**HU****Használati útmutató**
tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék 2

MINDENNAPI HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ 12**Üzembe helyezés** 47**SK****Návod na použitie**
SPORÁK S RÚROU
Obsah**Bezpečnostné pokyny** 3**PRÍRUČKA NA**
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE 19**Inštalácia** 47**CZ****Pokyny pro použití**
SPORÁK S TROUBOU
Obsah**Bezpečnostní pokyny** 5**PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ** 26**Instalace** 47**NL****Gebruikershandleiding**
Vrijstaand kookfornuis**Veiligheidsvoorschriften** 7**Snelle referentiegids** 33**Installatie** 47**PT****Instruções de funcionamento**
FOGÃO E FORNO**Índice**
Instruções de segurança 9**GUIA DE CONSULTA DIÁRIA** 40**Instalação** 47

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Órizzze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ VIGYÁZAT! Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsiradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen

óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van, vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ FIGYELEM: Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

⚠ A készüléket nem nagyüzemi használatra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a

kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habzivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



VIGYÁZAT! Annak érdekében, hogy a készülék ne hogy lebillenjen az aljzatról, a mellékelt láncsal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálathoz.

⚠ VIGYÁZAT! Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT! Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.


⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószerket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószerket vagy dörzsszivacsot.


⚠ Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével . A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentációban látható  szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománczott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

SK BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nevhodného používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ UPOZORNENIE: Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúskom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3–8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci

vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrátili.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.



UPOZORNENIE: Aby sa spotrebič neprevrhol, musí byť nainštalovaná priložená upevňovacia reťaz. Informácie

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dvierkach.

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby nahradiť rovnakým káblom, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE: Pred údržbou vždy dbajte, aby bol spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.


⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol. - hrozí nebezpečenstvo popálenia.


⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom..

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.



LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

VYHLÁSENIA O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

CS

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uschovejte si jej pro pozdější použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ VAROVÁNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje na varné desce bez vaší přítomnosti může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plameny přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ Varnou plochu nepoužívejte jako pracovní nebo opěrnou plochu. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Při sušení potravin neopouštějte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru.

⚠ Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru. Buďte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru. Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevřete dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru.

⚠ Buďte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

SCHVÁLENÉ POUŽITÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládní.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovací zařízení.

⚠ Není přípustné jej používat jiným způsobem (např. k vytápění místnosti).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo tlakové rozprašovače) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru.

INSTALACE

⚠ Ke stěhování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Spotřebič zapněte až po dokončení jeho instalace.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

⚠ Z důvodu rizika požáru neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka.

⚠ pokud je sporák umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí dodaného zajišťovacího řetězu, aby nedošlo k vyklouznutí spotřebiče ze základny.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Aby nedošlo k překlopení spotřebiče, musí být nainstalován zajišťovací řetěz. Více informací naleznete v instalačních pokynech.

UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

⚠ Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby a je viditelný při otevřených dveřích.

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče uživateli přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku.

⚠ Je-li potřeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní centrum.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VAROVÁNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!


⚠ K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztržít.

⚠ Nepoužívejte abrazivní či žíravé produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.


⚠ Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že spotřebič vychladl. – riziko popálení.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko elektrického šoku.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem . Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví. Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbují teplo.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

NL

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden

tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het onbewaakt achterlaten van de kookplaat tijdens het koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een deksel of een branddeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - risico voor brand. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om kookpotten

en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let goed op wanneer de ovendeur open staat of omlaag geklapt is om te voorkomen dat u er tegen stoot.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Geen explosieve of ontvlambare substanties (bijv. benzine of spuitbussen) bewaren in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - gevaar voor letsel. Gebruik handschoenen tijdens het uitpakken en installeren - gevaar voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

Haal het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - Brandgevaar.



als het fornuis op een basis wordt geplaatst, moet het waterpas worden gezet en aan de muur worden bevestigd met de meegeleverde ketting, om te voorkomen dat het apparaat van de basis glijdt.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet de meegeleverde ketting worden bevestigd. Raadpleeg de instructies voor de bevestiging.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpoleige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Raak het apparaat niet aan wanneer u nat bent of op blote voeten staat. Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

⚠ Neem contact op met een erkend servicecentrum als de voedingskabel moet worden vervangen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.


⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het reinigt of onderhoud uitvoert. - gevaar voor brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingsymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen. Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingsstapel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

CONFORMITEITSVERKLARINGEN

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.



PT | **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

⚠ AVISO: O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ AVISO: Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ AVISO: Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

⚠ ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ AVISO: A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra as chamas, por exemplo com uma tampa ou uma manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ AVISO: O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras.. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠ ATENÇÃO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho - risco de incêndio.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - Risco de incêndio.



Se a placa for colocada sobre uma base, a mesma deve ser nivelada e fixada à parede pela corrente de retenção fornecida, para evitar que o aparelho escorregue da base.



AVISO: Para evitar a queda do aparelho, a corrente de retenção fornecida deve ser instalada. Consulte as instruções de instalação.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

⚠ AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.


⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da loiça.


⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza - risco de queimaduras.

⚠ AVISO: Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos. O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

DECLARAÇÕES DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

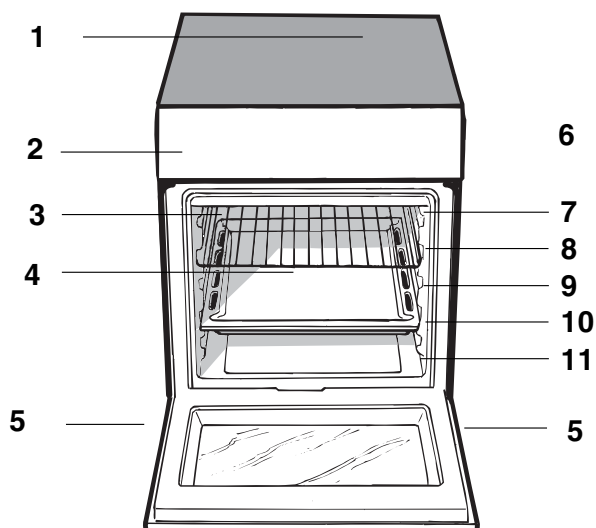
Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.



HU MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

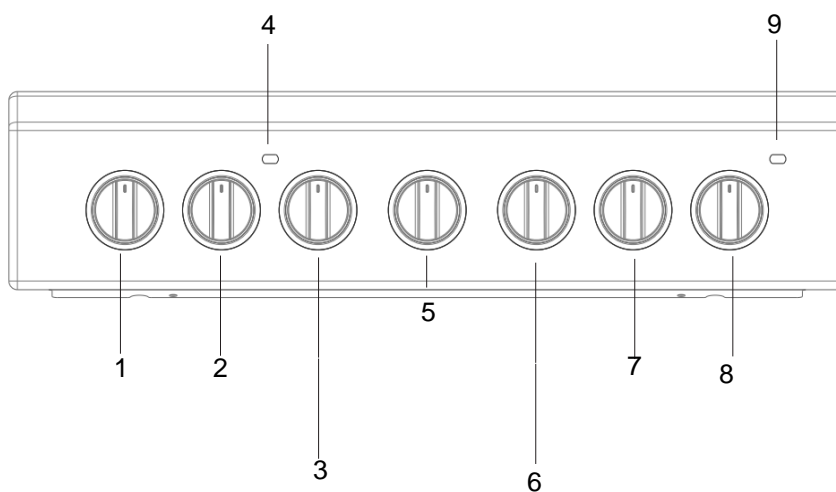
! A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL

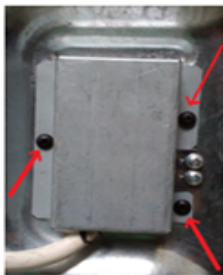


1. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
2. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb
4. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa
5. IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb

6. PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
7. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
8. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
9. Elektromos HOTPLATE ellenőrző lámpa

Beindítás és használat

MŰSZAKI ADATOK TÁBLÁZATA	
Feszültség és frekvencia	lásd az adattáblát
	<p>ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS</p> <p>Energiafogyasztás természetes hőáramlás esetén – melegítő funkció: ECO Hagyományos üzemmód</p>



A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.

A sütő használata

A készülék első használata előtt legalább fél órán át fűtse fel az üres sütőt csukott sütőajtó és maximális hőmérséklet mellett. A sütő kikapcsolása és a sütőajtó kinyitása előtt gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. A készülékből kissé kellemetlen szag távozhat, melyet a gyártási folyamat során használt védőanyagok elége okoz.

A készülék működtetése előtt távolítsa el minden műanyag fóliát a készülék oldalairól.

Soha ne helyezzen tárgyakat közvetlenül a sütő aljára; így elkerülhető a zománcbevonat sérülése.

1. Válassza ki a kívánt sütési módot a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb segítségével.
2. Válassza ki a sütési módhoz ajánlott vagy a kívánt hőmérsékletet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gomb segítségével.

A sütési módok és az ajánlott sütési hőmérsékletek listája a vonatkozó táblázatban található (lásd a Sütési javaslatok táblázatot).

A sütés során minden esetben:

- módosítható a sütési mód a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombbal.
- módosítható a hőmérséklet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gombbal.
- leállítható a sütés a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb „0” helyzetbe állításával.


Az edényt mindig a mellékelt rács(ok)ra helyezze.

Hőmérséklet jelzőfénye

Ha világít, a sütő éppen fűt. Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, kialszik. Ekkor a jelzőfény villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a termosztát működik, és a hőmérsékletet állandó szinten tartja.

Sütő lámpa

Bekapcsolásához forgassa a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombot bármelyik helyzetbe a „0” álláson kívül. A sütő

működése alatt végig világít. Ha a gombot a  állásba forgatja, felkapcsol a világítás, de a fűtőelemek nem kapcsolnak be.

Sütési módok

Minden sütési módhoz beállítható a hőmérséklet 50 °C és a MAX szint között, kivéve a GRILL programot, amelyhez az egyetlen javasolt fokozat a MAX teljesítményszint.

STATIKUS SÜTŐ üzemmód

A felső és az alsó fűtőelem is bekapcsol. Ha ezt a hagyományos sütési módot választja, a legjobb megoldás, ha egyetlen szinten süt. Ha több szintet használ, a hő egyenlőtlenül oszlik el.

SÜTŐ ALSÓ RÉSEJE üzemmód

Az alsó fűtőelem aktív. Ez a helyzet olyan ételek (sütőtepsiben történő) sütésének befejezéséhez javasolt, amelyek teteje már megsült, és csak a közepe igényel további sütést; illetve gyümölcscsel vagy lekvárral borított édességekhez, amelyek tetejét csak kissé kell barnítani. Fontos megjegyezni, hogy ennél a funkciónál nem érhető el maximális hőmérséklet (250 °C) a sütőben, ezért az ételeket nem ajánlott csak ezzel a beállítással elkészíteni, kivéve sütemények esetén (amelyeket legfeljebb 180 °C-on kell sütni).

SÜTŐ FELSŐ RÉSEJE üzemmód

A felső fűtőelem aktív. A grill rendkívül magas és közvetlen hőmérsékletének köszönhetően a húsok külseje úgy pirítható meg, hogy a szaft megmarad, így a hús puha lesz.

GRILL üzemmód

A felső fűtőelem és a forgónyárs bekapcsol. A grill használata kifejezetten javasolt azokhoz az ételekhez is, amelyeknél magas felületi hőmérsékletre van szükség: bifsztek, borjú, borda, filé, húspogácsa stb.

A GRILL és a SÜTŐ FELSŐ RÉSEJE sütési módokat csukott sütőajtónál kell használni.

ECO üzemmód

Töltött sülték és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az ECO ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

Alsó rekesz

A sütő alatt egy rekesz található, ahol a sütő tartozékai vagy mély edények tárolhatók.

! A rekesz (ha van) belső felülete felforrósodhat.

! Ezért ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő alsó rekeszébe.

