**CZ** Český**Pokyny pro použití
SPORÁK S TROUBOU**

Obsah

Bezpečnostní instrukce	2
PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ	19
Instalace	59

SK Slovensky**Návod na použitie
SPORÁK S RÚROU**

Obsah

Bezpečnostné pokyny	5
PŘÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	27
Inštalácia	59

RO Română**Instrucțiuni de folosire
ARAGAZ și CUPTOR**

Sumar

Instrucțiuni privind siguranța	8
GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ	35
Instalare	

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

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	11
Üzembe helyezés	59

UA Українська**Інструкції з експлуатації
КУХНЯ**

Зміст

Інструкції з техніки безпеки ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК	15
Встановлення	59

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

⚠ Tyto pokyny platí v případě, pokud je na spotřebiči uveden symbol země. Pokud takový symbol na přístroji není, nahlédněte prosím do technických pokynů, kde naleznete potřebné informace týkající se úpravy nastavení spotřebiče na podmínky pro používání v dané zemi.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Použití plynového sporáku vede k produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalován. Ujistěte se, že je kuchyň dobře větraná, zvláště je-li spotřebič v provozu: ponechejte otevřené otvory pro přirozenou ventilaci, nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanickou odtahovou digestoř). Dlouhé a intenzivní používání přístroje může vyžadovat další způsob větrání, například otevření okna, popřípadě efektivnější ventilaci zvýšením úrovně mechanické ventilace (kde je k dispozici).

⚠ Nedodržení instrukcí uvedených v této příručce může mít za následek požár nebo explozi s následnými škodami na majetku nebo ublížením na zdraví.

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.

⚠ UPOZORNĚNÍ: V případě, že praskne sklo plotýnky: okamžitě vypněte všechny hořáky a všechny elektrické topné články a odpojte spotřebič od elektrické sítě, – nedotýkejte se povrchu spotřebiče, – spotřebič nepoužívejte



Skleněné víko se při zahřátí může rozlomit. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické ploténky. Víko nezavírejte, pokud hořák hoří.

⚠ 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 neponechávejte 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. Budte 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.

⚠ Budte 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 ubytovacích zařízení.

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

⚠ 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.

⚠ Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny hořáku, nebo jen nepatrně větším (viz zvláštní tabulka). Dbejte na to, aby nádoby na mřížce nepřesahovaly okraj varné desky.

⚠ Nevhodné použití mřížek může plotnu poškodit: Nepokládejte mřížky na varnou desku obráceně ani je po desce neposouvejte.

Plamen hořáku by neměl přesahovat okraj nádoby.

Nepoužívejte: litinové plotny, kameninové desky ani terakotové hrnce a pánve; rozptylovače tepla, jako jsou kovové mřížky apod.; dva hořáky současně na jednu nádobu (např. hrnec na ryby).

Pokud konkrétní místní podmínky dodávky plynu znesnadňují zapálení hořáku, doporučujeme zopakovat postup s ovladačem nastaveným na malý plamen.

V případě instalace digestoře nad horní panel sporáku naleznete údaje o správné vzdálenosti digestoře od panelu sporáku v návodu k digestoři.

Malé děti by se při manipulaci s ochrannými gumovými nožičkami na mřížkách mohly udusit. Po odstranění mřížek se prosím ujistěte, že všechny patky jsou správně nasazeny.

PŘIPOJENÍ PLYNU

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před prováděním instalace se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh plynu a jeho tlak) a nastavení spotřebiče si odpovídají.

⚠ Zkontrolujte, zda přívodní tlak plynu odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce 1 („Specifikace hořáku a trysek“).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Podmínky nastavení vztahující se k tomuto spotřebiči jsou uvedeny na etiketě (nebo výrobním štítku).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič není připojen k zařízení pro odvod produktů spalování. Musí být nainstalován a zapojen v souladu s aktuálními předpisy pro instalaci. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům na odvětrávání.

⚠ Pokud je spotřebič připojen k zásobníku kapalného plynu, je třeba co nejvíce utáhnout regulační šroub.

⚠ **DŮLEŽITÉ:** Pokud je nainstalována plynová bomba nebo tlaková láhev, musí být správně usazena (ve svislé poloze).

⚠ **VAROVÁNÍ:** Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik

⚠ K připojení plynu použijte výhradně kovovou hadici – ohebnou nebo pevnou.

⚠ Připojení pomocí pevného potrubí (z mědi nebo oceli): Připojení k plynovému systému se musí provádět tak, aby se zamezilo jakémukoli tlaku na spotřebič. Na přívodní šikmé ploše spotřebiče je k dispozici nastavitelná potrubní armatura ve tvaru L opatřená těsněním, aby se zamezilo únikům. Po otočení potrubní armatury je třeba těsnění vždy vyměnit (těsnění se dodává společně se spotřebičem). Potrubní armatura pro

přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem.

⚠ Připojení ohebného bezkloubového potrubí z nerezavějící oceli k závitovému spoji: Potrubní armatura pro přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem. Tyto trubky musejí být instalovány tak, aby při svém plném roztažení nikdy nepřesáhly délku 2 000 mm. Poté, co připojení zrealizujete, ujistěte se, že se ohebná kovová trubka nedotýká žádných pohyblivých součástí a nic na ni netlačí. Používejte pouze takové trubky a těsnění, která odpovídají aktuálním národním předpisům.

⚠ **DŮLEŽITÉ:** Pokud použijete hadici z nerezové oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádné pohyblivé části nábytku (např. zásuvky). Musí procházet prostorem bez překážek a musí jí být možné kontrolovat v celé její délce.

⚠ Spotřebič by měl být k hlavnímu přívodu plynu nebo plynové láhvi připojen v souladu s platnými národními předpisy. Před realizací připojení se ujistěte, že je spotřebič kompatibilní s dodávkou takového plynu, který hodláte použít. Pokud tomu tak není, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Přizpůsobení pro jiné typy plynových paliv“.

⚠ Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte případné netěsnosti pomocí mýdlové vody. Vyzkoušejte stálost plamene tak, že hořáky zapálíte a otočíte ovládací knoflíky z maximální polohy 1* do minimální polohy 2*.

⚠ Připojení k plynové síti nebo plynové lahvi může být v souladu s platnými národními právními předpisy provedeno za použití pružné gumové nebo ocelové hadice.

PŘIZPŮBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV

⚠ Za účelem přizpůsobení spotřebiče na jiný typ plynu, než je ten, pro který byl vyroben (je vyznačeno na typovém štítku), postupujte podle příslušných kroků uvedených v instalačních výkresech.

INSTALACE

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

⚠ Připojení elektřiny a plynu musí být v souladu s místními předpisy.

⚠ 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.

⚠ VAROVÁNÍ: Modifikace spotřebiče a způsob jeho instalace mají za účelem bezpečného a správného používání spotřebiče ve všech dalších zemích zásadní důležitost

⚠ Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.

⚠ Místnost musí být vybavena systémem odsávání vzduchu, který vypudí veškeré spaliny.

⚠ Místnost musí rovněž umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, neboť je zapotřebí k normálnímu průběhu spalování. Průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulace vzduchu může odebírat vzduch přímo zvenčí, a to pomocí trubky s vnitřním průřezem alespoň 100 cm²; otvor nesmí mít tendenci k ucpávání.

⚠ Systém může vzduch potřebný pro spalování dodávat rovněž nepřímou, tj. z přilehlých místností vybavených vzduchovými cirkulačními trubkami, jak je popsáno výše. Nesmí se však jednat o prostory, jako jsou společenské místnosti, ložnice nebo místnosti, které představují nebezpečí požáru.

⚠ Kapalný ropný plyn klesá k podlaze, neboť je těžší než vzduch. Proto musí být místnosti, ve kterých se nacházejí láhve s LPG, rovněž vybaveny větracími otvory, které umožní odvětrání plynu v případě jeho úniku. To znamená, že láhve s LPG nesmějí být, bez ohledu, zda jsou naplněné částečně či zcela, instalovány nebo skladovány v místnostech nebo skladovacích prostorách, které se nacházejí pod úrovní země (ve sklepech apod.). Doporučujeme vám ponechat v místnosti pouze láhev, kterou právě používáte a která je umístěna tak, aby nebyla vystavena působení tepla ze strany externích zdrojů (trub, krbů, sporáků atd.), jejichž prostřednictvím by mohlo dojít ke zvýšení teploty láhve nad 50 °C.

Pokud by se vám knoflíky hořáku otáčelo obtížně, obraťte se prosím na servisní středisko poprodejních služeb zákazníkům, které může v případě, že je kohoutek hořáku vadný, zajistit jeho výměnu.

Otvory používané pro větrání a rozptylování tepla se nikdy nesmějí zakrývat.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrenový 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

⚠ DŮLEŽITÉ: Informace o spotřebě proudu a napětí je uvedena na typovém štítku.

⚠ 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.

⚠ Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické síti. Nikdy netahejte za napájecí kabel.

⚠ 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 roztrástit.


⚠ 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.

 Abyste zabránili poškodeniu elektrického zapalovacieho zariadenia, nepoužívajte jej v prípade, kedy sa horáky nenachádzajú vo svojich otvoroch.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovateľného materiálu a je označen recyklačným znakom . Jednotlivé časti obalového materiálu proto zlikvidujte zodpovedne podľa platných miestnych predpisů 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.


Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropského nařízení č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 30-2-1.


SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DŮLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE


 Tieto pokyny platia, ak je na spotrebiči symbol krajiny. Ak na spotrebiči symbol krajiny nie je, riadte sa technickými pokynmi, kde nájdete potrebný návod týkajúci sa úpravy spotrebiča na podmienky krajiny použitia.


 **UPOZORNENIE:** Pri používaní plynového sporáka vzniká v miestnosti, kde je inštalovaný, teplo, vlhkosť a produkty spaľovania. Dbajte, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa: nechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor). Dlhšie intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať ďalšie vetranie, napríklad otvorením okna, alebo intenzívnejšie vetranie zvýšením úrovne mechanického vetrania (ak je to možné).


 Ak sa nebudete presne držať informácií v tomto návode, môže to spôsobiť požiar alebo výbuch, ktoré budú mať za následok škody na majetku alebo zranenia.


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, nenáležitého 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 rúškom.

 **UPOZORNENIE:** 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.


 **UPOZORNENIE:** 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:** V prípade, že sa rozbije sklo na varnej doske, ihneď vypnite všetky horáky a elektrické ohrievacie teleso a spotrebič odpojte od prívodu napätia; – nedotýkajte sa povrchu spotrebiča, -spotrebič nepoužívajte.




Sklenený kryt môže puknúť, keď sa zohreje.

Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky a elektrické platničky. Ak sú horáky zapnuté, kryt nezatvárajte.

 **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.

 **UPOZORNENIE:** 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.

 **UPOZORNENIE:** 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.

⚠ Používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna, ako je priemer varných zón, alebo o niečo väčším (pozrite špeciálnu tabuľku). Nedovoľte, aby hrnce na mriežkach presahovali cez okraj varnej dosky.

⚠ Nevhodné používanie mriežky môže zapríčiniť poškodenie varnej dosky: nekladte preto mriežku opačne, ani ju neposúvajte po ploche platne.

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

Neodporúčame Vám používať: Liatinové panvice, kameninové nádoby, hlinené kastróly alebo keramické hrnce. Rozptyľovače plameňa vo forme kovovej mriežky alebo iné. Použitie dvoch horákov súčasne pre jednu oválnu nádobu (napr. na prípravu ryby).

Ak by sa horák následkom špecifických podmienok pri miestnej dodávke plynu ťažko zapaloval, odporúčame vám zopakovať uvedený postup s gombíkom otočeným do polohy malého plameňa.

V prípade inštalácie digestora nad varnú plochu, prosím, dodržiavajte pokyny o správnych vzdialenostiach.

Ochranné gumené nožičky na mriežke predstavujú pre malé deti nebezpečenstvo zadusenía. Po odložení mriežky dbajte, aby boli všetky nožičky správne nasadené.

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

⚠ **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou zabezpečte, aby boli podmienky miestnej rozvodnej siete (typ a tlak plynu) kompatibilné s konfiguráciou spotrebiča.

⚠ Skontrolujte, či tlak dodávaného plynu vyhovuje hodnotám uvedeným v tabuľke 1 (Špecifikácie horáka a dýzy).

⚠ **UPOZORNENIE:** Podmienky konfigurácie tohto spotrebiča sú uvedené na nálepke (alebo štítku s údajmi).

⚠ **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými pravidlami na inštaláciu. Mimoriadnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám na vetranie.

⚠ Ak je spotrebič pripojený na skvapalnený plyn, regulačná skrutka musí byť utiahnutá čo najviac.

⚠ **DÔLEŽITÉ:** Ak je nainštalovaná plynová fľaša alebo plynový zásobník, musia byť správne osadené (vertikálne smerovanie).

⚠ **UPOZORNENIE:** Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

⚠ Na plynovú prípojku použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúrku.

⚠ Pripojenie s neohybnou rúrkou (medenou alebo oceľovou): Pripojenie k plynovej sústave musí byť vykonané takým spôsobom, aby spotrebič nebol vystavený žiadnemu napätiu. Na prívodnej rampe spotrebiča je upravitelná kolenová potrubná tvarovka vybavená tesnením, aby sa zabránilo únikom. Po otáčaní potrubnej tvarovky treba tesnenie vždy vymeniť (tesnenie sa dodáva so spotrebičom). Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit.

⚠ Pripojenie ohybnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez kolien k závitovému pripojeniu: Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit. Potrubia musia byť nainštalované tak, aby pri úplnom natiahnutí nepresahovali 2 000 mm. Po pripojení sa ubezpečte, že ohybné kovové potrubie sa nedotýka žiadnych pohyblivých častí a nie je stlačené. Používajte iba potrubia a tesnenia, ktoré sú v súlade s vnútroštátnymi predpismi.

⚠ **DÔLEŽITÉ:** Ak je použitá antikoročná rúrka, musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnej pohyblivej časti nábytku (napr. zásuvky). Musí prechádzať oblasťou, kde nie sú žiadne prekážky a kde je možné skontrolovať ju po celej jej dĺžke.

⚠ Spotrebič by mal byť pripojený k zdroju dodávky plynu alebo plynovej fľaši v súlade s aktuálnymi vnútroštátnymi predpismi. Pred pripojením sa presvedčte, či je spotrebič kompatibilný s prívodom plynu, ktorý chcete použiť. Ak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie iným typom plynu“.

⚠ Po pripojení k prívodu plynu vykonajte kontrolu úniku použitím mydlovej vody. Zapáľte horáky a otočte kohútiky z maximálnej polohy 1* do minimálnej polohy 2*, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.

⚠ Pripojenie k plynovej sieti alebo plynovej fľaši môže byť pomocou ohybnej gumovej alebo oceľovej hadice v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi.

PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU

⚠ Aby ste prispôbili spotrebič inému typu plynu, než je ten, pre ktorý bol vyrobený (uvedený

na typovom štítku), postupujte podľa krokov uvedených po inštalračných nákresoch.

INŠTALÁCIA

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

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať vnútroštátnym predpisom.

⚠ 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 udusenia. Pred vykonávaním inštalračných 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.

⚠ UPOZORNENIE: Úprava spotrebiča a spôsob jeho inštalácie sú základom bezpečného a správneho používania vo všetkých ďalších krajinách.

⚠ Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v pokynoch.

⚠ Miestnosť musí byť vybavená systémom odsávania vzduchu, ktorý odstráni všetky spaliny.

⚠ Miestnosť musí umožňovať riadnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný pre normálne spaľovanie. Prúdenie vzduchu musí byť minimálne 2 m³/h na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonka cez potrubie s prierezom minimálne 100 cm²; otvor musí byť chránený pred upchatím.

⚠ Systém môže zabezpečovať vzduch potrebný na spaľovanie aj nepriamo, t. j. zo susedných miestností vybavených potrubím na cirkuláciu vzduchu, ako je opísané vyššie. Tieto miestnosti však nesmú byť spoločenské miestnosti, spálne alebo miestnosti, ktoré môžu predstavovať riziko požiaru.

⚠ Skvapalnený ropný plyn klesne naspodok, pretože je ťažší ako vzduch. Preto aj miestnosti, kde sa nachádzajú fľaše s LPG, musia byť vybavené vetracími otvormi, aby v prípade netesnosti mohol plyn uniknúť. To znamená, že fľaše s LPG, čiastočne alebo úplne plné, sa nesmú inštalovať ani skladovať v miestnostiach alebo skladoch,

ktoré sú pod zemou (pivnice a pod.). Odporúča sa uchovávať v miestnosti iba fľašu, ktorá sa používa, a umiestniť ju tak, aby nebola vystavená teplu z vonkajších zdrojov (pece, kozuby, sporáky a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50 °C.

V prípade, že sa gombíky horákov otáčajú ťažko, kontaktujte popredajný servis, ktorý môže kohútik horáka vymeniť, ak sa zistí, že je chybný.

