure mostrate nella figura e nella tabella sottostanti. Regolare l'altezza della staffa anti-ribaltamento in modo che si allinei con la fessura sulla cucina quindi stringere la vite. Spingere l'apparecchio verso la parete assicurandosi che la staffa anti-ribaltamento sia inserita nella fessura sul retro dell'apparecchio.

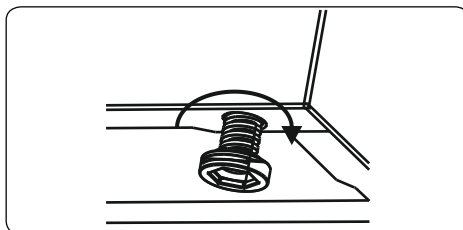


Dimensioni prodotto (Larghezza x Profondità x Altezza) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Doppio forno)	297.5	52
50x60x90 (Doppio forno)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64


### 2.4. REGOLAZIONE DEI PIEDINI

Il prodotto poggia su quattro piedini regolabili. Per un funzionamento sicuro, è importante che l'apparecchio sia correttamente bilanciato. Assicurarsi che l'apparecchio sia livellato prima di cucinare. Per aumentare l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso antiorario. Per diminuire l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso orario.

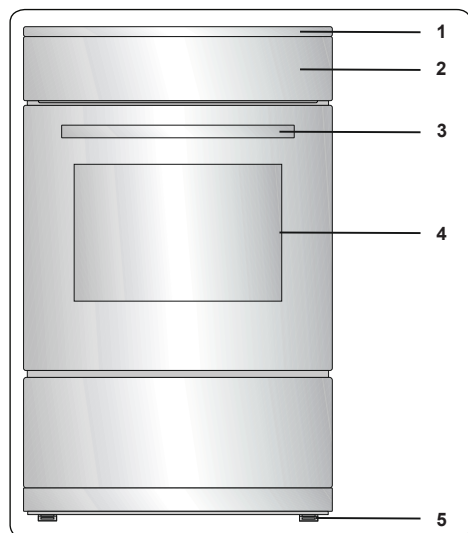
È possibile aumentare l'altezza dell'apparecchio fino a 30 mm regolando i piedini. L'apparecchio è pesante e, nel caso fosse necessario, raccomandiamo che venga sollevato da almeno 2 persone. Non trascinare mai l'apparecchio.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

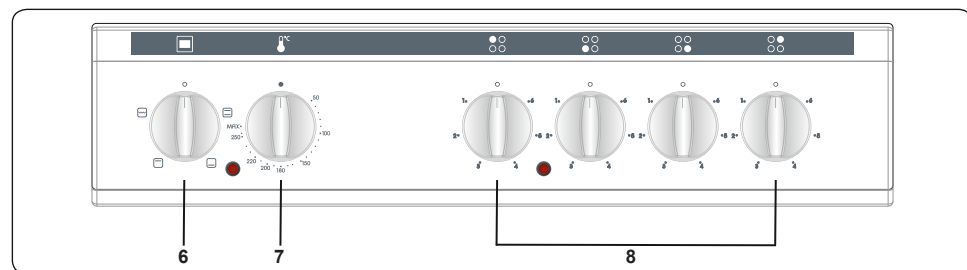
 **Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



1. Piano cottura
2. Pannello dei comandi
3. Maniglia dello sportello forno
4. Sportello forno
5. Piedini regolabili

#### Pannello dei comandi



6. Manopola di controllo delle funzioni forno
7. Manopola del termostato forno
8. Manopola di controllo del fornello

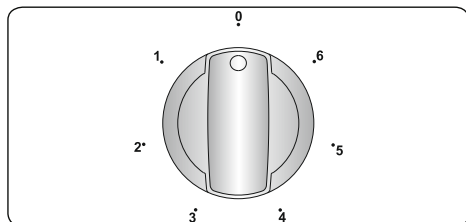
## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

#### Piastra elettrica

La piastra elettrica è controllata da una manopola con 6 posizioni.

La piastra elettrica può essere azionata portando la manopola di controllo su una di queste posizioni. Vicino ad ogni manopola del piano cottura c'è un piccolo simbolo che mostra quale piastra è controllata da quella manopola. La spia on/off (accensione/ spegnimento) sul pannello dei comandi mostra quali piastre elettriche sono in uso.

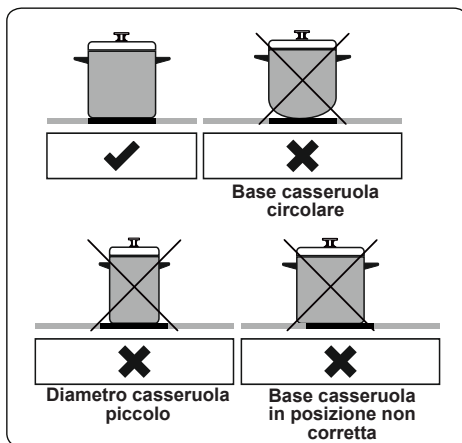


Posizione manopola	Funzione
0	Posizione Off (spento)
1	Per sciogliere il burro, ecc. e per riscaldare piccole quantità di liquidi
2	Per riscaldare grandi quantità di liquido. Per preparare creme e salse
3	Per scongelare il cibo da cucinare
4	Per cucinare carne e pesce delicati
5	Per arrostitire carni e bistecche
6	Per far bollire grandi quantità di liquido o friggere

#### PERICOLO:

- Quando si utilizza la piastra elettrica per la prima volta, o dopo che non è stata utilizzata per un periodo di tempo prolungato, è necessario eliminare l'umidità che si è accumulata intorno agli elementi elettrici della piastra. Per fare ciò, utilizzare la piastra elettrica sulla sua impostazione più bassa per circa 20 minuti.
- Non mettere mai in funzione una piastra senza padelle. In caso contrario, sulla superficie di cottura potrebbero apparire dei difetti di forma.

