I6VMH2A/GR
I6VMH2A.B/GR
I6VMC6A/GR

INDESIT

IT **Italiano**

Istruzioni d'uso
FORNELLO E FORNO

Indicazioni

Istruzioni di funzionamento,1
AVVERTENZA,2
Descrizione del dispositivo - Panoramica,5
Descrizione del dispositivo - Pannello di controllo,6
Installazione,7
Avvio e uso,9
Modalità di cottura,10
Uso del piano cottura,14
Precauzioni e suggerimenti,15
Cura e manutenzione,16
Assistenza,16

FR **Français**

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
ATTENTION,2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5
Description de l'appareil-Tableau de bord,6
Installation,19
Mise en marche et utilisation,21
Utilisation du four,21
Précautions et conseils,25
Nettoyage et entretien,27
Assistance,28

CZ **Cesky**

Návod k použití
VAŘIČ A TROUBA

Obsah

Návod k použití, 1
VAROVÁNÍ, 3
Popis spotřebiče – celkový popis, 5
Popis spotřebiče – ovládací panel, 6
Instalace, 29
Spuštění a použití, 31
Režimy vaření, 32
Použití desky, 36
Opatření a rady, 37
Péče a údržba, 38
Podpora, 38

SK **Slovenčina**

Návod na obsluhu
SPORÁK A RÚRA

Obsah

Návod na obsluhu, 1
UPOZORNENIE, 3
Popis spotrebiča - Prehľad, 5
Popis spotrebiča - Ovládací panel, 6
Inštalácia, 41
Spustenie a používanie, 43
Režimy varenia , 44
Použitie varnej dosky, 48
Opatrenia a rady, 49
Starostlivosť a údržba,50
Servisné stredisko, 50

HU **Magyar**

Használati útmutató
TŰZHELY ÉS SÜTŐ

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
FIGYELMEZTETÉSEK,4
A készülék leírása - A készülék áttekintése,5
A készülék leírása - Kezelőpanel,6
Üzembe helyezés,53
Bekapcsolás és használat,55
Sütési módok,56
A főzőlap használata,60
Óvintézkedések és tanácsok,61
Karbantartás és ápolás,62
Szerviz,62

IT AVVERTENZA

AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.
Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura.
La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
AVVERTENZA: Pericolo di esplosione: non conservare nulla sulle superfici di cottura.
AVVERTENZA: Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro
Le superfici interne dello scomparto (ove presenti) si potrebbero surriscaldare.
Non usare mai detergenti a vapore o a pressione sul dispositivo.
Rimuovere qualsiasi liquido dal coperchio prima di aprirlo.
Non chiudere il coperchio in vetro (ove presente) quando i bruciatori a gas o le piastre elettriche sono ancora calde.
AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
! Quando viene inserito il vano, verificare che il punto di blocco sia rivolto verso l'alto e che si trovi nella parte posteriore della cavità.

FR ATTENTION

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur foncti onnement.
Il faut faire atiention de ne pas toucher les éléments chauff ants.
Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de netioyage et d'entretien ne doivent pas être eff ectuées par des enfants non surveillés.
ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une fl amme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la fl amme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afi n d'éviter tout risque d'électrocution.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour netioyer la porte du four en verre, sous peine d'érafl er la surface et de briser le verre.
Les surfaces intérieures dutiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
Ne jamais netioyer l'appareil avec des netioyeurs vapeur ou haute pression.
Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afi n d'éviter tout risque d'électrocution.
! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

CZ VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné části ohřejí. Dbejte na to, abyste se nedotkli horkých částí.
Děti mladší než 8 let udržujte v dostatečné vzdálenosti, pokud jsou bez dozoru.
Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pod dohledem nebo s instrukcemi týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí potenciálnímu nebezpečí. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Údržba a čištění nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
VAROVÁNÍ: Vaření tuků a olejů na varné desce bez dohledu může být nebezpečné.
NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a plamen přikryjte pokličkou nebo požární přikrývkou.
VAROVÁNÍ: Nebezpečí ohně: na vařících plochách neuskladňujte žádné položky.
VAROVÁNÍ: je-li povrch sklokeramické desky prasknutý, vypněte spotřebič. Vyvarujete se tak úrazu elektrickým proudem.
Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek trouby, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.
Vnější povrch spotřebiče může být horký.
Nikdy na spotřebič nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.
Před odklopením víka se ujistěte, že na něm není voda.
Pokud jsou plynové hořáky nebo elektrická varná deska stále horké, nezavírejte skleněné víko.
VAROVÁNÍ: Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujete se úrazem elektrickým proudem.
! Po vložení roštu do trouby se ujistěte, že zarážky směřují nahoru a k zadní stěně trouby.

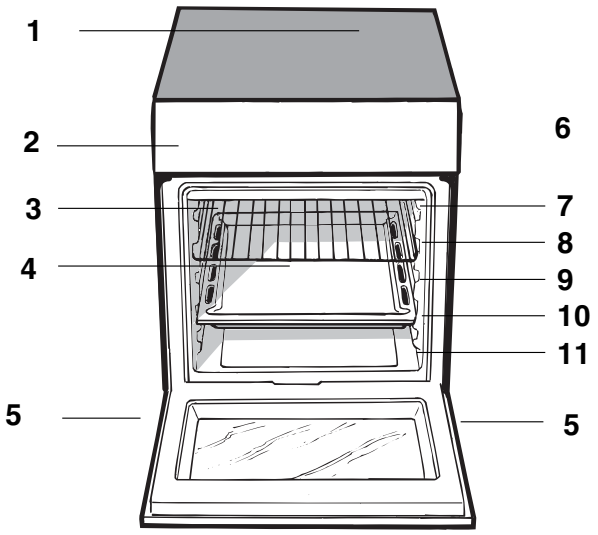
SK UPOZORNENIE

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas prevádzky zahrievajú.
Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies rúry.
Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti a musia byť pod neustálym dohľadom.Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo im boli dané inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
UPOZORNENIE: Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.
UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte žiadne predmety na plochách pre varenie.
UPOZORNENIE: Ak je povrch sklokeramickej dosky prasknutý, vypnite spotrebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
Vnútorné povrchy priestoru spotrtebiča (ak existuje) sa môžu zahriať.
Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.
Pred otvorením odstráňte všetky kvapaliny z veka.
Nezatvárajte sklenený kryt (ak je k dispozícii), keď sú plynové horáky alebo elektrické platničky ešte horúce.
UPOZORNENIE: Pred výmenou lampy sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.
! Po umiestnení stojanu do vnútra, uistite sa, že zastavovač smeruje nahor a do zadnej časti dutiny.

HU

FIGYELMEZTETÉSEK

FIGYELEM : A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben felforrósodhatnak.
Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.
Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
FIGYELEM : A sűtőn zsírral vagy olajjal való figyelmetlenül végzett főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, csak kapcsolja ki a berendezést, majd fedje le a lángot egy takaróval vagy tűzoltó takaróval.
FIGYELEM : Tűzveszély: Ne tárolja az anyagot a főző felületen.
FIGYELEM : Ha a kerámiaüveg felület repedt, az áramütés elkerülése érdekében szakítsa meg a berendezés áramkörét.
Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéllel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
A sütőtér belső felületei (ha vannak) felforrósodhatnak.
A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.
A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla. Ne csukja le az üvegtetőt (ha van), ha a gázégők vagy elektromos főzőlapok még melegek.
FIGYELEM : Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.



IT Descrizione dell'apparecchio
Panoramica

1. Piano di cottura in vetroceramica
2.Pannello di controllo
3.Vano griglia scvorrevole
4.Leccarda
5.Piedino regolabile
6.GUIDE per vani scorrevoli
7.posizione 5
8.posizione 4
9.posizione 3
10.posizione 2
11.posizione 1

FR

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

CZ Popis spotřebiče
Celkový přehled

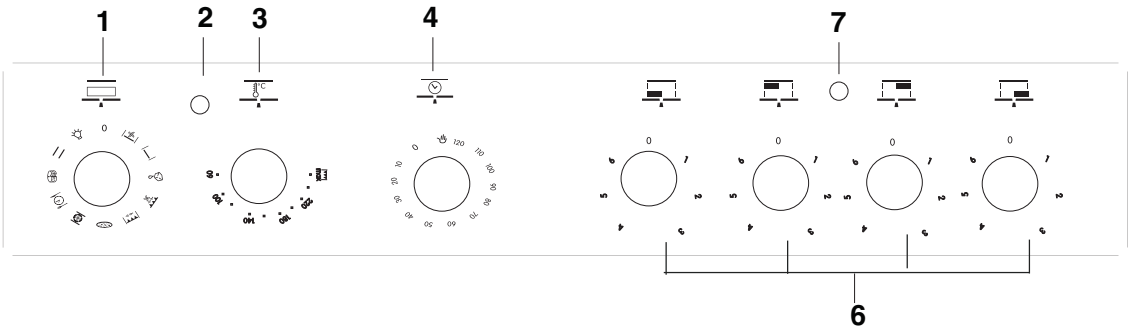
1.Sklokeramická deska
2. Ovládácí panel
3. Zasouvací rošt
4. Pečící plech
5. Nastavitelné nohy
6. Vodící lišty pro zasouvací rošt
7. pozice 5
8. pozice 4
9. pozice 3
10. pozice 2
11. pozice 1

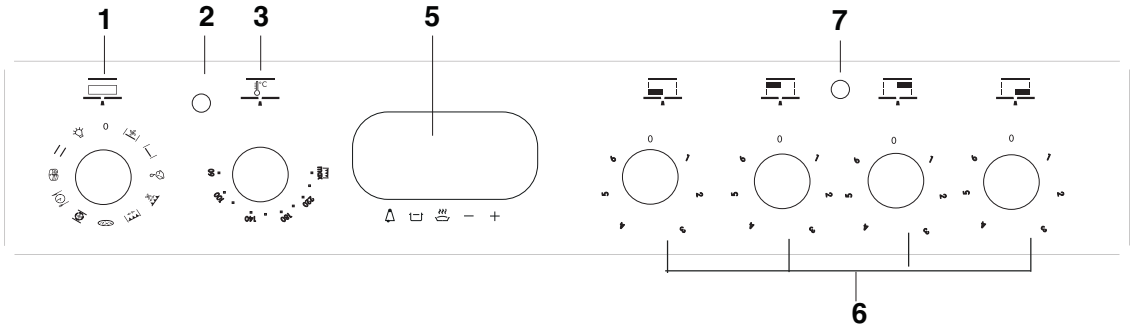
SK Popis spotrebiča
Celkový prehľad

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

HU A készülék leírása
Áttekintés

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





IT Descrizione dell'apparecchio
Pannello di controllo

1. Manopola del SELETTORE
2.Luce spia del TERMOSTATO
3. Manopola del TERMOSTATO
4.Manopola TIMER*
5.Programmatore fornello elettronico*
6.Manopola di controllo PIASTRA DI COTTURA elettrica
7.Luce spia PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA
*Solo alcuni modelli

FR Description de l'appareil
Tableau de bord

1.Manette PROGRAMMES
2.Voyant lumineux thermostat
3.Manette du THERMOSTAT
4.Manette du MINUTEUR*
5.PROGRAMMATEUR ETETRONIQUE*
6.Manette de la plaque électrique VTC
7.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
*N'existe que sur certains modèles

CZ Popis spotřebiče
Ovládací panel

1. Výběrový knoflík
2. Kontrolka indikátoru termostatu
3. Knoflík termostatu
4. Knoflík časovače*
5. Elektronická programátor vaření*
6. Ovládací knoflík elektrické plotny
7. Světlo indikátoru elektrické plotny
* Dostupné pouze ve vybraných modelech.

SK Popis spotrebiča
Ovládací panel

1.Gombík SELECTOR (Prepínač funkcií)
2.Kontrolka THERMOSTAT-u
3.Gombík THERMOSTAT-u
4.Gombík TIMER (Časovač)*
5.Elektronický programátor pečenia*
6.Elektrický ovládací gombík Platničky
7.kontrolka Elektrická platnička
* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

HU A készülék leírása
Kezelőpanel

1. PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
2. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa
3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb
4. IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb*
5. ELEKTRONIKUS programozó*
6. Elektromos HOTPLATE ellenőrző tekerőgomb
7. Elektromos HOTPLATE ellenőrző lámpa
* Csak néhány modellnél.

Installazione

INDESIT

IT

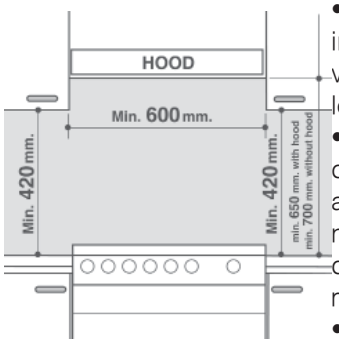
! Prima di usare il nuovo dispositivo invitiamo a leggere il presente libretto di istruzioni con attenzione. Contiene informazioni importanti relativamente a un'installazione e un uso del dispositivo all'insegna della sicurezza.
! Conservi le presenti istruzioni per una futura consultazione. Verifichi di conservare le istruzioni insieme al dispositivo, qualora quest'ultimo venga ceduto o spostato.
! Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato conformemente alle istruzioni fornite in dotazione.

! Eventuali modifiche o interventi di manutenzione vanno eseguiti dopo che la cucina è stata scollegata dalla sorgente di alimentazione.