Otvory slúžiace na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy prikryté.

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 nájdete v návode na inštaláciu.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ DÔLEŽITÉ: Informácie o spotrebe prúdu a napätia sú uvedené na typovom štítku.

⚠ 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.

⚠ Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete. Neťahajte za napájací elektrický kábel.

⚠ 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 – nebezpečenie 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 nebezpečenie popálenia.


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

⚠ Aby ste predišli poškodeniu zariadenia elektrického zapalovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojich miestach.

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 DOMÁCIH 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.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 30-2-1

RO INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice, deoarece acestea conțin indicațiile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales

atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea întocmai a informațiilor din acest manual poate cauza un incendiu sau o explozie, ducând la pierderi materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ ATENȚIE: În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul



Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Oprțiți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

⚠ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele

de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului

Nu utilizați: Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă. Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Picioarele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate picioarele sunt montate corect.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

⚠ AVERTISMENT: Condițiile de configurare ale aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când este instalată o butelie de gaz sau un recipient de gaz, acestea trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

⚠ Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racordarea la o țevă rigidă (din cupru sau oțel): Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil care este prevăzut cu o garnitură care previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat: Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie

instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠ **IMPORTANT:** Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitățile folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la o rețea de alimentare cu gaz sau o butelie de gaz folosind un furtun de cauciuc sau de oțel flexibil, în conformitate cu legislația curentă.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și de gaz trebuie executate în conformitate cu reglementările locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare,

aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ **AVERTISMENT:** Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din încăpere gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăpere trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie supusă blocajelor.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăpere să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăți la rotirea butoanelor arzătorului, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu

lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare furnizat. Consultați instrucțiunile de instalare.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

⚠ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.


⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau

curățare. - pericol de arsuri.


⚠ AVERTISMENT: Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

⚠ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului electric de aprindere, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu sunt montate în locașurile lor.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 30-2-1

HU

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

⚠ Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kérjük, olvassa el a műszaki utasításokat, és azok alapján állítsa át a készüléket az adott ország gázhálózati feltételeinek megfelelően.

⚠ FIGYELEM: A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készüléket üzembe helyezték. Ezért a konyha megfelelő szellőzését feltétlenül biztosítani kell, különösen, miközben a tűzhely működik: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használja, további szellőztetésre lehet szükség, tehát nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra az elszívóberendezést (ha lehetséges).

⚠ Ha a jelen útmutató utasításait nem tartja be szigorúan, tűz vagy robbanás keletkezhet, amely anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

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.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap üvege eltörik: - Azonnal kapcsolja ki az összes gázrőzsát és elektromos fűtőelemet, majd húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz; - Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; - ne használja a készüléket



Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Soha ne hajtja le a tűzhely fedelét, amíg a gázrőzsák égnek.

⚠ 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.

⚠ Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrőzsák méretével azonos vagy annál kissé nagyobb (lásd vonatkozó táblázat). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

⚠ A rácsok helytelen használata károsíthatja a készüléket: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

Ügyeljen rá, hogy a lángok soha ne csapjanak ki az edény alja alól.

Ne használja a következőket: öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket; hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrőzsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrőzsák begyűjtása nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrőzsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok gumi védőtappancsai kockázatot jelentenek a kisgyermek számára, mert azokat lenyelhetik. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

GÁZCSATLAKOZÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi gázhálózat tulajdonságai (a gáz típusa és a gáz nyomása) megfelelnek-e a készülék beállításainak.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás nyomása megfelel-e az 1. táblázat („Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai”) adatainak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék konfigurációs feltételei a címkén (vagy adattáblán) találhatóak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások szigorú betartása.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell meghúzni.

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot függőlegesen fel kell állítani.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gáz csatlakoztatásához kizárólag rugalmas vagy merev fémcsővet használjon!

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (rész vagy acél): A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Rugalmas, nem csuklós acélcső csatlakoztatása a menetes csatlakozóra: A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás után ellenőrizze, hogy az acélcső nem érintkezik semmilyen mozgó alkatrészsel, és nem préseli össze semmi. Kizárólag az adott országra vonatkozó, hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS MEGJEGYZÉS:** Ha rozsdamentes acél csövet használ, azt úgy kell felszerelni, hogy a bútorzat semmilyen mozgó részével (pl. fiók) ne érintkezzen. Olyan helyen kell átvezetni, ahol a cső nem ütközik akadályba, és szükség esetén teljes hossza könnyen ellenőrizhető.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelően kell a helyi gázhálózatra vagy gázpalackra csatlakoztatni. Csatlakoztatás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék az Ön által használni kívánt gázhálózattal kompatibilis. Ha a készülék nem kompatibilis, kövesse a „Különböző fajta gázok használata” című rész utasításait.

⚠ Miután csatlakoztatta a gázhálózatához, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrőzsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

⚠ A gázhálózatra vagy gázpalackra történő csatlakoztatást rugalmas gumi- vagy acéltömlővel lehet megoldani, a helyi hatályos előírásoknak megfelelő módon.

KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket az eredetileg tervezett (lásd adattáblázat) gázoktól eltérő típusú gázokhoz is használni lehessen, kövesse az üzembe helyezési ábrákon bemutatott lépéseket.

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.

⚠ Az elektromos és gázcsatlakozásoknak meg kell felelniük a helyi előírásoknak.

⚠ 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 vevőszolgálatl. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs 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.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék adott országhoz történő beállítása és az ottani szabályok szerinti üzembe helyezése alapvető fontosságú ahhoz, hogy a készülék biztonságosan üzemeljen.

⚠ Használjon az utasításokban megadott gáznyomáshoz megfelelő nyomásszabályzót.

⚠ A helyiségben légelszívó berendezést kell elhelyezni a használat során keletkező robbanásveszélyes gázok elvezetéséhez.

⚠ Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m³/h-nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm² belső átmérőjű csövön keresztül; a nyílást úgy kell kialakítani, hogy ne tömődessen el.

⚠ A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt akár közvetetten is szolgáltathatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálósobák vagy tűzveszélyes helyiségek.

⚠ Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzést is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ez azt jelenti, hogy a teljesen feltöltött vagy részben kiürült gázpalackokat tilos a talajszintnél mélyebben fekvő helyiségekben (pincékben) tárolni vagy üzembe helyezni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

Ha a gázrőzsák gombjai szorulnak, és nehéz azokat elforgatni, hívja a vevőszolgálatot, mert a szerviz a hibás gombokat kicseréli.

A szellőző- és hőkivezető nyílásokat soha ne fedje le.

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 lánccal segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



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

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ FONTOS MEGJEGYZÉS: A készülék üzemeltetéséhez szükséges áramerősség és feszültség az adattáblán van feltüntetve.

⚠ 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, többszörös megszakítóval, illetve kötelező

a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne húzza meg a tápkábelt.

⚠ 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 olyan 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 tisztítószerkeletet vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.


⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószerkeletet 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.

⚠ Az elektromos gyújtószerkeletben kárt okozhat, ha úgy használja, hogy a gázrőzsákon nincsenek rajta a burkolatok.

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. Leselejtesésekor 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.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI 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.

Ez a készülék az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться збільшити ефективність вентиляції, наприклад, піднявши ступінь примусової вентиляції (за наявності).

⚠ Недотримання вказівок, що містяться в цьому посібнику, може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити пошкодження майна або травми.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймісті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі пошкодження скла конфорки: - негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

⚠ Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймісті матеріали поблизу приладу, доки повністю

не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою.

Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, ніж у конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопл»).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці зі специфікаціями (або на заводській табличці даних).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити і підключити відповідно до діючих норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регульовальний гвинт.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом встановлено і розміщено належним чином (у вертикальному положенні).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте лише гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві): Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью: З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ **ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний з системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад не сумісний з наявною системою, див. розділ «Налаштування відповідно до іншого типу газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової мережі або газового балона можна здійснювати за допомогою гнучкого гумового або сталевго шланга відповідно до чинного національного законодавства.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення

прилад слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкціях.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; отвір не повинен бути блокованим.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Це означає, що, враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

Якщо вам важко повернути ручки для пальника, будь ласка, зв'яжіться з центром післяпродажного обслуговування, який може замінити пальник, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

 Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.





якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.





ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.


ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ


 **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній табличці.


 Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).


 Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

 Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

 Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

 Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабеля на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.

 У разі необхідності заміни кабеля живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.


ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ





ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела


живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром — існує ризик ураження електричним струмом.

 Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.


 Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

 Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.

 Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники знаходяться не на своїх місцях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.

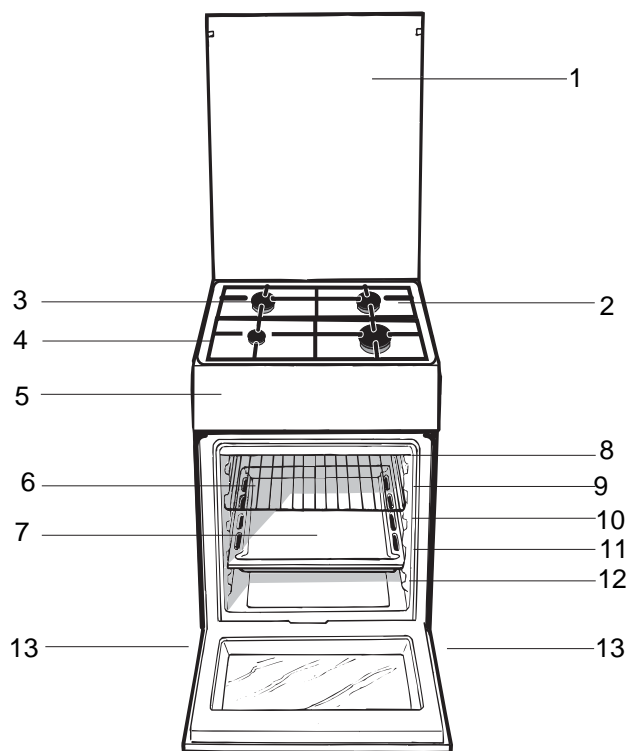
Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 30-2-1

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

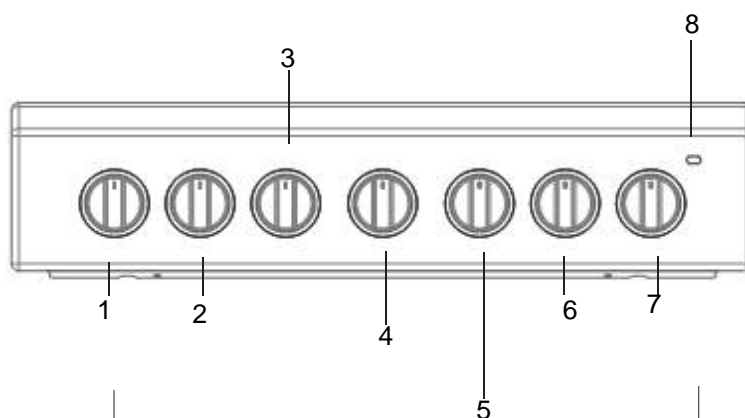
! Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Sklený kryt (pouze u některých modelů)
2. Záchytný žlábek
3. Plynový hořák
4. Rošt na varné desce
5. Ovládací panel
6. Pečící rošt
7. Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající Vodicí LIŠTY jednotlivých úrovní
8. poloha 5
9. poloha 4
10. poloha 3
11. poloha 2
12. poloha 1
13. Nastavitelné nohy omastek

OVLÁDACÍ PANEL



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

4. Výběrový knoflík
5. Knoflík časovače
6. Ovládací knoflík plotny

7. Ovládací knoflík plotny
8. Kontrolka indikátoru termostatu

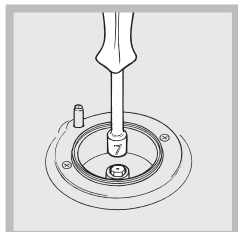
Tipy pro instalaci

Kontrola tesnosti

Po ukončení instalace zkontrolujte dokonalou tesnost všech spoju s použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomuto účelu plamen.

Prizpusobení různým druhům plynu

Zarízení lze prizpusobit jinému druhu plynu, než pro který bylo uzpusobeno (je uveden na cejchovacím štítku na víku).



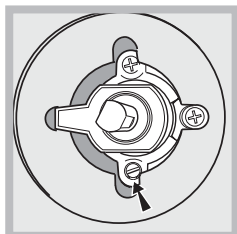
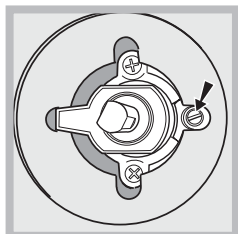
Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

1. Odložte mřížky a vytáhněte horáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíče nástřckového klíče o velikosti 7 mm (viz obrázek) a vyměňte je za ty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka s Údaji horáku a trysek);
3. vracte všechny součásti do původní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opačném pořadí.

Serizování minimálního proudu plynu v horácích varné desky:

1. Pretocete otočný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otocného ovladace a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dríku otocného ovladace seridte prtok až do dosažení pravidelného



malého plamene.

V případě tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;

3. zkontrolujte, zda při rychlém pretocení otocného ovladace z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zařízení zkolaudováno, proveďte výměnu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Střediscích autorizované servisní služby.

Když se tlak plynu liší (nebo mení) ve srovnání s predepsanou hodnotou, je třeba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.



Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.

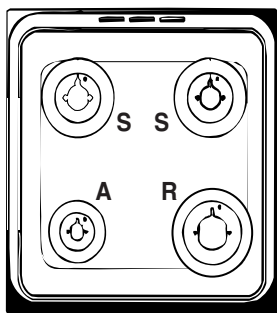
Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1 Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (p.c.s.*)		Zkapalněný plyn			Zemní plyn	
		Jm.	Sníž.	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h		Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
					***	**		
Rychlý (velký) (R)	100	3,00	0,7	87	218	214	128	286
Polorychlý (střední) (S)	75	1,90	0,4	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00	0,4	52	73	71	76	95
Vstupní tlak	Jmenovitý (mbar)				30	30	20	
	Minimální (mbar)				20	20	17	
	Maximální (mbar)				35	35	25	

- * Při 15 °C a 1013 mbar suchého plynu
- ** Propan výhřevnost P.C.S. = 50,37 MJ/kg.
- *** Butan výhřevnost P.C.S. = 49,47 MJ/kg.
Zemní plyn výhřevnost P.C.S. = 37,78 MJ/ m³

KATEGORIE SPOTŘEBIČE:

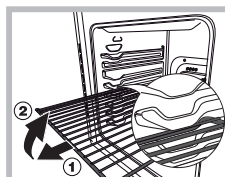
Cat. I12H3B/P G30/G31- 30mbar/ G20- 20mbar



TECHNICKÉ ÚDAJE	
Hořáky	Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji mohou být přizpůsobeny pro použití s jakýmkoli druhem plynu uvedeným na typovém štítku, který je umístěn uvnitř chlopně nebo po trouba prostor byl otevřen na levé stěně uvnitř trouby
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. NORMA EN 50304 Spotřeba energie Přirozená
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	konvekce – funkce ohřevu:

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).



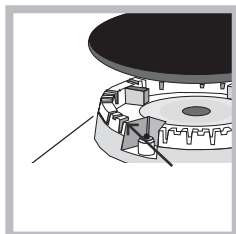
Použití varné desky

Zapálení horáku

V blízkosti každého otočného ovladace HORÁKU je uvedeno plné kolečko označující příslušný horák.

Zapálení horáku varné desky:

1. Přiblížte k horáku plamen nebo zapalovac plyn;
2. stisknete a současně otočíte proti směru hodinových ručiček otočný ovladac HORÁKU do polohy označené symbolem maximálního plamene 🔥.
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otáčením otočného ovladace HORÁKU proti směru hodinových ručiček: do polohy odpovídající minimu 🔻, do polohy odpovídající maximu 🔺 nebo do libovolné polohy mezi oběma mezními hodnotami.



Když je zařízení vybaveno elektronickým zapalováním* (viz obrázek), staci stisknout a současně otáčet proti směru hodinových ručiček otočný ovladac HORÁKU do polohy označené symbolem minimálního plamene 🔻 až

do samotného zapálení. Muže se stát, že horák při uvolnění otočného ovládace zhasne. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a přidržeť otočný ovladac stisknutý déle.

! V případě náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a před opetovným pokusem o jeho zapálení vyčkejte alespon 1 minutu.

Když je zařízení vybaveno bezpečnostním zařízením* pro detekci nepřítomnosti plamene, držte otočný ovladac HORÁKU stisknutý přibližně na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zařízení aktivovalo.

Zhasnutí horáku se provádí otocením otočného ovládace do polohy 🔻 odpovídající jeho zhasnutí.

Praktické rady pro použití horáku

Za účelem dosažení vyšší účinnosti horáku a nižší spotřeby plynu je treba použít nádoby s plochým dnem vybavené poklickou a úmerné velikosti horáku:

Horák	Ø Průměry nádob (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Pri identifikaci horáku se řiďte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.