Praktikus tanács sütéshez

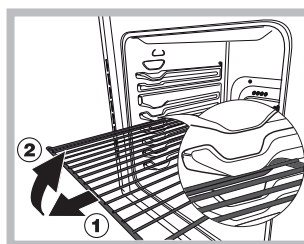
! A GRILL sütési módban helyezze a cseppfelfogó tálcát az 1. szintre, így az felfogja a sütéskor keletkező zsiradékot.

GRILL

- Helyezze a rácsot a 3. vagy 4. szintre. Tegye az ételt a rács közepére.
- Javasoljuk, hogy a teljesítményszintet állítsa a maximális fokozatra. A felső fűtőelemet egy termosztát szabályozza, és az nem működhet folyamatosan.

PIZZA

- Használjon világos alumínium pizzasütő lapot. Helyezze azt a megfelelő rácsra. A ropogós tészta érdekében ne használjon cseppfelfogó tálcát, mivel az hosszabb sütési időt eredményez, ami megakadályozza a ropogósságot.
- Ha a pizzára sok feltétet helyezett, javasoljuk, hogy a mozzarella-t a sütés felénél tegye a pizzára.





FIGYELEM! A sütő rács-
srögzítő rendszerrel van
ellátva, mely megaka-
dályozza, hogy a rácsok a
kihúzásukkor kiessenek a
sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez
csak az ábra szerinti
módon kell a rácsokat az
elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Időzítés

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához a következőket kell végrehajtani:

1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráirányban  nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot óráirányban ellentétesen  a kívánt idő beállításához!

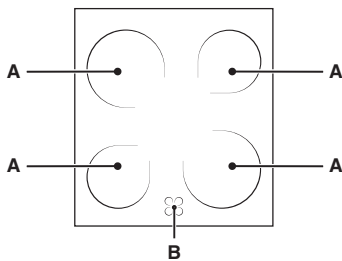
Az üvegkerámia főzőlap használata

Az üvegtömítéshez használt ragasztóanyag zsírfoltokat hagyhat az üvegen. Azt tanácsoljuk, hogy ezeket a készülék használata el előtt távolítsa el egy átlagos tisztítószerrel (nem súrolószer)! Kezdetben enyhe gumiszagot érezhet, amely aztán rögtön megszűnik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Egy főzőfelület bekapcsolásához forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba! A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban "0" pozícióra! A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

Főzőzónák



A főzőlap elektromos hőszugárzóval és hilité fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.

A. Főzőzóna

sugárzó fűtőelemekkel.

B. A maradék hő-visszajelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti – ez a helyzet akkor is fennállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

A fűtőelemek leírása

A körkörös sugárzó/hilité fűtőelemek 10–20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek.

A körkörös sugárzó fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a sugárzó fűtőelemek szokványos előnyeinek túlmenően.

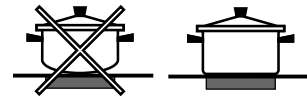
A sugárzó fűtőelemek már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:

- gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
- gyors lehűlés
- egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

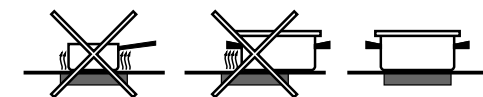
Beállítás	Normál vagy gyors étel
0	Ki
1	Zöldségek, hal főzése
2	Burgonya főzése (gőzzel), levesek, csicseriborsó, bab főzése
3	Nagy mennyiségű étel, leves főzésének folytatása
4	Sütéshez (átlagos)
5	Sütéshez (átlag felett)
6	Pörköléshez és a forrás rövid időn belüli eléréséhez

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



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



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképességét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Sütési javaslatok táblázata

Funkcióválasztó gomb beállítása	Sütni kívánt étel	Súly (kg)	Sütőrács helyzete alulról számolva	Előmelegítési idő (perc)	Termosztátgomb beállítása	Sütési idő (perc)
1 Statikus	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- vagy marhasült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Kekszek (piték)	-	3	15	180	15-20
	Gyümölcstorták	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcskenyér	1	2	10	170	40-50
	Képviselőfánk	0,3	3	10	180	30-35
	Piskóta	0,5	3	10	170	20-25
	Sós torták	1,5	3	15	200	30-35
2 Sütő alsó része	Kelt tészta	0,5	3	15	160	30-40
	Gyümölcstorták	1	3	15	180	35-40
	Gyümölcstorta	1	3	15	180	50-60
	Briós	0,5	3	15	160	25-30
3 Sütő felső része	Étel pirítása a tökéletes sütéshez	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max.	8-10
	Tintahal és garnéla					
	Kebab	1	4	5	Max.	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max.	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max.	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max.	15-20
	Szeletek	1	4	5	Max.	15-20
	Húspogácsa	1	4	5	Max.	7-10
	Makréla	1	4	5	Max.	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max.	2-3
Forgónyárrsal (ha van)	Borjú nyárson	1.0	-	5	Max.	80-90
	Csirke nyárson	1,5	-	5	Max.	70-80
	Bárány nyárson	1.0	-	5	Max.	70-80

Megjegyzés: A sütési idők hozzávetőleges értékek, és a személyes ízlés függvényében változhatnak. A grill minden használatakor helyezze a cseppelfogó tálcát a sütő legalsó szintjére.

Energiatakarékos program: ez a program hús sütéséhez használható. Használja a 2. szintet (lentől számolva). Melegítse elő a sütőt 15 perccig.

Ápolás és karbantartás

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legtrikábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

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

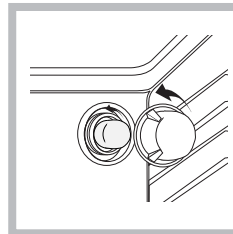
- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törőpapírral megszáritani.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerszel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg!
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nem mellékelt)! A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek! A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot!
- Amennyiben a főzőlapra ráegne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével!

 A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: www.indesit.com

- tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó fi Imréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra!

Üvegkerámia főzőlap tisztítók	Kaphatók
Ablak kaparókés Pengés kaparókések	Barkácsboltok
Csere pengék	Barkácsboltok, szupermarketek, gyógyszertárak
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Co-op üzletek, department stores, Regionális áramszolgáltató vállalat boltjai, szupermarketek

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglat üvegfedelét (lásd ábra)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

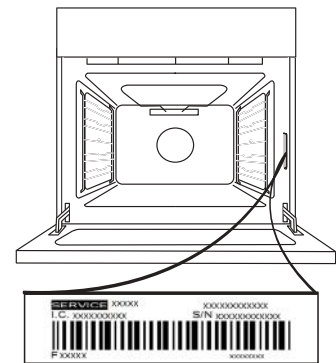
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

VEVŐSZOLGÁLAT

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat. A következőket kell megadnia:

- a hiba rövid leírását
- a készülék pontos típusát
- a szervizszámot (az adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adatlap nyitott sütőajtónál a sütőtér bal szélén látható)
- Pontos címét
- A telefonszámát

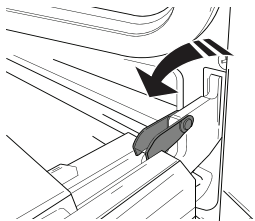


Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

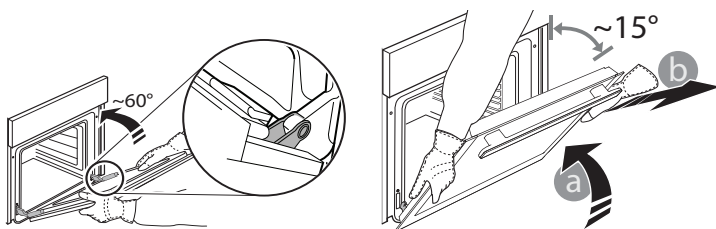
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

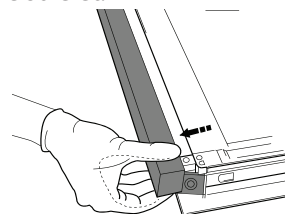
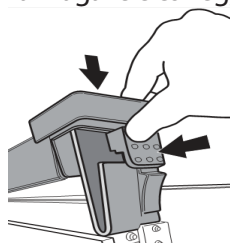
3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illesse a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a

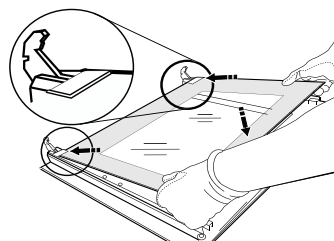
TISZTÍTÁS EGY KATTINTÁSSAL – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

3. A belső üvegajtó visszaszerelésekor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lapon lévő írott szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.



4. Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

A sütő gőzzel történő tisztítása

Ez a tisztítási eljárás elsősorban nagyon zsíros (sült) ételek készítése után ajánlott.

Ez a tisztítási eljárás megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását az oldalfalokról azzal, hogy gőzt termel a sütőtérben – így egyszerűbb a tisztítás.

Fontos: A gőzzel történő tisztítás indítása előtt:

- Távolítsa el minden ételmaradékot és zsíradékot a sütő aljáról.

- Távolítsa el minden tartozékot (rácsot és cseppfelfogó tálcát) a sütőből. Végezze el a fenti műveleteket a következők szerint:

1. Öntsön 300 ml vizet a sütőtepsibe, majd helyezze azt a sütő alsó szintjére. Azoknál a típusoknál, amelyek nem rendelkeznek cseppfelfogó tálcával, tegyen sütőpapírt az alsó szinten lévő grillrácsra;

2. Válassza ki a



SÜTŐ ALSÓ

RÉSZE sütőfunkciót, és a hőmérsékletet állítsa 90 °C-ra;

3. Hagyja a sütőben 35 percig;

4. Kapcsolja ki a sütőt;

5. Ha a sütő kihűlt, nyissa ki az ajtaját, és végezze el a tisztítást vízzel és nedves ruhával;

6. A tisztítás végén törölje fel a maradék vizet a sütőtérben

A gőzzel történő tisztítás után, ha kifejezetten zsíros ételt készített, vagy a zsír nehezen eltávolítható, előfordulhat, hogy az előző bekezdésben bemutatott hagyományos tisztítási eljárást is alkalmazni kell.

! A tisztítást kizárólag hideg sütőnél végezze!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

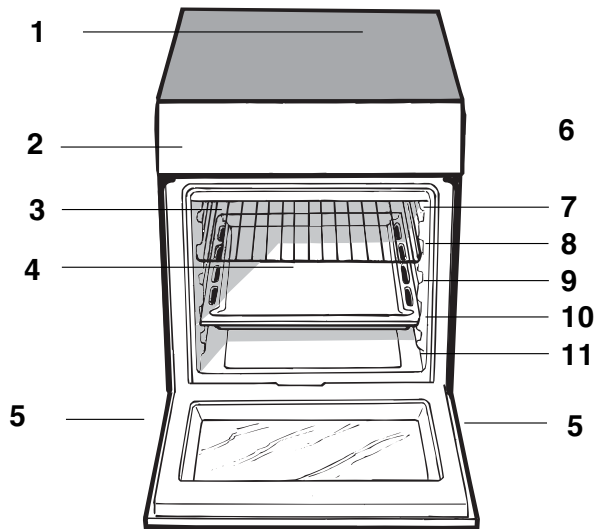
Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatóak.