Posizionamento e livellamento

! Sarà possibile installare il dispositivo insieme agli armadi della cucina la cui altezza non superi quella della superficie del piano cottura.
! Verificare che la parete a contatto con la parte posteriore del dispositivo sia realizzata in materiale non-infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

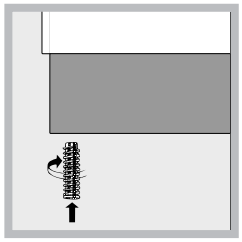
Per installare l'apparecchiatura correttamente;



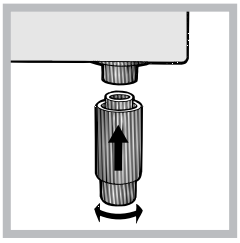
- Posizionarla in cucina, in sala da pranzo o nelle vicinanze della camera da letto (non in bagno).
- Se la parte superiore del piano di cottura è più alta dei mobili vicini, sarà necessario installare il dispositivo ad almeno 600 mm di distanza dagli stessi.
- Nel caso in cui la cucina sia installata sotto a un mobile a parete, ci deve essere una distanza minima di 420 mm fra questo mobiletto e la parte superiore del piano cottura.

La distanza va aumentata a 700 mm nel caso in cui gli armadi a parete siano infiammabili (cfr. figura).

- Non posizionare tapparelle dietro al fornello o a meno di 200 mm dai suoi lati.
- Eventuali cappe vanno installate conformemente alle istruzioni elencate nel relativo manuale.



Livellamento
Nel caso in cui sia necessario livellare il dispositivo, avvitare i piedini regolabili nei punti indicati su ogni lato della base del fornello (cfr. figura).



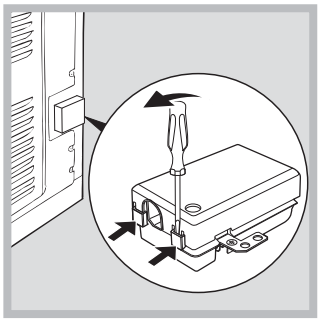
Le gambe* si inseriscono negli alloggiamenti sul lato inferiore della base del fornello.

L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento

Collegamento elettrico

Inserimento del cavo di alimentazione elettrica
Per aprire la morsettiera:

- Inserire un cacciavite nelle alette laterali del coperchio della morsettiera.
- Tirare il coperchio per aprirlo.

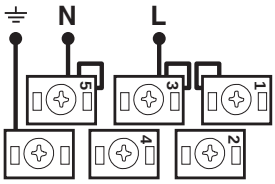


Per installare il cavo, procedere come segue:

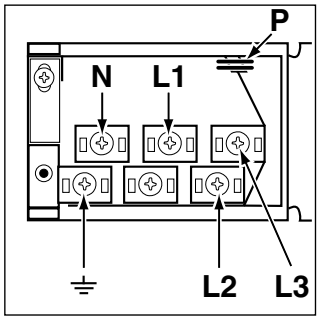
- Allentare la vite serracavi e cablare le viti di contatto

! I ponticelli sono preimpostati a livello di fabbrica per una connessione monofase 230 V (cfr. figura).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

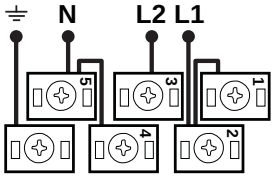


- Per eseguire il collegamenti elettrici come indicato nelle immagini, usare i due ponticelli all'interno della confezione (cfr. figura - etichettati "P").

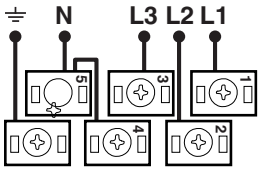


* Disponibile solo in alcuni modelli.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Fissare il cavo di alimentazione serrando la vite serracavo, quindi riposizionare il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente elettrica

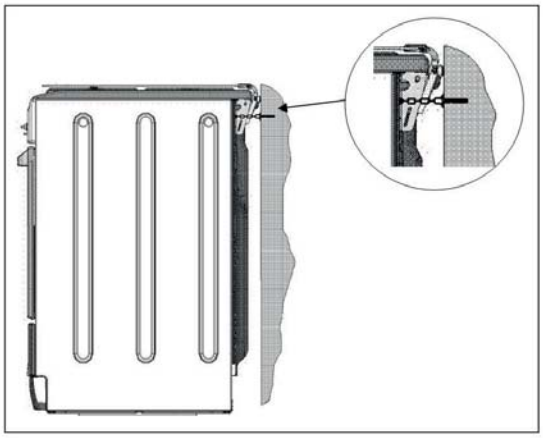
Installare una presa standardizzata corrispondente al carico indicato sulla targhetta del dispositivo (cfr. Tabella dati tecnici).
Il dispositivo deve essere direttamente collegato alla presa di corrente servendosi di un interruttore onnipolare con un'apertura di contatto minima di 3 mm installato fra il dispositivo e la presa di corrente. L'interruttore deve essere adatto per il carico indicato e deve essere conforme alle normative elettriche attuali (il cavo di massa non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non entrare in contatto con temperature superiori a 50°C in nessun punto.

Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, accertarsi che:
- Il dispositivo disponga di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.
- La presa possa supportare la potenza massima del dispositivo, indicata dalla targhetta dati.
- La tensione si trovi nell'intervallo fra i valori indicati sulla targhetta dati.
- La presa sia compatibile con la spina del dispositivo. Se la presa è incompatibile con la presa, chiederne la sostituzione a un tecnico autorizzato. Non usare prolunghe o ciabatte multi-presa.

! Dopo aver installato il dispositivo, il cavo di alimentazione e la presa elettrica deve essere installata in modo tale da essere facilmente accessibile.

! Il cavo non va piegato o schiacciato.
! Il cavo va controllato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non siano rispettate le norme di sicurezza.



Catena di sicurezza

! Per evitare un ribaltamento accidentale del dispositivo, ad esempio se un bambino si arrampica sulla porta del forno, la catena di sicurezza fornita in dotazione DEVE essere installata!
Il fornello è dotato di una catena di sicurezza fa fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro al dispositivo, alla stessa altezza alla quale la catenina è fissata al dispositivo.
Scegliere la vite e il supporto della vite conformemente al tipo di materiale di cui è fatta la parete dietro al dispositivo. Se la testa della vite ha un diametro inferiore ai 9 mm, usare una rondella. Una parete in calcestruzzo richiede una vite di almeno 8 mm di diametro e 60 mm di lunghezza.
Verificare che la catena sia fissata alla parete posteriore del fornello e alla prete, come indicato in figura, di modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al pavimento.

Avvio e uso

INDESIT

IT

TABELLA DELLE CARATTERISTICHE	
Dimensionoi del forno (H x L x P)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Volume	61 l
Misure utili relative allo scomparto forno	larghezza 42 cm profondità 44 cm altezza 8,5 cm
Tensione e frequenza	rimandiamo alla targhetta dei dati
Piano in vetroceramica Anteriore sinistro Posteriore sinistro Posteriore destro Anteriore destro Consumo massimo del piano di cottura in vetroceramica	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ETICHETTA ENERGETICA **e ECODESIGN**	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Consumo energetico per convezione naturale - modalità di riscaldamento: — Modalità tradizionale — Consumo energetico dichiarato per convezione forzata Classe - modalità di riscaldamento: Cottura.
CE	Questo dispositivo è conforme alle seguenti Direttive della Comunità Economica Europea: 2006/95/EC datata 12/12/06 (Bassa tensione) e successive modifiche - 2004/108/EC datata 15/12/04 (Compatibilità elettromagnetica) e successive modifiche - 93/68/EEC datata 22/07/93 e successive modifiche. 2002/96/EC 1275/2008 (modalità Stand-by/Spento)

! La prima volta che viene usato il dispositivo, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Verificare che la camera sia ben ventilata prima di spegnere il forno e aprire la porta del forno. Il dispositivo potrebbe emettere un odore sgradevole causato da sostanze protettive usate durante il processo di produzione che si bruciano.
! Prima di usare il dispositivo, rimuovere tutta la pellicola di plastica dai lati del dispositivo stesso.
! Non mettere mai oggetti direttamente sulla parte inferiore del forno; così facendo si eviterà di danneggiare il rivestimento smaltato

Avvio del forno

1. Selezionare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola SELETTORE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura oppure la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco che dettaglia le modalità di cottura e le temperature di cottura suggerite si trova nella relativa tabella (cfr. Tabella con consigli per cottura in forno).

! Qualora il dispositivo sia dotato di un programmatore elettronico*, per usare il forno elettrico, premere i pulsanti e contemporaneamente (il simbolo compare sul display) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

In fase di cottura sarà sempre possibile:
- Modificare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola SELETTORE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare la durata totale di cottura e il tempo di fine della cottura (cfr. di seguito).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola selettore in posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sulla parte inferiore del forno; così facendo si eviterà di danneggiare il rivestimento smaltato Usare solo la posizione 1 nel forno quando si sta utilizzando il girarrosto.

! Mettere sempre il pentolame sugli appositi ripiani.

Spia indicatore TERMOSTATO

Quando è illuminato, il forno sta producendo calore. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si illumina e si spegne a intermittenza, indicando che il termostato funziona e sta mantenendo la temperatura a un livello costante.

Luce forno

Quando viene acceso ruotando la manopola SELETTORE in qualsiasi posizione diversa da "0". Rimane acceso fintantoché il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la luce si accende senza che vengano attivati gli elementi della resistenza.

* Disponibile solo in alcuni modelli.

Modalità di cottura

! Sarà possibile impostare un valore di temperatura per tutte le modalità di cottura
comprese fra 60°C e Max, eccetto per le seguenti modalità

- **GRILL (consigliata: impostare unicamente al livello di potenza MAX)**
- **GRATIN (consigliata: non superare i 200°C).**

modalità FORNO TRADIZIONALE

Sia la resistenza superiore che quella inferiore si accendono. Quando viene usata questa modalità di cottura tradizionale, è meglio usare unicamente un vano cottura. Nel caso in cui venga usato più di un vano, il calore verrà distribuito in modo non uniforme.

modalità COTTURA

La resistenza posteriore e la ventola sono accesi, e ciò garantisce la distribuzione del calore in modo delicato e informe in tutto il forno. Questa modalità è la soluzione ideale per la cottura e come temperatura di cottura per alimenti delicati (ad esempio torte che devono lievitare), nonché per la preparazione di impasti simultaneamente su 3 ripiani.

modalità COTTURA RAPIDA

Le resistenze e la ventola si accendono, a garantire la distribuzione del calore in modo uniforme in tutto il forno. Il pre-riscaldamento non è necessario per questa modalità di cottura. Questa modalità è particolarmente adatta per cucinare rapidamente alimenti pre-confezionati (surgelati o pre-cotti). I migliori risultati si ottengono usando solo un vano cottura.

modalità MULTI-COTTURA

Tutte le resistenze (superiore, inferiore e circolare) si accendono e la ventola inizia a funzionare. Dato che il calore rimane costante in tutto il forno, l'aria cucina e dora gli elementi in modo uniforme. Sarà possibile usare contemporaneamente fino a un massimo di due vani.

Pmodalità PIZZA

Le resistenze circolari e gli elementi sulla parte inferiore del forno vengono accesi e viene attivata la ventola. Questa combinazione riscalda rapidamente il forno producendo un quantitativo importante di calore, in particolare dalla resistenza sulla parte inferiore del forno. Nel caso in cui si usi più di un vano contemporaneamente, cambiare la posizione dei piatti a metà del processo di cottura.

modalità GRILL

La parte centrale della resistenza superiore viene accesa. La temperatura elevata e diretta del grill viene consigliata per quegli alimenti che richiedono un'elevata temperatura di superficie (bistecche di vitello e manzo, filetti ed entrecôte). Questa modalità di cottura usa un quantitativo limitato di energia ed è la soluzione ideale per grigliare piatti di piccole dimensioni. Posizionare gli alimenti al centro del vano cottura, dato che, se posizionati agli angoli, non verranno cotti nel modo giusto.

modalità GRATIN

La resistenza superiore e il girarrosto (ove presente) vengono attivati, quindi la ventola inizia a funzionare. Questa combinazione di caratteristiche aumenta l'efficacia delle radiazioni termiche unidirezionali fornite dalla resistenza mediante una circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. In questo modo si evita che gli alimenti su brucino in superficie e così facendo il calore può penetrare all'interno degli alimenti.

! Le modalità di cottura GRILL e GRATIN vanno eseguite con la porta del forno spenta.

Modalità SBRINAMENTO

La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura" e impostando la temperatura su 80° - 100°C.

Modalità PARTE BASSA VENTILATA

La resistenza inferiore e la ventola sono attivate, il che consente una distribuzione del calore in tutta la cavità del forno: Questa combinazione è utile per una cottura leggera di verdura e pesce.

Modalità PARTE BASSA

La resistenza inferiore è attivata. Questa posizione è consigliata per perfezionare la cottura dei piatti (all'interno di teglie) che sono già stati cotti sulla superficie ma richiedono un'ulteriore cottura al centro o per i dessert con marmellata o confettura che richiedono solo una moderata coloritura sulla superficie. Va notato che questa funzione non consente il raggiungimento della

temperatura massima all'interno del forno (250°C) e quindi non consigliamo di cucinare alimenti usando solo questa impostazione, a meno che non si stiano cuocendo torte (che vanno cotte a una temperatura di 180°C o inferiore).

Suggerimenti pratici per la cottura

! In modalità di cottura GRILL, posizionare la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (grasso e/o grassi).

GRILL

- Inserire il vano in posizione 3 o 4. Posizionare gli alimenti al centro del vano.

- Consigliamo di impostare il livello di alimentazione al massimo• La resistenza superiore viene regolata da un termostato e potrebbe non funzionare in modalità uniforme.

PIZZA

- Usare una teglia per pizza in alluminio. Posizionare la teglia sulla griglia in dotazione.
  Per una crosta croccante, non usare la leccarda, che evita la formazione della crosta estendo il tempo di cottura totale.