U modelu vybavených redukční mřížkou musí být tato použita pouze pro pomocný horák, a to při použití nádob s průměrem menším než 12 cm.

Použití trouby

Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypnete troubu, zavrete dvířka trouby a vyvetrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby. Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovládace VOLBY PROGRAMU.
2. Otáčením otočného ovládace TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu. Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (viz *Tabulka pečení v troubě*).

Behem pečení je stále možné:

- Menit pečicí program prostřednictvím otočného ovládace VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostřednictvím otočného ovládace TERMOSTATU;
- prerušit pečení pretocením otočného ovládace PROGRAMU do polohy „0“.

Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTATU

Její rozsvícení signalizuje, že trouba produkuje teplo. K jejímu vypnutí dojde po dosažení zvolené teploty uvnitř trouby. Poté se kontrolka bude střídavě rozsvěcet a zhasínat, což poukazuje na činnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.

Kontrolka ČINNOSTI TROUBY

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.

Osvětlení trouby

Rozsvítí se pretocením otočného ovládace volby PROGRAMU do libovolné polohy odlišné od „0“ a zustane rozsvícena po celou dobu činnosti trouby. Volbou 🔦 prostřednictvím otočného ovládace dojde k rozsvícení osvětlení bez aktivace jakéhokoli topného článku.

* Je součástí pouze některých modelů.

Režimy vaření

Pro všechny režimy vaření lze nastavit teplotu mezi 60°C a maximem, vyjma následujících:

- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nastavit na MAX úroveň).
- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nepřekračovat 200°C).

Trouba sloužící k „Odmrazování“

Ventilátor, který se nachází na dně trouby, zabezpečuje pohyb vzduchu o teplotě prostředí kolem jídla. Tato funkce je vhodná pro odmrzování jakéhokoli druhu jídla, avšak obzvláště pro choulostivá jídla, která nesnášejí teplo, jako například: Zmrzlinové dorty, zákusky s krémem nebo šlehačkou, ovocné zákusky. Uvedeným způsobem se doba odmrzování sníží přibližně na polovinu. Při rozmrazování masa, ryb nebo chleba je možné celou operaci dále urychlit použitím funkce vícenásobného pečení a nastavením teploty v rozmezí 80 – 100 °C.

Statická trouba

Mezi 60 °C a Max.

V této poloze dojde k rozsvícení dvou výhřevných článků, spodního a horního. Jedná se o klasickou babiččinu troubu, u které však byly povzneseny na vynikající úroveň rozvod tepla a spotřeba energie. Statická trouba je nepřekonatelná v případech, kdy je třeba připravit jídla, v nichž se jednotlivé složky skládají ze dvou nebo více komponentů a tvoří jedno jídlo, jako například: Zelí s vepřovými žebírky, treska na španělský způsob, treska po neapolsku, telecí medailónky s rýží, atd.. Vynikajících výsledků lze docílit při přípravě jídel s hovězím nebo telecím masem, jako: Dušená jídla, paprikáše, guláš, maso z divočiny, vepřová kýta a vepřový hřbet, atd., které vyžadují pomalou přípravu s neustálým podléváním. Zůstává optimální volbou pro přípravu zákusků, ovoce a pro přípravu jídel v uzavřených nádobách, specifických pro použití v troubě. Při přípravě jídel ve statické troubě používejte pouze jednu úroveň, protože při použití většího množství úrovní by distribuce tepla nebyl právě nejvhodnější. Použitím různých úrovní, které máte k dispozici, můžete kompenzovat množství tepla mezi horní a spodní částí. Jestliže příprava vyžaduje vyšší teplo zespodu nebo shora, použijte spodní nebo horní úroveň.

Ventilovaná trouba

Mezi 60 °C a Max.

Dojde k aktivaci výhřevných článků a zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo stálé a stejnoměrné, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Proto můžete péct i vzájemně odlišná jídla, stačí, aby měla obdobnou teplotu pečení. Při dodržení pokynů uvedených v části „Současné pečení na více úrovních“ je možné používat současně nanejvýš 2 úrovně současně.. Tato funkce je obzvláště vhodná pro přípravu jídel vyžadujících zapékání nebo jídel vyžadujících poměrně dlouhodobou přípravu, například: Lasagne, nudlové závitky, kuře a pečené brambory, atd.. Výrazných výhod lze docílit při přípravě pečeného masa, vzhledem k tomu, že lepší rozložení tepla umožňuje použít nižší teploty, při nichž

dochází k nižší ztrátě šťávy, zachování jemnosti masa a zajištění jeho menšího váhového úbytku. Ventilovanou troubu oceníte zejména při pečení ryb, které lze připravit s přidáním minimálního množství koření, čímž se udržuje beze změn původní vzhled a chuť.

Dezerty: Uvedený způsob zajistí bezproblémovou přípravu kynutého pečiva.

Funkce „ventilovaná trouba“ může být použita také k rychlému rozmrazení bílého nebo červeného masa a chleba, a to nastavením teploty na 80 °C. Při rozmrazování choulostivějších jídel můžete nastavit 60 °C nebo použít cirkulaci studeného vzduchu nastavením otočného knoflíku termostatu na 0 °C.

Gril

Max.

Slouží k zapnutí horního výhřevného článku a k aktivaci rožně.

Poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zbarvení povrchu jídel do růžova, přičemž poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zbarvení povrchu jídel do růžova, přičemž jejich vnitřek zůstává měkký, poněvadž dochází k zabránění úbytku tekutin. Grilování je obzvláště vhodné k přípravě těch druhů jídel, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: Telecí nebo hovězí bifteky, pečená žebírka, filé, hamburger, atd..

Pečte při napůl otevřených dvířkách s výjimkou pečení s použitím rožně. Některé příklady použití jsou uvedeny v části „Praktické rady pro pečení“.

Ventilovaný gril

Mezi 60 °C a 200 °C.

Slouží k zapnutí horního centrálního výhřevného článku a k aktivaci ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Mimořádně dobrých výsledků lze docílit použitím ventilovaného grilu při přípravě šašlíku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského kuřete, křepelek na šalvěji, vepřových plátků, apod..

Grilujte při zavřených dvířkách.

Při přípravě ryb je ventilovaný gril obzvláště vhodný pro pečení ježdíku, tuňáka, mečouna, plněných malých sépií, atd..



Režim RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze předehřevu a poté zvolte požadovanou funkci vaření.



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.

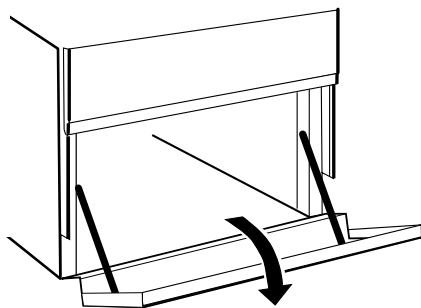
Tabulka s tipy pro pečení v troubě

Položka otočného knoflíku volby funkce	Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Položka pro pečení počínaje zespodu	Doba předehřátí (minuty)	Položka otočného knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)
Odmrazování	Všechna mražená jídla					
Statická trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z listového těsta)	1	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Ventilovaná trouba	Pizza (na 2 úrovních)	1	2,4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0,5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1	2-4	10	170	20-25
	Slané pečivo	1,5	3	15	200	25-30
	Gril	Platýzy a sěpie	1	4	5	Max.
Šašliky z kalamárů a krevet		1	4	5	Max.	6-8
Filé z tresky		1	4	5	Max.	10
Grilovaná zelenina		1	3/4	5	Max.	10-15
Telecí biftek		1	4	5	Max.	15-20
Kotlety		1	4	5	Max.	15-20
Hamburger		1	4	5	Max.	7-10
Makrely		1	4	5	Max.	15-20
Toast		4	4	5	Max.	2-3
Ventilovaný gril		Grilované kuře	1,5	3	5	200
	Sěpie	1,5	3	5	200	30-35

POZN.: Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle osobního přání. Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1.úrovně zespodu.

Prostor pro uskladnění nádob pod troubou (pouze u některých modelů)

Pod troubou se nachází prostor, který můžete používat pro uskladnění pánví nebo jiných kuchyňských potřeb. Navíc během provozu trouby může tento prostor sloužit jako ohřívač pokrmu. Chcete-li dvířka otevřít, odklopte je směrem dolů. Pozor: tento prostor nesmí být používán pro uskladnění předmětů z hořlavého materiálu.



Uporabíte merilec časa

1. ODŠTEVALNIK ČASA ZA KONEC PEČENJA zavrte(l) v celoti ve sme(ru urinoga kazalca.

2. Nato ga zavrte(l) v nasprotno sme(r) in nastavit zelený čas; minute, ki se nahajajo na Gumbo ODŠTEVALNIKČASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujeme z oznake na upravljalni plošči.

3. Ko se čas izteče, se sproži zvočni signal in pečica se izključi.

4. Kadar je pečica izključena, se odštevalnik EASA lahko uporabe kot običajen števec minut.

! Če pečico želite uporabiti v ročně nastavitvi br(iza) odštevalnika EASA, zavrte(l) Gumbo za ODŠTEVALNIK EASA ZA KONEC PEČENJA do simbola ☺.

Pečení na více než jednom roštu

Pokud budete péci na více než jednom roštu současně, používejte pouze režim s ventilátorem ☺ který je jako jediný pro tento typ tepelné úpravy vhodný.

- Tato trouba je vybavena 5 rošty. Při pečení v režimu s ventilátorem používejte dva nebo tři rošty umístěné ve střední části trouby; nejnižší a nejvyšší situovaný rošt absorbují teplo přímo a citlivé potraviny by se na nich mohly spálit.
- Obecně se doporučuje použít 2. a 4. rošt odspodu a potraviny, které potřebují vyšší teplotu, umístit na 2. rošt odspodu. Například pokud pečete maso společně s jiným typem potravin, pečení umíste na 2. rošt odspodu a citlivější potraviny na 4. rošt odspodu.
 - Pokud pečete potraviny, které vyžadují různé dlouhé doby úpravy a jiné teploty, nastavte teplotu tak, aby se pohybovala mezi oběma požadovanými teplotami. Citlivější potraviny umíste na 4. rošt odspodu a potraviny, které vyžadují kratší dobu úpravy, vyjměte z trouby jako první.
- U spodního roštu použijte odkapávací plech a u horního mřížku;

Údržba a čištění

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 přehřátí trouby a vždy se jí 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. 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.

Vypnutí elektrického proudu

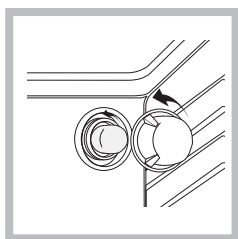
Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Kontrola těsnění trouby

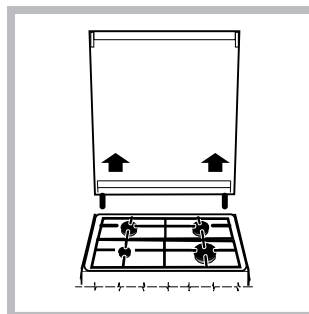
Pravidelne kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní autorizované středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmete sklenený kryt objímky žárovky (viz obrázek).
2. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt a opětovně připojte troubu k elektrickému rozvodu.



Odstranění víka



Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvednete (viz obrázek).

Údržba plynových kohoutku

Casem se může stát, že se některý otáčkový ovladač zablokuje nebo bude vykazovat potíže při otáčení. V takovém případě je třeba provést jeho výměnu.

Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

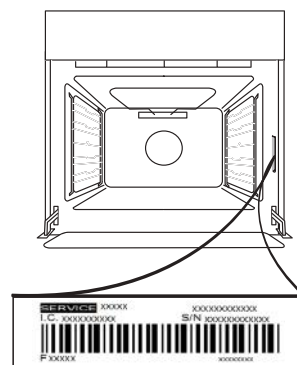
Uvedte:

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

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

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 PŘÍPEVNĚNÉM k výrobku, který je vidět při otevřených dvířkách na levé vnitřní hraně)
- svoji úplnou adresu,
- kontaktní telefonní číslo.

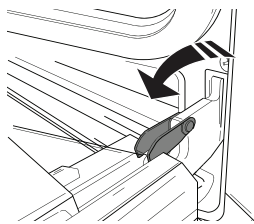


Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použití originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

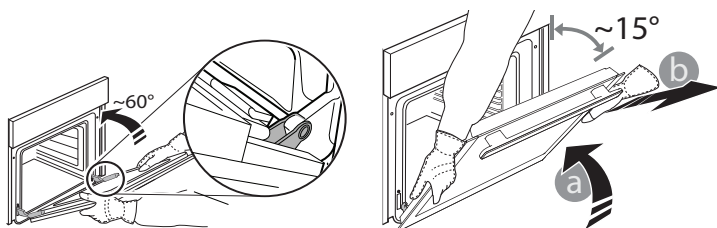
Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

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.

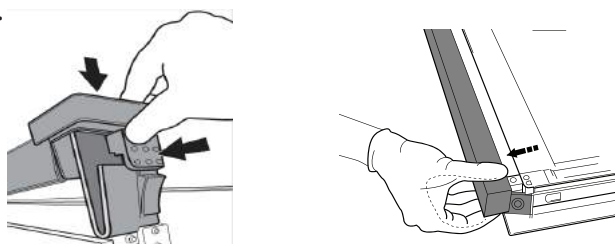
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.

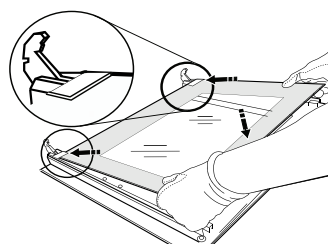
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

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.

Parní čištění trouby

Tato metoda čištění je doporučena po poečení mastného masa.

Tento proces čištění umožňuje odstranění nečistot ze stěn trouby prostřednictvím generování páry, který je vytvořen v prostoru trouby pro snadnější čištění.

Důležité! Před čištěním parou:

Odstraňte veškeré zbytky ze dna trouby.

Odstraňte všechno příslušenství trouby (rošty a pečící plechy).

Výše uvedené činnosti proveďte následujícím způsobem.

1. nalijte 300 ml pitná vody do pekáč e a umístete jej do spodní

příhrádky. Pokud není u Vašeho modelu k dispozici odkapávací nádoba, použijte pečící plech a umístěte jej do spodní příhrádky.

2. vyberte funkci  **SPODNÍ režim** a nastavte teplotu na 90° C

3. ponechte troubu zapnutou na 35 minut.

4. troubu vypněte

5. Po vychladnutí trouby otevřete dvířka a vyčistěte vodou a vlhkým hadříkem.

6. Po vyčištění neponechávejte v troubě žádnou vodu.

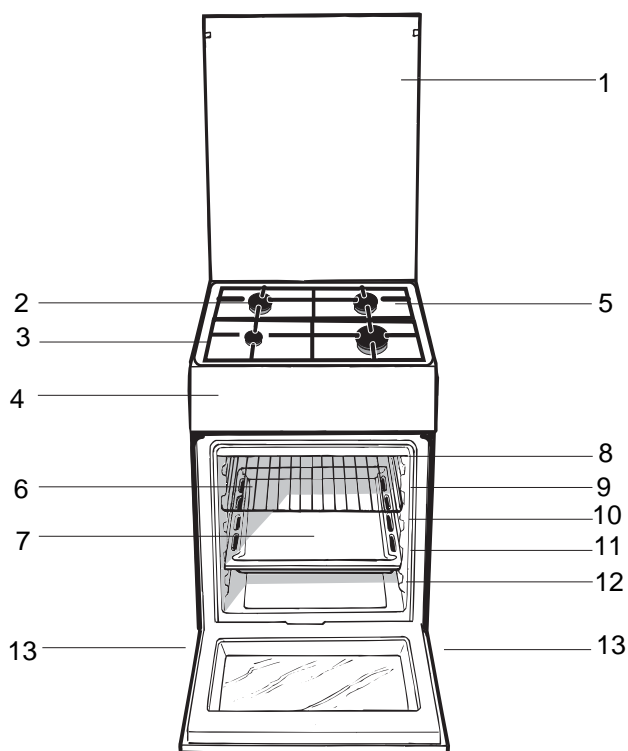
Po pečení mastných pokrmů nebo pokud je obtížné odstranit skvrny lze použít tradiční metodu čištění, která je popsána výše.

! Troubu čistěte pouze pokud vychladla.