- Utilizzare solo pentole a fondo piatto con basi spesse.
- Assicurarci che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo su una piastra elettrica.
- Quando una piastra elettrica è in funzione, assicurarsi che la pentola sia centrata correttamente su di essa.
- Non usare mai una pentola con un diametro più piccolo o più grande di quello della piastra elettrica, in quanto ciò sprecherebbe energia.



- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole per evitare perdite di calore.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. È assolutamente necessario tenere lontani bambini e animali dal piano cottura durante l'uso e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo l'uso.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere spento immediatamente e sostituito da personale tecnico autorizzato.

### 4.2. CONTROLLI DEL FORNO

#### Manopola di controllo della funzione forno

Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

#### Manopola del termostato forno

Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

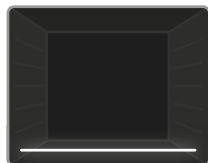
### Funzioni del forno

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



**Funzione cottura statica:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



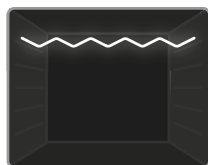
**Funzione riscaldamento inferiore:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore. La funzione di

riscaldamento inferiore è ideale per riscaldare la pizza poiché il calore sale dal fondo del forno e riscalda il cibo. Questa funzione è più appropriata per riscaldare i cibi anziché cuocerli.



**Funzione riscaldamento superiore:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante superiore. Il calore

emanato dall'elemento riscaldante superiore cuocerà la parte superiore del cibo. Questa funzione è ideale per dorare la parte superiore del cibo cotto e riscaldare il cibo.



**Funzione grill:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata

per grigliare e arrostitire gli alimenti sui

ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**⚠ Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C. Tabella di cottura

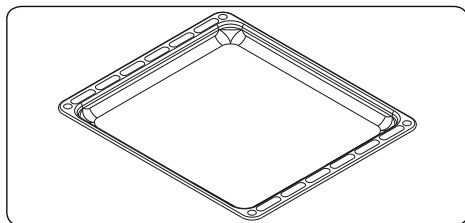
Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	1 - 2	170-190	35-45
	Torte	1 - 2	170-190	30-40
	Biscotti	1 - 2	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	1 - 2	200	45-60
Grigliatura	Polpette alla griglia	4	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Bracioline	3 - 4	200	15-25
	Bistecche di manzo	4	200	15-25

\*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

### 4.3. ACCESSORI

#### Teglia piatta

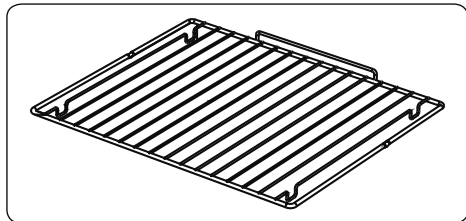
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria. Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



#### Griglia metallica

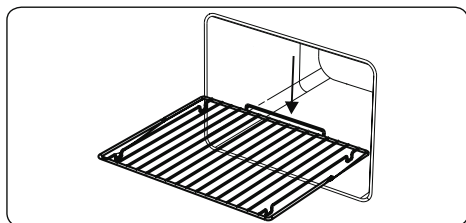
La griglia metallica è ideale per grigliare o

per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



### **AVVERTENZA**

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.




## **5. PULIZIA E MANUTENZIONE**

### **5.1. PULIZIA**

**PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

#### **Istruzioni generali**

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

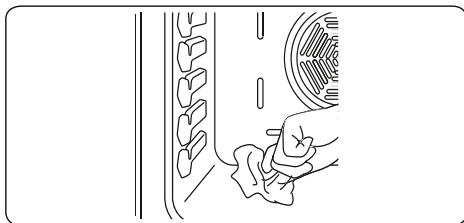
 Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

### **Pulizia dell'interno del forno**

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detersivo liquido.





### **Pulizia della piastra riscaldante**

- Pulire regolarmente la piastra riscaldante.
- Pulire la piastra riscaldante con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi, accendere la piastra riscaldante per un breve periodo di tempo per asciugarla completamente.

### **Pulizia delle parti smaltate**


- Pulire regolarmente le parti smaltate dell'apparecchio.
- Pulire le parti smaltate con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi, pulirle nuovamente con un panno umido e asciugarle.

 Non pulire le parti smaltate mentre sono ancora calde a seguito della cottura.


 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sulle parti smaltate.

### **Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)**

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio

inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

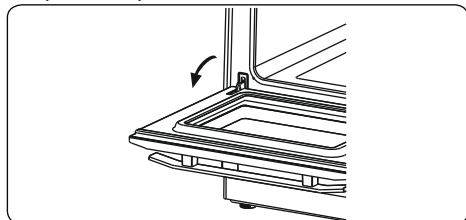
### **Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)**

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

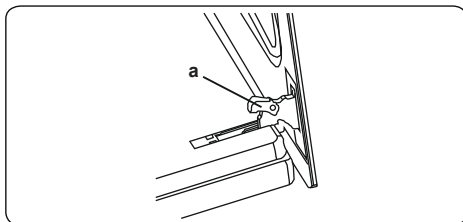
### **Rimozione dello sportello del forno**

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

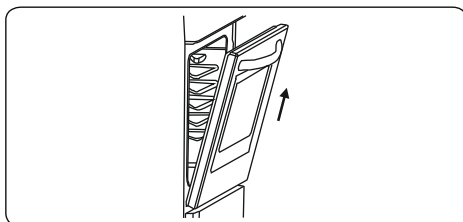
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Aprire la staffa a sella (a) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.