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



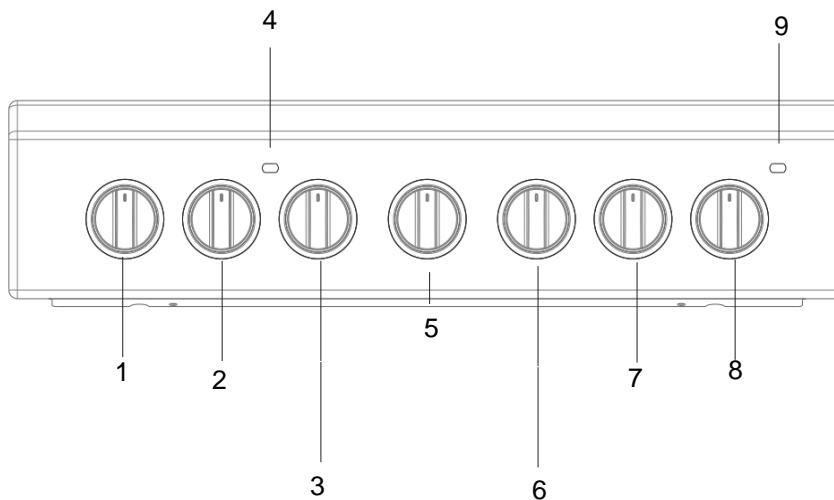
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



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

OVLÁDACÍ PANEL



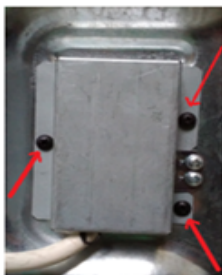
- 1. Elektrický ovládací gombík Platničky
- 2. Elektrický ovládací gombík Platničky
- 3. Gombík THERMOSTAT-u

- 4. Kontrolka THERMOSTAT-u
- 5. Gombík TIMER
- 6. Gombík SELECTOR (Prepínač funkcií)

- 7. Elektrický ovládací gombík Platničky
- 8. Elektrický ovládací gombík Platničky
- 9. kontrolka Elektrická platnička

Spustenie a používanie

TABUĽKA VLASTNOSTÍ	
Napätie a frekvencia	pozri typový štítok
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK a EKODIZAJN	Deklarovaná spotreba energie pri nútenej konvekci Trieda - režim zohrievania: Pečenie. ECO



Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.

Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dverkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dverka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

Nikdy nič nekladte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (*viď Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:


- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

Kontrolka TERMOSTATU

Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvetovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení  otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.

Režimy pečenia

Hodnotu teploty možno pre všetky režimy pečenia nastaviť medzi 50 °C a MAX, okrem programu GRIL, pre ktorý sa odporúča iba teplota MAX.

Režim **STATICKÁ RÚRA**

Zapne sa horný i spodný výhrevný článok. Pri používaní tradičného režimu pečenia je najlepšie používať iba jednu mriežku. Ak použijete viac mriežok, teplo sa rozdeľuje nerovnomerne.

Režim **SPODOK RÚRY**

Aktivuje sa spodný výhrevný článok. Táto poloha sa odporúča na dokončenie jedál (na plechoch na pečenie), ktoré sú už na povrchu dopečené, ale je potrebné ďalej ich dopieť v strede, alebo na zákusky s ovocím alebo džemom navrchu, ktoré vyžadujú iba mierne sfarbenie na povrchu. Treba podotknúť, že táto funkcia nepovoľuje dosiahnuť v rúre maximálnu (250 °C), a preto sa neodporúča, aby sa jedlo pripravovalo iba s týmto nastavením, pokiaľ nepečiete koláče (ktoré by sa mali piecť pri teplote 180 °C alebo nižšej).

Režim **VRCH RÚRY**

Aktivuje sa vrchný výhrevný článok. Mimoriadne vysoká a priama teplota grilu umožňuje zhnedenie povrchu mäsa a pečených jedál, pričom šťavy zostanú uzavreté vnútri a jedlo zostáva mäkké.

Režim **GRIL**

Aktivuje sa vrchný výhrevný článok a otočný ražeň. Gril sa tiež veľmi odporúča na prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú povrchovú teplotu: bifteky, teľacina, steaky, plátky mäsa, hamburgery a pod.

Režimy pečenia GRIL a VRCH RÚRY sa musia používať so zatvorenými dvierkami.

Režim **EKO**

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

Spodná priehradka

Pod rúrou je priehradka, ktorú možno používať na odkladanie príslušenstva rúry alebo hlbokých nádob.

Vnútorne povrchy priehradky (ak je súčasťou) sa môžu zohrievať.

Neukladajte do spodnej priehradky rúry horľavé materiály.

Praktické rady pre pečenie

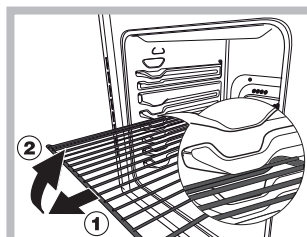
V režime pečenia GRILL, umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/alebo masnota).

GRIL

- Zasuňte rošt do polohy 3 alebo 4. Vložte jedlo do stredu roštu.
- Odporúčam nastaviť úroveň výkonu na maximum. Horné výhrevné teleso je regulované termostatom a nemusí byť nepretržite v prevádzke.

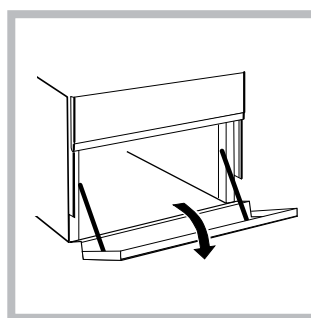
PIZZA

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu na pizzu. Umiestnite ju na dodanom rošte. Pre chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na pečenie, ktorý zabraňuje vzniku chrumkavej kôry predĺžením celkovej doby pečenia.
- Ak má pizza veľa prísad, odporúčame pridať syr mozzarella na povrch pizze v polovici procesu pečenia.



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1).

Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).





! Nekladte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry.

! Vnútorne povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

ČASOMER

Pre aktiváciu časovača postupujte nasledovne :

1. Otočte gombík ČASOMER v smere hodinových ručičiek 
2. Otočte gombík ČASOMER proti smere hodinových ručičiek 

Používanie sklokeramickej varnej dosky

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

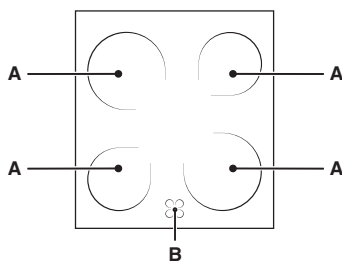
Zapnutie a vypnutie varnej zóny

Ak chcete zapnúť varnú zónu, otočte zodpovedajúce gombík v smere hodinových ručičiek.

Ak ju chcete vypnúť, otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým dosiahnete polohu "0".

Ak svieti kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varnej doske je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú. A. Varná zóna so sálavými vykurovacími telesami.

B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota zodpovedajúce varnej zóny je vyššia ako 60 °C, a to aj keď je vykurovací prvok vypnutý, ale je ešte stále horúci.

Popis vykurovacích telies

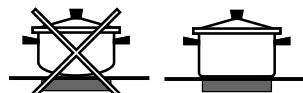
Kruhové sálavé vykurovacie prvky sa stanú červené 10 až 20 sekúnd po ich zapnutí.

Kruhové sálavé vykurovacie prvky, okrem obvyklých výhod, ktoré sálavé vykurovacie prvky obyčajne prinášajú, zaručujú rovnomerné rozloženie tepla.

Sálavé prvky vyžarujú vysoké teplo a svetlo, akonáhle sú zapnuté, a ponúkajú nasledujúce praktické výhody:

- rýchly ohrev (v porovnaní s plynovým horákom)
- rýchle schladenie
- hreje po celom povrchu (vďaka kruhovým výhrevným prvkom)

Nastavenie	Štandardná alebo Rýchla plocha
0	Vypnuté
1	Varenie zeleniny, rýb
2	Varenie zemiakov (pomocou pary), polievky, cícera, fazule
3	Pokračovanie varenia veľkých množstiev potravín, zeleninovej polievky
4	Na pečenie (priemerne)
5	Na pečenie (nadpriemerne)
6	Pre rýchle dosiahnutie praženia na hnedo a dosiahnutie varu



Praktické rady pre používanie varnej dosky

- Použite nádoby s hrubým, rovným dnom, pre zabezpečenie, že "sadne" presne na varnú zónu.



- Vždy používajte nádoby s priemerom dna, ktorý je dostatočne veľký na úplné pokrytie platničky, s cieľom využitia všetkého vytvoreného tepla.
- Vždy sa uistite, že dno nádoby je úplne čisté a suché: to zaisťuje, aby hrniec perfektne "sadol" na varné zóny a tiež aj hrniec aj varná doska zostanú účinné po dlhšiu dobu.
- Vyhnite sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez položennej panvice, nakoľko môže dôjsť k poškodeniu zóny.

Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

Nastavenie ovládacieho gombíka	Jedlo na pečenie	Hmotnosť (kg)	Poloha mriežky odspodu	Čas predhrievania (minúty)	Nastavenie gombíka termostatu	Čas pečenia (minúty)
1 Statické peýenie	Kačica	1	3	15	200	65 – 75
	Pečené jahňacie alebo	1	3	15	200	70 – 75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70 – 80
	Sušienky (krehké	-	3	15	180	15 – 20
	Linecké koláče	1	3	15	180	30 – 35
	Lasagne	1	3	10	190	35 – 40
	Jahňacie	1	2	10	180	50 – 60
	Makrela	1	2	10	180	30 – 35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40 – 50
	Veterníky	0,3	3	10	180	30 – 35
	Piškové koláče	0,5	3	10	170	20 – 25
	Slané koláče	1,5	3	15	200	30 – 35
	2 Spodok rúry	Kysnuté koláče	0,5	3	15	160
Linecké koláče		1	3	15	180	35 – 40
Ovocné koláče		1	3	15	180	50 – 60
Briošky		0,5	3	15	160	25 – 30
3 Vrch rúry	Zhnednutie jedla na dokončenie pečenia	-	3/4	15	220	-
4 Gril	Solea a sépia	1	4	5	Max	8 – 10
	Kalamar a garnát					
	Kebab	1	4	5	Max	6 – 8
	Filety z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10 – 15
	Teľací steak	1	4	5	Max	15 – 20
	Plátky	1	4	5	Max	15 – 20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7 – 10
	Makrely	1	4	5	Max	15 – 20
	Opekané sendviče	č. 4	4	5	Max	2 – 3
	S ražňom (ak je súčasťou)					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max	80 – 90
	Kurča na ražni	1,5	-	5	Max	70 – 80
	Jahňacie na ražni	1,0	-	5	Max	70 – 80

Poznámka: časy pečenia sú približné a môžu sa líšiť podľa osobného vkusu. Keď pečiete s použitím grilu, na 1. mriežku odspodu treba vždy postaviť odkvapkávaciu nádobu.

EKO program: tento program možno použiť na pečenie mäsa. Použite 2. úroveň (odspodu). Predhrievajte 15 minút.

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dverka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dverka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

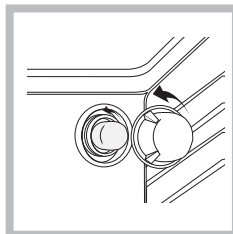
Nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky (napríklad produkty v spreji pre čistenie grilov a rúr), odstraňovače vodného kameňa, produkty proti hrdze, práškové čistiace prostriedky alebo hubky s brúsnyim povrchom: môžu neopraviteľne poškriabať povrch.

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

Čistiace prostriedky pre sklokeramicke varné dosky	K dispozícii
Okenné škrabky Čepielkové škrabky	"Urob si sám" obchody
Náhradné čepele	"Urob si sám" obchody, supermarkety, lekárne
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, predajne Co-op, obchodné domy, miestne elektrikárske obchody, supermarkety

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (vid' obrázok).



2. Odstukujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.

3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

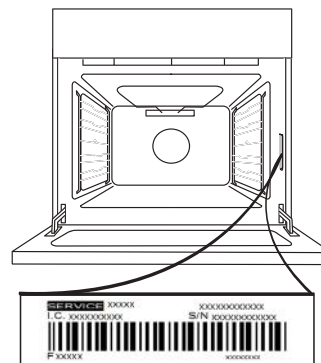
Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

POPREDAJNÝ SERVIS


Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach. Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému,
- presný typ modelu vášho výrobku,
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku na výrobku, ktorý nájdete na ľavom vnútornom okraji, keď otvoríte dverka)
- vašu úplnú adresu,
- kontaktné telefónne číslo



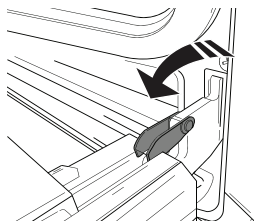
Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

 Kompletne špecifikácie výrobku, vrátane triedy energetickej účinnosti pre túto rúru, si môžete prečítať a stiahnuť na našej webovej stránke **www.indesit.com**

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

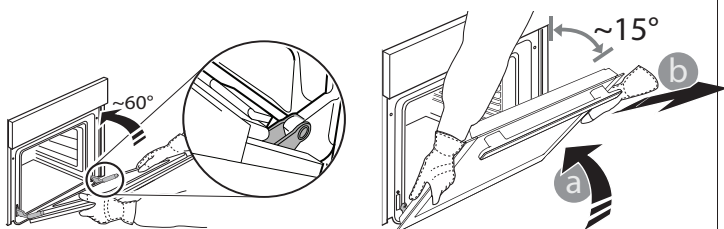
1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dverka, pokiaľ to ide.

Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

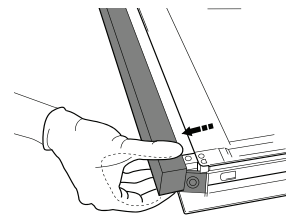
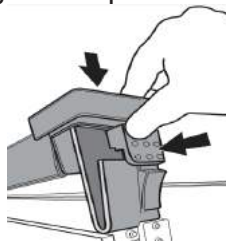
3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce

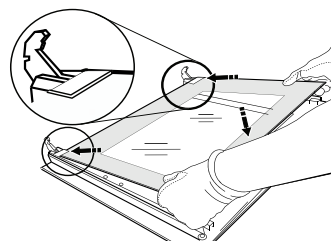
KLIKNIITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dverka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dverok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Pri spätnej montáži vnútorného skla dverok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dverok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Čistenie rúry s pomocou pary

Táto metóda čistenia sa odporúča najmä po pečení veľmi tučného mäsa.

Tento postup čistenia umožňuje odstránenie nečistôt zo stien rúry vytvorením pary vnútri rúry pre ľahšie čistenie.

Dôležité upozornenie: Predtým, ako začnete čistiť parou:

- Odstráňte zvyšky jedla a mastnoty zo dna rúry.

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo (mriežky a odkvapkávacie nádoby). Potom postupujte nasledovne:

1. nalejte 300 ml vody do plechu na pečenie a položte ho na spodnú plochu. V modeloch, kde nie je odkvapkávacia nádoba, použite plech na pečenie a položte ho na mriežku v spodnej časti;

2. zvolte funkciu rúry;

a nastavte teplotu na 90 °C;

3. nechajte v rúre 35 minút;

4. vypnite rúru;

5. Keď rúra vychladne, môžete otvoriť dverka a dokončiť čistenie vodou a vlhkou handričkou;

6. po skončení čistenia odstráňte prípadnú zvyšnú vodu z rúry



SPODOK RÚRY

Po dokončení čistenia paru po pečení zvlášť mastného jedla alebo keď sa mastnota ťažko odstraňuje, bude možno potrebné dokončiť čistenie tradičným spôsobom, ako je opísané v predchádzajúcom odseku.

Čistíte iba vychladnutú rúru!

Uveďte:

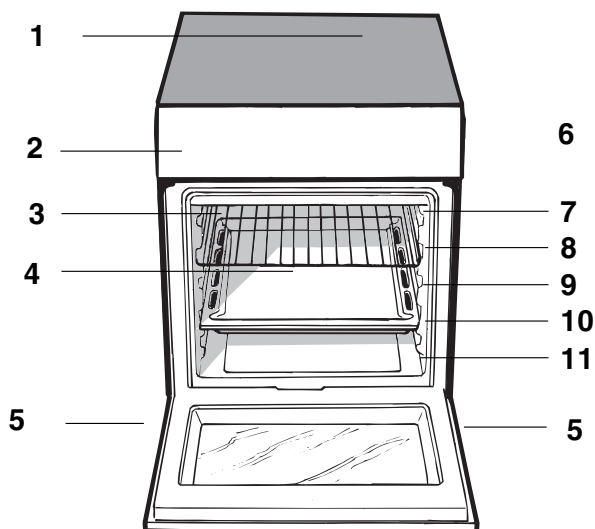
- Druh poruchy;
- model zariadenia (Mod.);
- výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení

CZ PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

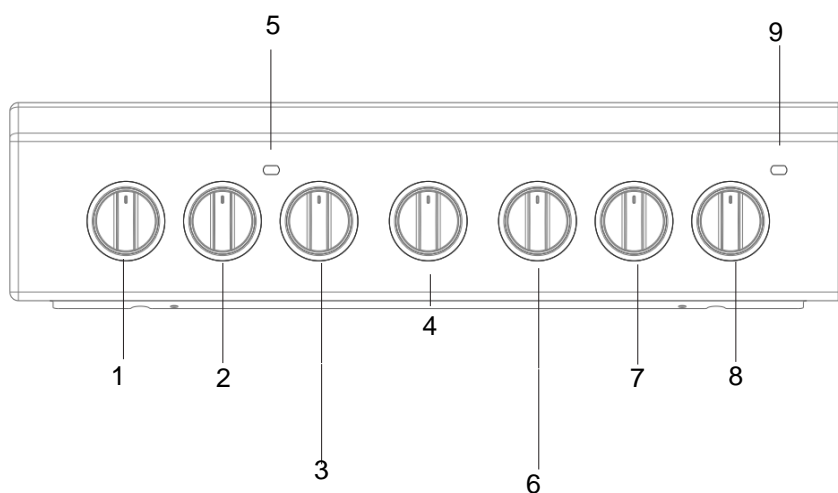
! Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtete příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



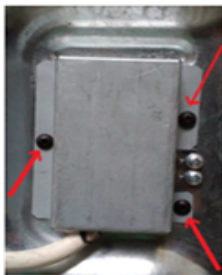
1. Ovládací knoflík elektrické plotny
2. Ovládací knoflík elektrické plotny
3. Knoflík termostatu

4. Knoflík časovače
5. Kontrolka indikátoru termostatu
6. Výběrový knoflík

7. Ovládací knoflík elektrické plotny
8. Ovládací knoflík elektrické plotny
9. Světlo indikátoru elektrické plotny

Spuštění a používání

TABULKA VLASTNOSTI	
Napětí a kmitočet	Viz štítek
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN Deklarovaná spotřeba energie pro nucené proudění Třída – ohřívací režim: ECO Pečení.	



A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedeleket.

Používání trouby

Před prvním použitím prázdnou troubu se zavřenými dvířky nechte běžet na maximální teplotu alespoň 30 minut. Ujistěte se, že je místnost dobře odvětrávaná, a teprve poté troubu vypněte a otevřete dvířka. Ze spotřebiče může vycházet mírně nepříjemný zápach z vypalování ochranných látek, které se používají během výrobního procesu.

Nikdy nepokládejte žádné předměty přímo na dno trouby: zabráníte tak poškození smaltového povrchu.

1. Zvolte si požadovaný režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
2. Otočením ovladače TERMOSTATU si zvolte teplotu doporučenou pro daný režim pečení nebo vámi požadovanou teplotu. Podrobný popis režimů pečení a doporučených teplot najdete v příslušné tabulce (viz Tabulka s tipy pro pečení v troubě).

Během pečení je možné:

- změnit režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.
- změnit teplotu otočením ovladače TERMOSTATU.
- vypnout pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ do polohy „0“.


! Pečicí nádoby vždy pokládejte na přiložené rošty.

Kontrolka TERMOSTATU

Pokud tato kontrolka svítí, trouba se ohřívá. Kontrolka zhasne, jakmile bude uvnitř trouby dosaženo zvolené teploty. Následně začne kontrolka blikat, což signalizuje, že termostat funguje a udržuje konstantní teplotu.



Osvětlení trouby

Světlo se rozsvítí po otočení ovladačem VOLBY FUNKCÍ do jakékoli jiné polohy než „0“. Zůstane rozsvícené po celou dobu, kdy je trouba v chodu. Pokud otočíte ovladač

do polohy , světlo se rozsvítí, aniž by se aktivovalo topné těleso.

Časovač

Při aktivaci Časovače (Počítadla minut) postupujte následovně:

1. Natočte budík otočením  otočného ovladače ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček téměř o jednu celou otáčku;
2. Otočením  otočného ovladače ČASOVAČE proti směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.

Režimy pečení

Pro všechny režimy pečení je možné nastavit teplotu od 50 °C do MAX, kromě funkce GRIL, pro který je doporučena pouze hodnota výkonu MAX.

KONVENČNÍ režim

Aktivuje se topné těleso v horní i spodní části trouby. Při použití tohoto klasického režimu pečení je ideální používat pouze jeden rošt. Pokud použijete více než jeden rošt, nebude se teplo v troubě šířit rovnoměrně.

Režim **SPODNÍ OHŘEV**

Aktivuje se spodní topné těleso. Tuto možnost doporučujeme pro dokončování pokrmů (na pekáči), které jsou již uvařené na povrchu, ale potřebují ještě dopéct ve střední části, případně pro moučníky pokryté ovocem či džemem, které si žádají pouze jemné zezlátnutí povrchu. Upozorňujeme, že tato funkce neumožňuje dosažení maximální teploty uvnitř trouby (250 °C), a proto ji nedoporučujeme pro přípravu pokrmů, které je třeba péct právě při takovém nastavení. To se však netýká přípravy koláčů, které by se měly péct při teplotě maximálně 180 °C.

Režim **HORNÍ OHŘEV**

Aktivuje se horní topné těleso. Velmi vysoká a přímá teplota grilu umožňuje zezlátnutí povrchu masa či pečeně a zároveň zajišťuje zachování šťavnatosti díky zamezení úniku šťáv.

Režim **GRIL**

Aktivuje se horní topné těleso a grilovací rožeň. Režim gril doporučujeme také pro pokrmy, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: hovězí steaky, telecí maso, steaky z vysokého roštěnce, filety, hamburgery apod.

Při použití režimů GRIL a HORNÍ OHŘEV musí být zavřená dvířka trouby.

Režim **ECO**

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Při použití cyklu ECO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.

Spodní úložný prostor

Pod troubou se nachází úložný prostor, do kterého je možné ukládat příslušenství k troubě či pekáče.

Vnitřní stěny tohoto prostoru se mohou zahřát na vysokou teplotu.

Do spodního úložného prostoru trouby nekládejte hořlavé materiály.

Praktické tipy k pečení

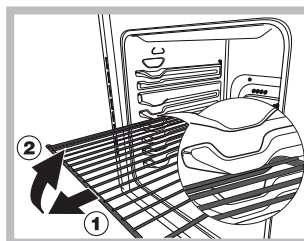
Při použití režimu GRIL umístěte na úroveň 1 odkapávací plech pro zachycování uvolňujících se šťáv (tuku a/nebo omastku).

GRIL

- Rošt umístěte na úroveň 3 nebo 4. Pokrm postavte do střední části roštu.
- Doporučujeme nastavit výkon na maximum. Horní topné těleso je regulováno termostatem, a nemusí tedy pracovat neustále.

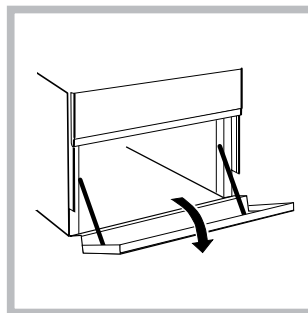
PIZZA

- Použijte lehký hliníkový plech na pizzu. Umístěte jej na přiložený rošt. Chcete-li dosáhnout křupavé kůrky, nepoužívejte odkapávací plech, který prodlužuje celkovou dobu pečení a zabraňuje vytvoření kůrky.
- Pokud je pizza bohatě obložená, doporučujeme povrch poklást mozzarellou až v polovině pečení.



UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby. (1) Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hmců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (viz obrázek).

Nikdy nekládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Použití sklokeramické desky

Lepidlo nanesené na těsnění zanechává stopy mastnoty na skle. Před použitím spotřebiče doporučujeme tyto stopy odstranit speciálním nehrnoucím čističem. Během prvního použití se může objevit zápach gumy, který rychle zmizí.