- Se la pizza ha molti ingredienti, consigliamo di aggiungere mozzarella sopra alla pizza a metà del processo di cottura.

Uso del timer di cottura*

1. Per impostare il cicalino, ruotare la manopola del TIMER DI COTTURA in senso orario di quasi un giro.
2. Ruotare la manopola in senso antiorario per impostare l'ora desiderata: allineare i minuti sulla manopola del TIMER DI COTTURA con l'indicatore sul pannello di controllo.
3. Quando è scaduto il tempo selezionato, viene emesso un suono da un cicalino e il forno si spegne.
4. Quando il forno è spento il timer di cottura può essere usato come un normale timer.

! Per usare il forno in modalità manuale, in altre parole quando non si vuole usare la fine del timer di cottura, ruotare la manopola del TIMER DI COTTURA fino a che non raggiunge il simbolo .

* Disponibile solo in alcuni modelli.

Pianificare la cottura col programmatore elettronico*

Impostazione dell'orologio
Dopo che il dispositivo è stato collegato alla corrente, o dopo un blackout, il display torna automaticamente a 0:00 e inizia a lampeggiare. Per impostare l'ora:
1. Premere contemporaneamente il pulsante TEMPO DI COTTURA e TEMPO DI FINE COTTURA.
2. Entro 4 secondi dalla pressione di questi pulsanti, impostare l'ora esatta premendo i pulsanti + e -. Il pulsante + consente di avanzare a livello delle ore, mentre il pulsante - fa diminuire le ore.
Dopo aver impostato l'ora, il programmatore passa automaticamente in modalità manuale

Impostazione del timer
Il timer attiva l'inizio di un conto alla rovescia, quando il tempo è scaduto viene emesso un cicalino.
Per impostare il timer, procedere come segue:
1. premere il pulsante TIMER .Sul display compare:
0:30.
2. Premere i tasti + e - per impostare l'ora desiderata.
3. Quando i pulsanti vengono rilasciati il timer inizia il conto alla rovescia e il timer attuale compare sul display.
10:00
4. Dopo che è trascorso il tempo viene emesso il suono di un cicalino, che può essere spento premendo qualsiasi pulsante (eccetto i pulsanti + e -). Il simbolo si spegne.

! Il timer non accende o spegne il forno.

Regolazione del volume del cicalino
Dopo aver selezionato e confermato le impostazioni dell'orologio, usare il pulsante - per regolare il volume del cicalino dell'allarme.

Impostazione del tempo di cottura con avvio ritardato
Decidere come prima cosa quale modalità di cottura e impostare una temperatura adeguata usando le manopole SELETTORE e TERMOSTATO sul forno.
A questo punto è possibile impostare il tempo di cottura.
1. Premere il tasto TEMPO DI COTTURA .
2. Entro 4 secondi dalla pressione di questo pulsante, impostare il tempo desiderato premendo i pulsanti + e -. Se, ad esempio, si desidera impostare un tempo di cottura di 30 minuti, sul display compare:
0:30
3. 4 secondi dopo aver rilasciato i pulsanti, il tempo attuale (ad esempio 10.00) ricompare sul display col simbolo e la lettera A (AUTO).
Sarà quindi necessario impostare il tempo di cottura desiderato:

4. Premere il tasto TEMPO DI FINE COTTURA .
5. Entro 4 secondi dalla pressione di questo pulsante, impostare il tempo di fine cottura premendo i pulsanti + e -. Se, ad esempio, si vuole che la cottura finisca alle ore 13.00, sul display compare:

^13·00

6. 4 secondi dopo aver rilasciato i pulsanti, il tempo attuale (ad esempio 10.00) ricompare sul display con la lettera A (AUTO).

^10·00

A questo punto, il forno è programmato per accendersi automaticamente a 12:30 e spegnersi dopo 30 minuti, alle ore 13.00.

Impostazione del tempo di cottura con avvio immediato
Attenersi alla summenzionata procedura per impostare il tempo di cottura (punti 1-3).

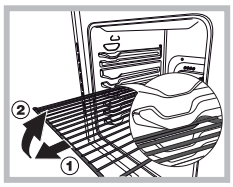
! Quando compare la lettera A, ciò indica che sia il tempo di cottura che il tempo di fine cottura sono stati programmati in modalità AUTO. Per riportare il forno al funzionamento manuale, dopo ogni modalità di cottura AUTO premere contemporaneamente i pulsanti TEMPO DI COTTURA e TEMPO DI FINE COTTURA.

! ! Il simbolo rimane acceso, insieme al forno, per tutta la durata del programma di cottura.
La durata di cottura impostata può essere visualizzata in qualsiasi momento premendo il , pulsante TEMPO DI COTTURA, e il tempo di cottura può essere visualizzato premendo il pulsante TEMPO DI FINE COTTURA. Dopo che è scaduto il tempo di cottura, viene emesso il suono di un cicalino . Per fermarlo, premere qualsiasi pulsante a parte i pulsanti + e -.

Annullamento di un programma di cottura precedentemente impostato
Premere contemporaneamente il pulsante TEMPO DI COTTURA e TEMPO DI FINE COTTURA.

Correzione o annullamento di dati precedentemente impostati
I dati inseriti possono essere modificati in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente (TIMER, TEMPO DI COTTURA o TEMPO DI FINE COTTURA) e il pulsante + o -.

Quando vengono annullati i dati relativi al tempo di cottura, anche i dati relativi al tempo di fine cottura vengono cancellati in automatico, e viceversa.
Nel caso in cui il forno sia già stato programmato, non accetterà tempi di fine cottura antecedenti all'inizio del processo di cottura programmato.



AVVERTENZA! Il forno dispone di un sistema di stop per estrarre i rack ed evitare che fuoriescano dal forno. (1) Come indicato nell'immagine, per estrarli completamente, è sufficiente sollevarli, tenerli per la parte anteriore, quindi tirare (2).

Tabella con consigli per cottura in forno

Modalità di cottura	Alimenti	Peso (in kg)	Posizione ripiano	Tempo di preriscal-damento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata della cottura (in minuti)
Forno tradizionale	Canard	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (pasta frolla)	-	3	15	180	15-20
	Torte	1	3	15	180	30-35
Modalità di cottura al forno	Torte	0.5	3	15	180	20-30
	Torte alla frutta	1	1 e 2	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Torta con lievito in polvere	0.5	3	15	160	25-30
	Omelette (su 2 ripiani)	1.2	1 e 2	15	200	30-35
	Piccole torte (su 2 ripiani)	0.6	1 e 2	15	190	20-25
	Pasta sfoglia con formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 2	15	210	15-20
	Pasta sfoglia con panna (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cottura rapida	**Alimenti congelati**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchina e Tortino ai gamberoni	0.4	2	-	200	20
	Tortino di campagna con spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Pasticcio	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Roll con doratura	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Alimenti precotti					
	Alette di pollo con doratura	0.4	2	-	200	20-25
	Alimenti freschi					
	Biscotti (pasta frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Pasta sfoglia con formaggio	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombri	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Pasta sfoglia con panna (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Torta con lievito in polvere (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Torta con lievito in polvere (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Modalità Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 e 3	10	180	60-70
Barbecue	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab di calamari e gamberoni	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure grigliate	0.4	3 e 4	-	Max	15-20
	Bistella di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Panini tostati (o toast)	4 e 6	4	-	Max	3-5
Gratinati	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
Parte inferiore ventilata	Abramide	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Filetto di merluzzo	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Spigola al cartoccio	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Verdura mista (tipo ratatoulle)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Verdura ben cotta	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Parte inferiore	Per perfezionare la cottura					

Uso del piano di cottura in vetroceramica

IT

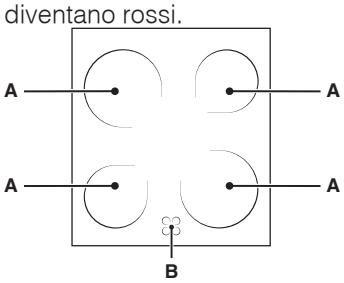
! ! La colla applicata sulle guarnizioni lascia tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo, consigliamo di rimuovere queste tracce con uno speciale prodotto detergente non abrasivo. Nelle prime ore di uso si potrebbe avvertire un odore di gomma, che sparirà tuttavia in poco tempo.

Accensione e spegnimento delle zone di cottura

Per accendere una zona di cottura, ruotare la manopola corrispondente in senso orario.
Per spegnerlo nuovamente, ruotare la manopola in senso anti-orario fino a che non si trova in posizione “0”.
Se l’indicatore ZONA DI COTTURA ON è acceso, ciò indica che almeno una delle zone di cottura sul piano di cottura è accesa.

Zone di cottura

Il piano di cottura è dotato di resistenze elettriche. Quando sono in uso, i seguenti articoli sul piano cottura diventano rossi.



A. La zona di cottura con resistenze a emissione del calore.
B. La spina indicatore del calore residuo: ciò indica che la temperatura della zona di cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

Descrizione delle resistenze

Le resistenze circolari a emissione di calore diventano rosse 10-20 secondi dopo essere state accese.

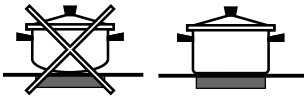
Le resistenze circolari a emissione di calore garantiscono una distribuzione del calore omogenea in aggiunta ai normali vantaggi che la resistenza a emissione di calore comporta.

Le resistenze a emissione di calore producono elevati quantitativi di calore non appena vengono accese, offrendo i seguenti vantaggi sul piano pratico:

- riscaldamento rapido (in relazione al bruciatore a gas)
- raffreddamento rapido
- temperatura uniforme su tutta la superficie (a causa delle resistenze circolari a emissione di calore)

Suggerimento pratico sull’utilizzo della manopola

- Usare pentole con una base spessa a piatta per assicurare una perfetta aderenza alla zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra di cottura per usare tutto il calore prodotto.

- Accertarsi sempre che la base della pentola sia completamente pulita e secca: ciò garantisce che le pentole aderiscano perfettamente alle zone di cottura e che entrambe le pentole e il piano cottura restino in funzione a lungo.
- Evitare di usare lo stesso pentolame usato per bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas possono aver deformato la base della pentola, impedendole di aderire correttamente alla superficie.
- Non lasciare mai accesa una zona di cottura senza una pentola sopra; questa operazione potrebbe danneggiare la zona.

Impostazione	Normale o piastra rapida
0	Off
1	Cottura di verdura, pesce
2	Cottura di patate (vapore) zuppe, ceci, fagioli
3	Continuazione della cottura di grandi quantità di cibo, minestrone
4	Per arrostitura (media)
5	Per arrostitura (al di sopra della media)
6	Per rosolatura e per raggiungere la temperatura di ebollizione in poco tempo

Consigli e precauzioni

INDESIT

IT

! Questa apparecchiatura è stata progettata e realizzata conformemente agli standard di sicurezza internazionali. I seguenti avvertimenti vengono forniti per motivi di sicurezza e vanno letti con attenzione.

Norme di sicurezza generali

- Queste istruzioni sono valide unicamente nei paesi il cui simbolo compare nel manuale e sulla targhetta del numero seriale che si trova sul dispositivo.
- Il dispositivo è stato progettato per uso domestico all'interno della casa, e non è stato previsto per uso commerciale o industriale.
- Il dispositivo non va installato all'aria aperta, anche in aree coperte. È estremamente pericoloso lasciare il dispositivo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare il dispositivo a piedi nudi o con le mani e i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchiatura deve essere usata da adulti unicamente per la preparazione di alimenti conformemente alle istruzioni delineate nel manuale d'istruzioni. Qualsiasi altro uso del dispositivo (ad esempio per riscaldare la stanza) costituisce un uso scorretto ed è pericoloso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da un uso sbagliato, scorretto e irragionevole del dispositivo.**
- Il manuale d'istruzioni accompagna un dispositivo di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato fra 2 mobili).
- **Non toccare le resistenze o alcune parti della porta del forno quando il dispositivo è in uso; queste componenti diventano estremamente calde. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- Accertarsi che i cavi di alimentazione o altri dispositivi elettrici non entrino in contatto con le parti calde del forno.
- Le aperture usate per la ventilazione e la dispersione del calore non vanno mai coperte.
- Non usare pentole instabili o danneggiate sulle zone di cottura, per evitare spargimenti accidentali. Accertarsi che le maniglie delle pentole siano girate verso il centro del piano cottura per evitare bruciature accidentali.
- Usare sempre guanti da forno quando viene posizionato o rimosso il pentolame in/dal forno.
- Non usare liquidi infiammabili (alcol, petrolio, ecc.) vicino al dispositivo mentre è in uso.
- Non posizionare materiali infiammabili nello scomparto di stoccaggio inferiore o all'interno del forno. Se il dispositivo viene accidentalmente acceso, si potrebbe incendiare.
- Verificare sempre che le manopole siano in posizione • quando il dispositivo non è in uso.
- Per scollegare l'apparecchiatura, estrarre sempre la spina dalla presa e non tirare mai il cavo.
- Non eseguire mai interventi di pulizia o manutenzione senza aver scollegato il dispositivo dalla presa di corrente.
- Se il dispositivo si rompe, non cercare in nessun caso di eseguire le riparazioni in modo autonomo. Le modifiche o riparazioni eseguite da persone non esperte possono causare seri danni o malfunzionamenti. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta aperta del forno.
- Le superfici interne dello scomparto (ove presenti) si potrebbero surriscaldare.
- Il piano cottura in ceramica resiste agli urti meccanici, ma si potrebbe rompere (o fratturare) se colpito con un oggetto appuntito ad esempio uno strumento. Nel caso in cui ciò si verifichi, scollegare il dispositivo immediatamente dalla presa di corrente e contattare il Centro Assistenza.
- Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per almeno 30 minuti dopo essere state spente.
- Tenere eventuali oggetti che si potrebbero sciogliere lontano dal piano cottura (ad esempio oggetti di plastica e alluminio o prodotti con elevato contenuto di zucchero). Fare attenzione quando viene usata pellicola di plastica e pellicola di alluminio o imballaggi: se posizionati su superfici ancora calde, questi oggetti possono provocare gravi danni alla manoopola.
- Non posizionare oggetti metallici, quali ad esempio coltelli, cucchiai, coperchi di pentole, ecc., sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Il dispositivo non va usato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, da persone inesperte o da chiunque non abbia familiarità col prodotto. Queste persone dovrebbero essere supervisionate da altre persone che si assumano la responsabilità della loro sicurezza o ricevere istruzioni preliminari relativamente al funzionamento del dispositivo.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Se il fornello viene posizionato su un piedistallo, prendere le precauzioni necessarie per evitare che il dispositivo scivoli dal piedistallo.