3. Chiudere lo sportello finché non raggiunge la posizione quasi completamente chiusa e rimuovere la porta tirandola verso di sé.







## 5.2. MANUTENZIONE

 **AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Sostituzione della lampada del forno

 **AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.

 La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano produce odori durante le prime sessioni di cottura.	Nuovo apparecchio.	Scaldare una pentola piena d'acqua su ogni zona di cottura per 30 minuti.
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.

### 6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE


### 7.1. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		<b>VESTEL</b>
Modello		C-F010N
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	38,2
Indice di efficienza energetica - convenzionale		92,4
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		-
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0,71
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	-
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	52
Questo forno è conforme a EN 60350-1		
Consigli per il risparmio energetico		
Forno		
- Cuocere i pasti assieme, se possibile.		
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.		
- Non prolungare il tempo di cottura.		
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.		
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.		

**Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.**

Bu Kullanım Kılavuzu, cihazınızın kullanılması ve bakımlarının yapılması hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Lütfen bu Kullanım Kılavuzunu cihazınızı kullanmadan önce okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

Simge	Tür	Anlamı
	<b>UYARI</b>	Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi
	<b>ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ</b>	Tehlikeli gerilim riski
	<b>YANGIN</b>	UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme
	<b>DİKKAT</b>	Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski
	<b>ÖNEMLİ / NOT</b>	Sistemi düzgün biçimde çalıştırma

# İÇİNDEKİLER

1.GÜVENLİK AÇIKLAMALARI .....	4
1.1. Genel Güvenlik Uyarıları .....	4
1.2. Montaj Uyarıları .....	7
1.3. Kullanım Sırasında .....	7
1.4. Temizlik ve Bakım Sırasında .....	9
2.MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA.....	11
2.1. Montajı yapan kişi için açıklamalar .....	11
2.2. Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik.....	12
2.3. Devrilmeyi önleme kiti.....	13
2.4. Ayakların ayarlanması .....	13
3.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ .....	14
4.ÜRÜNÜN KULLANIMI .....	15
4.1. Ocak Kumandaları.....	15
4.2. Fırın Kontrolleri .....	15
4.3. Pişirme Tablosu .....	16
4.4. Aksesuarlar .....	16
5.TEMİZLİK VE BAKIM .....	17
5.1. Temizleme .....	17
5.2. Bakım .....	18
6.SORUN GİDERME VE TAŞIMA.....	19
6.1. Sorun Giderme .....	19
6.2. Nakliye .....	19
7.TEKNİK ÖZELLİKLER.....	20
7.1. Enerji Etiketleri.....	20

# 1. GÜVENLİK AÇIKLAMALARI

- Cihazı kullanmadan önce bütün açıklamaları okuyunuz ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayınız.
- Bu kılavuz birden çok model için hazırlandığından, cihazınız burada açıklanan bazı özelliklere sahip olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere özellikle dikkat etmeniz oldukça önemlidir.

## 1.1. GENEL GÜVENLİK UYARILARI


- Cihazın güvenli şekilde kullanımı konusunda gözetim veya açık talimat almaları ve kullanımla ilişkili tehlikeleri anlamaları durumunda bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, görsel veya akli kapasitelerinde engeller olan ya da gerekli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

**! UYARI:** Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır. Isınan bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durumlar dışında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

**! UYARI:** Ocak üzerinde yağda kızartma yaparken cihazın başından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bu tür bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayınız, bunun yerine cihazı kapalı konuma getirip alevi bir kapak ya da yangın battaniyesi ile kapatınız.


**! DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli

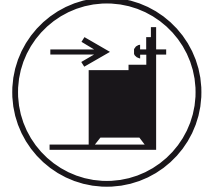
gözetim altında yapılmalıdır.

 **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmuyunuz.


 **UYARI:** Yüzeyde çatlama olursa, olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatınız.


- Ocak kapağı bulunan modellerde, kapağa dökülen şeyleri ocağı kullanmadan önce temizleyiniz ve ocak soğumadan kapağı kapatmayınız.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.

 **UYARI:** Cihazın devrilmesini önlemek için sabitleme ayakları takılmalıdır. (Detaylı bilgi için, devrilme önleme kiti kurulum kılavuzuna bakınız.)



- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın yüzeylerini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

 **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

 **DİKKAT:** Pişirme veya ızgara yapma sırasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Kullanım sırasında küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiřtir.
- Bakım ve onarım iřlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılan montaj ve onarım iřlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir řekilde deęiřiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.
- Cihazın baęlantılarını yapmadan önce, cihazın özelliklerinin bölgesel daęıtım kořulları (gazın yapısı ve gaz basıncı veya elektrik voltajı ve frekansı) ile uyumlu olduęundan emin olunuz. Bu cihazın teknik özellikleri, etiketinde belirtilmiřtir.