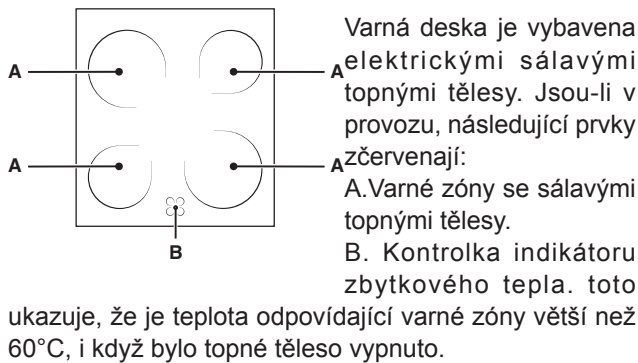
Zapnutí a vypnutí varných zón

Pro zapnutí varné zóny otočte odpovídajícím knoflíkem ve směru hodinových ručiček.

Pro vypnutí otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček do pozice 0.

Rozsvítí-li se kontrolka VARNÁ ZÓNA ZAPNUTA, znamená to, že je v provozu alespoň jedna plotna.

Varné zóny:



Popis topných těles

Kruhová topná tělesa zčervenají 10-20 vteřin po zapnutí. Kromě obvyklých výhod, které sálavá topná tělesa přinášejí zaručují rovnoměrné rozložení tepla.

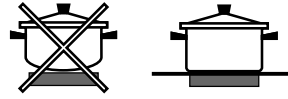
Sálavá tělesa vyzařují velké množství tepla a světla, jakmile se zapnou, nabízí následující praktické výhody:

- rychlé ohřívání (v poměru s plynovými hořáky)
- rychlé pečení
- rovnoměrnou teplotou po celé troubě (kvůli kruhovým topným tělesům)

Nastavení	Běžná nebo rychlá varná deska
0	Vypnutá
1	Vaření zeleniny, ryb
2	Vaření bramborových polévek (pomocí páry), cizrny, fazolí
3	Vaření velkého množství jídla, zeleninové polévky
4	Smažení (průměrné)
5	Smažení (nadprůměrné)
6	Restování a dosažení varu za krátký čas

Praktické rady při použití varné desky

- Abyste zajistili maximální přilnavost k varné desce, používejte hrnce se silným a plochým dnem.



- Z důvodu využití veškerého vyprodukovaného tepla vždy používejte hrnce s dostatečně velkým průměrem tak, aby plotnu plně pokryly.



- Vždy se ujistěte, že je dno hrnce zcela suché a čisté. Zajistí to perfektní přilnavost hrnců k varné zóně a oba hrnce na plotýnce setrvají účinně po delší dobu.
- Vyvarujte se používání nádobí, které je používáno na plynových hořácích. koncentrované teplo z hořáků může zvrásnit dno hrnce a způsobí tak horší přilnavost k povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutou varnou zónu bez hrnce, může to způsobit nefunkčnost zóny.

Respekt a ochrana životního prostředí

- Používáte-li režimy GRIL a GRATINOVÁNÍ vždy zavřete dvířka trouby. Dosáhnete tak lepších výsledků při úspoře energie (průměrně 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se předeřhátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Vytěžte ze zbytkového tepla vaší varné desky co nejvíce vypnutím litinových plotýnek 10 minut před koncem doby vaření a sklokeramických plotýnek 5 minut před koncem doby vaření.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují.
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho, vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Tabulka s tipy pro pečení v troubě

Nastavení ovladače k volbě funkcí	Připravovaný pokrm	Hmotnost (v kg)	Úroveň roštu zdola	Doba předehřevu (minuty)	Nastavení ovladače termostatu	Doba pečení (minuty)
1 Konvenční	Kachna	1	3	15	200	65–75
	Telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70–75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70–80
	Sušenky (křehké)	–	3	15	180	15–20
	Linecké koláče	1	3	15	180	30–35
	Lasagne	1	3	10	190	35–40
	Jehněčí	1	2	10	180	50–60
	Makrela	1	2	10	180	30–35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40–50
	Větrníky	0,3	3	10	180	30–35
	Piškotový koláč	0,5	3	10	170	20–25
	Slané koláče	1,5	3	15	200	30–35
2 Spodní ohřev	Kynuté koláče	0,5	3	15	160	30–40
	Linecké koláče	1	3	15	180	35–40
	Ovocné koláče	1	3	15	180	50–60
	Briošky	0,5	3	15	160	25–30
3 Horní ohřev	Zapékání pokrmu pro perfektní výsledek pečení	–	3/4	15	220	–
4 Gril	Mořský jazyk a sépie	1	4	5	Max.	8–10
	Olihně a krevety					
	Kebaby	1	4	5	Max.	6–8
	Filet z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10–15
	Telecí steak	1	4	5	Max.	15–20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15–20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7–10
	Makrela	1	4	5	Max.	15–20
	Toasty	4 ks	4	5	Max.	2–3
	S rožněm (je-li přítomen)					
	Telecí na rožni	1,0	–	5	Max.	80–90
	Kuřecí na rožni	1,5	–	5	Max.	70–80
Jehněčí na rožni	1,0	–	5	Max.	70–80	

Upozornění: Doby přípravy jsou přibližné a mohou se lišit podle osobních preferencí. Při pečení s grilem je vždy nutné na 1. úroveň zdola umístit odkapávací plech.

Program ECO: tento program je vhodný pro pečení masa. Používejte 2. úroveň zdola. Doba předehřevu je 15 minut.

Údržba a čištění

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Pokud je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Čištění sklokeramické desky

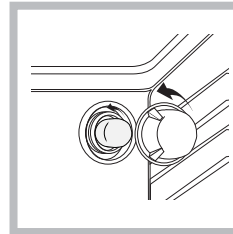
! Nepoužívejte abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky (například produkty ve spreji pro čištění grilů a trub), odstraňovače skvrn, protirezivějící produkty, práškové čisticí prostředky nebo houbičky s brusným povrchem: mohou nenávratně poškodit povrch.

- Obvykle je dostačující omýt desku pomocí vlhké houby a vysušit ji papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Pokud je varná deska velmi znečištěná, otřete ji speciálním čisticím prostředkem, poté opláchněte a vysušte.
- Chcete-li odstranit odolnou špínu, použijte vhodnou škrabku (není součástí dodávaného příslušenství). Zbytky odstraňte co nejdříve, než stihne spotřebič vychladnout. Vyvarujete se tak zaschlý uložení nečistot. Skvělých výsledků dosáhnete použitím nerezových drátěnek, speciálně navržených na sklokeramické povrchy, namočených v mýdlové vodě.
- Pokud se náhodně roztavily plastové nebo cukrové látky na varnou desku, okamžitě je odstraňte škrabkou, dokud je povrch stále horký.
- Po vyčištění můžete desku ošetřit speciálním ochranným produktem. zanechá neviditelnou vrstvu na desce, která chrání povrch před kapkami při vaření. Údržba by se měla provádět, dokud je spotřebič teplý (ne horký).
- Spotřebič vždy opláchněte čistou vodou a osušte. Během následujícího používání mohou zbytky ztvrdnout.

Čističe na sklokeramickou desku	Dostupné od
Okenní stěrka Stěrka s ostřím	DIY obchody
Náhradní čepele	DIY obchody, supermarkety, drogerie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, prodejny Co-op, obchodní centra, elektrikařské obchody, supermarkety

Výměna žárovky v troubě

1. Po odpojení sporáku z elektřiny odstraňte skleněný kryt světla (viz obrázek).



2. Odšroubujte žárovku a vyměňte ji. napětí 230 V, příkon 25 W, závit E 14.

3. Nasadte kryt a znovu připojte sporák k elektrické síti.

! Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.

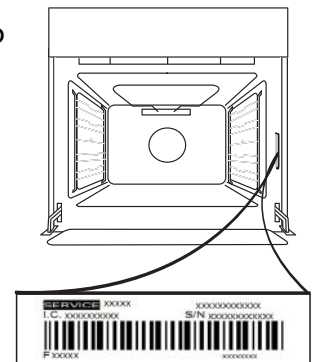
Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

SERVISNÍ STŘEDISKO

Pro podporu zavolejte na číslo uvedené v záručním listu, který je přiložen k výrobku, nebo se řiďte pokyny uvedenými na našich webových stránkách. Připravte si:

- Stručný popis problému
- Přesný typ modelu vašeho výrobku
- Kód pro asistenční službu (je to číslo následující za slovem „SERVICE“ uvedené na identifikačním štítku PŘIPEVNĚNÉM k výrobku, který je vidět při otevřených dvířkách na levé vnitřní hraně)
- svoji úplnou adresu,
- kontaktní telefonní číslo

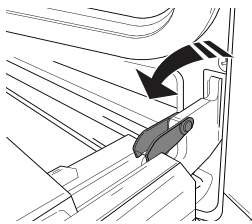


Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použití originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

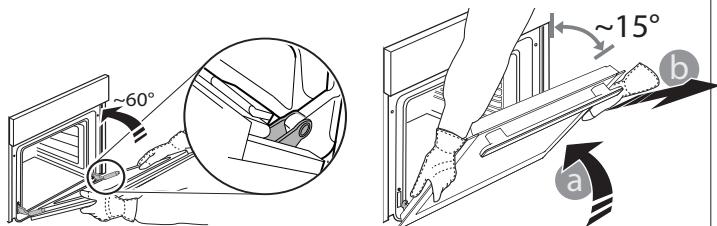
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

Parní čištění trouby

Tento způsob čištění je vhodný obzvláště po pečení velmi tučného masa.


Uvnitř trouby se vytvoří pára, která usnadňuje čištění a pomáhá odstraňovat nečistoty ze stěn trouby.

Důležité! Před parním čištěním:

– Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky jídla a mastnotu.

– Z trouby vyjměte veškeré příslušenství (rošty a odkapávací plechy). Při parním čištění postupujte takto:

1. Do plechu nalijte 300 ml vody a zasuňte jej na nejnižší úroveň trouby. U modelů bez odkapávacího plechu použijte standardní plech a postavte jej na mřížku na nejnižší úroveň trouby.

2. Zvolte funkci  **SPODNÍ OHŘEV** a nastavte teplotu na 90 °C.

3. Nechte troubu běžet 35 minut.

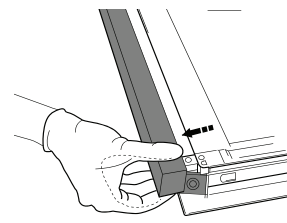
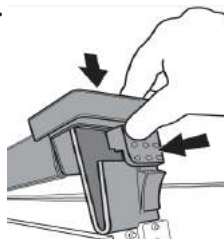
4. Troubu vypněte.

5. Po vychladnutí trouby můžete otevřít dvířka a troubu vyčistit vodou a vlhkým hadříkem.

6. Po dokončení čištění z trouby vytřete případné zbytky vody.

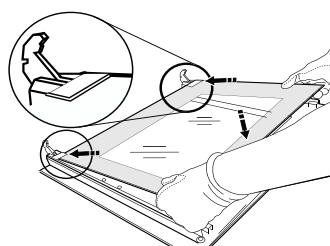
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Při montáži vnitřního skla vložte sklo do dvířek správně tak, aby nebyl text vzhůru nohama a byl čitelný.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

Po parním čištění, které využijete po pečení velmi tučných pokrmů nebo pro odstranění odolné mastnoty, může být nutné troubu vyčistit tradičním způsobem, který je popsán v předchozí kapitole.

Čištění provádějte až po vychladnutí trouby!