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

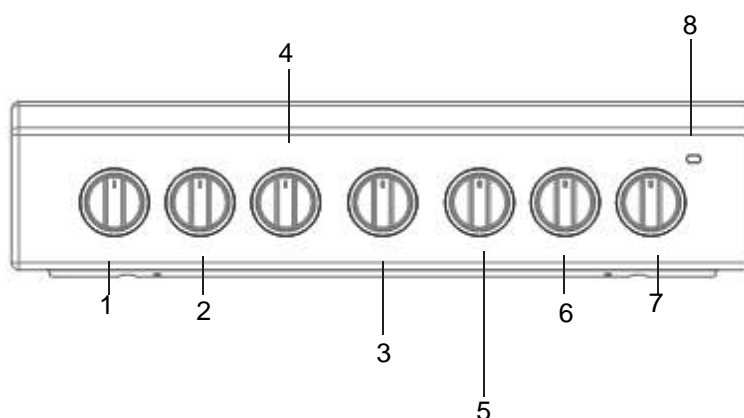
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Sklený kryt
(len pri niektorých modeloch)
 2. Plynový horák
 3. Mriežka pracovnej plochy
 4. Ovládací panel
 5. Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
 6. Police rúry v podobe mriežky
 7. Zberná nádoba alebo varná plocha
- VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
8. poloha 5
 9. poloha 4
 10. poloha 3
 11. poloha 2
 12. poloha 1
 13. Nastavitelné nožičky alebo nohy

OVLÁDACÍ PANEL



1. ovládací gombík Platni
2. ovládací gombík Platni
3. **Otocný gombík casovaca**

4. Gombík THERMOSTAT-u
5. Programátor
6. ovládací gombík Platni

7. ovládací gombík Platni
8. Kontrolka THERMOSTAT-u

Tipy na inštaláciu

Kontrola tesnosti

Po ukončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie pomocou plameňa.

Prispôsobenie odlišným druhom plynu

Zariadenie je uspokojené pre určitý druh plynu (uvedený na nastavovacom štítku na veku), ale je možné prispôbiť ho aj pre iné druhy plynov.

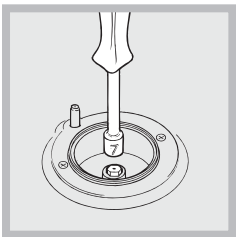
Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení.
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm rúrkového kľúča (vid' obrázok) a nahradte ich vhodnými tryskami pre daný druh plynu (vid' tabuľka „Parametre horákov a trysiek“).
3. Namontujte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať ako pri demontáži, ale v opačnom poradí.

Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.



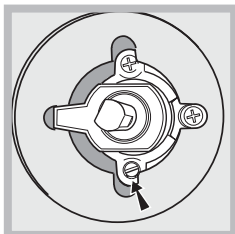
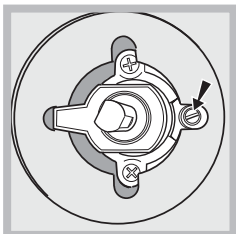
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka

zaskrutkovaná až na doraz.

3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.



Po nastavení s iným druhom plynu ako bol plyn použitý pri kolaudácii, nahradte starý štítok nastavenia štítkom odpovedajúcim danému plynu, pričom takýto štítok môžete získať v Autorizovaných strediskách servisnej služby.

Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s národnými normami v platnosti pre "regulátory pre kanalizované plyny").

Technické údaje horákov a trysiek

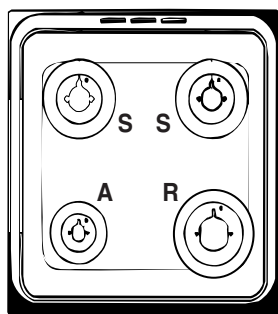
Tabuľka 1

Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
		Nomin.	Ridot.	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h *** **		Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
Rýchly (veľký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorýchly (stredný) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Napájací tlak	Menovitý (mbar) Minimálny (mbar) Maximálny (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	

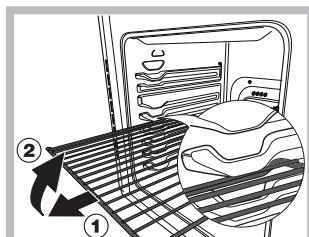
- * Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn
- ** Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg
- *** Bután P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Napätie a frekvencia	viď identifikačný štítok
Horáky:	prispôsobiteľné na použitie ktoréhokolvek druhu plynu, uvedeného v tabuľke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane ľavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov.



Typový štítok je umiestnený vo vnútri chlopne alebo po rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.



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).




Uvedenie do činnosti a použitie

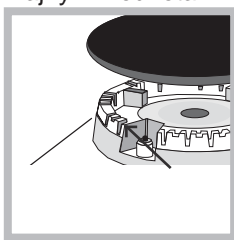
Použitie varnej dosky

Zapnutie horákov

V mieste každého otočného ovládača HORÁKA je plný krúžok označujúci priradený horák.

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

1. Priblížte k horáku plameň alebo zapaľovač.
2. Stlačte a súčasne otočte proti smeru hodinových ručičiek otočný ovládač HORÁKA do polohy označenej symbolom maximálneho plameňa .
3. Nastavte plameň na požadovaný výkon otáčaním otočného ovládača HORÁKA proti smeru hodinových ručičiek: do polohy odpovedajúcej minimu , do polohy odpovedajúcej maximu  alebo polohy medzi týmito krajnými hodnotami.



Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* (vid' obrázok) stačí stlačiť príslušný otočný ovládač HORÁKA a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek, do polohy odpovedajúcej minimálnemu plameňu, v ktorej musí zostať

až do zapálenia horáka. Môže sa stať, že pri uvoľnení otočného ovládača horák zhasne. V takom prípade zopakujte uvedený úkon, ale podržte otočný ovládač stlačený dlhšie.

! V prípade náhodného zhasnutia plameňa vypnite horák a pred opakovaným pokusom o zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu.

Ak je zariadenie vybavené bezpečnostným prvkom* na kontrolu horenia plameňa, pre udržanie zapáleného plameňa držte stlačený otočný ovládač HORÁKA približne na 2-3 sekúnd a potom zapnite samotné zariadenie.

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu •.

Praktické rady pre použitie horákov

Pre zlepšenie účinnosti horákov a zníženie spotreby plynu je potrebné používať nádoby s plochým dnom a s pokrievkou, s veľkosťou odpovedajúcou veľkosti horáka:

Horák	Priemer nádob (cm)
Rýchly (R)	24 – 26
Polorýchly (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

Pri identifikácii horáka sa riadte podľa obrázkov, uvedených v odseku „Parametre horákov a trysiek“. Pri modeloch vybavených redukčnou mriežkou musí byť táto použitá len pre pomocný horák, a to pri použití nádob s priemerom menším ako 12 cm.

Použitie rúry

Pred použitím musíte jednoznačne odstrániť plastové fólie, ktoré sú umiestnené na bokoch zariadenia. Pri prvom zapnutí vám odporú čame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno najmenej hodinu s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte

dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.

Nikdy nekladzte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV.
 2. Zvoľte odporúčanú teplotu pre daný program otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v príslušnej tabuľke (vid' Tabuľka pečenia v rúre).

Počas pečenia je vždy možné:

- Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV;
- meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
- prerušiť pečenie pretočením otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV do polohy „0“.

Nádoby vždy kladzte na dodaný rošt.


Kontrolka TERMOSTATU

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo. Kontrolka zhasne, keď teplota v rúre dosiahne zvolenú teplotu. Potom sa kontrolka striedavo rozsvetuje a zhasína, čo znamená, že termostat je v činnosti a udržuje teplotu na konštantnej úrovni.

Kontrolka ĚINNOSTI RÚRY

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo.

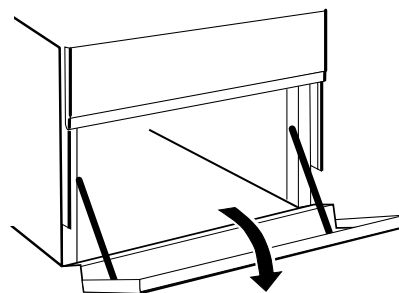
Osvetlenie rúry

Rozsvieti sa po otočení otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV do ktorejkoľvek polohy inej ako „0“ a zostane rozsvietená po celú dobu činnosti rúry. Pri voľbe  otočným ovládačom dôjde k rozsvieteniu osvetlenia bez aktivácie akéhokoľvek výhrevného lánku.

Zásuvka pod rúrou (platí len pre niektoré modely)

Pod rúrou sa nachádza zásuvka, do ktorej je možné uložiť panvice a kuchynské príslušenstvo. Táto zásuvka môže byť tiež použitá počas činnosti rúry na udržiavanie jedla v teplom stave. Zásuvka sa otvára smerom dolu.

Upozornenie: táto zásuvka nesmie byť použitá na odkladanie horľavého materiálu.



* Je súčasťou len niektorých modelov.

Režimy pečenia

Teplotnú hodnotu je možné nastaviť vo všetkých režimoch pečenia medzi 60°C a Max, s výnimkou nasledujúcich režimov


- GRILL (odporúčanie: nastavte iba úroveň MAX)
- GRATIN (odporúčanie: neprekračujte 200°C).

Rúra slúžiaca na „Odmrazovanie“

Poloha otcného gombíka termostatu "M": **Ktorákoľvek**

Ventilátor, ktorý sa nachádza na dne rúry, zabezpečuje cirkuláciu vzduchu s teplotou prostredia okolo jedla. Táto funkcia je vhodná pre odmrázovanie akéhokoľvek druhu jedla, avšak obzvlášť pre chúlóstivé jedlá, ktoré neznášajú teplo, ako napríklad: Zmrzlínové torty, zákusky s krémom alebo šlahackou, ovocné zákusky. Uvedeným spôsobom sa doba odmrázovania skrátí približne na polovicu. Pri rozmrazovaní mäsa, rýb alebo chleba, je možné celú cinnosť ďalej urýchliť použitím funkcie viacnásobného pečenia a nastavením teploty v rozmedzí 80 – 100 °C.


„Statický ohrev“

- Poloha otcného gombíka "L": 

- Poloha otcného gombíka "M": Medzi 50°C a Max.

V tejto polohe dôjde k rozsvieteniu dvoch ohrievacích článkov, spodného a horného. Jedná sa o klasickú babickinu rúru, na ktorej však boli vylepšené na vynikajúcu úroveň rozvod tepla a spotreba energie. Statická rúra je neprekonateľná v prípadoch, keď je potrebné pripraviť jedlá, v ktorých sa jednotlivé zložky skladajú z dvoch alebo viac komponentov a tvoria jedno jedlo, ako napríklad: Kapusta s bravčovými rebierkami, treska na španielsky spôsob, sušená ryba na ankonsky spôsob, telacie plátky s ryžou atd. ... Optimálne výsledky dosiahnete pri príprave pokrmov, ktorých základom je hovädzie alebo telacie mäso, ako sú: dusené jedlá, paprikáše, guláš, mäso z diviny, bravcové stehno, bravcový chrbát, atd., ktoré vyžadujú pomalú prípravu s neustálym podlievaním. Ostáva optimálnou voľbou pre prípravu zákuskov, ovocia a pre prípravu jedál v uzavretých nádobách, špecifických pre použitie v rúre. Pri príprave jedál v statickej rúre používajte iba jednu úroveň, pretože pri použití viac úrovní by distribúcia tepla nebola práve najvhodnejšia. Použitím rôznych úrovní, ktoré máte k dispozícii, môžete vyvážiť množstvo tepla medzi hornou a spodnou časťou, obzvlášť druhá alebo prvá úroveň zospodu umožňuje získať viac tepla v nižších partiách.

„Ventilovaný ohrev“

- Poloha otcného gombíka "L": 


- Poloha otcného gombíka "M": Medzi 50°C a Max.

Pretože ventilácia zostáva konštantná a rovnomerná vďaka ventilátoru umiestnenému v zadnej časti rúry, pokrm sa pripravuje a pecie dozlatista a rovnomerne a v každej chvíli. Preto môžete piecť i vzájomne odlišné jedlá, stáci, aby mali obdobnú teplotu pečenia. Môžete používať dve úrovne súčasne; riadte sa pritom upozorneniami uvedenými v odstavci „Pečenie na viacerých úrovniach súčasne“. Táto funkcia je obzvlášť vhodná pre prípravu jedál, vyžadujúcich zapekanie, alebo jedál vyžadujúcich pomerne dlhodobú prípravu, napríklad: lasagne, rezancové zvrtilky, kurca a pečené zemiaky, atd.

Výrazné výhody je možné docieľiť pri príprave pečeného mäsa, vzhľadom k tomu, že lepšie rozloženie tepla umožňuje použiť nižšie teploty, pri ktorých dochádza k menšej strate šťavy, k zachovaniu jemnosti mäsa a zaistenia jeho menšieho váhového úbytku. Ventilovanú rúru oceníte obzvlášť pri pečení rýb, ktoré je možné pripraviť s pridaním minimálneho množstva korenia, čím sa zachová ich pôvodný vzhľad a chuť. V prípade príloh docielite optimálne výsledky pri príprave dusenej

zeleniny, ako sú cukety, baklažány, papriky, paradajky atd. ... Dezerty: Zarúčené výsledky dosiahnete pri pečení kynutých múčnikov a múčnikov s prídavkom prášku do pečiva, ako je piškót, brišky, croissanty. Funkcia „ventilovaná rúra“ môže byť použitia taktiež na rýchle rozmrazovanie bieleho alebo červeného mäsa a chleba, a to nastavením teploty na 80-100 °C. Pri rozmrazovaní chúlóstivejších jedál môžete nastaviť 50°C alebo použiť cirkuláciu studeného vzduchu, nastavením otcného gombíka termostatu na 0 °C.

4. Gril

- Poloha otcného gombíka "L": 

- Poloha otcného gombíka "M": **Max.**

Jedná sa o gril, ktorý je v porovnaní s bežnými grilmi väčší a má úplne nový dizajn: účinnosť pečenia sa tak zvýšila o 50%. Dvojité gril odstraňuje prítomnosť rohových zón bez prítomnosti tepla.

Dôležitá informácia: Aby ste docielili optimálne výsledky pečenia a ušetrili energiu (približne 10%), vždy nechávajte zavreté dvierka rúry, keď je v cinnosti gril.

Pri použití grilu, umiestnite mriežku na najvyššiu úroveň (vid tabuľku pečenia) a pod ňu vložte zbernú nádobu na zachytávanie tuku.

5. Ventilovaný gril

- Poloha otcného gombíka "L":

- Poloha otcného gombíka "M": Medzi 50°C a 200°C.

Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s núteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. To zabránuje tomu, aby sa pokrmy na povrchu spálili a súčasne zvyšuje schopnosť prenikania tepla. Výborne výsledky sa dosahujú pri príprave kebabov z mäsa a zeleniny, klobás, kotliet, jahnacích rebierok, kurcata, prepelíc, bravcových rebierok atd.. Tento režim je taktiež ideálny pre pečenie rybích filé (mecún, tuniak, kanič atd.).

Pri tejto funkcii sa uvádza do cinnosti (rotácia) taktiež motorček ražna (ak je súčasťou výbavy). Pečenie s touto funkciou sa doporučuje hlavne pri pečení mäsa, ako karé, hydina, atd.

Poznámka: Pečenie na grile (funkcie 3, 4, 5) musí prebiehať so zavretými dvierkami.



Režim RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Pred vložením jedla do rúry počkajte, až sa dokončí fáza predohrevu, a potom vyberte požadovanú funkciu varenia.



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.

Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

Poloha otočného gombíka voľby	Pečené jedlo	Hmotnosť (kg)	Poloha úrovne pri pečení, smerom odspodu	Doba predohrevu (minúty)	Poloha otočného gombíka termostatu	Doba pečenia (minúty)
Rozmrazovanie	Všetky mrazené jedlá					
Statický ohrev	Kačka	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z lístkového cesta)	-	3	15	180	15-20
	Ovocné koláče	1	3	15	180	30-35
Ventilovaný ohrev	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	50-60
	Pečené kurča + zemiaky	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Jemný piškót (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškót (na 2 úrovniach)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Slané torty	1.5	3	15	200	25-30
Gril	Platesy a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Oliadne a krevety na ražni	1	4	5	Max	6-8
	Triešćie filé	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Teľací biftek	1	4	5	Max	15-20
	Rezne	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Hrianky	n.° 4	4	5	Max	2-3
Ventilovaný gril	Grilované kurča	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35

POZN.: uvedené doby pečenia sú len orientačné a je možné ich zmeniť na základe osobnej chuti. Pri grilovaní alebo ventilovanom grilovaní, je potrebné uložiť na 1. úroveň zospodu zbernú nádobu.

Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

Keď je potrebné použiť dva rošty naraz, použijete režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA (☼) ktorý predstavuje jediný režim vhodný pre tento druh pečenia. Ďalej odporúčame:

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.
- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestni do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (vid' Tabuľka s upozorneniami ohľadne pečenia v rúre) a umiestnite jemnejšie jedlo na rošt v polohe 4. Jedlo, ktoré vyžaduje kratšiu dobu pečenia vyberte skôr.
- Pri pečení pizze na viacerých roštoch s teplotou nastavenou na 220°C bude rúra predhriata po dobu

15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na rošte v polohe 4 trvá dlhšie: Odporúčame vybrať pizzu pečenú na nižšom rošte skôr, a potom, o niekoľko minút neskôr, vybrať pizzu pečenú v polohe 4.

- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

Používanie kuchynského časovača

- Pre nastavenie bzučiaci otočte gombíkom KUCHYNSKÝ ČASOVAČ doprava takmer o celú otáčku.
- Otočením gombíka doľava nastavte želaný čas: nastavte minúty zobrazené na gombíku KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA podľa ukazovateľa na ovládacom paneli.
- Po uplynutí zvoleného času sa ozve bzučiak a rúra sa vypne.
- Keď je rúra vypnutá, kuchynský časovač možno použiť ako normálny časomer.

Ak chcete rúru používať manuálne, inými slovami, ak si neželáte používať časovač s nastavením konca prípravy jedla, otáčajte gombíkom KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA, až kým sa nedostane na symbol (☼).

Starostlivosť a údržba

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 vykipí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach 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, opláti sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

Odpojenie od elektrickej siete

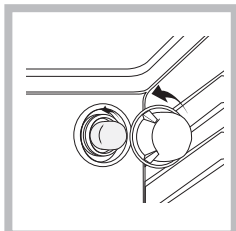
Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

Skontrolujte tesnenia rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Autorizované servisné stredisko. Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

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




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

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

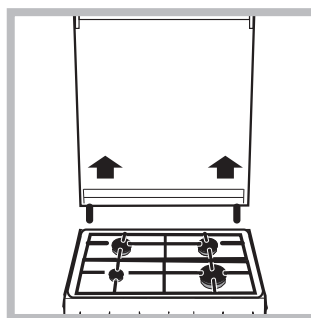
Údržba plynových kohútikov

Časom sa môže stať, že sa niektorý otočný ovládač zablokuje, alebo ho bude ťažké otočiť. V takom prípade bude potrebné ho vymeniť.

Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.

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

Lock



Glasloket ska göras rent med ljummet vatten (för modeller som har sådant). Undvik slipande rengöringsmedel. Det går att ta bort locket för att underlätta rengöringen baktill på spishällen: Dra uppåt för att öppna locket fullständigt (se figuren).

Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

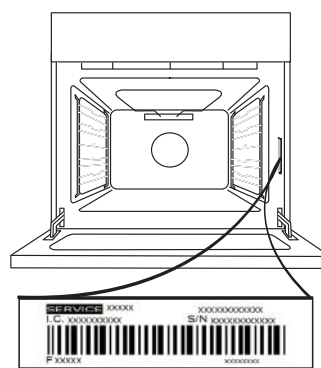
Uveďte:

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

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

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

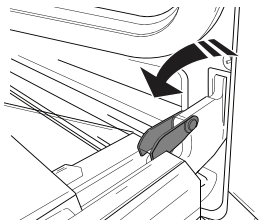


Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

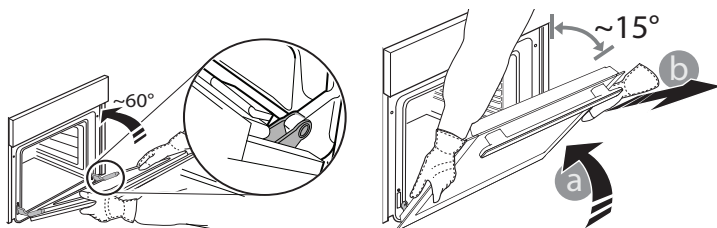
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

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



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

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

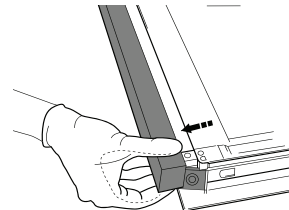
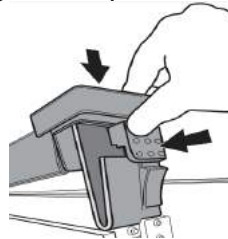
4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte.

Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

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

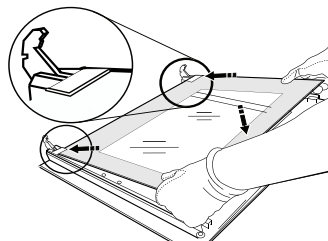
KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok 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 dvierok 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 dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Čistenie rúry parou:

Tento režim čistenia sa odporúča po varení mastných potravín (pečienky, mäso).

Tento postup čistenia môže zjednodušiť proces odstránenia nečistôt zo stien rúry tvorbou pary vo vnútri rúry. Týmto spôsobom sa rúra vyčistí ľahšie sama.

Dôležité! Predtým, než začnete proces čistenia parou :

- odstráňte všetky zvyšky jedla / mastnoty z dolnej časti rúry;
- odstráňte každé príslušenstvo (rošty a plechy).

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

1 - nalejte 300 ml pinte vody do rúry do hlbkej panvice, položte ju na prvú úroveň zospodu. U modelov bez hlbkej panvice, použite prosím štandardný plochý plech na pečenie a položte ho na rošt na prvej úrovni zospodu.

2 - Zvoľte možnosť "BOTTOM OVEN"  a nastavte teplotu na 90°C;

3 - Zapnite rúru po dobu 35 minút;

4 - Vypnite rúru;

5 - Akonáhle rúra vychladne, prosím, otvorte dvere a dokončite čistenie vodou a vlhkou handričkou.

6 - Po dokončení procesu čistenia z dutín odstráňte zvyšky vody.

Ak ste čistenie vykonali po varení výdatne mastných potravín, alebo keď je rúra veľmi špinavá, čistiaci proces, prosím ukončíte tradičným spôsobom vysvetlené v predchádzajúcom odseku.

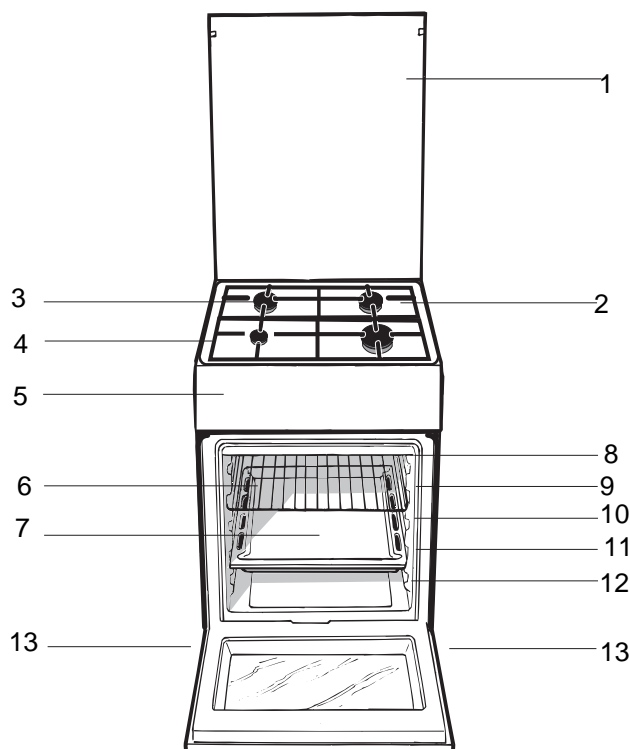
! Prosím, všetky postupy čistenia vykonávajte, keď je rúra studená!

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



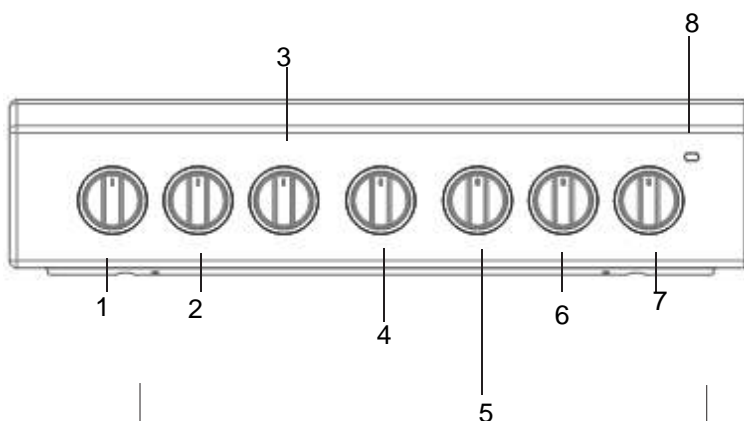
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Capacul din sticlă
2. Plită
3. Arzătoare pe gaz
4. Grătare plită
5. Panou frontal de control
6. Grătarul cuptorului
7. Tavă de coacere
8. nivelul 5
9. nivelul 4
10. nivelul 3
11. nivelul 2
12. nivelul 1
13. Picioare reglabile

PANOUL DE COMANDĂ



1. Butoane comandi ochiuri aragaz
2. Butoane comandi ochiuri aragaz
3. Buton TERMOSTAT

4. Buton cronometru
5. Buton PROGRAME
6. Butoane comandi ochiuri aragaz

7. Butoane comandi ochiuri aragaz
8. Indicator TERMOSTAT

RO | Sfaturi de instalare

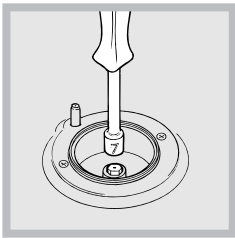
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor și duzelor");
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.



Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică,

constantă;

În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

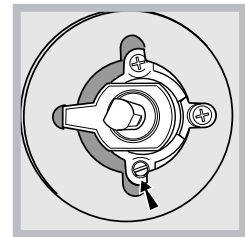
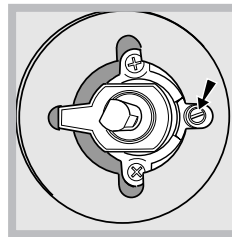
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.



După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
 2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
 3. scoateți bușonul;
 4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;
- În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;
5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Tabelul 1

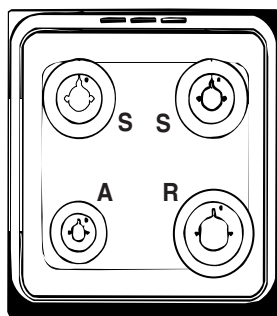
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat				Gaz natural		
		Nominală	Redusă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h	
						***	**			
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar)							30	30	20
	Minimă (mbar)							20	20	17
	Maximă (mbar)							35	35	25

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



DATE TEHNICE

Tensiune sursă de alimentare și frecvență vezi plăcuța cu date tehnice

Arzătoare

poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.

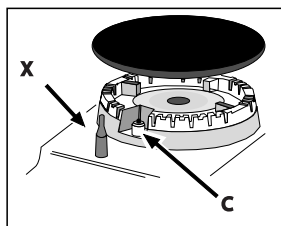
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim ▲.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim ◐, la maxim ▲ sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic,

până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță* (X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la ●

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

Utilizarea cuptorului

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

Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.


Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Indicator luminos al TERMOSTATULUI



Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se oprește alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.


Becul cuptorului

Acesta este aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Acesta rămâne aprins atât timp cât

cuptorul funcționează. Prin selectarea  cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.

Butonul cronometrului la sfârșitul coacerii

Unele modele sunt prevăzute cu un programator pentru sfârșitul coacerii. Pentru a-l folosi, este necesar să se încarce soneria rotind selectorul “S” cu o rotație aproape completă în sens antiorar ; apoi, revenind , să se stabilească timpul dorit făcând astfel încât punctul de referință fix al panoului să corespundă cu numărul corespunzător al minutelor prefixate; la sfârșitul timpului setat, pe lângă intervenția soneriei, se produce stingerea automată a cuptorului.

Atenție: pentru a folosi cuptorul manual, excluzând deci programatorul pentru sfârșitul coacerii, simbolul  trebuie să corespundă cu reperul fix de pe panou. Când cuptorul este stins, programatorul pentru sfârșitul coacerii poate fi folosit ca un cronometru normal.

Cuptorul vă pune la dispoziție o gamă largă de posibilități, care vă vor permite să coaceți alimentele în mod optimal. Cu timpul, veți putea realiza cu acest aparat cele mai mari performanțe; de aceea, indicațiile următoare sunt cu titlu indicativ, dvs. putând să amplificați rezultatele în funcție de experiența dvs.

Modul „decongelare”

Poziția butonului termostatului : oricare

Ventilatorul situat în partea inferioară a cuptorului face ca aerul să circule la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru dezghețarea tuturor tipurilor de alimente, dar în special pentru alimentele delicate care nu necesită căldură, precum: prăjituri cu înghețată, deserturi cu cremă sau șarlotă, prăjituri cu fructe. Prin utilizarea ventilatorului, timpul de dezghețare este aproape înjumătățit. În cazul cărnii, al peștelui și al pâinii, este posibil să accelerați procesul utilizând „modul ventilație” și setând temperatura la 80 ° - 100 ° C.

1. Modul convecție

–Poziția butonului termostatului: Între 50°C și Max

La această setare lumina se aprinde și rezistențele superioare și inferioare sunt activate. Acesta este cuptorul clasic, tradițional, care a fost perfecționat, cu o distribuție excepțională a căldurii și un consum redus de energie.

Cuptorul cu convecție este încă de neegalat când vine vorba de prepararea alimentelor din mai multe ingrediente, de ex. varză cu coaste, tocană etc.

Rezultate excelente sunt obținute și la prepararea felurilor de mâncare pe bază de carne (Carne tocată, tocană, gulaș, vânat sălbatic, șuncă etc.), care necesită preparare lentă și stropire cu untură sau adăugare de lichid. Acesta rămâne cel mai bun sistem de preparare a produselor de patiserie și a fructelor în general și atunci când se utilizează recipiente acoperite concepute special pentru prepararea la cuptor. Atunci când gătiți în modul convecție, utilizați o singură tavă de colectare sau un singur nivel de preparare odată; în caz contrar, distribuția căldurii va fi neuniformă. Alegeți unul dintre diferitele niveluri de înălțime ale rafturilor în funcție de faptul dacă preparatul necesită mai multă sau mai puțină căldură din partea superioară sau inferioară.

2. Modul ventilație

–Poziția butonului termostatului: Între 50°C și Max

Deoarece căldura rămâne constantă și uniformă în cuptor datorită ventilatorului din spate, aerul gătește și rumenește alimentele uniform pe întreaga suprafață. Cu acest mod puteți de asemenea să preparați diferite tipuri de alimente în același timp, atât timp cât temperaturile de preparare ale acestora sunt aceleași. Pot fi utilizate simultan maxim 2 niveluri, urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Gătirea pe mai mult de un nivel”. Acest mod de preparare este ideal pentru preparatele gratinate sau pentru cele care necesită o durată de preparare mai mare, precum lasagna, pastele la cuptor, piul și cartofii copti etc...

În plus, distribuția excelentă a căldurii face posibilă utilizarea temperaturilor mai scăzute atunci când se prepară fripturi. Acest lucru are ca rezultat reducerea pierderii sucurilor din interior, o carne mai fragedă și o scădere mai mică a greutatei fripturii. Modul ventilat este potrivit în special pentru prepararea peștelui, care poate fi preparat prin adăugarea unei cantități reduse de condimente, menținându-și astfel aroma și aspectul. Rezultate excelente pot fi obținute și atunci când se prepară legume precum dovlecei, vinete, ardei, roșii etc. Deserturi: modul ventilat este de asemenea perfect pentru torturile dospite. În plus, acest mod poate fi de asemenea utilizat pentru decongelarea cărnii, a peștelui și a pâinii prin setarea temperaturii la 80 ° -100 ° C. Pentru a dezgheța alimentele mai delicate, setați termostatul la 50 ° C sau utilizați numai funcția de circulare a aerului rece prin setarea termostatului la 0 ° C.

4. Funcția „Grill”

–Poziția butonului termostatului: Între 50°C și Max

Acest grătar supradimensionat are un design complet nou, sporind eficiența gătitului cu 50%. Grătarul dublu elimină și golurile de aer neîncălzit din colțurile cuptorului. Important: Mențineți întotdeauna ușa cuptorului închisă atunci când utilizați setarea pentru grill pentru a obține cele mai bune rezultate și pentru a economisi energie (aproximativ 10%).

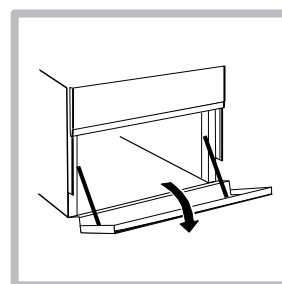
Atunci când utilizați grătarul, poziționați-l pe raftul din partea superioară (consultați tabelul cu informații privind prepararea) și așezați tava de colectare sub acesta pentru a preveni scurgerea grăsimilor în partea inferioară a cuptorului.

5. Grill cu ventilație

–Poziția butonului termostatului: Între 50°C și Max

Această combinație de caracteristici mărește eficiența radiației termice unidirecționale a rezistențelor prin circulația forțată a aerului în cuptor. Acest lucru contribuie la prevenirea arderii alimentelor la suprafață, permițând căldurii să pătrundă în mâncare. Rezultate excelente sunt obținute pentru frigărurile din carne și legume, cârnați, coaste, cotlete de miel, pui, prepeliță, cotlete de porc etc. Acest mod este de asemenea ideal pentru prepararea peștelui la cuptor, precum peștele spadă, tonul, bibanul de epavă etc.