**! DİKKAT:** Bu cihaz, sadece yemek piřirme için tasarlanmıřtır ve yalnızca iç mekanlarda ev tipi kullanıma uygundur. Ev dıřı kullanım, ticari ortamlarda kullanım veya bir odayı ısıtmak için kullanım gibi dięer amaç ve uygulama alanları için uygun deęildir.

- Fırın kapaęı tutacaklarını cihazı kaldırmak veya tařımak için kullanmayınız.
- Gvenlięinizi saęlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıřtır. Cam kırılabileceęinden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama arpmamasına dikkat ediniz.
- Montaj sırasında elektrik kablosunun sıkıřmadıęından veya hasar görmedięinden emin olunuz. Elektrik kablosu hasar görmüřse, bir tehlike yaratmaması açısından kablonun imalatçısı, servis acentesi veya benzeri nitelikli kiřiler tarafından deęiřtirilmesi gerekir.
- Çocukların, fırın açık durumdayken kapaęa tırmanmasına veya kapaęın üzerine oturmasına izin vermeyiniz.



- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

## **1.2. MONTAJ UYARILARI**

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zimba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.
- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneşe, yağmura, kara, toza veya aşırı rutubete maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (örn. dolapların) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

## **1.3. KULLANIM SIRASINDA**

- Fırını ilk kez kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz. Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlarının üzerinde bulunan yalıtım malzemeleri nedeniyle oluşmaktadır. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olarak 45 dakika süreyle maksimum sıcaklık ayarında çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Ürünün montajının yapıldığı yerin iyi havalandırıldığından emin olunuz.

- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olunuz. Fırından çıkan sıcak buhar, yanıklara neden olabilir.
- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınlarına koymayınız.
- Fırına yiyecek koyarken veya yiyecekleri fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın hiçbir koşulda alüminyum folyo ile kaplanmamalıdır. Aksi takdirde aşırı ısınma meydana gelebilir.
- Pişirme sırasında kapları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin. Taban çok ısınacağı için ürün zarar görebilir.



Katı ve sıvı yağlarla pişirme işlemi yaparken ocağın başından ayrılmayınız. Aşırı ısınmaları durumunda yağlar alev alabilir. Yağ nedeniyle oluşan alevlerin üzerine asla su dökmeyiniz, bunun yerine ocağı kapalı duruma getirip tencerenin üzerini kapağıyla veya bir yangın battaniyesiyle kapatınız.

- Tencereleri her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştiriniz ve kulplarını, çarpılıp devrilmesini önleyecek güvenli bir konuma çeviriniz.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız. Gaz yakıtlı cihazların kullanımda olmadığı zamanlarda gaz vanasını kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.
- Tepsiler, fırından dışarı doğru çekildiğinde aşağı doğru eğilir. Tepsiyi fırından çıkarırken sıcak yiyecekleri dökmemeye veya düşürmemeye dikkat ediniz.

- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey koymayınız. Aksi takdirde fırının dengesi bozulabilir veya kapak zarar görebilir.
- Çekmeceye ağır veya kolay tutuşan maddeler (örn. naylon, poşet, kağıt, bez vb.) koymayınız. Bunlara, lastik aksesuarları bulunan pişirme malzemeleri de (örn. tutacaklar) dahildir.

**⚠ DİKKAT:** Cihaz kullanımdayken saklama bölmesinin iç yüzeyi ısınabilir. İç yüzeye dokunmaktan kaçınınız.

- Cihaza veya tutacaklarına havlu, bulaşık bezi veya temizlik bezi asmayınız.

#### **1.4. TEMİZLİK VE BAKIM SIRASINDA**

- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyiniz.
- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.

#### **CE Uygunluk Beyanı**

**CE** Ürünlerimizin, ilgili Avrupa Direktiflerini, Kararlarını, Yönetmeliklerini ve belirtilen standartlarda listelenmiş olan gereklilikleri karşıladığını beyan ederiz.

Bu cihaz yalnızca ev ortamında pişirme için tasarlanmıştır. Farklı amaçlarla kullanımı (örneğin, oda ısıtma) uygun değildir ve tehlikeli olabilir.

**👤** Bu kullanım açıklamaları birden çok model için geçerlidir. Bu açıklamalar ile kendi ürün modeliniz arasında farklılıklar görebilirsiniz.

## Eski makinenizin bertaraf edilmesi



Ürün veya ambalajı üzerindeki sembol, bu ürüne evsel atık olarak işlem yapılamayacağını göstermektedir. Bunun yerine, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümünü yapan bir toplama noktasına teslim edilmelidir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, ürüne uygun olmayan atık imha yöntemlerinin kullanılması nedeniyle çevreyi ve insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek olası sonuçların engellenmesine yardımcı olmuş olacaksınız. Bu ürünün geri dönüşümüyle ilgili daha fazla bilgi almak için lütfen bölgenizdeki belediye yetkililerine, atık idaresi hizmetlerine veya ürünü almış olduğunuz mağazaya başvurun.

## 2. MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA

**! UYARI:** Cihazın montajı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir kişi tarafından bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

- Hatalı montaj, üreticinin herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceği ve garanti kapsamına girmeyecek zararlara ve hasarlara neden olabilir.
- Montajdan önce bölgesel şebeke koşullarının (elektrik voltajı ve frekansı ve/veya gazın yapısı ile gaz basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun. Bu cihazın ayarlama koşulları, etiketinde belirtilmiştir.
- Kullanılan ülkede yürürlükte olan yasalar, hükümler, yönetmelikler ve standartlara uyulması gereklidir (güvenlik yönetmelikleri, yönetmeliklere uygun biçimde geri dönüştürme vb.).