Uvedte:

- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

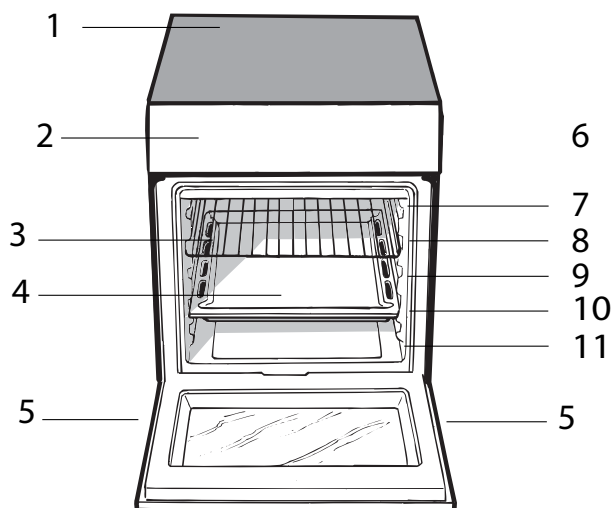
Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení

SNELLE REFERENTIEGIDS



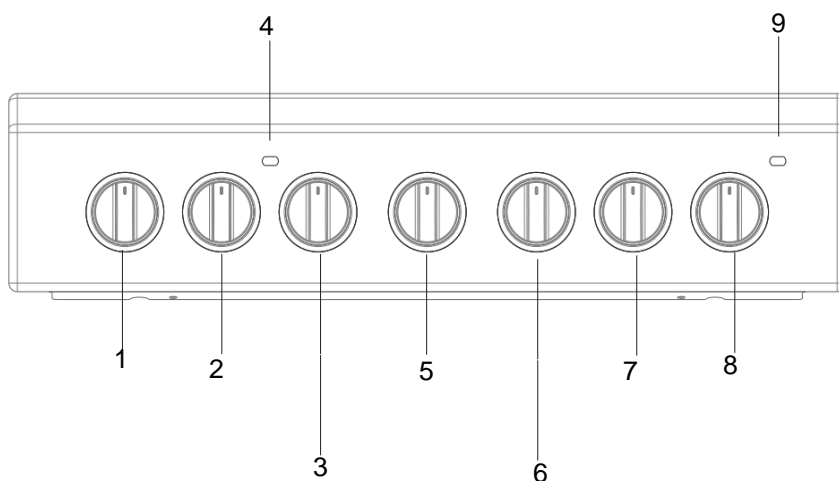
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Keramische kookplaat
- 2. Bedieningspaneel
- 3. Ovenrek
- 4. Lekplaat of bakplaat
- 5. Stelschroeven
- 6. Geleiders van de roosters
- 7. stand 5
- 8. stand 4
- 9. stand 3
- 10. stand 2
- 11. stand 1

BEDIENINGSPANEEL



- 1. Knoppen KOOKPLATEN
- 2. Knoppen KOOKPLATEN
- 3. THERMOSTAATKNOP

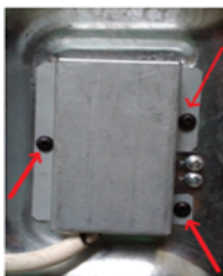
- 4. Controlelampje THERMOSTAAT
- 5. Knop TIMER
- 6. PROGRAMMAKNOP

- 7. Knoppen KOOKPLATEN
- 8. Knoppen KOOKPLATEN
- 9. Controlelampje KOOKZONES

Opstarten en gebruik

TECHNISCHE GEGEVENS	
Branders	kan worden aangepast voor elk type gas op het data plaat, die zich in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGIE LABEL en ECODESIGN	Natuurlijk - verwarmingsfunctie: ECO

Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.



Gebruik van de oven

Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
 2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.
- Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.

Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Kookwijzen

Een temperatuurwaarde kan worden ingesteld voor alle kookwijzen tussen 50°C en MAX, met uitzondering van het GRILL-programma, waarvoor alleen het MAX-vermogensniveau wordt aanbevolen.

STATISCHE OVEN mode

Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen gaan branden. Bij gebruik van deze traditionele kookmodus, is het het beste om slechts één kookrek te gebruiken. Als er meer dan één rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijk verdeeld.

OVEN BOTTOM modus

Het onderste verwarmingselement is geactiveerd. Deze positie wordt aanbevolen voor het perfectioneren van het bereiden van gerechten (in bakplaten) die al oppervlakkig gekookt zijn, maar binnenin verder moeten worden gekookt, of voor desserts met een laag fruit of jam, die slechts matige kleuring op het oppervlak vereisen. Men moet opmerken dat deze functie niet toelaat dat de maximale temperatuur in de oven (250 °C) wordt bereikt en het daarom niet wordt aanbevolen om voedsel alleen met deze instelling te bereiden, tenzij u taarten (die moeten aan een temperatuur van 180°C of lager moeten worden gebakken).

OVEN TOP modus

Het bovenste verwarmingselement is geactiveerd. De extreem hoge en directe temperatuur van de grill maakt het mogelijk om het oppervlak van vlees en gebrad te bruinen terwijl de sappen worden vastgezet om ze zacht te houden.

GRILL modus

Het bovenste verwarmingselement en het rotisserie-spit worden geactiveerd. De grill wordt ook sterk aanbevolen voor gerechten die een hoge oppervlaktetemperatuur vereisen: biefstukken, kalfsvlees, biefstuk, filets, hamburgers enz...

De GRILL en OVEN TOP kookfuncties moeten worden gebruikt met de ovendeur dicht

ECO-modus

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

Onderste compartiment

Er is een compartiment onder de oven dat gebruikt kan worden om ovenaccessoires of diepe schotels te bewaren

De interne oppervlakken van het compartiment (waar aanwezig) kunnen heet worden.

Plaats geen ontvlambare materialen in de onderste ovenruimte.

Praktische kooktips

! Bij de functie GRILL raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

GRILL



- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Timer

Voor het activeren van de Timer gaat u als volgt te werk:

1. draai de TIMERKNOP bijna 360° rechtsom  om de wekker op te laden;
2. draai de TIMERKNOP linksom  en stel de gewenste tijd in.

Gebruik van de glaskeramische kookplaat

De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

De kookzones in- en uitschakelen

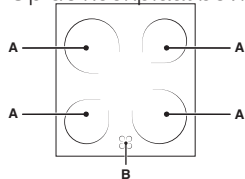
Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsom.

Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan de "0".

Het aangaan van het controlelampje WERKING KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één kookplaat aan is.

De kookzones

Op de kookplaat bevinden zich hilite stralingselementen.



Tijdens de werking worden deze rood.

A. Kookzone met stralingselementen.

B. Controlelampje van de warmte: dit geeft aan dat de temperatuur

in de betreffende kookzone hoger is dan 60°C, ook in het geval het stralingselement uit staat maar nog warm is.

Beschrijving van de verwarmingselementen

De stralingselementen zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden. De hilite verwarmingselementen bestaan uit ronde verwarmingselementen die een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur verzekeren, naast de kenmerken waarover de hilite elementen in het algemeen al beschikken.

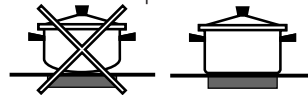
Hilite elementen verspreiden onmiddellijk een grote hoeveelheid licht en warmte met de daaruit voortkomende praktische voordelen:

- snelle verwarming (ten opzichte van een gasbrander)
- snelle afkoeling
- gelijkmatige temperatuur over het gehele oppervlak (dankzij de ronde verwarmingselementen)

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;

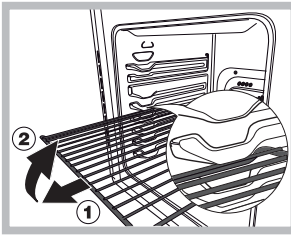


- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;



- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookzone zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

KOOKTABEL OVEN



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringsysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrek van beneden af	Voorverwarming (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)	
1 Statisch	Eend	1	3	15	200	65-75	
	Braadstuk Varkensvlees	1	3	15	200	70-75	
	Koekjes (kruimeldeeg)	1	3	15	200	70-80	
	Jamtaart	-	3	15	180	15-20	
	Lasagne	1	3	15	180	30-35	
	Lamsvlees	1	3	10	190	35-40	
	Makreel	1	2	10	180	50-60	
	Plum-cake	1	2	10	180	30-35	
	Beignets	1	2	10	170	40-50	
	Pan di spagna	0,3	3	10	180	30-35	
	Quiche	0,5	3	10	170	20-25	
		1,5	3	15	200	30-35	
	2 Zachte oven	Cake	0,5	3	15	160	30-40
Jamtaart		1	3	15	180	35-40	
Vruchtentaart		1	3	15	180	50-60	
Brioches		0,5	3	15	160	25-30	
3 Bovenin de oven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-	
4 Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10	
	Clamari en garnalen aan het spit	1	4	5	Max	6-8	
	Gefileerde kabeljauw	1	4	5	Max	10	
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15	
	Biefstuk	1	4	5	Max	15-20	
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Makreel	1	4	5	Max	15-20	
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3	
	Het braadspit						
	kalfsvlees	1	-	5	Max	80-90	
	kippevlees	1,5	-	5	Max	70-80	
	lamsvlees	1	-	5	Max	70-80	

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen naar gelang uw persoonlijke smaak worden veranderd. Bij het bakken onder de grill moet de lekplaat altijd op de onderste stand staan.

! Program ECO: Dit programma kan worden gebruikt voor langzaam verwarmen van alle types etenswaren aan temperaturen tot een maximum van 200°C; het programma is ook geschikt om etenswaren op te warmen en het kookproces te voltooien

Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

Reinigen van de glaskeramische kookplaat

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuurspunten: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

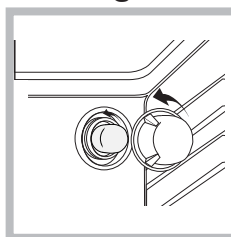
- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aancoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolspunten voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd), het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. We raden u aan deze handelingen alleen uit te voeren als het apparaat lauwwarm of koud is.

- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aancoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).

2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V,

vermogen 25 W, fitting E 14.

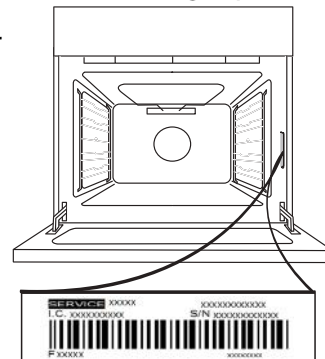
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

CONSUMENTENSERVICE


Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website. Lever:

- een korte beschrijving van het probleem
- het exacte type model van uw product
- De assistentiecode (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is BEVESTIGD; dit is op de linker binnenrand te zien als de ovendeur geopend is)
- Uw volledige adres
- Een telefoonnummer



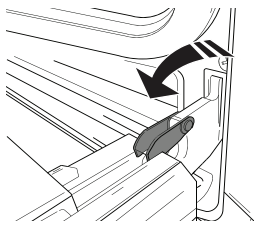
Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd.

Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

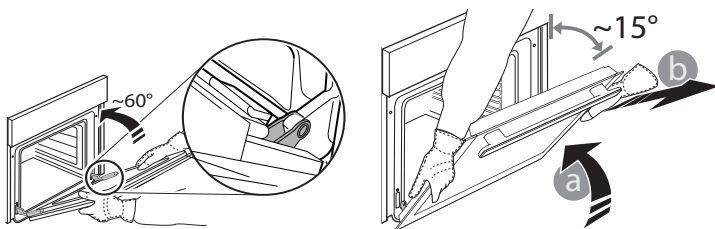
 Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens voor deze oven kan geraadpleegd en gedownload worden van onze website www.indesit.com

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

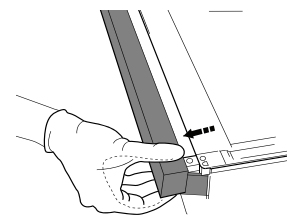
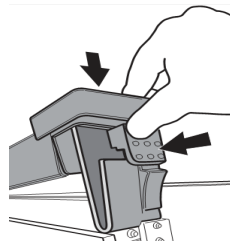
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

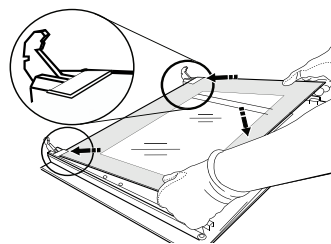
KLIK OM TE REINIGEN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

Reiniging van de oven m.b.v. stoom:

Deze reinigingsmethode wordt aangeraden na het koken van vette gerechten (gebraden gerechten, vlees).

Deze reinigingsprocedure kan het verwijderen van vuil van de ovenwanden vergemakkelijken door het creëren van stoom in de oven. Op deze manier zal de binnenzijde van de oven makkelijker kunnen worden gereinigd.