Smaltimento

- Quando vengono smaltiti i materiali dell'imballaggio: rispettare le normative locali di modo che sia possibile riutilizzare la confezione.
- La Direttiva Europea 2002/96/EC relativa allo Smaltimento delle strumentazioni Elettriche ed Elettroniche (WEEE) dichiara che gli elettrodomestici non vanno smaltiti servendosi del normale circuito per i rifiuti urbani. I dispositivi al fine del ciclo di vita vanno raccolti separatamente per ottimizzare il costo di ri-utilizzo e riciclaggio dei materiali all'interno della macchina, evitando al tempo stesso potenziali danni all'atmosfera e alla salute pubblica. Il simbolo del cestino tagliato, presente su tutti i prodotti, indica al proprietario i suoi obblighi relativamente alla raccolta separata dei rifiuti.
  Per ulteriori informazioni riguardanti il corretto smaltimento degli elettrodomestici alla fine del ciclo di vita i proprietari possono contattare il servizio pubblico indicato dal rivenditore presso il quale hanno acquistato il dispositivo.

Cura e manutenzione

IT

Spegnimento dell'apparecchiatura

Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di eseguire eventuali interventi di manutenzione.

Pulizia del forno

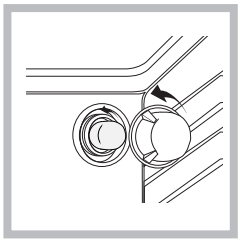
! Non usare mai detergenti a vapore o a pressione sul dispositivo.

- Pulire la parte in vetro del forno servendosi di una spugna e di un detergente non abrasivo. Quindi, pulire con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi o raschietti affilati in metallo che potrebbero graffiare la superficie e provocare rotture del vetro.
- Le componenti esterne in acciaio inossidabile o smaltate, così come le guarnizioni in gomma, possono essere pulite servendosi di una spugna immersa in acqua tiepida e sapone neutro. Servirsi di prodotti specializzati per la rimozione delle macchie ostinate. Dopo la pulizia risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare polveri abrasive o sostanze corrosive,
- La parte interna del forno dovrebbe teoricamente essere pulita dopo ogni uso, mentre è ancora tiepida. Usare acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come stoviglie di uso quotidiano, e possono anche essere lavati in lavastoviglie.
- La sporcizia e il grasso vanno rimosse dal pannello di controllo servendosi di una spugna non abrasiva o di un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile si può macchiare con acqua depositata sulla sua superficie a lungo, o con detergenti aggressivi che contengono fosforo. Consigliamo di risciacquare e asciugare con cura le superfici in acciaio.

Ispezione delle guarnizioni del forno

Verificare con regolarità le guarnizioni della porta. Se le guarnizioni sono danneggiate, contattare il centro di assistenza post-vendita più vicino. Consigliamo di non usare il forno fino a che non sono state sostituite le guarnizioni.

Sostituzione della lampada del forno



1. Dopo aver scollegato il forno dalla presa di corrente, togliere il coperchio in vetro coprendo la presa della lampada (cfr. figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una simile: tensione 230 V, wattaggio 25 W, attacco E 14.
3. Riapplicare il coperchio in vetro e ricollegare il forno alla rete elettrica

! Non usare le lampadine del forno per l'illuminazione ambientale.

Pulizia del piano di cottura in vetro ceramica

! Non usare detergenti abrasivi o corrosivi (ad esempio, prodotti in lattina per la pulizia di barbecue e forni), prodotti per la rimozione di macchie, prodotti anti-ruggine, detergenti in polvere o spugne con superfici abrasive: questi prodotti potrebbero graffiare la superficie.

- Di norma basta lavare il piano cottura con una spugna umida e asciugare con un rotolone da cucina.
- Se il piano di cottura è particolarmente sporco, strofinarlo con un apposito prodotto per la pulizia del vetroceramica e asciugare bene.
- Per rimuovere lo sporco più ostinato, usare un raschietto adeguato (non fornito in dotazione col dispositivo). Rimuovere eventuali perdite non appena possibile, senza aspettare che il dispositivo si raffreddi, per evitare che i residui formino depositi difficili da rimuovere. Sarà possibile ottenere risultati eccellenti usando una spugnetta "paglietta" progettata appositamente per le superfici in vetro-ceramica, immersa in acqua saponata.
- Nel caso in cui si siano sciolte sostanze di plastica o zucchero sul piano cottura, rimuoverle immediatamente col raschietto, mentre la superficie è ancora calda.
- Quando è pulita, il piano cottura può essere trattato con un apposito prodotto di manutenzione: la pellicola invisibile lasciata dal prodotto protegge la superficie da gocciolamenti in fase di cottura. Questa manutenzione va eseguita mentre il dispositivo è tiepido (non caldo) o freddo.
- Ricordare sempre di risciacquare il dispositivo con acqua pulita e di asciugarlo completamente: i residui possono formare delle croste durante i successivi processi di cottura.

Detergenti per piani di cottura in vetroceramica	Disponibili da
Raschietto vetro Raschietti con lama appuntita	Negozi di Fai Da Te
Lame sostitutive	Negozi di Fai da Te, Supermercati, Farmacie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Negozi Co-op, grandi magazzini, Negozi regionali della Rete Elettrica, supermercati

Assistenza

! Non avvalersi mai dei servizi di un tecnico non autorizzato.

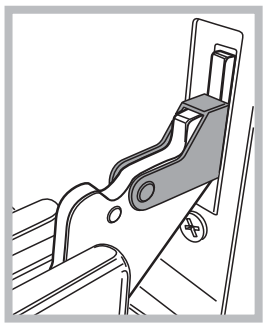
Disporre sempre delle seguenti informazioni:

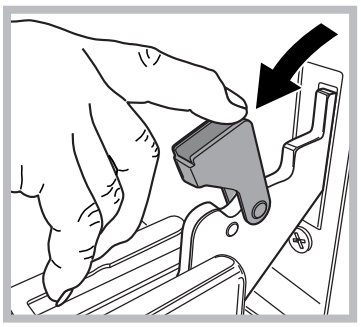
- Il tipo di problema riscontrato.
- Il modello del dispositivo (Mod.).
- Il numero seriale (S/N).

Le ultime due informazioni si trovano sulla targhetta informativa presente sul dispositivo.

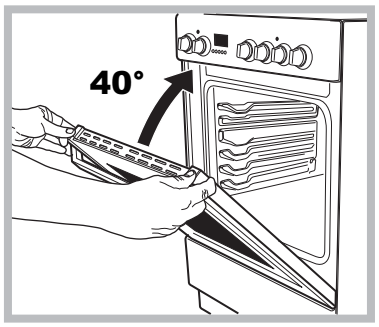
Rimozione e inserimento della porta del forno:

1.Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).

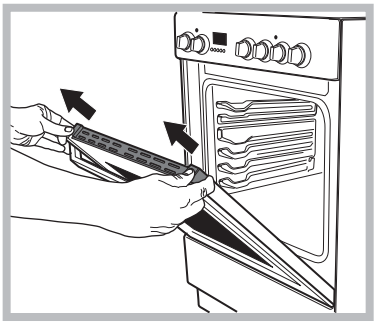




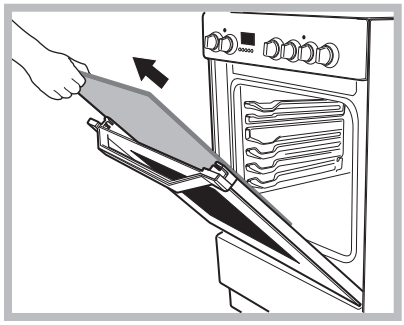
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto)



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".

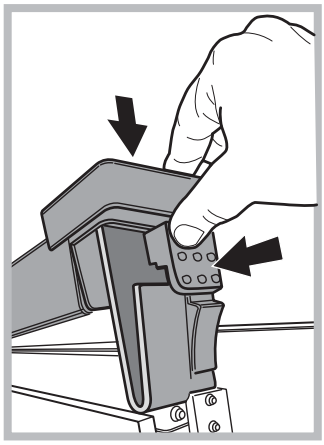


6. Sostituire il vetro.

AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!

AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.
8.Aprire la porta completamente.
9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10.Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

Pulizia assistita da vapore del forno*

Questo metodo di pulizia viene consigliato in particolare per la cottura di carni particolarmente grasse (arrosti).

Il processo di pulizia consente di facilitare la rimozione della sporcizia dalle preti del forno generando un vapore che viene creato all'interno della cavità del forno per una pulizia facilitata.

! Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:
- Rimuovere eventuali residui e grasso dalla parte inferiore del forno.
- Rimuovere eventuali accessori del forno (griglie e leccarde).

Eseguire le summenzionate operazioni conformemente alla seguente procedura:
1. Versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel ripiano inferiore. Nei modelli senza leccarda, usare una teglia e posizionarla sulla griglia nella parte inferiore del ripiano.
2. Selezionare la funzione del forno
Modalità PARTE BASSA" e impostare la temperatura a 100 ° C;
3. Tenerla in forno per 15 minuti;
4. Spegnere il forno;
5. Dopo che il forno si è raffreddato, aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare l'eventuale acqua residua dalla cavità dopo aver completato la pulizia.

Quando la pulizia a vapore è completa, in particolare dopo aver cucinato alimenti grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario completare la pulizia con un metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente.

! Eseguire la pulizia unicamente a forno freddo!

Rispettare e tutelare l'ambiente

- Tenere sempre chiusa la porta del forno quando vengono usate le modalità GRILL e GRATIN. Sarà così possibile ottenere risultati migliori risparmiando al tempo stesso energia (all'incirca il 10%).
- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.

- Ottimizzare il calore residuo del piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa,e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

* Disponibile solo in alcuni modelli.

Installation

INDESIT

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

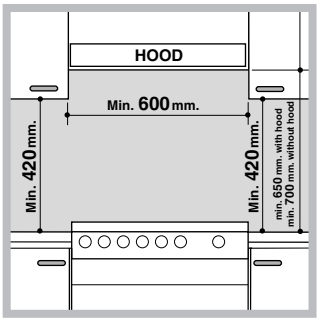
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

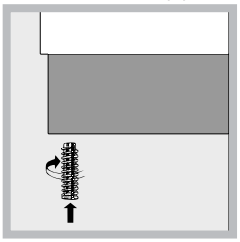
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.

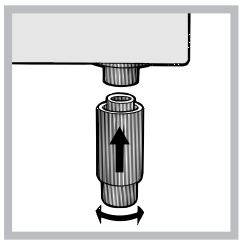


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds* de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (vedi figura).





Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

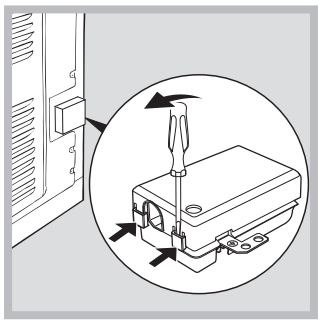
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afind'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;



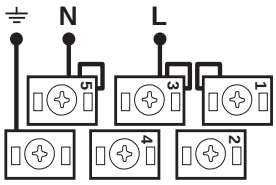
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

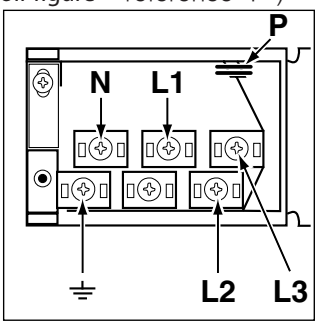
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

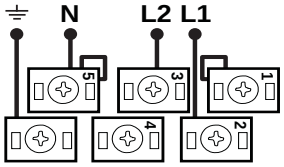


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

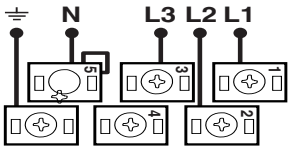


*N'existe que sur certains modèles

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

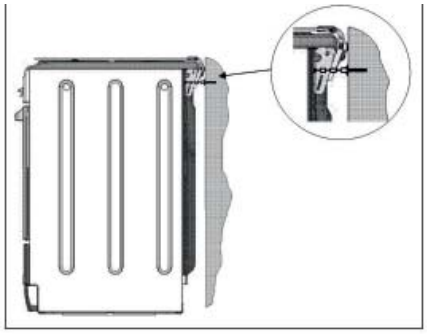
Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !
La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.
Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

Utilisation du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT
Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Programmes de cuisson manuels

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme.
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.

Programme **FOUR INFERIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.

Programme **Four "Décongélation"**

Position du bouton thermostat "M" : quelconque
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.