### 2.1. MONTAJI YAPAN KİŞİ

#### İÇİN AÇIKLAMALAR

##### Genel bilgiler

- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.
- Kurulumunun yapıldığı alanda mobilya yüksekliğinin set üstü yüksekliğini aşmaması koşuluyla, cihaz başka mobilyaların yakınına kurulabilir.

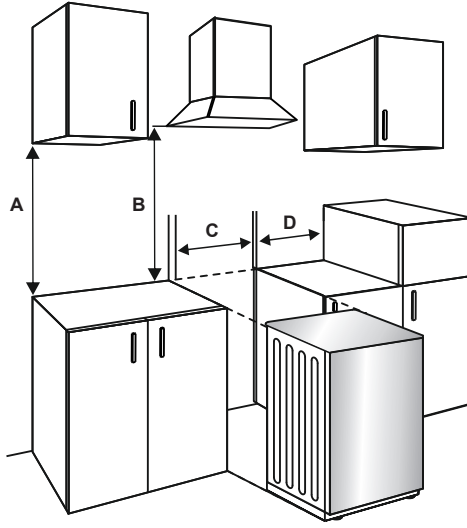
##### Ocağın montajı

- Mutfak mobilyasının set üstünden yüksek olması halinde, hava dolaşımı için mutfak mobilyasının cihazın kenarlarından en az 10 cm uzakta

olması gerekir.

- Cihazın üst kısmına bir ocak davlumbazı veya mutfak rafı monte edilecekse, set üstü ocak ile mutfak rafı/ocak davlumbazı arasındaki güvenlik mesafesi aşağıda görülebilir.

A (mm) Mutfak Rafı	420
B (mm) Ocak Davlumbazı	650/700
C (mm)	Ürün Genişliği
D (mm)	50



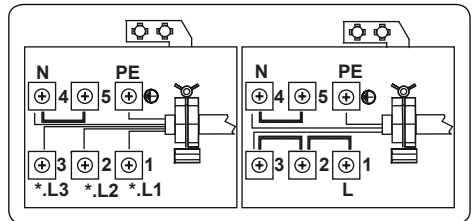
## 2.2. ELEKTRİK BAĞLANTISI VE GÜVENLİK

**! UYARI:** Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

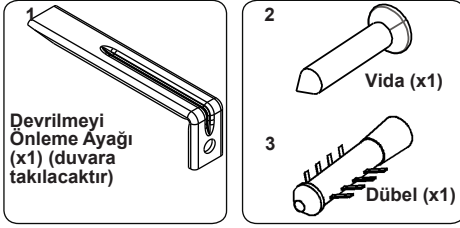
**! UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.**

- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem gerekli niteliklere sahip bir personel tarafından yapılmalıdır.
- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.

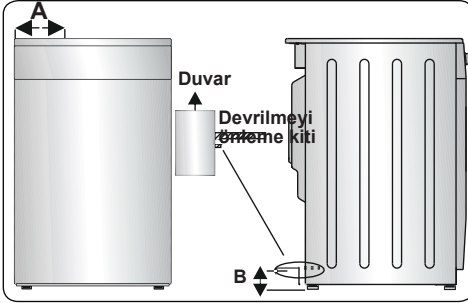
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.
- Bu cihaz ve 220-240 V~.380-415 3N~ enerji beslemesi için tasarlanmıştır. Besleme farklıysa, yetkili bir servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçiye başvurunuz.
- Elektrik kablosunun (H05VV-F) cihaza bağlanacak uzunlukta olması gerekir.
- Cihazın montajı yapıldıktan sonra sigortalı şaltere kolaylıkla erişim sağlanabilmelidir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.



### 2.3. DEVRİLMİYİ ÖNLEME KİTİ



Doküman torbasında devrilmeyi önleme kiti bulunmaktadır. Aşağıdaki şekilde ve tabloda gösterilen ölçülere göre, devrilmeyi önleme ayağını (1), vida (2) ve dübel (3) kullanarak gevşek biçimde duvara takın. Devrilmeyi önleme ayağı yüksekliğini ocak üzerindeki yuvaya hizalanacak şekilde ayarlayın ve vidaları sıkın. Devrilmeyi önleme ayağı cihazın arkasında bulunan yuvaya takılacak şekilde, cihazı duvara doğru itin.



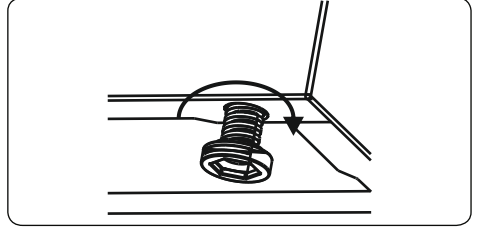
Ürün Ölçüleri (Genişlik X Derinlik X Yükseklik) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Çift Bölmeli Fırın)	297,5	52
50x60x90 (Çift Bölmeli Fırın)	247,5	52
*.90x60x85	430	107
*.60x60x90	309,5	112
*.60x60x85	309,5	64
*.50x60x90	247,5	112
*.50x60x85	247,5	64
*.50x50x90	247,5	112
*.50x50x85	247,5	64

### 2.4. AYAKLARIN AYARLANMASI

Ürün, ayarlanabilir dört ayak üzerinde durmaktadır. Emniyetli çalışma için cihazın dengede olması önemlidir. Pişirme işlemine

başlamadan önce cihazın seviyesinin düz olduğundan emin olun. Cihazın yüksekliğini arttırmak için ayakları saat yönünün tersine çevirin. Cihazın yüksekliğini düşürmek için ayakları saat yönünde çevirin.