Belangrijk! Voor u de stoomreiniging start:

-verwijder etensresten / vetresten van de bodem van de oven;
-verwijder eventuele accessoires (roosters en pannen).

Nadat u bovenstaande handelingen heeft uitgevoerd, raden we het volgende aan:

1 - Schenk 300 ml water in bijgeleverde ovenschotel. Plaats deze op het eerste niveau vanaf onderen.

Bij modellen zonder ovenschotel gebruikt u een standaard bakvorm en plaatst u deze op het rooster op het eerste niveau vanaf onderen.

2 - Selecteer de optie "BODEM (Gebak) OVEN"  en doe de temperatuur op 90°C.

3 - Doe de oven op ON voor 35 minuten.

4 - Doe de oven uit.

5 - Zodra de oven is afgekoeld moet u de ovendeur opendoen en reinigt u de rest met water en een vochtige doek.

6 - Verwijder eventuele waterresten uit de oven nadat u klaar bent met de reinigingsprocedure.

Als u de stoomreinigingsprocedure heeft uitgevoerd na het koken van bijzonder vette gerechten, of wanneer de oven zeer vuil is, voltooi het reinigingsproces dan met de traditionele methode die werd uitgelegd in de voorgaande paragraaf.

! Voer alle reinigingsprocedures uit als de oven koud is!

Service dienst

Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

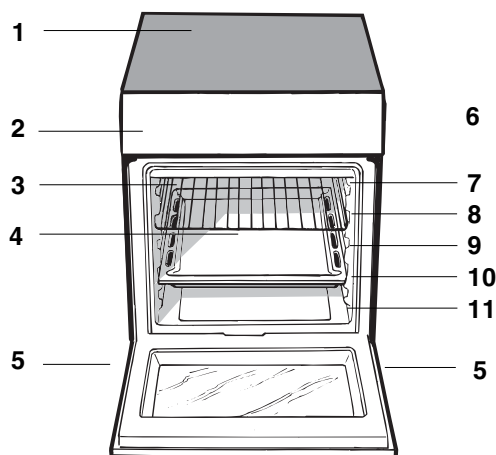
- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

PT | GUIA DE CONSULTA DIÁRIA

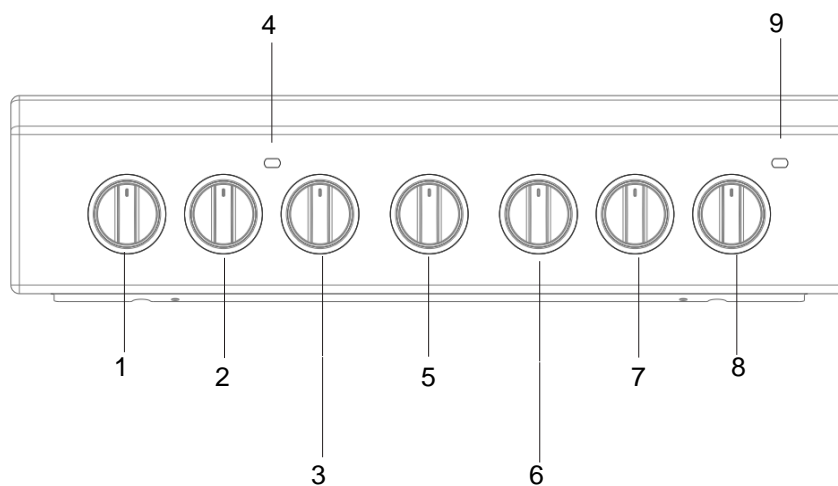
! Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1 Plano de vitrocerâmica
- 2 Painel de comandos
- 3 Prateleira GRADE
- 4 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 5 Pé de regulação
- 6 GUIAS de deslizamento das prateleiras
- 7 Posição 5
- 8 Posição 4
- 9 Posição 3
- 10 Posição 2
- 11 Posição 1

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



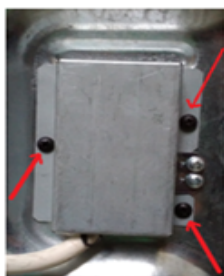
- 1. Botões de comando das chapas eléctricas
- 2. Botões de comando das chapas eléctricas
- 3. Indicador de funcionamento termostato
- 4. Botão selector das funções de cozedura
- 5. Manípulo
conta-minutos

- 6. SELECTOR
- 7. Botões de comando das chapas eléctricas
- 8. Botões de comando das chapas eléctricas
- 9. Indicador de funcionamento chapas

Inicialização e uso

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características O placa de identificação e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
ETIQUETA DE ENERGIA	Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ECO Tradição

Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.



Utilização do forno

Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e com a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Nunca encoste objectos directamente no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

Durante a cozedura é sempre possível:


- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição 0;

Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Indicador luminoso do TERMOSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termóstato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector PROGRAMAS em uma posição diferente do "0". Permanece acesa enquanto o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Programas de cozedura

Forno Estático



Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores o inferior e o superior. É o clássico forno da vovó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. O forno estático continua insuperável se for-se cozer pratos com ingredientes constituídos por dois ou mais elementos que combinem-se para formarem um prato único, como por exemplo: couves com costeleta de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtêm-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que necessitem de cozedura lenta e frequentemente deitar-lhes líquidos. Em todo o caso continua a ser o melhor sistema de cozedura para doces, frutas e para pratos com recipientes tampados específicos para assar no forno. Na cozedura com forno estático, utilize apenas uma prateleira, porque se empregar mais de uma, a distribuição da temperatura será má. Se utilizar mais de uma prateleira, a disposição das prateleiras poderá equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior. Se a cozedura precisar de mais calor por baixo ou por cima, utilize respectivamente as prateleiras superiores ou inferiores.

Forno para Doce



Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Acende-se o elemento aquecedor inferior. Esta função é indicada para cozer pratos delicados, especialmente sobremesas que precisarem levantar, porque é facilitada pelo calor proveniente de baixo. Observem que para chegar às temperaturas mais altas, demora muito tempo, portanto nestes casos é aconselhável utilizar a função "Forno Estático".

Forno "de Cima"



Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Grill



Posição do botão do termostato: **Max**. Acende-se o elemento aquecedor superior central. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente


aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".



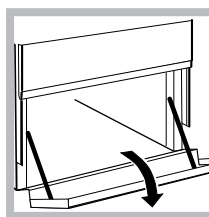
Modo ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

A luz do forno

Acende-se se rodar o selector até o símbolo . Ilumina o forno e permanece acesa enquanto estiver a funcionar qualquer dos elementos eléctricos de aquecimento do forno.

Vão inferior



Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou painéis. Para abrir a porta rodar para baixo (*ver figura*). **! Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.**

! As superfícies internas da gaveta

(se houver) podem ficar muito quentes.

Conselhos práticos para cozedura

Nas cozeduras de GRILL, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL



- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termostato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Timer

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER  uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  o selector TIMER configurando o tempo desejado;

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

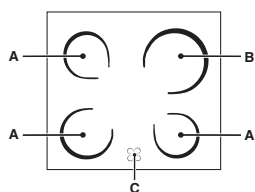
Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.

Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".

A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

As zonas de cozedura



A. Zonas aquecedoras radiantes

B. Zonas aquecedoras HILITE

C. Indicador luminoso de calor: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60°C, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

Zonas de cozedura com elementos radiantes.

Os elementos aquecedores radiantes são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos, minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Zonas de cozedura HILITE

Os elementos aquecedores HILITE são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10 segundos após o acendimento.

Resistencia circulares casas HILITE assegurar uma distribuição uniforme da temperatura.

As lâmpadas HILITE produzir um instante quantidade de luz e de calor muito elevada com todo práticas seguintes benefícios:

- Rápido aumento de temperatura (em comparação com um queimador de gás)
- Resfriamento rápido
- Temperatura uniforme em toda a superfície (através aquecedores circulares)

Cada zona de cozedura é equipada com um botão de comando que possibilita seleccionar 12 temperaturas diferentes, desde um valor mínimo de 1 até 12 no máximo.

Pos.	Chapa radiante
0	Apagada
1	Para derreter manteiga ou chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para cremes e molhos
5	
6	Para cozer com a temperatura de ebulição
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;



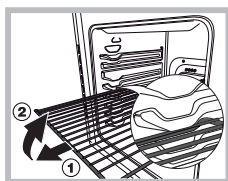
- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

Tabela de cozedura no forno

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
1 Estático	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
	Lasanha	1	3	15	190	35-40
	Cordeiro	1	3	15	180	50-60
	Cavala	1	3	15	180	30-35
	Plum cake	1	3	15	170	40-50
	Bignés	0,3	3	15	180	30-35
	Pão-de-ló	0,5	3	15	170	20-25
	Tortas salgadas	1,5	3	15	200	30-35
	2 Forno para Doce	Tortas levedadas	0,5	3	15	160
Tortas doces		1	3	15	180	35-40
Tortas de fruta		1	3	15	180	50-60
Croissants		0,5	3	15	160	25-30
3 Forno de Cima	Retouques na cozedura	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3/4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
Tosta	n.º 4	4	5	Max	2-3	

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais.
Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.

Programa ECO: este programa pode ser usado para cozinhar carne. Usar a 2ª prateleira (a partir do fundo). Pré-aquecer durante 15 minutos.



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las,

segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

Limpeza e manutenção

Economia e respeito do meio ambiente

- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Aproveite ao máximo o calor residual do seu placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e placas quentes vitro cerâmicas 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

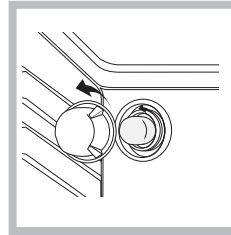
Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxagúe bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construções
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta, Gêneros alimentares

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

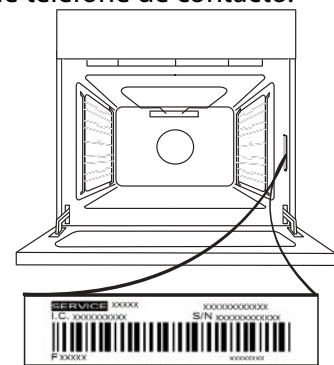
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no nosso website. Lembre-se que deverá fornecer:

- uma breve descrição do problema;
- o modelo exato do seu aparelho;
- O código de assistência (o número após a palavra "SERVICE" na placa de identificação ANEXA ao produto, situado na parte interior da extremidade esquerda e visível com a porta do forno aberta);
- A sua morada completa;
- Um número de telefone de contacto.

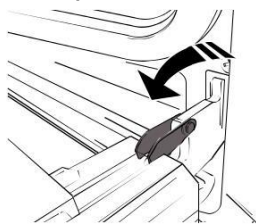


Note que: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de serviço autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças sobresselentes originais e a reparação seja efetuada corretamente.

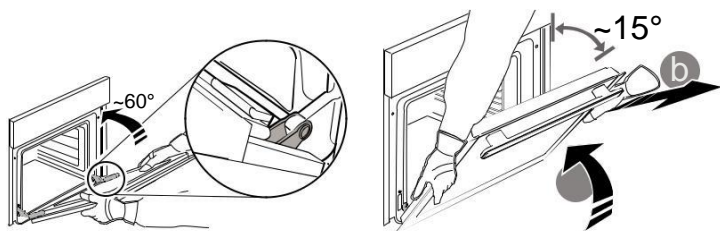
Para mais informações sobre a garantia, consulte o livrete da garantia em anexo.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

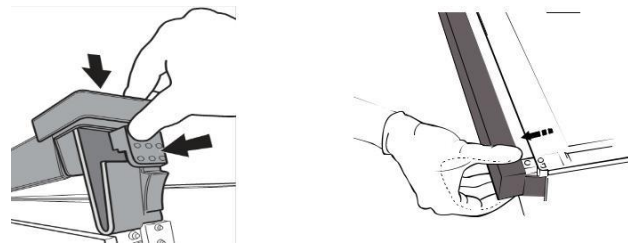
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

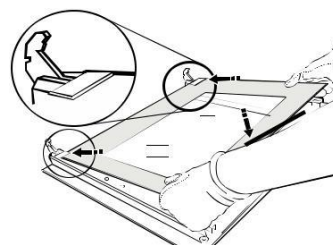
CLICK TO CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Quando voltar a instalar o vidro interior da porta, certifique-se de que introduz o painel de vidro corretamente, de forma a que o texto gravado no mesmo não fique invertido e ilegível.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.