Compartimentul inferior

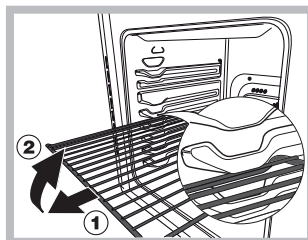


Există un compartiment sub cuptor care poate fi folosit pentru a depozita accesorii pentru cuptor sau vase adânci. Pentru a deschide ușa, trageți-o în jos (consultați figura).

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Poziție buton de selectare	Alimente de gătit	Greutate (Kg)	Poziție de coacere rafturi de jos	Timp de preîncălzire (minute)	Poziție buton termostat	Timp coacere (minute)	
Decongelare	Toate alimentele congelate						
Static	Rață	1	3	15	200	65-75	
	Friptură de vițel sau vită	1	3	15	200	70-75	
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20	
	Tarte	1	3	15	180	30-35	
Ventilat	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne	1	3	10	200	30-35	
	Miel	1	2	10	180	50-60	
	Pui fript + cartofi	1	2-4	10	180	60-75	
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35	
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50	
	Bignè (pe 2 rafturi)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Pandișpan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20	
	Pandișpan (pe 2 rafturi)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30	
Gril	Limbă de mare și sepie	1	4	5	Max	8-10	
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	Max	6-8	
	Filet de cod	1	4	5	Max	10	
	Legume la grătar	1	¼	5	Max	10-15	
	Cotlet de vițel	1	4	5	Max	15-20	
	Șnițele	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10	
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20	
	Toast	n.º 4	4	5	Max	2-3	
	Cu rotisor						
	Vițel la frigare	1.0	-	5	Max	80-90	
	Pui la frigare	1.5	-	5	Max	70-80	
	Miel la frigare	1.0	-	5	Max	70-80	
Grill ventilat	Pui la grătar	1.5	3	5	200	55-60	
	Sepie	1.5	3	5	200	30-35	

NB: timpul de coacere este indicativ și poate fi modificat în baza exigențelor personale. La grill sau la grill ventilat, tava va trebui așezată întotdeauna pe primul raft începând de jos.



desen, să le ridicăți, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

Gătirea pe mai mult de un nivel

Dacă trebuie să gătiți pe mai mult de un nivel în același timp, utilizați numai „modul asistat de ventilator” (☞) care este singurul potrivit pentru acest tip de gătit.

- Cuptorul este prevăzut cu 5 rafturi. În timpul preparării cu funcția asistată de ventilator, folosiți două dintre cele trei rafturi centrale; rafturile cele mai de jos și cele mai de sus primesc direct aerul cald și, prin urmare, alimentele delicate ar putea fi arse pe aceste rafturi.
- Ca regulă generală, folosiți al doilea și al patrulea raft din partea inferioară, așezând alimentele care necesită mai multă căldură pe cel de-al doilea raft din partea de jos. De exemplu, atunci când gătiți fripturi împreună cu alte alimente, așezați friptura pe cel de-al doilea raft din partea inferioară și alimentele mai delicate pe raftul al patrulea din partea de jos.
- Atunci când gătiți alimente care necesită timpi și temperaturi diferite, setați o temperatură care se situează undeva între cele două temperaturi necesare, așezați alimentele mai delicate pe cel de-al patrulea raft din partea inferioară și scoateți mai întâi din cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai redus.
- Utilizați tava de colectare a grăsimii pe raftul inferior și grătarul pe cel superior;

Întreținere și curățire

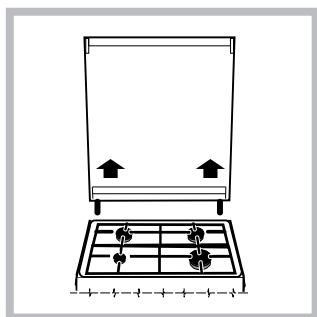
Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

Decuplarea electrică

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

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

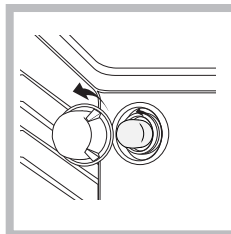
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apălați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistență

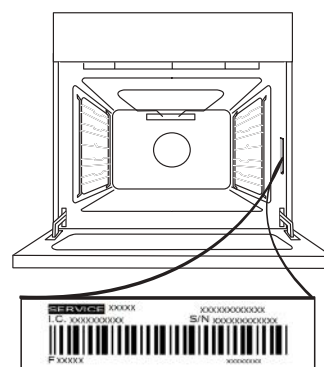
Comunicați:

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

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

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

- O scurtă descriere a problemei
- Tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră
- Codul pentru solicitare asistență (numărul care apare în urma cuvântului SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare ATAȘATĂ de produs, care poate fi găsită pe marginea interioară din stânga, atunci când ușa cuptorului este deschisă)
- adresa dv. completă
- Un număr de telefon pentru contact

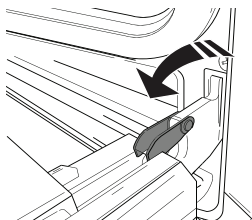


Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

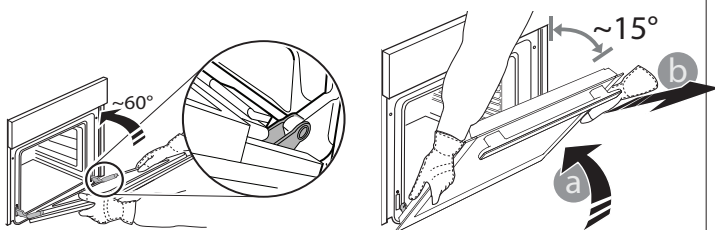
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

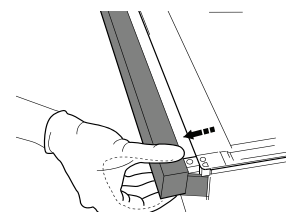
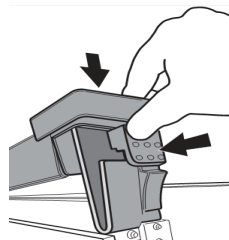
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

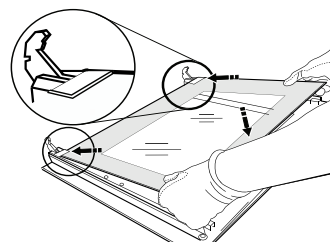
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

Curățarea cu aburi a cuptorului

Această metodă de curățare este recomandată mai ales după prepararea cărnurilor foarte grase (fripturi).

Acest proces de curățare facilitează îndepărtarea murdăriei de pe pereții cuptorului prin generarea de abur care este produs în interiorul cuptorului pentru o curățare mai ușoară.

! Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

– Îndepărtați toate resturile de alimente și grăsimea din partea inferioară a cuptorului.

– Scoateți toate accesoriile cuptorului (grătare și tăvi de colectare).

Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

1. turnați 300 ml de apă potabilă în tava de copt din cuptor și așezați-o pe raftul inferior. În cazul modelelor pentru care nu există tavă de colectare, utilizați o hârtie de copt și așezați-o pe grătar, pe raftul inferior;

2. selectați funcția cuptorului **CĂLDURĂ JOS**  și setați temperatura la 90 ° C;

3. păstrați-o în cuptor timp de 35min;

4. opriți cuptorul;

5. După ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o lavetă umedă;

6. după ce ați terminat de curățat, eliminați toată apa reziduală din cuptor

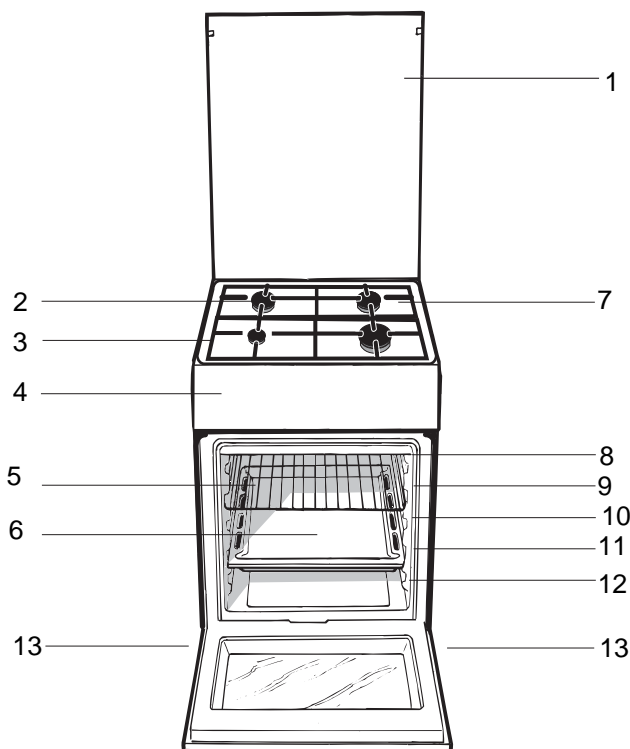
La efectuarea curățării cu aburi, mai ales după prepararea alimentelor grase sau atunci când grăsimea este dificil de îndepărtat, poate fi necesar să efectuați curățarea utilizând metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior.

! Efectuați curățarea numai cu cuptorul rece!

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

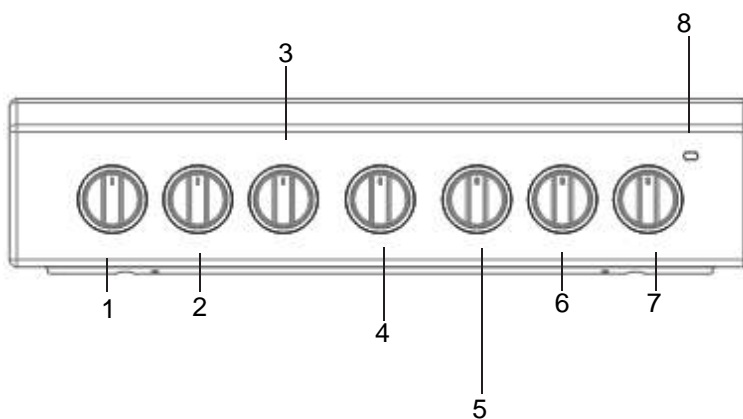
! A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Ha felmelegedik
2. Gáz égő
3. Edénytartó rács
4. Kapcsoló tábla
5. Sütő rács
6. Serpenyő vagy sütőtepsi
7. Zsírfelfogó borítólap
- TÁLCASÍNEK
8. helyzet 5
9. helyzet 4
10. helyzet 3
11. helyzet 2
12. helyzet 1
13. Állítható lábacska vagy láb

KEZELŐPANEL



1. Gázégő gyújtási
2. Gázégő gyújtási
3. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát

4. Időmérő gomb
5. Választó gomb
6. Gázégő gyújtási

7. Gázégő gyújtási
8. Hőmérséklet ellenőrző lámpa

Beszereelési javaslatok

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tuzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

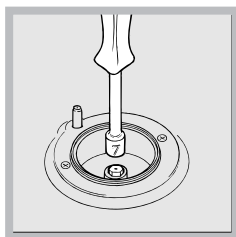
A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. Vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükrol a gázégöket.
2. 7 mm-es csokulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le oket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégök és a fűvókák jellemzo adatai).
3. Helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében.

A fozolapon található gázégök takarékfokozatának beállítása:

1. Csavarja a gázégo szabályozó csapját minimumra.
2. Húzza le a tekerogombot, és csavarja a tekerogomb tengelyében vagy amellet elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap.



Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.:
3. A gázégo bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a



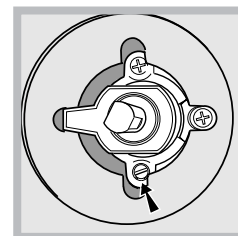
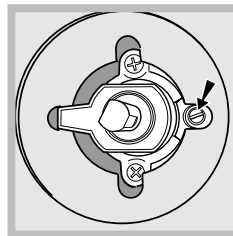
A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelelet.

tekerogombot többször a minimumról a maximumra és vissza, és ellenorizze, hogy a láng nem aludt-e ki.

A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszabályozását.

Miután átállította a készüléket másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető.

Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktol eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcsö bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.



A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

1. Táblázat				G 20			G25.1			G 30		
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.40	324	132	3.00	335	87	3.00	222
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	109	1.90	212	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	80	1.00	112	52	1.00	73
Hálózati nyomás		Nom. (mbar)			25			25			30	
		Min. (mbar)			20			20			25	
		Max (mbar)			30			30			35	

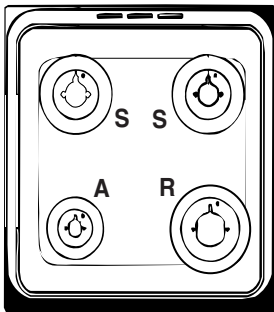
* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz


** propán felső fűtőérték = 50,37 MJ/kg

P.C.S. G25.1 32,51 MJ/m³

bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg

föld gáz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m³



ADATTÁBLÁZAT	
Égőfejek	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	Lásd az adattáblán.
ENERGIAOSZTÁLY	Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: 

A fozolap használata

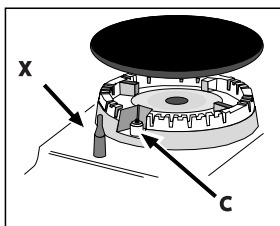
Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGO tekerogombjainál a gombhoz tartozó gázégot tele kör jelzi.

A fozolap tetszőleges gázégojének meggyújtása:

1. Közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégohoz.
2. Nyomja meg a GÁZÉGO tekerogombját, és forgassa el óráiránnyal ellentétesen úgy, hogy az az E maximum helyzetre mutasson.
3. A láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGO tekerogombját óráiránnyal ellentétesen takarékra C, nagy lángra E vagy egy köztes állásba.

Amennyiben a készülék elektromos gyújtással*



rendelkezik (lásd ábra, C), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, óráiránnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGO tekerogombját a takarékláng szimbólumra, míg a láng meg nem gyullad. Eloffordulhat, hogy a gázégo

kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismétlje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerogombot hosszabb ideig tartja benyomva.

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* rendelkezik (X), tartsa a GÁZÉGO tekerogombját nagyjából 3-7 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégot, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet.

A gázégo kikapcsolásához csavarja a tekerogombot ütközésig, a • jelig.

A gázégek használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégek lehető leghatékonyabb működése, valamint a gázzal való takarékoság érdekében javasoljuk, hogy csak a gázégo méretének megfelelő, fedovel rendelkező és lapos aljú fazekakat használjon:

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégo típusának azonosításához tekintse meg a „A gázégek és a fűvókák jellemző adatai” című fejezetben található ábrákat.

A sütő használata

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

Soha ne támasszon semmit közvetlenül a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
 2. A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet.
- A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd Sütési táblázat).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HOFOKSZABÁLYOZÓ tekerogomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütet.

A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HOFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, a sütő be van kapcsolva. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve, hogy a hofokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

A sütő megvilágítása

Amennyiben a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerogombot egy, a „0”-tól eltérő helyzetbe forgatja, a sütővilágítás kigyullad. A világítás a sütő működése során bekapcsolva marad. Ha a tekerogombot a 1-as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

Időzítés

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához:

1. csavarja az IDOZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerogombot óráirányban nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDOZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerogombot óráiránnyal ellentétesen a kívánt idő beállításához.

A sütési időzítő használata

1. A hangjelzés beállításához forgassa a SÜTÉSI IDŐZÍTŐ gombját majdnem egy teljes fordulatnyit az óramutató járásával megegyező irányba.
 2. A kívánt idő beállításához forgassa el a gombot az óramutató járásával ellenkező irányba: a SÜTÉSI IDŐZÍTŐ gombján és a vezérlőpanel kijelzőjén azonos percértéket állítson be.
 3. A beállított idő leteltkor hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.
 4. Ha a sütő ki van kapcsolva, a sütési időzítőt normál időzítőként is használhatja.
- ! Ha a sütőt a sütési időzítő nélkül kívánja használni, forgassa a SÜTÉSI IDŐZÍTŐ gombját, amíg el nem éri a szimbólumot.

Program



Kiolvasztás program

A sütő alján elhelyezett ventilátor az étel körül szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Bármilyen típusú étel felolvasztásához javasolt, de különösen olyan könnyű ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, például: fagylalttorta, krémes vagy tejszínes sütemények, gyümölcsös édességek. A kiolvasztás ideje megközelítőleg megfelelődik. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a ventilátor funkció segítségével, 80° - 100°C hőmérséklet beállításával.



Hagyományos

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső futoszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hoeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésében, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tokehal spanyol módra, tokehal anconai módra, borjúfilé rizzsel stb. Kituno eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél, mint pl.: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj stb., melyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütőben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönben a hoeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a homénnyiség kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hore, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.