Ayaklar ayarlanarak cihazın yüksekliği 30 mm artırılabilir. Cihaz ağır olduğundan en az 2 kişinin kaldırması önerilir. Cihazı kesinlikle sürüklemeyin.

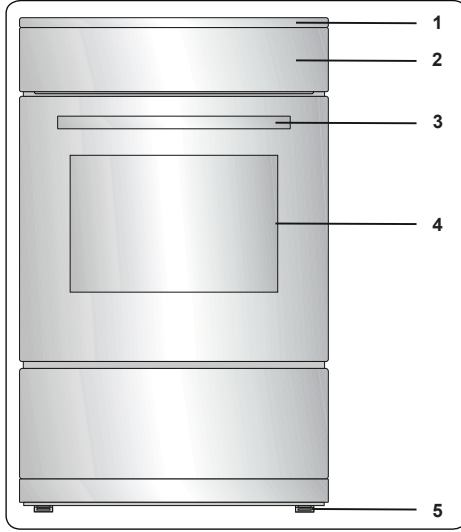


### 3. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ



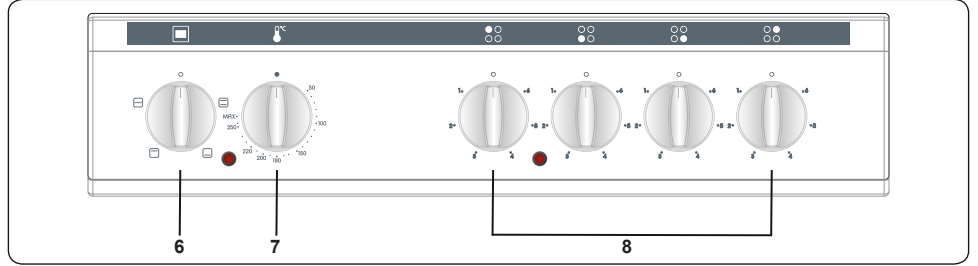
**Önemli:** Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir.

#### Bileşenlerin Listesi



1. Set Üstü Ocak
2. Kontrol Paneli
3. Fırın Kapağı Tutacağı
4. Fırın Kapağı
5. Ayarlanabilir Ayaklar

#### Kontrol Paneli



6. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
7. Fırın Termostat Düğmesi
8. Ocak Kontrol Düğmesi



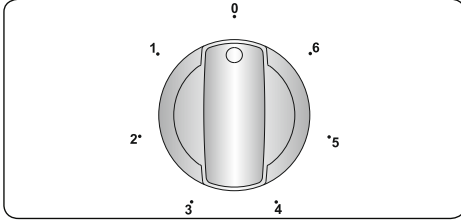
## 4. ÜRÜNÜN KULLANIMI

### 4.1. OCAK KUMANDALARI

#### Isıtıcı tabla

Sıcak plaka 6 konumlu bir düğme ile kontrol edilir.

Sıcak plaka, kumanda düğmesi üç konumdan birine çevrilerek çalıştırılabilir. Her bir kumanda düğmesinin yanında, bu düğmenin kontrol ettiği sıcak plakayı gösteren küçük bir sembol bulunur. Kumanda panelinde bulunan açık/kapalı ışığı hangi plakaların kullanıldığını gösterir.

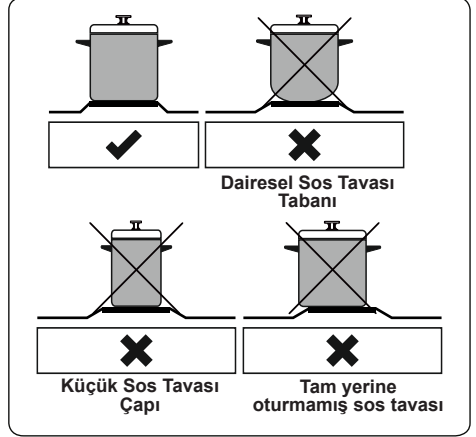


Düğmenin konumu	İşlev
0	Kapalı konumu
1	Tereyağı, vb. eritmek ve az miktarda sıvıları ısıtmak için
2	Fazla miktarda sıvıları ısıtmak için Krema ve sos hazırlamak için
3	Pişirmek üzere yiyeceklerin buzunu çözmek için
4	Lezzetli etler ve balıklar pişirmek için
5	Et ve biftek kızartmak için
6	Çok fazla miktarda sıvı kaynatmak veya kızartmak için

#### ! UYARI:

- Sıcak plakayı ilk kez ya da uzun bir süre kullanılmadan kaldıktan sonra çalıştırırken, plakanın elektrikli elemanlarının etrafında birikmiş olabilecek rutubetin giderilmesi gereklidir. Bunu yapmak için sıcak plakayı en düşük ayarda yaklaşık 20 dakika çalıştırınız.
- Ocak gözü üzerinde bir kap olmadan asla çalıştırmayınız. Aksi takdirde ocak tablası üzerinde form bozuklukları oluşabilir.
- Tabanı kalın, düz tabanlı tencereeler kullanınız.

- Sıcak plakanın üzerine yerleştirmeden önce tencerenin tabanının kuru olduğundan emin olunuz.
- Bir sıcak plaka çalışırken, tencerenin tam ortasına yerleştirilmesi gereklidir.
- Enerjinin boşa harcanmasına neden olacağından, asla çapı sıcak plakadan küçük veya büyük bir tencere kullanmayınız.