Limpando o vapor assistida forno:

Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada).


Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.

Importante! Antes de começar a limpeza a vapor:

- Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.

- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).

Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:

1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;
2. seleccionar a função do forno: **Forno para Doce**  e defina a temperatura para 100 ° C;
3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;

4. desligar o forno;

5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;

6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza

No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.

Realize a limpeza apenas no forno frio!

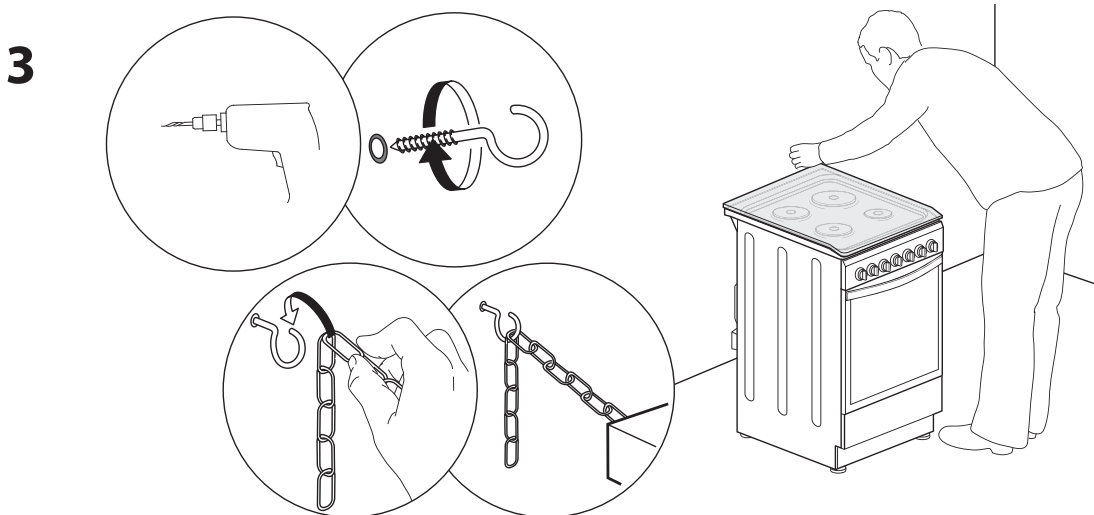
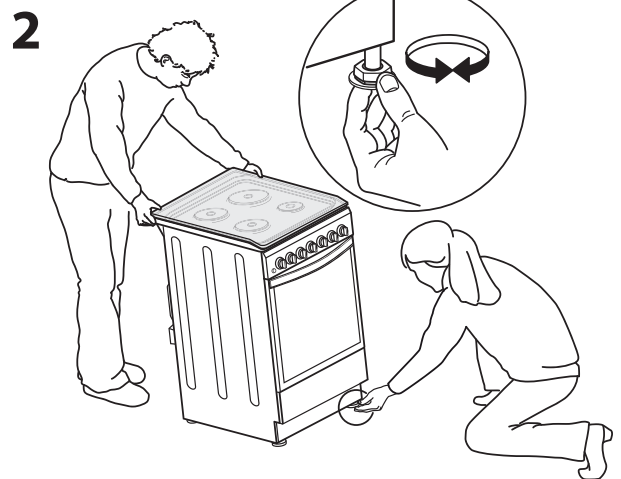
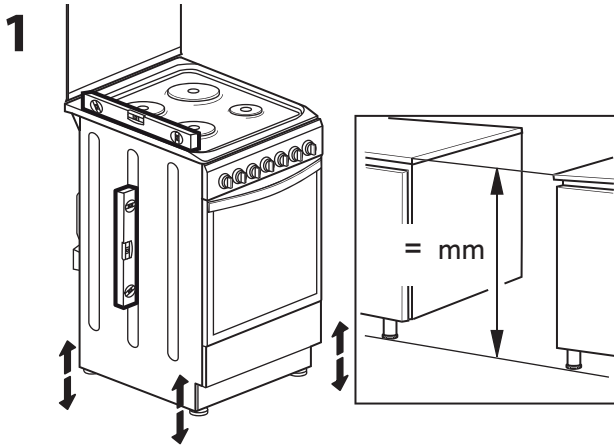
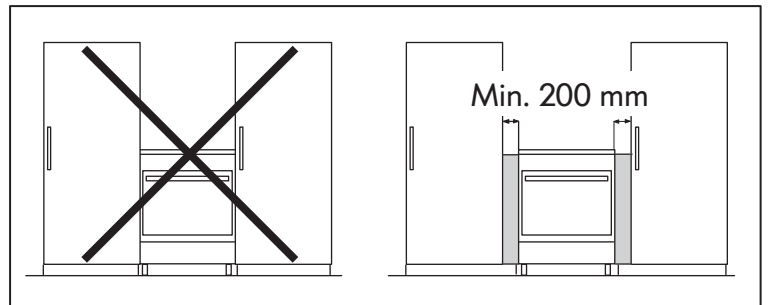
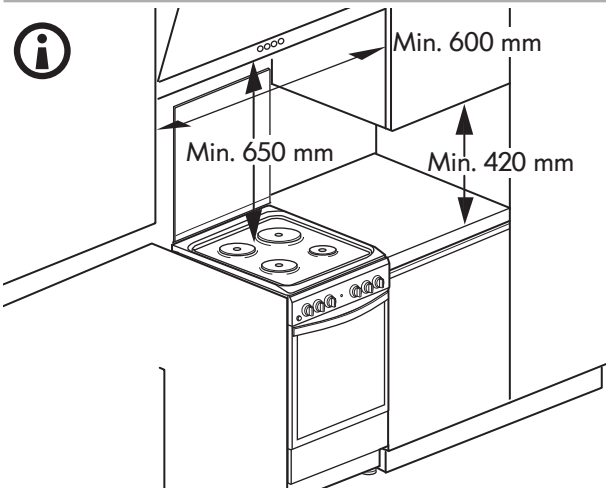
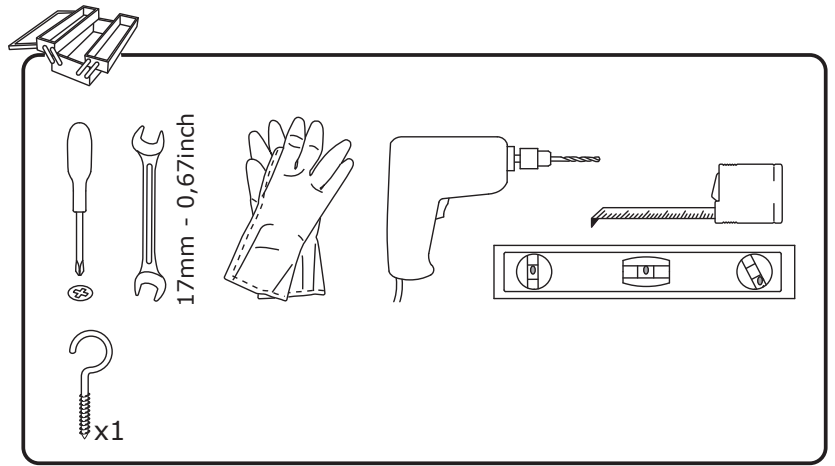
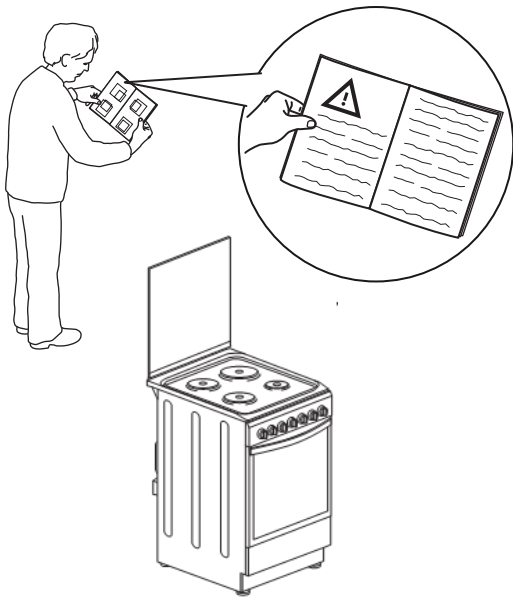
Assistência técnica

Nunca recorra a técnicos não autorizados.

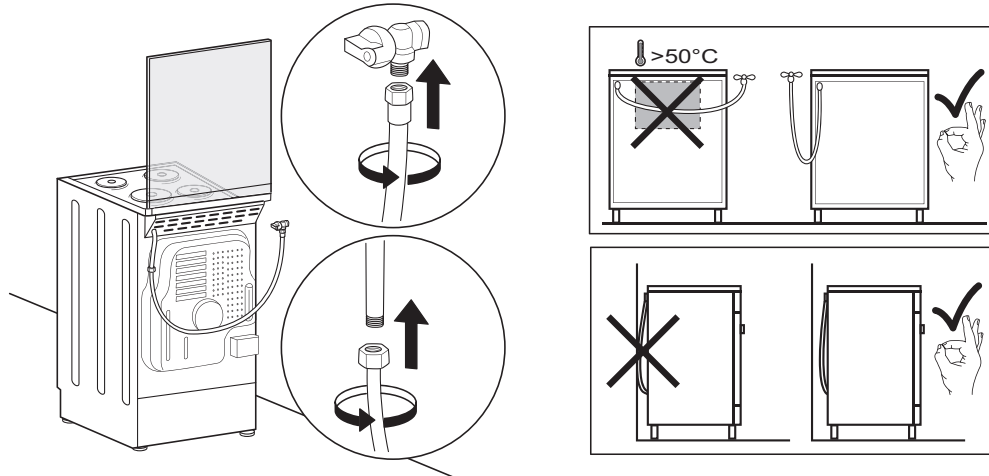
Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

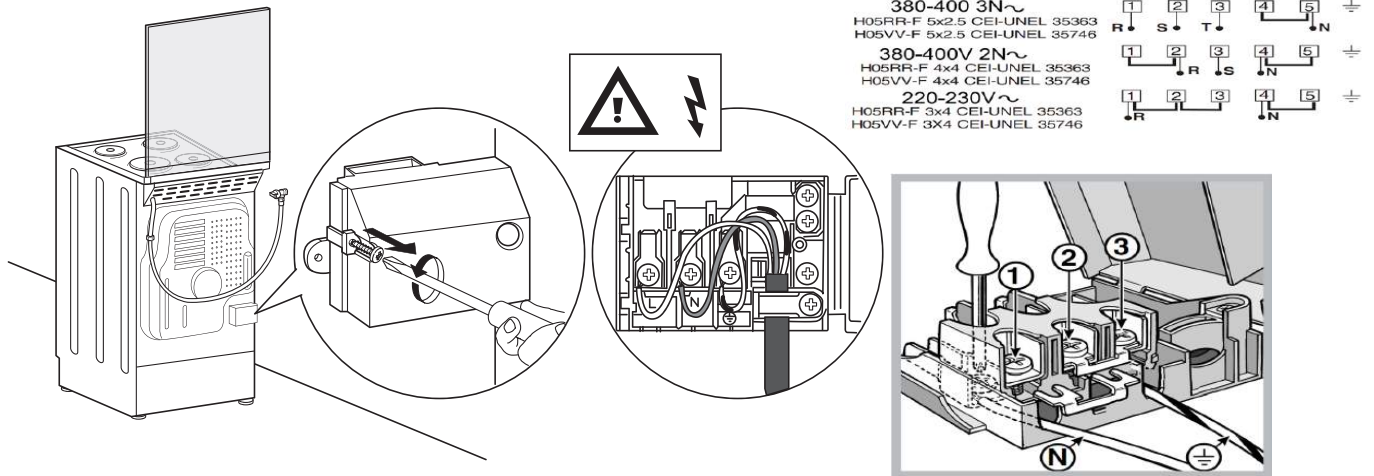
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.



4



5



6