Programme **FOUR INFERIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) est branché. Cette position est conseillEe pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

FR

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE*

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :
: minuteur heures, minutes
: durée cuisson
: fin de cuisson
: sélection temps à rebours
: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches

La touche sert à augmenter le temps.
La touche sert à diminuer le temps.
Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.
Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

Régler le volume du signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche pour régler le volume du signal acoustique.
Départ cuisson différé avec durée établie
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson.
Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

   A 0:30

   En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre "A" (AUTO)
3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

   A 13:00

*N'existe que sur certains modèles

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

   A 10:00

La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.
Pour annuler une cuisson déjà programmée
Appuyez simultanément sur les touches et
Fonction minuterie
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.
Appuyez sur la touche il y a affichage de:

0:00

A l'aide des touches et sélectionnez le temps désiré.
En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches et) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

La manette du minuteur fin de cuisson *

Certains modèles sont équipés d'un programmateur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette

dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse, programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole .
Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	**Surgelés**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans	1.5	2	5	200	70-75
	lèchefrite)	-	2	5	200	70-75
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Sous ventile'	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 – 1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5 – 2,0	3	20	180-190	55-60

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

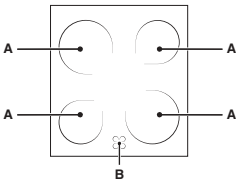
! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".
L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :



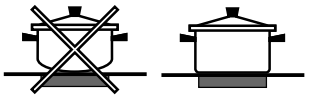
A. Foyers radiants/ hilite
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants ou hilite
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;

- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Précautions et conseils

INDESIT

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.
A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et le "nettoyage automatique différé" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.

Nettoyage du four vapeur assisté par*

Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandé après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en faciliter le nettoyage.

! Important! Avant de commencer le nettoyage à vapeur:
-Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four
   Programme INFERIEUR
   et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Dimensions du four HxLxP	32,4 x 45,5 x 41,3 cm	
Volume	61 l	
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm	
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique	
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique	
Plan de cuisson vitrocéramique	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption Max. plan de cuisson	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200W
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1, Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.	
	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)	

*N'existe que sur certains modèles

INDESIT

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

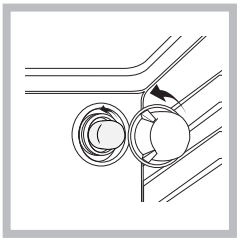
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

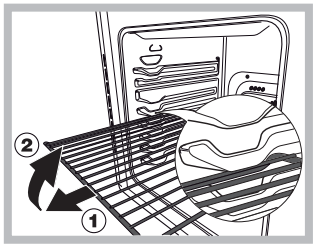
! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette ŕ lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

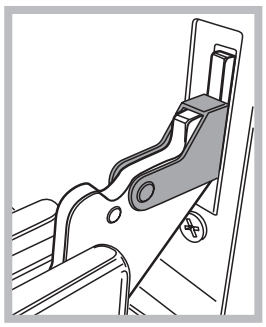


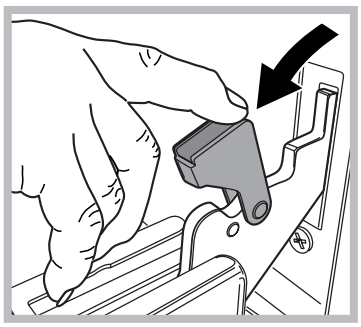
ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

FR

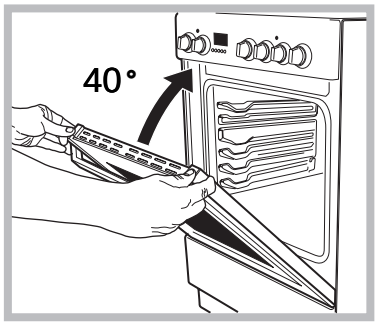
Démontage et remontage de la porte du four :

1.Ouvrir la porte
2.Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)

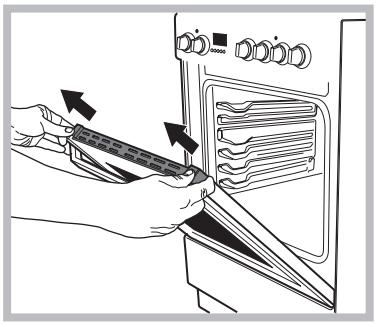




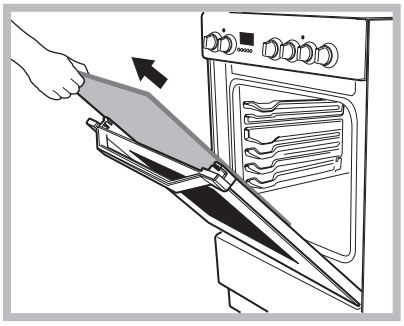
3.Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4.Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5.Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien



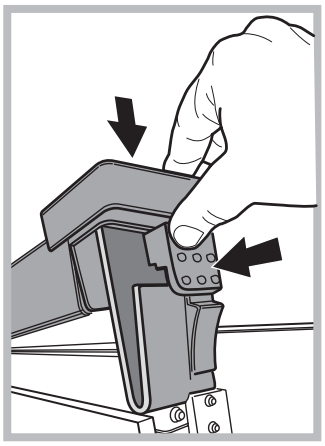
6.Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas etre utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

7.Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.

8.Ouvrir la porte complètement.
9.Refermer les cavaliers (voir photo)



10.Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Assistance

Attention :
L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Instalace

INDESIT

CZ

! Před použitím Vašeho nového spotřebiče si prosím přečtěte tento návod k použití. Obsahuje důležité informace vztahující se k bezpečné instalaci a použití spotřebiče.

! Návod k použití si uschovejte k pozdějšímu použití. Dbejte na to, aby při prodeji či jinému přesunu spotřebiče byl návod k použití předán společně se spotřebičem.

! Zařízení musí být nainstalováno kvalifikovanou osobou v souladu s poskytnutými instrukcemi.

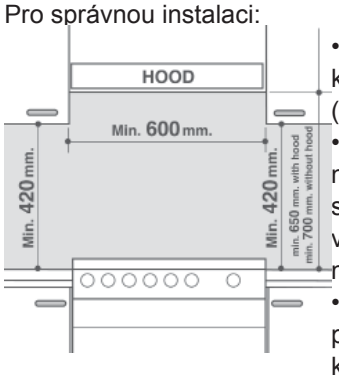
! Jakékoli nezbytné úpravy nebo údržba musí být prováděny po odpojení vařiče ze sítě.

Umístění a vyrovnání

! Je možné umístit spotřebič vedle kuchyňské linky, výška linky však nesmí přesáhnout výšku vařiče.

! Dbejte na to, aby byla stěna linky vyrobena z nehořlavého a tepelně odolného materiálu (90°C).

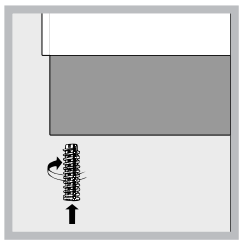
Pro správnou instalaci:

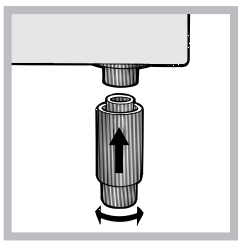


- Umistěte spotřebič do kuchyně, jídelny či obýváku (ne do koupelny).
- Pokud je vařič výše než vedlejší skříňky (linka), spotřenič musí být ve vzdálenosti nejméně 600 mm od skříněk.
- Pokud je varná plocha nainstalována pod kuchyňskou linku, musí být dodržena minimální vzdálenost 420 mm mezi linkou a horní částí varné plochy. Pokud je stěna skříňky (linky) vyrobena z hořlavého materiálu, minimální vzdálenost se prodlužuje na 700 mm (viz obrázek).
- Za varnou plochu neumisťujte žaluzie, ledaže mezi nimi a sporákem ponecháte 200 mm místa.
- Digestořmusí být nainstalována podle instrukcí v příslušném návodu na použití.

Vyrovnání

Pokud je nezbytné vyrovnat spotřebič, našroubujte vyrovnávací nohy na každý z rohá ve spodní části sporáku (viz obrázek).





Nohy pasují do otvorů ve spodní části sporáku.

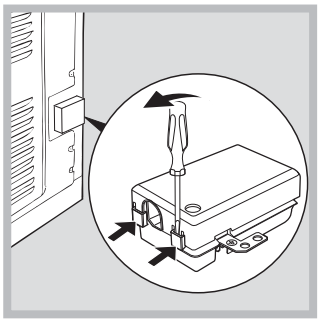
Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dveře

Elektrické připojení

Montáž napájecího kabelu

Chcete-li otevřít svorkovnici:

- vložte šroubovák do boční strany krytu svorkovnice
- vytáhněte kryt

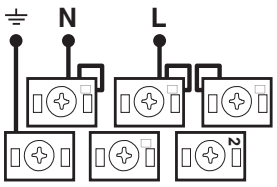


Pro montáž kabelu následujte instrukce:

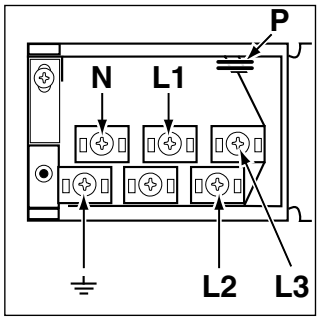
•Povolte upínací šroub kabelu a kontaktní šrouby drátů.

! Propojky jsou v továrně přenastaveny na jednofázové 230V připojení (viz obrázek).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

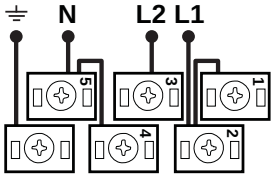


- Chcete-li provést elektrické připojení, jak je znázorněno na obrázcích, použijte dvě propojky uvnitř krabice (viz obr. - označeno “P”).

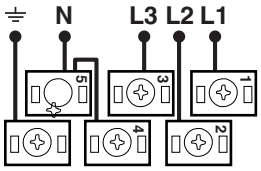


* Dostupné pouze ve vybraných modelech.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

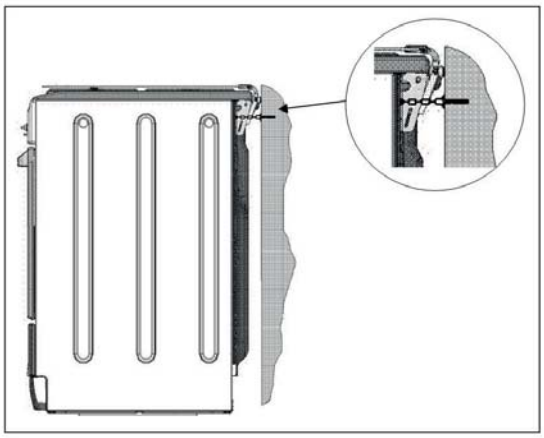


- Připevněte napájecí kabel utažením kabelové svorky a přikrytjte krytem.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti
Nainstalujte standardní vidlici, která odpovídá zatížení uvedené na typovém štítku (viz tabulka technických parametrů).
Spotřebič musí být připojen přímo k síti pomocí vícepólového spínače s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm, instalovaných mezi zařízení a síť. Spínač musí být vhodný pro uvedenou zátěž a musí být v souladu s platnými elektrotechnickými předpisy (zemnící vodič nesmí být přerušen přepínačem). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby na žádném místě nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °.

Před připojením přístroje do elektrické sítě se ujistěte že:
- je spotřebič uzemněný a zástrčka v souladu se zákonem.
- Zásuvka vydrží maximální výkon spotřebiče, který je označený na štítku.
- Napětí je v rozsahu mezi hodnotami uvedenými na štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Pokud není zásuvka kompatibilní se zástrčkou, požádejte autorizovaného technika o výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo rozdvojky.

! Jakmile byl spotřebič instalován, musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupná.
! Kabel nesmí být ohnutý nebo stlačený.
! Kabel musí být pravidelně kontrolován a nahrazen pouze autorizovanými techniky.
! Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost, pokud nejsou dodržena tato bezpečnostní opatření.



Bezpečnostní řetěz

! Aby se zabránilo náhodnému naklonění přístroje, např. dítě lezoucí na troubu, musí být nainstalován bezpečnostní řetěz.
Vařič je vybaven bezpečnostním řetězem, který se připevní šrouby na stěnu (není se sporákem dodáván) za sporák ve výšce, jako je řetěz připevněn ke sporáku.
Šrouby a hmožděnky vyberte podle typu materiálu, ze kterého je vyrobena stěna za sporákem. Je-li hlava šroubu menšé´í než 9 mm v průměru, použijte podložku. Betonová stěna vyžaduje šroub o minimálním průměru 8 mm a délce 60 mm.
Ujistěte se, že je řetěz upevněn na stěnu za sporákem tak, aby byl po instalaci napnutý a rovnoběžný se zemí.

Spuštění a použití

INDESIT

CZ

TABULKA VLASTNOSTÍ	
Rozměry sporáku (VxŠxH)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Objem	61 l
Rozměry vztahující se k prostoru trouby	šířka 42 cm hloubka 44 cm výška 8,5 cm
Napětí a kmitočet	Viz štítek
Keramická deska Přední levá Zadní levá Zadní pravá Přední pravá Max. spotřeba sklokeramické varné desky	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W

ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN

Přenesené nařízení Komise (EU) č. 65/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES.
Přenesené nařízení Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES.
Nařízení EN 60350-1,
Nařízení EN 50564
ízení EN 60350-2,

Spotřeba energie přirozeným prouděním vzduchu - ohřívací režim: —
běžný režim —

Deklarovaná spotřeba energie pro nucené proudění Třída – ohřívací režim:
Pečení.

Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnicemi Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EHS ze dne 12/12/06 (Nízké napětí) a následných změn - 2004/108/EHS z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) a následné změny - 93/68/EHS ze dne 22/07/93 a ve znění pozdějších předpisů. 2002/96/EC 1275/2008 (pohotovostní režim/režim vypnuto).