- Mümkünse, ısı kaybını önlemek için her zaman tencereelerin üzerine kapaklarını kapatınız.
- Cihaz çalışırken erişilebilir parçaların ısısı artabilir. Kullanım sırasında ve kullanımdan sonrasında tamamen soğuyuncaya kadar çocukları ve evcil hayvanları ocaktan uzak tutunuz.
- Set üstünde bir çatlak fark ederseniz, cihazı derhal kapatınız ve yetkili servis personeli veya teknisyen tarafından değiştirilmesini sağlayınız.

### 4.2. FIRIN KONTROLLERİ

#### Fırın fonksiyon kontrol düğmesi

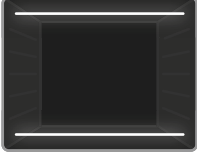
Düğmeyi, istediğiniz pişirme fonksiyonuna karşılık gelen sembole çevirin. Çeşitli fonksiyonların detayları için 'Fırın Fonksiyonları' başlığına bakın.

#### Fırın termostat düğmesi

Bir pişirme fonksiyonu seçtikten sonra, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak için bu düğmeyi çevirin. Fırını ısıtmak veya sıcaklığı korumak için termostat çalıştığında fırın termostat lambası yanacaktır.

## Fırın Fonksiyonları

\* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



### Statik Pişirme

**Fonksiyonu:** Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik pişirme fonksiyonu ısı

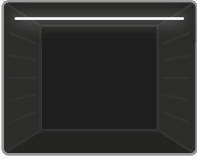
yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



### Altan Isıtma

**Fonksiyonu:** Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve alt ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Altan ısıtma fonksiyonu, ısı

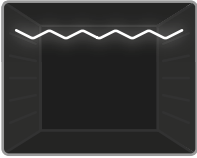
fırının altından yükseldiği ve yiyeceği ısıttığı için pizza yapmak için idealdir. Bu fonksiyon pişirmeden çok yiyeceklerin ısıtılması için uygundur.



### Üstten Isıtma

**Fonksiyonu:** Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve üst ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Üst ısıtıcı elemandan

yayılan ısı yiyeceklerin üst tarafını pişirecektir. Üstten ısıtma fonksiyonu önceden pişirilmiş yiyeceklerin üstünün kızartılması ve yiyeceklerin ısıtılması için idealdir.



### ızgara Fonksiyonu:

Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon yiyeceklerin fırının üst raflarında ızgara ve tost yapılması için kullanılır. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.



**Uyarı:** Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

## 4.3. PIŞIRME TABLOSU

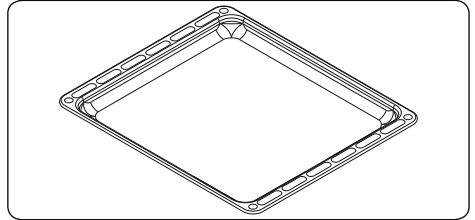
Fonksiyon	Yemekler			
Statik	Puf Böreği	1 - 2	170-190	35-45
	Kek	1 - 2	170-190	30-40
	Kurabiye	1 - 2	170-190	30-40
	Yahni	2	175-200	40-50
ızgara	Piliç	1 - 2	200	45-60
	Izgara köfte	4	200	10-15
	Piliç	*	190	50-60
	Pirzola	3 - 4	200	15-25
Biftek	4	200	15-25	

\*Varsa, piliç çevirme aleti ile pişiriniz.

## 4.4. AKSESUARLAR

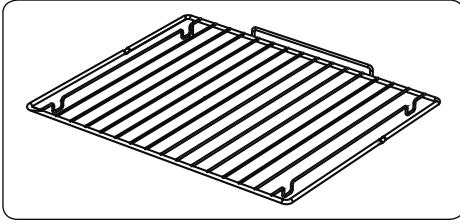
### Siğ Tepsisi

Siğ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur. Tepsiyi herhangi bir kızığın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar itin.



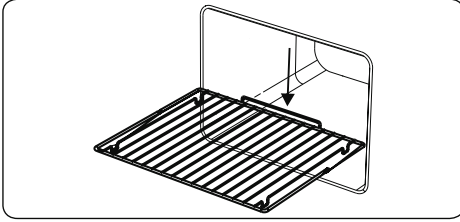
### Tel Izgara

Tel ızgara, yiyecekleri ızgara yapmak veya fırında kullanıma uygun kaplarda pişirmek için kullanıma çok uygundur.



### UYARI

Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



## 5. TEMİZLİK VE BAKIM

### 5.1. TEMİZLEME



**UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

#### Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanılmalarının tavsiye edildiğini kontrol ediniz.
- Parçacık içermeyen krem temizleyiciler veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Kostik (aşındırıcı) kremler, aşındırıcı temizlik tozları, sert bulaşık telleri veya sert aletler kullanmayınız, bunlar ocağın yüzeylerine zarar verebilir.



Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

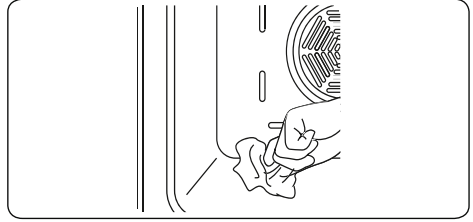
- Herhangi bir sıvı taşıdığı anda, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.



Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

### Fırının İçinin Temizlenmesi

- Emaye kaplanmış fırınların içi en iyi fırın sıcakken temizlenir.
- Her kullanımdan sonra fırını sabunlu suya batırılmış bir bezle siliniz. Ardından fırını ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.



### Sıcak Plaka Isıtıcısının Temizlenmesi

- Sıcak plaka ısıtıcısını düzenli olarak temizleyiniz.
- Sıcak plakayı sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından, tamamen kuruması için sıcak plakayı kısa bir süre çalıştırınız.

### Emaye Kaplanmış Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın emaye kaplanmış parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Emaye kaplanmış parçaları sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyiniz. Ardından ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.




Pişirme sonrasında halen sıcakken emaye kaplanmış parçaları temizlemeyiniz.




Emaye kaplanmış yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

### Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi

- Cihazın paslanmaz çelik parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik parçaları sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından kuru bir bez ile iyice kurulaştırınız.

 Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.

 Paslanmaz çelik yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malmeleri uzun süreyle bırakmayınız.

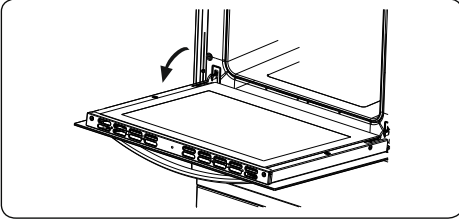
### Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelere (örneğin sivri nesnelere, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) ÖVULMAMALI ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir. Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

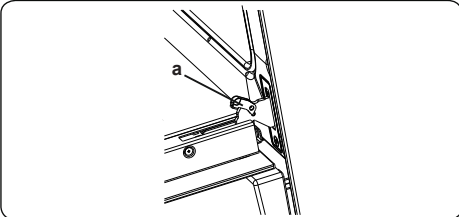
### Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

#### 1. Fırının kapağını açın.

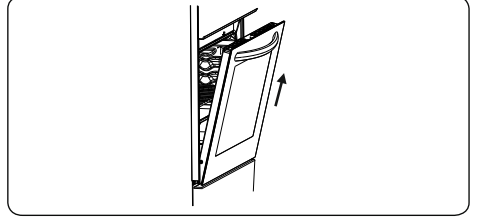


#### 2. Bağlantı parçasını bir tornavida yardımıyla sonuna kadar açın (a).




#### 3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaştıkça kadar kapatın ve kendinize doğru


çekerek sökün.




### 5.2. BAKIM

 **UYARI:** Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

#### Fırın Lambasının Değiştirilmesi

 **UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

- Cam lensi ve ardından ampulü çıkarın.
- Yeni ampulü (300 °C sıcaklığa dayanıklı) söktüğünüz ampulün (230 V, 15-25 Watt, Tip E14) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.

 Bu lamba, elektrikli ev eşyalarında kullanım için özel olarak tasarlanmıştır. Ev aydınlatması amacıyla kullanım için uygun değildir.

## 6. SORUN GİDERME VE TAŞIMA

### 6.1. SORUN GİDERME



Bu temel sorun giderme adımlarını kontrol ettikten sonra halen sorun yaşıyorsanız, lütfen yetkili bir servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurunuz.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Ocak ve yakma başlıkları açılmıyor.	Enerji beslemesi yoktur.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazları çalıştırmayı deneyerek elektrik kesintisi olmadığını kontrol ediniz.
İlk pişirme sırasında ocaktan bir koku geliyor.	Yeni cihaz.	Her bir pişirme bölgesinde 30 dakika süreyle su dolu bir sos tavasını ısıtın.
Fırın açılmıyor.	Enerji kapatılmıştır.	Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Pişirim yapmıyor veya fırın ısınmıyor.	Fırının sıcaklık kumandası yanlış ayarlanmıştır. Fırının kapağı açık bırakılmıştır.	Fırının sıcaklık kumanda düğmesinin doğru ayarlandığını kontrol ediniz.
Fırında yapılan pişirim eşit düzeyde olmuyor.	Fırının rafları hatalı yerleştirilmiştir.	Tavsiye edilen sıcaklıkların ve raf konumlarının kullanıldığını kontrol ediniz. Çevrilmesi gereken yiyecekler pişirmedikçe fırının kapağını sık aralıklarla açmayınız. Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir.
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor.	Fırının rafları titreşim yapıyordu.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

### 6.2. NAKLIYE

Ürünü taşımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız. Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.

Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelerle karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.

## 7. TEKNİK ÖZELLİKLER

### 7.1. ENERJİ ETİKETİ

Marka		<b>VESTEL</b>
Model		C-F010N
Fırın Tipi		ELEKTRİK
Ağırlık	kg	38,2
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel		92,4
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşımı		-
Enerji Sınıfı		A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	kWh/çevrim	0,71
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	kWh/çevrim	-
İç Hacim Sayısı		1
Enerji Kaynağı		ELEKTRİK
Hacim	l	52
Bu fırın EN 60350-1 ile uyumludur		
Enerji Tasarrufu Önerileri		
Fırın		
- Mümkünse, yiyecekleri birlikte pişirin.		
- Ön ısıtma zamanını kısa tutun.		
- Pişirme süresini uzatmayın.		
- Pişirme işlemi tamamlandığında fırını kapatmayı unutmayın.		
- Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.		

Vestel Germany GmbH  
Parkring 6  
85748 Garching  
Deutschland  
[www.vestel-germany.de](http://www.vestel-germany.de)

**52331301**