Légkeveréses süto

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

A hoelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Mivel a ho az egész sütőben állandó és egyenetlen, a levego egyenetlenes süti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejuleg, amennyiben a sütési homérosékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az „Egyideju sütés több szinten” címu fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sütési mód ideális csoben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó sütést igénylo ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentos haszonnal jár sülték sütésekor, mivel a homéroséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb homéroséklet alkalmazását, ami csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fuszter hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el.

A „légkeveréses” funkció fehér és vörös húсок, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a homéroséklet 80 °C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hofokszabályozó tekerogomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.



GRILLEZÉS program

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között.

Bekapcsol a felső futoszál, és működni kezd a forgónyárs.

A grillezés különösen magas és közvetlen homéroséklete lehetővé teszi, hogy a húсок felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni homérosékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb.

A sütést félig nyitott sütoajtó mellett végezze, kivéve a forgónyáron történő sütést.

A „Praktikus sütési tanácsok” címu fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát.



Légkeveréses grill program

Homéroséklet: igény szerint 50 °C és 200 °C között.

Bekapcsol a felső középso futoszál és működni kezd a ventilátor. Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hosugárással a levego keringtetését a süto belsejében. Így, a ho helyes eloszlásának elősegítésével megakadályozza, hogy az ételek a felületükön megégjenek. A légkeveréses grillezés segítségével kiváló eredmények érhetőek el húsból és zöldségből készült rablóhús, kolbász, hurka, sertésborda, bárányborda, töltött csirke, zsályás fűrj, vesepecsenye stb. elkészítésénél.

Halaknál, a légkeveréses grillezés utolérhetetlen sügér-, tonhal-, kardhalszelet, töltött tintahal stb. elkészítésénél.

! A FELSO SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSHEZ a sütoajtónak zárva kell lennie.

! FELSO SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaff és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. **LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSKOR helyezze a rácst a 2. vagy 3. szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.**



GYORS ELŐMELEGÍTÉS üzemmód

A sütő gyors előmelegítése. Étél behelyezése előtt a sütőbe várja meg az előmelegítés végét, majd válassza ki a kívánt sütő funkciót.



ECO üzemmód

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

Sütési javaslatok táblázata

Választó gomb állása	Étel fajtája	Súly (Kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Kiolvasztás	Bármilyen fagyasztott étel					
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú vagy marhasült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz (omlós)	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makrahál	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós és édes sütemény	1.5	3	15	200	25-30
	Grill	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max
Tintahal és rák nyárson		1	4	5	Max	6-8
Tőkehal filé		1	4	5	Max	10
Grillezett zöldségek		1	3/4	5	Max	10-15
Borjúsült		1	4	5	Max	15-20
Karaj		1	4	5	Max	15-20
Hamburger		1	4	5	Max	7-10
Makrél		1	4	5	Max	15-20
Melegszendvics		4 db	4	5	Max	2-3
Légkeveréses grill		Grill csirke	1.5	3	5	200
	Tintahal	1.5	3	5	200	30-35

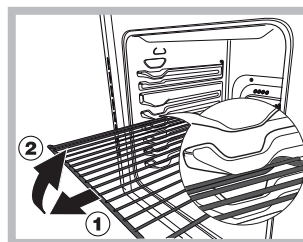
Megjegyzés: a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Egyidejű sütés több szinten

Ha két szinten kíván sütni, használja a **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS** programot (☺) (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a sütési módnak). Ezen kívül:

- ne használja az 1. és 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (lásd *Sütési táblázat*), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre. Eloszor azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell.
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütot elötte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően a 4. szinten megsütni.

- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.



FIGYELEM! A sütő rác-szögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az

előlső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

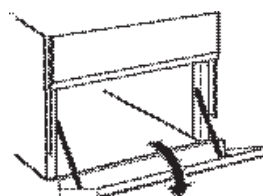
Alsó tárolótér

Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot. A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

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.



Ápolás és karbantartás

Takarékosság és környezetvédelem

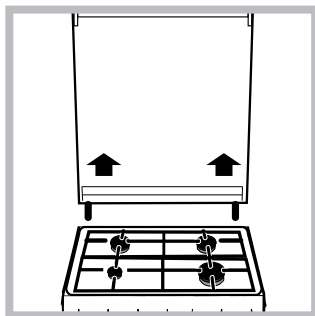
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban 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 energiavesztéséget.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üveggerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztéséget okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakódást 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 fazékat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A teto

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást langyos vízzel kell elvégezni.



Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a teto eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).

! Ne hajtja le a főzőlap

tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

* Csak néhány modellnél.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

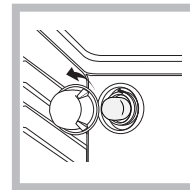
Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó tömítéseit. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.



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

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra).



2. Vegye 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.

Gázcsapok karbantartása

Idevel a csap eltömodhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

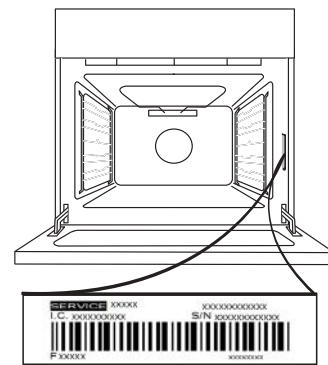
Adja meg:

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

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

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

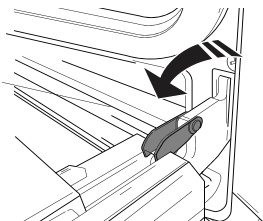


Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

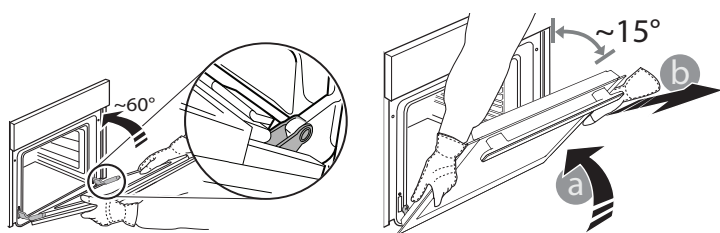
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



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, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

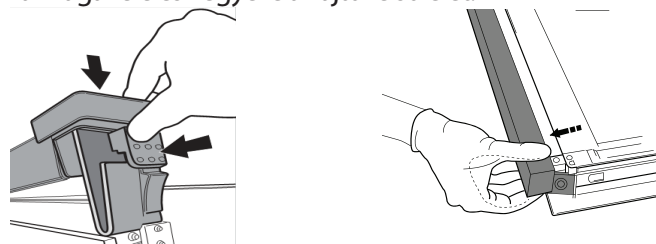
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

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, ismétlje meg a

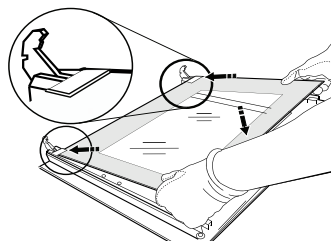
TISZTÍTÁS EGY KATTINTÁSSAL – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

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 élet.



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 tisztítása gőzzel

Ez a tisztítási módszer főleg nagyon zsíros húsok sütése után javasolt.

Ez a tisztítási módszer gőz képzésével lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütő falairól. Az egyszerűbb tisztítás érdekében a gőz a sütőtér belsejében képződik.

Fontos! A gőzzel való tisztítás előtt:

- A sütő aljáról távolítsa el minden étel- és zsírmaradékot.
- Távolítsa el a sütő összes tartozékát (rácsok és zsírfogók).

A fenti műveleteket az alábbiak szerint végezze el:

1. töltsön 300ml ivóvizet a sütőben lévő sütőtálcába és helyezze azt az alsó szintre. Azon modellek esetében, melyek nem rendelkeznek zsírfogóval, használja a sütőlapot és helyezze az alsó szinten lévő grillre.
2. Válassza ki a sütő **ALSÓ program**: funkcióját, és állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
3. Hagyja a sütőben 35 percig.
4. Kapcsolja ki a sütőt.
5. A sütő lehűlése után nyissa ki az ajtót és fejezze be a tisztítást vízzel és egy nedves ruhával.
6. A tisztítás végén távolítsa el a vízmaradékot a sütőtérből.

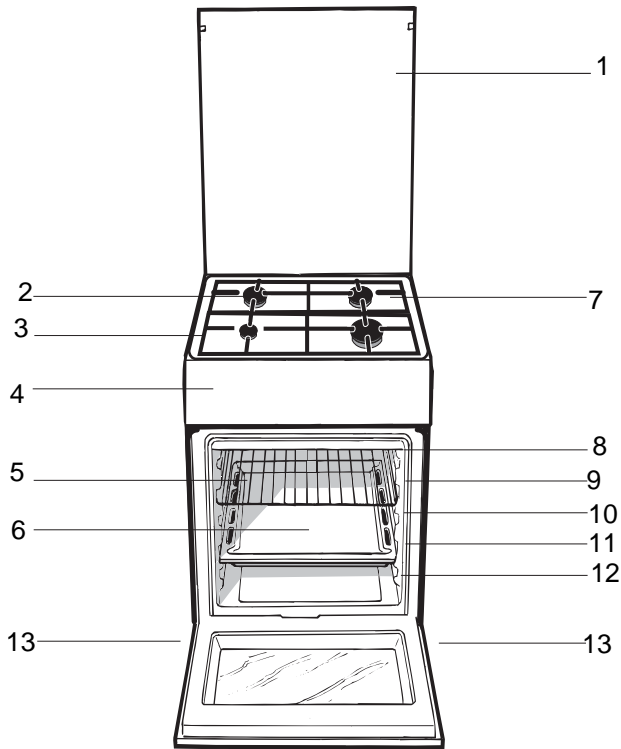
A gőzzel történő tisztítás végén, különlegesen zsíros ételek sütése után vagy ha a zsír nehezen távolítható el, előfordulhat, hogy a tisztítást be kell fejeznie az előző bekezdésben leírtaknak megfelelően a hagyományos módszer szerint.

A tisztítást csak hideg sütőben végezze el!

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

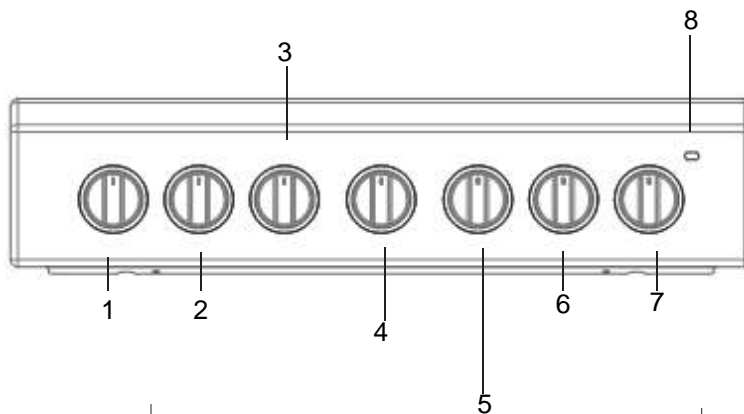
! Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж використовувати цей виріб

ОПИС ВИРОБУ



- 1. Скляна кришка
- 2. Газовий пальник
- 3. Піддон на випадок переливань
- 4. Панель управління
- 5. Полка РЕШІТКИ
- 6. Полка ДЕКО
- 7. Поверхня для збирання збіглої рідини НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
- 8. положення 5
- 9. положення 4
- 10. положення 3
- 11. положення 2
- 12. положення 1
- 13. Лапка для налаштування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- 1. Автоматичне запалювання
- 2. Автоматичне запалювання
- 3. Реґулятор ТЕРМОСТАТУ

- 4. Сукоятка ТАЙМЕРА
- 5. Реґулятор РСПГСБМ
- 6. Автоматичне запалювання

- 7. Автоматичне запалювання
- 8. Індикатор ТЕРМОСТАТУ

Поради щодо встановлення

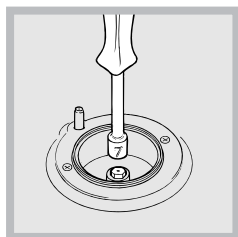
Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки и пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши



вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиітєся маленького стабільного полум'я.

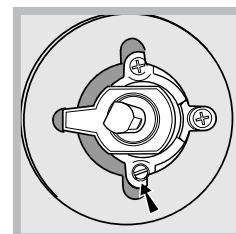
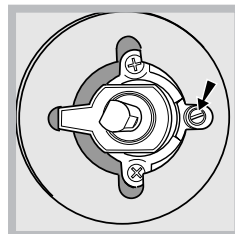


Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув

Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

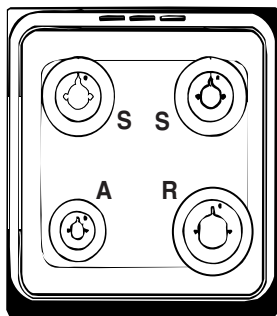



Таблиця приготування в духовці

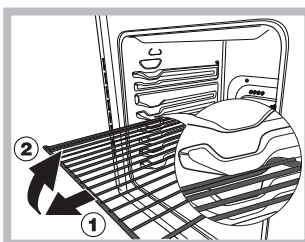
Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
		Номінальна	Зменшена	Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається		Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25			13 6,5 18

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
р.с.с.* - найвища теплота згорання

*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Споживання енергії свободна конвекція – для обігріву: 



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти прешітки,

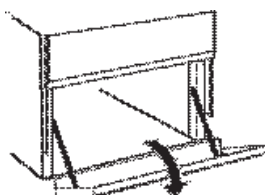
достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Нижнє відділення (мається лише в деяких моделях)

Під духовкою передбачене відділення для

зберігання кухонного приладдя. Щоб відкрити дверцята, слід повернути їх униз.

Увага: Забороняється зберігати у відділенні легкозаймисті матеріали.



Користування робочою поверхнею

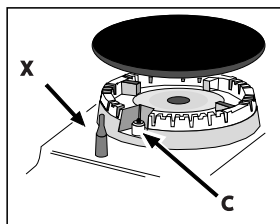
Включення пальників

У кожній рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я \blacklozenge .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум \blacklozenge , на максимум \blacklozenge або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (C), спочатку натисніть на кнопку включення,



, потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(X) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

Користування духовкою

При першому включенні запустіть духовку у холодному режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:

- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".


Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

І включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається

включеним, поки включена духовка. При виборі  за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.


Використання таймераприготування

1. Щоб встановити звуковий сигнал, повернітьручку ТАЙМЕРАПРИГОТУВАННЯза годинниковою стрілкоюмайже на повний оберт.

2. Поверніть ручкупроти годинникової стрілки, щоб встановити бажаний час: налаштуйте хвилини, показаніна ручці ТАЙМЕРА ПРИГОТУВАННЯ, за допомогою індикатора на панелі керування.

3. Після закінченнязаданогочасу пролунає звуковий сигнал, і духовка вимкнеться.

4. Коли духову шафу вимкнено, таймер приготування можна використовувати як звичайний таймер.

! Щоб використовувати духову шафу вручну, іншимисловами, якщо ви не бажаєте використовувати кінцевий час таймера приготування, повертайте ручку ТАЙМЕРА ПРИГОТУВАННЯ до тих пір, поки вона не досягнесимволу .

Нижній відсік

Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.
Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Програми



Програма РОЗМОРОЖУВАННЯ

Вентилятор на дні духовки забезпечує циркуляцію повітря навколо їжі при температурі навколишньої середовища. Ця функція рекомендується для розморожування всіх типів харчових продуктів, особливо делікатних, які не потребують нагріву для готування: торт-морозиво, кондитерські вироби з кремом або з вершками, фруктові кондитерські вироби. Завдяки вентилятору час розморожування скоротиться удвічі. Розморожування м'яса, риби або хлібобулочних виробів можна прискорити за допомогою функції «одночасного готування», задавши температуру 80° - 100°C.



Традиційна

Температура: за бажанням від 50°C до Max.
В цьому положенні вмикаються два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Це класична бабусина духовка, але з більш досконалим розповсюдженням температури і з заощадженням електроенергії. Статична духовка залишається поза конкуренцією у випадках приготування страв з двох або більше інгредієнтів, утворюючих комплексну страву, наприклад: капуста із свинячими ребрами, тріска по-іспанськи, тріска по-анконетанськи, телятина з рисом, тощо.. Оптимальні результати отримуються при готування страв з м'яса яловичини або телятини: тушковане, рагу, гуляш, дичина, свинина, тощо... які потребують тривалого готування з постійним додаванням рідини. Залишається найкращою системою готування солодкої випічки, фруктових кондитерських виробів і готування у духовці в закритому посуді. При готуванні в статичній духовці використовуйте лише один рівень, тому що при використанні декількох рівнів тепло розповсюджується нерівномірно. Використовуючи різні рівні, можна зрівноважувати розподіл тепла між верхньою і нижньою частинами духовки. Якщо для приготування потребується більше тепла знизу або зверху, використовуйте відповідно нижні або верхні рівні.