! Při prvním použití spotřebiče, zahřejte prázdnou troubu se zavřenými dveřmi na maximální teplotu po dobu nejméně půl hodiny. Před vypnutím trouby a otevřením dvířek se ujistěte, že je místnost dobře větraná. Zařízení může vydávat mírně nepříjemný zápach způsobený pálením ochranných látek použitých při výrobním procesu.
! Před použitím spotřebiče odtraňte všechny plastové folie po stranách přístroje.
! Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby, zabráníte tak poškození smaltovaného povrchu.

Spuštění trouby

1. Před otočením knoflíku zvolte požadovaný režim.
2. Otočením knoflíku termostatu vyberte požadovanou teplotu.

Podrobný seznam režimů vaření a doporučené teploty najdete v příslušné tabulce (viz Tabulka pro pečení).

! Je-li spotřebič vybaven elektrickým programátorem*, pro použití elektrické trouby stiskněte najednou tlačítka a (na displeji se objeví symbol) předtím, než vyberete požadovaný režim vaření.

Během vaření je vždy možné:
- Změnit požadovaný režim otočením knoflíku.
- Změnit teplotu otočením knoflíku termostatu.
- Nastavit celkovou dobu pečení a dobu ukončení pečení (viz níže).
- Přestat vařit otočením výběrového knoflíku do pozice 0.

! Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby, zabráníte tak poškození smaltovaného povrchu. Pokud pouze grilujete na rožni, použijte pozici 1.

! Nádobí umisťujte vždy na rošty.

Kontrolka termostatu

Po rozsvícení se trouba ohřívá. Při zhasnutí dosáhla trouba požadované teploty. V tomto okamžiku se kontrolka rozsvěcuje a vypíná střídavě, což znamená, že termostat funguje a udržuje teplotu na konstantní úrovni.

Světlo trouby

Rozsvítí se zapnutím výběrového tlačítka do jiné pozice, než je 0. Po celou dobu provozu trouby zůstane rozsvícené. Výběrem se světlo rozsvítí bez aktivace topných těles. w

* Dostupné pouze ve vybraných modelech.

CZ

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).**

BEŽNÝ REŽIM TROUBY

Zapnou se obě (spodní i horníú topná tělesa. Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt. Použijete-li více než jeden rošt, teplo bude rozděleno nerovnoměrně.

Pečící režim

Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zaručí jemné a rovnoměrné rozprostření tepla po celé troubě. Režim je ideální pro pečení a vaření potravin citlivách na teplotu (koláče, které kynou) a pro přípravu pečiva na 3 přihrádkách zároveň.

Režim RYCHLÉHO PEČENÍ

Zapne se topné těleso a ventilátor, které zaručí důslednou a jednotnou distribuci tepla po troubě.
Pro tento režim není nutné troubu předehřívat. Režim je obzvláště vhodný pro rychlé vaření předvařených balených jídel (zamrazení nebo předvařená). Nejlepší výsledek dosáhnete použitím pouze jednoho roštu.

Režim VÍCENÁSOBNÉHO PEČENÍ

Zapnou se všechna topná tělesa (spodné, horní i kruhové) a začne pracovat ventilátor. Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.

Režim PIZZA

Zapne se kruhové topné těleso a topná tělesa na dně trouby a aktivuje se ventilátor. Tato kombinace ohřívá troubu velmi rychle tak, že vyprodukuje značné množství tepla, a to zejména z topného tělesa ve spodní části. Používáte-li více než jeden rošt ve stejnou dobu, v polovině pečení přehoďte nádoby.

Režim GRILOVÁNÍ

Střední část horního topného tělesa pracuje. Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou teplotu povrchu (telecí a hovězí steaky, svíčková a roštěná). Tento způsob pečení používá omezené množství energie a je ideální pro grilování malých jídel. Pokrm umistěte do středu roštu. Pokud bude v rozích, nebude rozvnoměrně uvařený.

Režim GRATINOVÁNÍ VENTILACE

Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je součástí) a ventilátor. Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření, které poskytují topná tělesa prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu uvnitř trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožňuje teplu proniknout přímo do potraviny.

! Režimy GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ musí být prováděny se zavřenými dvířkami.

ROZMRAZOVACÍ režim

Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporučuje se to pro rozmrazování všech typů potravin, hlavně těch, které nepotřebují pro rozmrazení
teplo. Např. polárkové dorty, smetana nebo
pudinky a ovocné dezerty. Používáním ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí na polovinu. V případě masa, ryb a chleba je možné zrychlit proces rozmrazování použitím režimu VÍCENÁSOBNÉ pečení a nastavením
teploty na 80° - 100°C.

Režim SPODNÍ VENTILACE

Zapne se spodní topné těleso a ventilátor.
které umožní distribuci tepla po celém objemu
trouby. Kombinace je vhodná pro lehké
vaření zeleniny a ryb.

SPODNÍ režim

Aktivuje se spodní topné těleso. Tato pozice
se doporučuje pro vylepšení pokrmů
(na peřícím plechu), které jsou již upečené na povrchu,
ale potřebují dovařit uvnitř nebo
na moučníky pokryté ovocem nebo marmeládou, které
vyžadují mírné zabarvené na povrchu. Tato
funkce neumožňuje maximální

teplotu v troubě (250°C)
a proto není doporučeno vařit pokrmy pouze na tomto nastavení, vyjma koláčů a dortů (pečené na teplotu 180°C nebo nižší).

Praktické rady při vaření

! Při režimu GRILOVÁNÍ umístěte pečící plech do pozice 1, aby sbíral kapající tuk.

GRIL

- Rošt umistěte do pozice 3 nebo 4. Pokrm dejte na prostřední rošt.
- Doporučujeme nastavit vákon na maximum. Horní topné těleso je řízeno termostatem a nemusí nepřetržitě pracovat .

PIZZA

- Použijte lehkou hliníkovou pánev na pizzu. Umistěte na rošt.
  Chcete-li dosáhnout křupavé kůrky, neumisťujte pod pizzu pečící plech, zabraňuje to vytvoření kůrky a prodlouží to čas pečení.
- Má-li pizza hodně náplně, doporučujeme pizzu v polovině vaření posypat mozzarellou.

Použití časovače vaření*

1. Chcete-li nastavit bzučák, otočte knoflík ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček o téměř jednu celou otáčku.
2. Pro nastavení požadovaného času otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček. vyrovnejte minuty na knoflíku ČASOVAČE s indikátorem na ovládacím panelu.
3. Po vypršení nastaveného času se spustí bzučák a trouba se vypne.
4. Pokud je trouba vypnutá, časovač vaření může být využit jako běžný časovač.

! Pro manuální použití trouby (bez vypnutí časovačem), otočte knoflík ČASOVAČE VAŘENÍ na symbol ✋.

* Only available in certain models.

Plánování vaření s elektronickým programátorem *

Nastavení hodin
Po připojení spotřebiče k síti nebo po výpadku proudu se displej automaticky vynuluje a začne blikat. Nastavení času:
1. Stiskněte najednou tlačítk DOBA VAŘENÍ a KONEČNÝ ČAS VAŘENÍ.
2. Tlačítka držte stlačená po 4 vteřiny nastavte přesný čas tlačítky + a -. Tlačítko + hodiny přidává a – ubírá.
Po nastavení času se programátor automaticky přepne na manuální režim.

Nastavení časovače
Časovač umožňuje nastavení odpočítávadla. Po vypršení časového limitu se spustí bzučák.
Pro nastavení časovače postupujte následovně:
1. stiskněte tlačítko ČASOVAČ. Displej ukáže: 🔔.
2. Pomocí tlačítek + a – na požadovaný čas.
3. Po puštění tlačítek časovač začne odpočítávat a čas se zobrazí na displeji.

10:00

4. Po vypršení časového limitu se spustí bzučák, který lze vypnout stisknutí jakéhokoli tlačítka (vyjma + a -). 🔔 Symbol zhasne.

! Časovač ovšem nezapne ani nevypne troubu.

Nastavení hlasitosti bzučáku
Po výběru a potvrzení nastavení času, pomocí tlačítka – nastavíte hlasitost bzučáku.

Nastavení doby vaření se zpožděním
Nejprve se rozhodněte, který režim chcete použít. Nastavte teplotu pomocí výběrového knoflíku a knoflíku termostatu.
Nyní je možné nastavit dobu vaření.
1. Stiskněte tlačítko DOBA VAŘENÍ.
2. Tlačítka držte stlačená po 4 vteřiny nastavte přesný čas tlačítky + a -. Pokud chcete nastavit čas na 30 minut:

^ 0:30

3. 4 vteřiny po puštění tlačítek se znovu na displeji objeví aktuální čas (např. 10.00) se symbolem a písmenem A (automatický).
Dále je třeba nastavit konečný čas vaření:
4. Stiskněte tlačítko KONEC DOBY VAŘENÍ.
5. Tlačítka držte stlačená po 4 vteřiny nastavte přesný konečný čas tlačítky + a -. Chcete-li vařit do 13.00 hodin, displej ukáže:

^13:00

6. 4 vteřiny po puštění tlačítek se znovu na displeji objeví aktuální čas (např. 10.00) se symbolem a písmenem A (automatický).

A 10:00

Trouba je nyní nastavena na automatické spuštění ve 12.30 a vypnutí za 30 min, v 13.00.

Nastavení doby vaření s okamžitým spuštěním
Pro nastavení doby vaření následujte výše popsané instrukce (body 1-3).

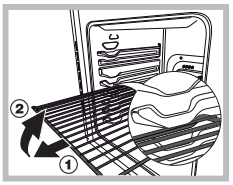
! Objeví-li se písmeno A, znamená to, že je doba vaření I konečný čas vaření nastavo na AUTOMATICKÝ režim. Pro přepnutí trouby do manuálního režimu, stiskněte po každém vaření v automatickém režimu najednou tlačítka DOBA VAŘENÍ a KONEČNÝ ČAS VAŘENÍ.

! Po celou dobu vaření zůstane symbol na displeji.

Nastavená doba vaření se může na displeji kdykoli objevit stisknutím tlačítka DOBA VAŘENÍ a konečný čas vaření se zobrazí pomocí stisknutí tlačítka KONEČNÝ ČAS VAŘENÍ. Po vypršení časového limitu se ozve bzučák. Pro zastavení stiskněte jakékoli tlačítko vyjma + a -.

Zrušení předešle nastavené doby vaření
Stiskněte najednou tlačítk DOBA VAŘENÍ a KONEČNÝ ČAS VAŘENÍ.

Úprava nebo zrušení předešlého nastavení
Navolená data lze kdykoli změnit stisknutím odpovídajícího tlačitka (časovače, doby vaření nebo konečný čas vaření) a tlačítko + a -.
Po zrušení doby vaření se automaticky zruší i konečný čas.
Je-li trouba již naprogramována, nepřijme konečný čas vaření, který končí před začátkem již naprogramovaného času.



UPOZORNĚNÍ Trouba je vybavena zarážkami zabraňujícími vypadnutí roštů z trouby (1).
Chcete-li rošt vyjmout, uchopte rošt zepředu, nadzdvihněte jej a vytáhněte (viz nákres 2).

Tabulka pečení

Režimy vaření	Potraviny	Hmotnost (v kg)	Pozice roštu	Čas předehřátí (v minutách)	Doporučená teplota	Čas péčení (minuty)
Běžné pečení	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 (křehké pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečení	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné zákusky	1	2 a 3	15	180	40-45
	Švestkový koláč	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové koláče	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 roštech)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Malé zákusky (na 2 roštěch)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Krémové pusinky (na 2 roštech)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Krémové pusinky (na 3 roštech)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 roštech)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Pěnové dortíky (na 3 roštech)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Rychlé pečení	**Zamrazené pokrmy**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cuketové a krevetové závin	0.4	2	-	200	20
	Špenátový závin	0.5	2	-	220	30-35
	Záviny	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rolky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuřecí kousky	0.4	2	-	220	15-20
	Předvařené pokrmy					
	Kuřecí křídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvé potraviny					
	Sušenky (křehké pečivo)	0.3	2	-	200	15-18
	Švestkový koláč	0.6	2	-	180	45
	Sýrové pečivo	0.2	2	-	210	10-12
Vícenásobné pečení	Pizza (na 2 roštech)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře+brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 roštech)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 roštech)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškotový moučník (na 1 roštu)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškotový moučník (na 2 roštech)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané koláče	1.5	3	15	200	25-30
Režim pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2 a 3	10	180	60-70
Barbecue	Platejs a sépie	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalamáry a krevety	0.6	4	-	Max	8-10
	Sépie	0.6	4	-	Max	10-15
	Treska	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 a 4	-	Max	15-20
	Telecí steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Párky	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgry	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrely	1	4	-	Max	15-20
	Toasty	4 a 6	4	-	Max	3-5
Gratinování	Grilované kuře	1.5	2	10	200	55-60
	Sépie	1.5	2	10	200	30-35
Spodní ventilace	Cejn	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Treska	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Ryby ve fólii	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Míchaná zelenina (typ ratatoulle)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Pečená zelenina	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Spodní	Pro zdokonalování vaření					

Použití sklokeramické desky

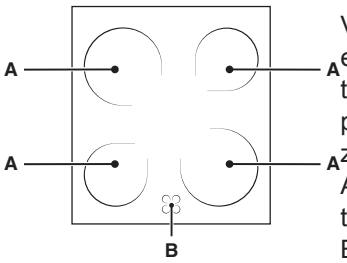
CZ

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

Zapnutí a vypnutí varných zón

Pro zapnutí varné z=ony otočte odpovídajícím kňoflíkem ve směru hodinových ručiček.
Pro vypnutí otočte knoflíkem proti směru hodinovách ručiček do pozice 0.
Rozsvítí-li se kontrolka VARNÁ ZÓNA ZAPNUTA, znamená to, že je v provozu alespoň jedna plotna.

Varné zóny:

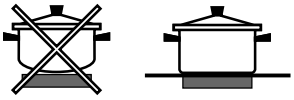


Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Jsou-li v provozu, následující prvky zčervenají:
A.Varné zóny se sálavými topnými tělesy.
B. Kontrolka indikátoru zbytkového tepla. toto ukazuje, že je teplota odpovídající varné zóny větší než 60°C, i když bylo topné těleso vypnuto.

Popis topných těles
Kruhová topná tělesa zčervenají 10-20 vteřin po zapnutí. Kromě obvyklých výhod, které sálavá topná tělesa přinášejí zaručují rovnoměrné rozložení tepla .
Sálavá tělesa vyzařují velké množství tepla a světla, jakmile se zapnou, nabízí následující praktické výhody:
· rychlé ohřívání (v poměru s plynovými hořáky)
· rychlé pečení
· rovnoměrnou teplotou po celé troubě (kvůli kruhovým topným tělesům)

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

Praktické rady při použití varné desky
- Abyste zajistili maximální přilnavost k varné desce, používejte hrnce se silným a plochým dnem.



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

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

Respekt a ochrana životního prostředí

- Používáte-li režimy GRIL a GRATINOVÁNÍ vždy zavřete dvířka trouby. Dosáhnete tak lepších výsledků při úspoře energie (průměrně 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.

- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Vytěžte ze zbytkového tepla vaší varné desky co nejvíce vypnutím litinových plotýnek 10 minut před koncem doby vaření a sklokeramických plotýnek 5 minut před koncem doby vaření.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Opatření a rady

INDESIT

CZ

! Spotřebič byl zkonstruován a vyroben v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Následující varování uvádíme z bezpečnostních důvodů a musí být pečlivě pročteny.

Všeobecná bezpečnost

- Tyto instrukce jsou platné pouze pro země, které mají zobrazený symbol v návodu a na štítku umístěném na spotřebiči.
- Spotřebič byl zkonstruován pro použití v domácnostech a není zamýšleno pro komerční či průmyslové využití.
- Spotřebič nesmí být umístěn venku, ani v zakrytých částech. Je velmi nebezpečné spotřebič ponechat na deěti a bouřce.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama nebo mokrýma nebo vlhkýma rukama a nohama.
- **Spotřebič smí používat pouze dospělí pro přípravu pokrmů v souladu s instrukcemi nastíněnými v této brožuře. Jiné použití spotřebiče (např. vytápění místnosti) představuje nesprávné užívání a je nebezpečné. Výrobce nemusí být zodpovědný za žádnpu škodu vzniklou nesprávným, chybným a nezodpovědným užíváním spotřebiče.**
- Návod k použití doprovází 1.třída (izolovaný) nebo 2.třída – podtřída 1. (zapuštěné mezi dvě skříně).
- **Nedotýkejte se topných těles nebo určitých částí dvířek trouby, když je spotřebič v provozu. Tyto části se ohřívají. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od sporáku.**
- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo jiného elektrického spotřebiče nedotknou horkých částí sporáku.
- Otvory používané pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Na varných zónách nepoužívejte nestabilní nebo deformované pánve, pomůže to zabránit náhodnému rozlití tekutin. Ujistěte se, že jsou rukojeti obráceny do středu varné desky. Zabráníte tak náhodnému popálení.
- Při umisťování a odstraňování nádobí na sporák vždy používejte kuchyňské rukavice.
- V blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu, nepoužívejte hořlavé tekutiny (alkohol, benzín...).
- Do spodního úschovného prostoru, ani do trouby neumisťujte hořlavý materiál. Zapne-li se náhodně spotřebič, mohou chytnout.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, ujistěte se, že jsou knoflíky v pozici.•.
- Při odpojování spotřebiče ze sítě vždy odpojte zástrčku ze zásuvky, netahejte za kabel.
- Nikdy nečistěte nebo neopravujte spotřebič, pokud není odpojen od elektřiny.
- Pokud se spotřebič rozbije, za žádných okolností se ho nepokoušejte sami opravit. Opravy prováděné nezkušenou osobou mohou způsobit zranění nebo jiné poruchy přístroje. Zkontaktujte servis.
- Neopírejte těžké předměty o dveře trouby.
- Vnější povrch spotřebiče může být horký.

- Sklokeramická deska je odolná vůči mechanickým nárazům, ale může prasknout (nebo se dokonce zlomit), je-li zasažena ostrým předmětem (např. nářadí). Pokud k tomu dojde, odpojte spotřebič od elektrické sítě a obrate se na servisní středisko.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem.
- Nezapomeňte, že varná zóna zůstává relativně horká nejméně třicet minut poté, co byla vypnutá.
- Jakékoli předměty, které se mohou roztavit, uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od varné desky. Např. plastové a hliníkové předměty nebo výrobkys vysokým obsahem cukru. Buďte obzvláště opatrní při použití plastových fólií a alobalů či jiných obalových materiálů. pokud se položí na povrch, který je stále horký, mohou způsobit vážné poškození varné desky.
- Nepokládejte kovové předměty (nože, lžíce, poklice hrnce, atd.) na varnou desku, protože může být horká.
- Přístroj nesmí být používán osobami (týká se i dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, osobami bez zkušeností nebo někým, kdo není obeznámen s produktem. Tito jedinci musí být přinejmenším pod dohledem někoho, kdo přebírá odpovědnost za jejich bezpečnost, nebo obdrží předběžné pokyny týkající se provozu spotřebiče.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

- Je-li sporák umístěn na podstavci, zajistěte sporák, aby z podstavce nespadl.

Likvidace

- Při likvidaci obalového materiálu: sledujte místní předpisy, aby mohl být obalový materiál znovu použit.

- Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) uvádí, že by domácí spotřebiče neměly být likvidovány hozením do komunálního odpadu.. Vybité zařízení musí být umístěny odděleně, aby bylo možné optimalizovat náklady na opětovné využití a recyklaci materiálů uvnitř stroje, čímž se předchází možnému poškození atmosféry a jeho zdraví. Symbol přeškrtnuté popelnice je zobrazen na výrobcíxh proto, aby majiteli připomněl jeho povinnost související s tříděním odpadu.
  Pro další informace o správné likvidaci vyčerpaných domácích spotřebičů, mohou majitelé kontaktovat správce veřejně poskytovaných služeb nebo jejich místního prodejce.

Čištění a údržba

CZ

Vypnutí spotřebiče

Před zahájením jakéhokoli čištění či údržby, spotřebič odpojte od sítě.

Čištění trouby

! Nikdy na spotřebič nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

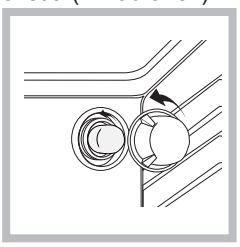
- Skleněnou část dvířek trouby čistěte mycí houbou a nedrhnoucím čističem, poté vysušte suchým hadrem. Nepoužívejte drsné abrazivní materiáyl nebo ostré kovové škrabky, mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Nerezové nebo smaltové vnější části a gumová těsnění lze čistit houbou namočenou ve vlažné vodě s neutrálním mýdlem. Pro odstranění odolnách skvrn použijte speciální čistič. Po vyčištění povrch opláchněte a vysušte. Nepoužívejte abrazivní prášky ani žíravé látky.
- V ideálním případě by se měl vnitřek trouby vyčistit po každím použití, dokud je trouba ještě vlažná. Použijte teplou vodu se saponátem a poté důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Nepouřívejte abrazivní produkty.
- Příslušenství lze mýt jako běžné nádobí, dokonce i v myčce.
- Z ovládacího panelu musí být odstraněny nečistoty a mastnota pomocí nedrhnoucí houby nebo jemné tkaniny.
- Nerezová ocel může být poznačena tvrdou vodu, ponechanou na povrchu dlouhou dobu nebo agresivním čisticím prostředkem, který obsahují fosfor. Ocelové povrchy doporučujeme opláchnou a poté důkladně vysušit.

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte těsnění kolem dvířek trouby. Je-li poškozené, kontaktujte nejbližší servis. Doporučujeme troubu nepoužívat, dokud nebude těsnění vyměněno.

Výměna žárovky v troubě

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



2. Odšroubujte řárovku a vyměňte ji. napětí 230 V, příkon 25 W, závit E 14.
3. Nasaďte kryt a znovu připojte sporák k elektrické síti.

! Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.

Čištění sklokeramické desky

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

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

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

Podpora

! Nevyužívejte servisu neautorizovaných techniků.

Mějte po ruce následující informace:

- Typ problému.
- Model spotřebiče (Mod.)
- Sériové číslo (S/N).

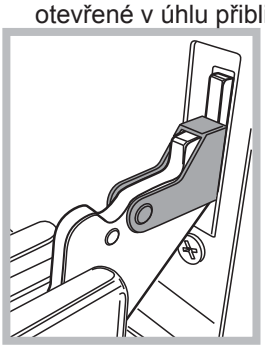
Poslední dvě uvedené informace naleznete na typovém štítku umístěném na zařízení.

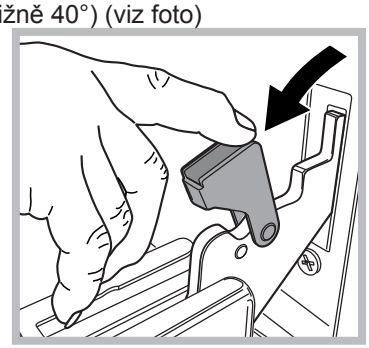
Demontáž a montáž dvířek trouby:

1.Dvířka otevřete

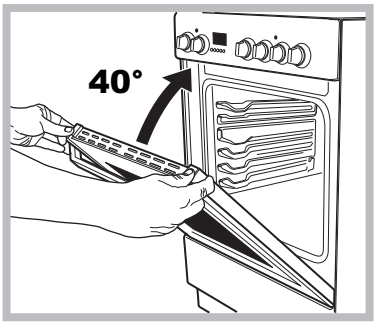
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)

Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)

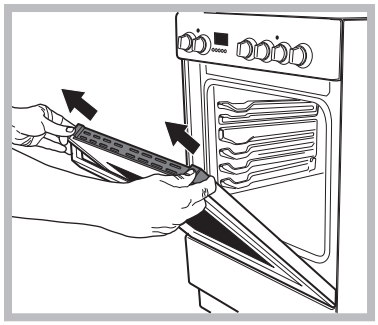




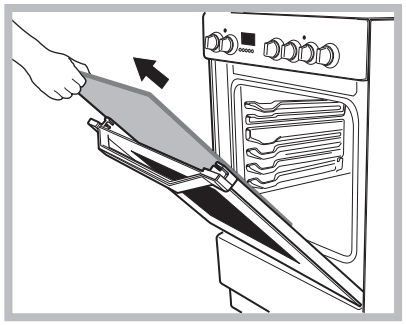
3.Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte jej (viz foto)



4.Vyjměte sklo a vyčistěte jej podle návodu v kapitole. Čištění a údržba



5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".



6.Zasuňte sklo.

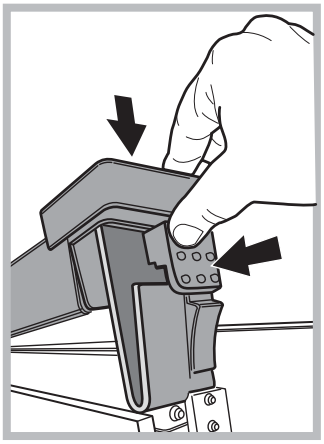
UPOZORNĚNÍ Troubu nepoužívejte s vyjmutým sklem z dvířek.

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

7.Namontujte horní část dvířek. Klapnutí ukazuje správné připevnění svorek.

8. Dvířka otevřete dokořán.

9. Zavřete držáky (viz foto).



10.Dvířka nyní můžete zavřít a trouba může bát normálně používána.

CZ

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 čištěn.

! 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 vody do pekáče a umistěte jej do spodní přihrádky. Pokud není u Vašeho modelu k dispozici odkapávací nádoba, použijte pečící plech a umistěte jej do spodní přihrádky.
2. vyberte funkci **SPODNÍ režim** a nastavte teplotu na 100° C
3. ponechte troubu zapnutou na 15 minut.
4. troubu vypněte
5. Po vychladnutí troubuy 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.

* Dostupné pouze ve vybraných modelech.

Inštalácia

INDESIT

SK

! Pred použitím nového spotrebiča si pozorne prečítajte túto príručku. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnej inštalácie a prevádzky spotrebiča.

! Uschovajte tento návod pre budúce použitie. Uistite sa, že inštrukcie sú v prípade predaja, darovania alebo premioestnenia poskytnuté spolu so spotrebičom.

! Spotrebič musí byť inštalovaný kvalifikovaným pracovníkom v súlade s poskytnutými inštrukciami.

! Akúkoľvek nevyhnutnú opravu alebo údržbu vykonávajte len po odpojený sporáka od prívodu elektrickej energie.

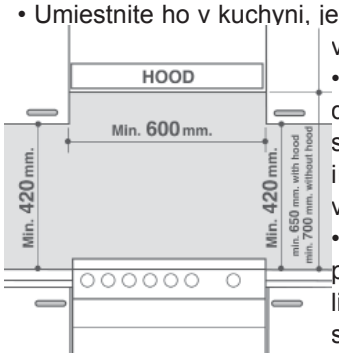
Umiestnenie a vyrovnanie

! Spotrebič môžete inštalovať vedľa skriniek, ktorých výška nepresahuje nad výšku povrchu varnej dosky.