Вентильована духовка

Температура: за бажанням від 50°C до Max.
Працюють нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування і підрум'янювання їжі з усіх боків відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Дозволяється готувати одночасно також різні страви, але з однаковою температурою. Дозволяється використовувати одночасно 2 рівні, дотримуючись інструкцій з розділу «Одночасне готування на декількох рівнях». Ця функція особливо рекомендується для страв, потребуючих підрум'янювання (гратен) або тривалого часу готування: лазан'я, макаронні запіканки, запечена курка з картоплею, тощо.. Значні

переваги досягаються при приготуванні жаркого з м'яса, оскільки завдяки рівномірному розподілу можна використовувати низьку температуру із зменшеними витратами рідин і отриманням більш м'якого м'яса, яке майже не втрачає своєї ваги. Вентильована духовка особливо рекомендується для готування риби з невеликою кількістю приправ, щоб не порушувати зовнішній вигляд і смак риби. Десерти: прекрасні результати з дріжджової випічки. Функцію «вентильованої духовки» можна використовувати для швидкого розморожування білого або червоного м'яса, хлібобулочних виробів, задавши температуру 80 °C. Для розморожування делікатних продуктів достатньо задати 60°C або увімкнути лише циркуляцію холодного повітря, обернувши регулятор термостату на 0°C.



Програма ГРИЛЬ

Температура: за бажанням від 50°C до Max.
Вмикається верхній нагрівальний елемент, і розпочинає працювати рожен. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високої температури для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізки, страви з січеного м'яса (напр., для гамбургерів), тощо... Окрім готування з рожем, залишайте завжди дверцята духовки напіввідчиненими. Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».



Програма ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ

Температура: за бажанням від 50°C до 200°C.
Вмикається верхній центральний нагрівальний елемент, і розпочинає працювати вентилятор. Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Прекрасні результати досягаються з вентиляльованим грилем при приготуванні шашликів з м'яса і овочів, ковбасок, свинячих ребер, шніцелів з ягнятини, курки з приправами, перепілок с шавлією, свинячого філе, тощо... Запікання гратин рекомендується при готуванні деяких видів риби: філе групери, тунця, риби-меч, фаршированих кальмарів, тощо.

Під час готування за програмами ДУХОВКА ВЕРХНЄ ВІДДІЛЕННЯ, ГРИЛЬ і ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ дверцята мають бути зачинені.

Під час готування за програмами ДУХОВКА ВЕРХНЄ ВІДДІЛЕННЯ і ГРИЛЬ розташуйте решітку у позицію 5 і деко – у позицію 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жирів). Під час готування за програмою ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ розташуйте решітку у позицію 2 або 3 і деко – у позицію 1 для збирання залишків від приготування.

**FAST PREHEAT mode**

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.

**ECO mode**


Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Таблиця приготування в духовці

Положення регулятора для вибору	Продукти для готування	Вага (кг)	Позиція полиці, відраховуючи знизу	Час попереднього нагрівання (у хвиликах)	Положення ручки термостату	Час приготування (у хвиликах)
Розморожування	Всі заморожені продукти					
Статичний	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
3 вентиляцією	Піцца (на 2 полицях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазан'я	1	3	10	200	30-35
	Молода баранина	1	2	10	180	50-60
	Смажена курка + картопля	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1.0	2-4	10	170	20-25
Несолодкі пиріги	1.5	3	15	200	25-30	
Гриль	Камбала і каркатиці	1	4	5	Макс.	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Філе мерлузи	1	4	5	Макс.	10
	Овочі гриль	1	s	5	Макс.	10-15
	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс.	15-20
	Шницелі	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс.	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
Гриль з вентиляцією	Курка гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Каракатиці	1.5	3	5	200	30-35

Прим.: у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку. При готування на грилі або на грилі з вентиляцією має завжди займати нижній рівень.

Однчасне готування на декількох рівнях

При необхідності використання двох рівнів скористайтеся програмою , 3 ВЕНТИЛЯЦІЄЮ, оскільки тільки вона передбачає такий тип готування. Крім того, візьміть до уваги:

- не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгорання делікатних продуктів.
- використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- під час готування продуктів, які вимагають неоднакового часу і температури готування, виберіть проміжну температуру з двох

рекомендованих (див. Таблицю готування в духовці) і розташуйте більш делікатні продукти в позицію 4. Першою слід вибрати з духовки страву з коротшим часом готування.

- В разі готування піци на декількох рівнях з заданою на 220°C температурою рекомендується попередньо нагріти духовку протягом 15 хвилин. Взагалі, готування в позиції 4 є тривалішим: тому рекомендується першою вибрати піцу, яка готувалася на нижчому рівні і тільки через декілька хвилину ту, яка готувалася в позиції 4.
- Розташуйте деко вниз і ґратку вверх.

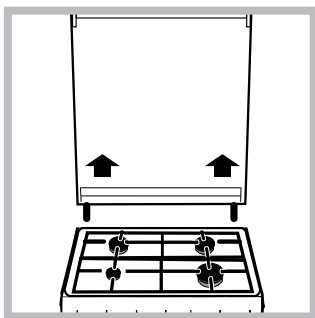
Догляд і технічне обслуговування

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.



Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні:

повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

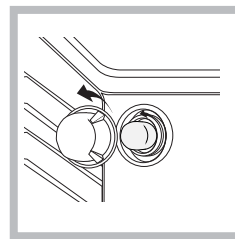
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

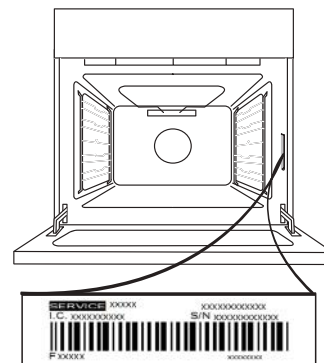
Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер

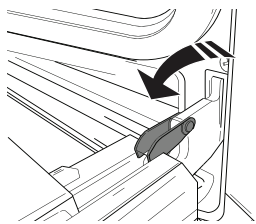


Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

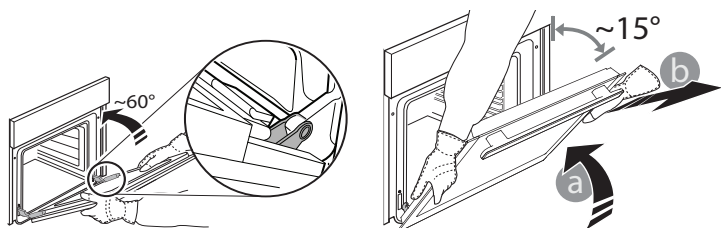
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

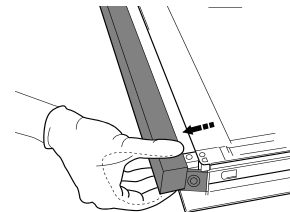
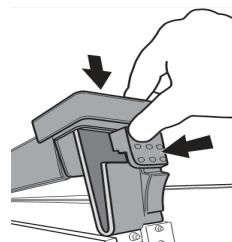
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

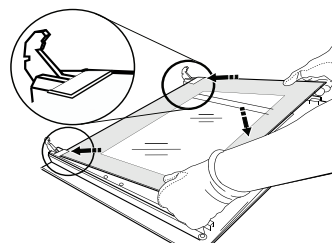
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

Цей режим чищення рекомендується використовувати після приготування жирної їжі (смаження, м'яса).

Парове очищення духовки:


Ця процедура очищення може спростити видалення з абруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином мити духовку буде простіше.

Важливо! Перед очищенням парою:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

- 1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку знизу. У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці знизу.

2 виберіть режим– **Обережна духовка** 

та встановіть температуру 90 °С;

3 – залиште духовку ввімкненою на 35 хвилин;

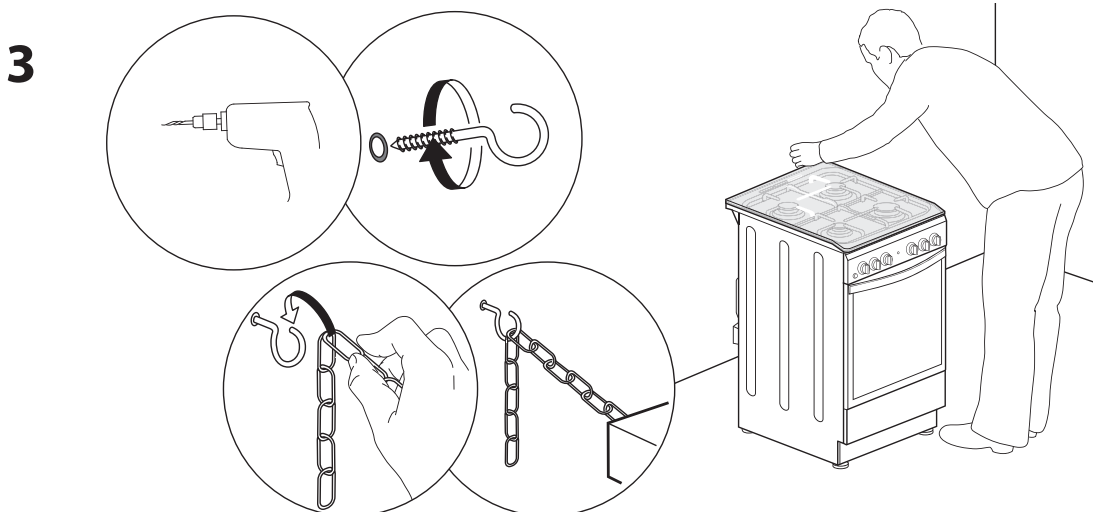
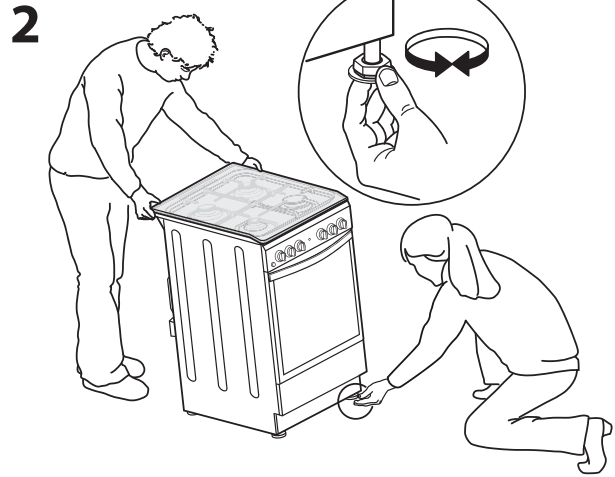
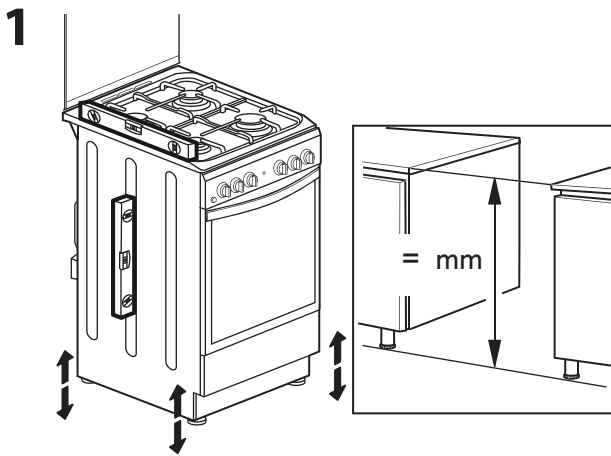
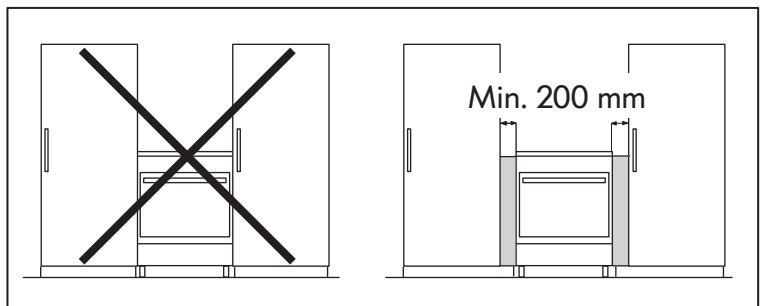
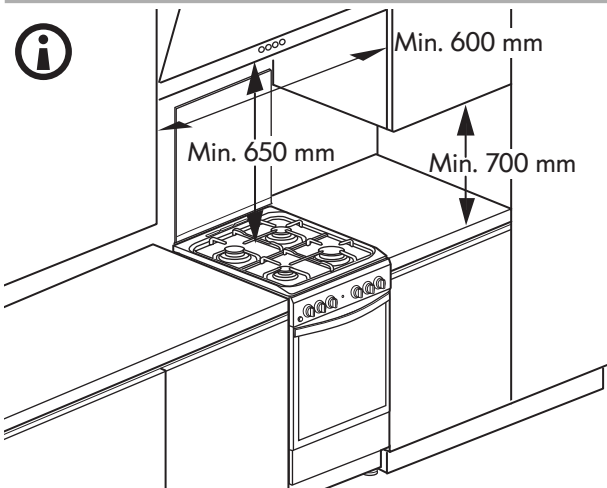
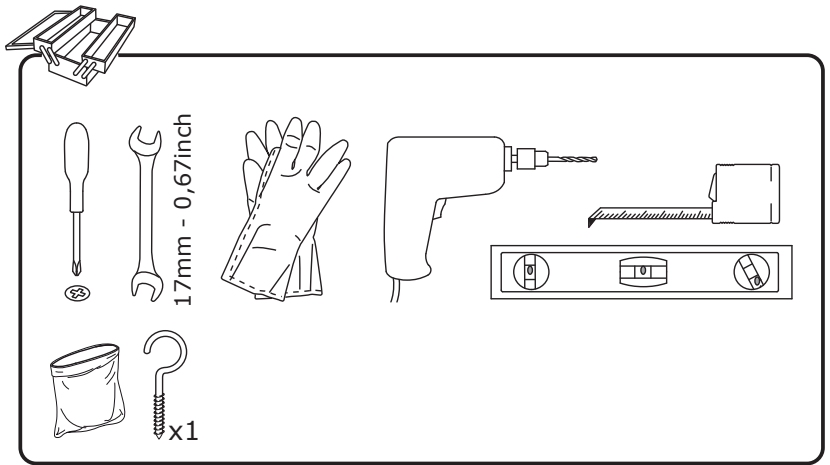
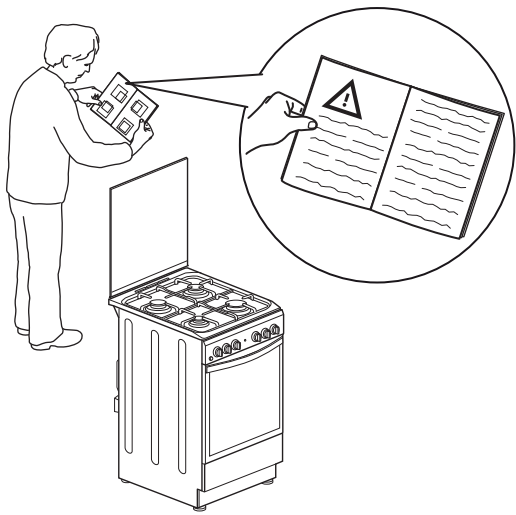
4 – вимкніть духовку;

5 – коли духовка захолоне, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.

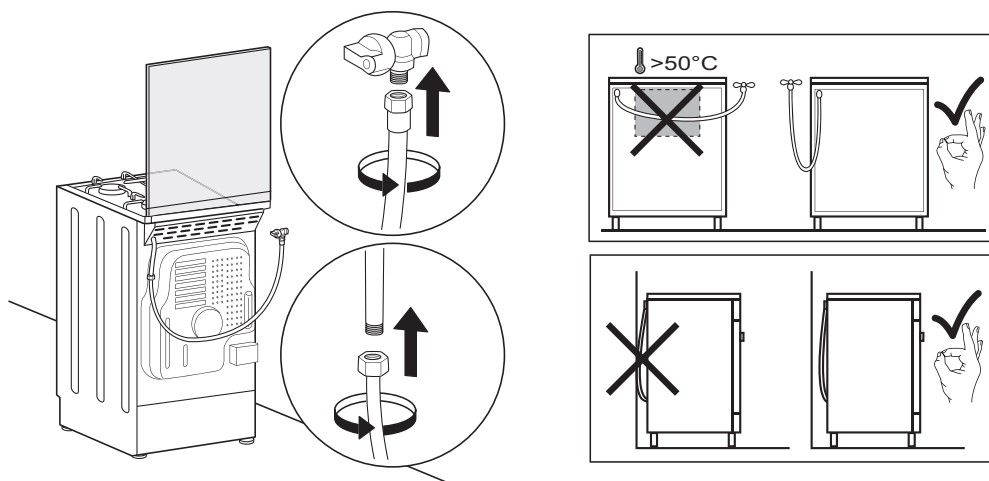
6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води.

Якщо парове чищення здійснюється після приготування особли во жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!



4



5