! Uistite sa, že stena, ktorá je v kontakte so zadnou stranou spotrebiča, je vyrobená z nehorľavého, tepelne odolného materiálu (T 90°C).

Pre správnu inštaláciu spotrebiča:

• Umiestnite ho v kuchyni, jedálni alebo v garsónke (nie v kúpeľni).



• Ak je horná časť varnej dosky vyššie ako kuchynské skrinky, spotrebič musí byť inštalovaný minimálne vo vzdialenosti 600 mm od nich.

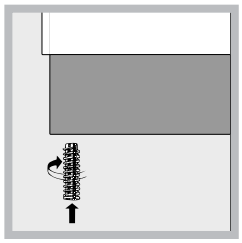
• Ak je sporák inštalovaný pod skrinku v kuchynskej linky na stene, medzi touto skriňou a horným okrajom varnej dosky musí byť minimálna vzdialenosť 420 mm.

Túto vzdialenosť zvýšte na 700 mm v prípade, že skrinky sú z horľavého materiálu (pozri obrázok).

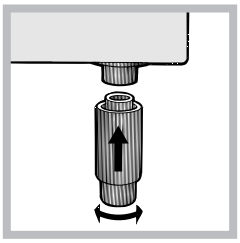
• Za sporák alebo vo vzdialenosti menšej ako 200 mm od jeho bokov neumiestňujte rolety.

• Všetky kryty musia byť inštalované podľa pokynov uvedených v príslušnom návode na obsluhu.

Vyrovnanie



Ak je nutné uviesť spotrebič do vodorovného stavu, zaskrutkujte nastaviteľné nohy do miest na každom rohu základne sporáka (viď obrázok).



Nohy* vložte do otvorov na spodnej strane základne sporáka.

Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvere

Elektrické pripojenie

Montáž napájacieho kábla

Ak chcete otvoriť svorkovnicu:

•

•

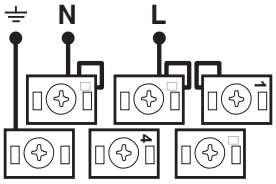
Zasuňte skrutkovač do bočných stien krytu svorkovnice.
Zatiahnite za kryt a otvorte ho.

Pri inštalácii kábla, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

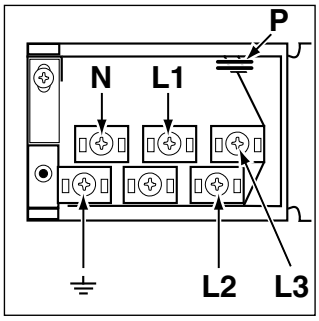
• Povoľte upínaciu skrutku kábla a kontaktné skrutky drôtu.

! Prepojky sú z výroby prednastavené na 230 V jednofázové pripojenie (pozri obrázok).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

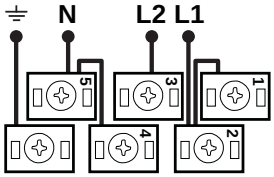


• Ak chcete vykonať elektrické pripojenie, ako je znázornené na obrázkoch, použite dve prepojky z vnútri krabice (viď obr. - označené “P”).

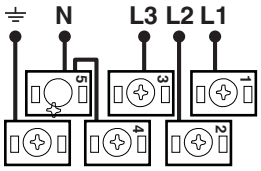


* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Zaistite napájací kábel utiahnutím skrutky káblovej svorky a potom dajte späť kryt.

Pripojenie napájacieho kábla k elektrickej sieti
Nainštalujte štandardnú prípojnú vidlicu, ktorá zodpovedá zaťaženiu uvedenému na typovom štítku (pozri tabuľka technických parametrov).
Spotrebič musí byť priamo pripojený k sieti pomocou viacpólového spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, inštalovaného medzi zariadenie a sieť. Spínač musí byť vhodný pre uvedené napájanie a musí byť v súlade s platnými elektrotechnickými predpismi (uzemňovací vodič nesmie byť prerušený prepínačom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby neprišiel do styku s teplotou vyššou ako 50°C na žiadnom mieste.

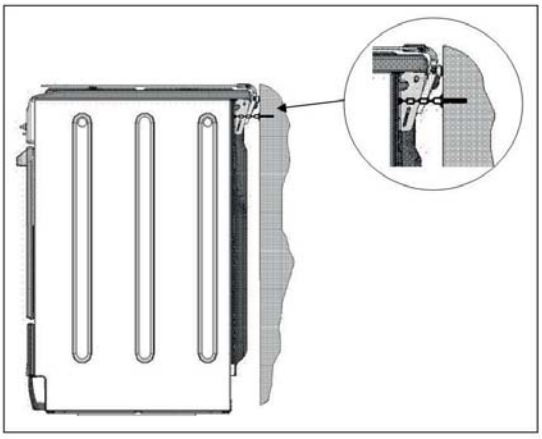
Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že:
- Spotrebič je uzemnený a zástrčka je v súlade so zákonom.
- Zásuvka vydrží maximálny výkon spotrebiča, ktorý je označený na štítku.
- Napätie je v rozsahu medzi hodnotami uvedenými na štítku.
- Zásuvka je kompatibilná so zástrčkou spotrebiča. Ak je zásuvka nekompatibilná so zástrčkou, požiadajte autorizovaného technika o výmenu. Nepoužívajte predlžovacie káble alebo rozdvojky.

! Po inštalovaní spotrebiča musia byť napájací kábel a elektrická zásuvka ľahko dostupné.

! Kábel nesmie byť ohnutý alebo stlačený.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a môže byť nahradený iba autorizovanými technikmi.

! Pri nedodržaní niektorých z týchto bezpečnostných opatrení výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť.



Bezpečnostná reťaz

! Pre zabránenie náhodnému sklopeniu sa prístroja, napríklad pri lezení dieťaťa na dvierka rúry, sa MUSÍ inštalovať bezpečnostná reťaz!
Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa pripevňuje pomocou skrutky (nie je súčasťou dodávky spotrebiča) na stenu za spotrebičom, v rovnakej výške ako je reťaz pripojená k spotrebiču.
Skrutku a hmoždinky zvoľte podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, použite podložku. Pre betónovú stenu použite skrutku s priemerom aspoň 8 mm a dĺžky 60 mm.
Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáku a ku stene, ako je znázornené na obrázku, tak, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou podlahy.

Spustenie a používanie

INDESIT

SK

TABUĽKA VLASTNOSTÍ	
Rozmery rúry (VxŠxH)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Objem	61l
Užitočné rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm hĺbka 44 cm výška 8,5 cm
Napätie a frekvencia	pozri typový štítok
Sklokeramická varná doska Ľavý predný Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný Max. spotreba sklokeramickej varnej dosky	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK a EKODIZAJN	Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 doplňujúca smernicu č. 2010/30/ES. Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 doplňujúca smernicu č. 2009/125/ES. Nariadenie EN 60350-1, Nariadenie EN 50564 Nariadenie EN 60350-2, Spotreba energie pri prirodzenom prúdení vzduchu - režim zohrievania: Tradičný spôsob Deklarovaná spotreba energie pri nútenej konvekci Trieda - režim zohrievania: Pečenie.
CE	Tento spotrebič je v súlade s nasledujúcimi smernicami Európskeho hospodárskeho spoločenstva: 2006/95/ES zo dňa 12/12/06 (Nízke napätie) v znení neskorších predpisov - 2004/108/EC zo dňa 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) v znení neskorších predpisov - 93/68/EHS zo dňa 22/07/93 v znení neskorších predpisov. 2002/96/ES 1275/2008 (Zapnutý/Vypnutý

! Pri prvom použití spotrebiča, zahrejte prázdnu rúru so zatvorenými dverami na maximálnu teplotu po dobu najmenej pol hodiny. Pred vypnutím rúry a otvorením jej dvierok sa uistite, že miestnosť je dobre vetraná. Spotrebič môže spôsobovať mierne nepríjemný zápach spôsobený spálením ochranných látok použitých pri výrobnom procese.
! Než začnete výrobok používať, odstráňte všetky plastové fólie po stranách prístroja.
! Nikdy nevkladajte predmety priamo na dno rúry, ochránite tým smaltovaný povrch pred poškodením.

Spustenie rúry

1. Otočením gombíka SELECTOR (VOĽBA) zvoľte požadovaný režim pečenia.
2. Zvoľte odporúčanú alebo požadovanú teplotu pre režim pečenia otočením gombíka TERMOSTAT.
Zoznam podrobných režimov a odporúčaných teplôt pečenia môžete nájsť v príslušnej tabuľke (pozri tabuľku Rady pre pečenie).

! Ak je spotrebič vybavený elektronickým programátorom*, pre použitie elektrickej rúry, pred výberom požadovanej funkcie pečenia stačí súčasne stlačiť tlačidlo a (na displeji sa objaví symbol).

Počas pečenia je vždy možné:
• Zmeniť režim pečenia otočením gombíka SELECTOR.
• Zmeniť teplotu otočením gombíka TERMOSTAT.
• Nastaviť celkovú dobu pečenia a koniec pečenia (viď nižšie).
• Zastaviť varenie otočením gombíka SELECTOR do polohy “0”.

! Nikdy nevkladajte predmety priamo na dno rúry, zabránite tým poškodeniu smaltovaného povrchu. Pri pečení v rúre na grilovacom ražni používajte iba polohu1.

! Nádoby na pečenie vždy umiestnite na rošt, ktorý bol dodaný.

Kontrolka TERMOSTAT

Ak svieti táto kontrolka, rúra sa zohrieva. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne nastavenú teplotu. Následne sa striedavo rozsvieti a vypne, čo znamená, že termostat funguje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Rozsvieti sa otočením gombíka SELECTOR do inej polohy než “0”. To zostane svietiť tak dlho, kým je rúra v prevádzke. Voľbou prostredníctvom gombíka, svetlo bude zapnuté bez aktivovania vykurovacích telies.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

SK

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).

TRADITIONAL OVEN (Tradičná rúra)

Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.

Režim BAKING (Pečenie)

Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú "vyrásť") a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne.

Režim FAST COOKING (Rýchle varenie)

Sú zapnuté vykurovacie telesá a ventilátor, pre zabezpečenie distribúcie tepla dôsledne a jednotne v celej rúre.
V tomto režime pečenia nie je nutný predohrev . Tento režim je vhodný najmä pre rýchlu prípravu polohotových balených potravín (mrazené alebo predvarené). Najlepší výsledok môžete dosiahnuť použitím iba jedného roštu.

Režim MULTI-COOKING (Multi-pečenie)

Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.

Režim PIZZA (Pizza)

Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zameňte pozíciu jedál..

Režim GRILL (Gril)

Je zapnutá centrálna časť horného výhrevného telesa. Vysoká a priama teplota Grilu je odporúčaná pre potraviny, ktoré si vyžadujú vysokú povrchovú teplotu (teľacie a hovädzie steaky, roštenka). Tento spôsob pečenia používa obmedzené množstvo energie, a je ideálny pre grilovanie malého množstva jedla. Umiestnite jedlo do stredu roštu, pretože ak je umiestnené v rohoch, nebude upečené správne.

Režim GRATIN (Gratinovanie)

Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplu preniknúť priamo do jedla.

! Režimy pečenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry.

režim DEFROSTING (Rozmrazovanie)

Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu izbovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudingy, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING" módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C.

Režim BOTTOM VENTILATED (Spodná ventilácia)

Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.

Režim BOTTOM (Spodný):

Je aktivované spodné ohrevné teleso. Táto pozícia sa odporúča pre ďalšie zdokonaľovanie pečenia pokrmov (v pekáči), ktoré sú už upečené na ich povrchu, ale si vyžadujú ďalšie prepečenie ich stredu, alebo pre dezerty pokryté ovocím alebo marmeládou, ktorá potrebuje len mierne zafarbenie na povrchu. Je potrebné poznamenať,

že táto funkcia neumožňuje dosiahnutie v maximálnej teploty v rúre (250°C) a preto sa neodporúča, aby bolo jedlo pečené iba prostredníctvom tohto nastavenia, okrem pečenia koláčov (ktoré sa pečú pri teplote 180°C alebo nižšie).

Praktické rady pre pečenie

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

GRIL

- Zasuňte rošt do polohy 3 alebo 4. Vložte jedlo do stredu roštu.

- Odporúčam nastaviť úroveň výkonu na maximum. Horné výhrevné teleso je regulované termostatom a nemusí byť nepretržite v prevádzke.

PIZZA

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu na pizzu. Umiestnite ju na dodanom rošte.
  Pre chrumkavú kôrku, nepoužívajte plech na pečenie, ktorý zabraňuje vzniku chrumkavej kôry predĺžením celkovej doby pečenia.

- Ak má pizza veľa prísad, odporúčame pridať syr mozzarella na povrch pizze v polovici procesu pečenia.

Použitie časovača pre pečenie*

1. Ak chcete nastaviť bzučiak, otočte gombík COOKING TIMER (Časovač pečenia) v smere hodinových ručičiek takmer jednu celú otáčku.
2. Otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek a nastavte požadovaný čas: zarovnajte minúty zobrazené na gombíku časovača COOKING TIMER s ukazovateľom na ovládacom paneli.
3. Po uplynutí zvolenej doby zaznie bzučiak a rúra sa vypne.
4. Keď je rúra vypnutá, časovač pečenie môže byť použitý ako normálny časovač.

! Ak chcete použiť rúru ručne, inými slovami, ak nechcete používať časovač pre koniec pečenia, otočte gombík COOKING TIMER, kým nedosiahne symbol ✋.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

Plánovanie pečenia s elektronickým programátorom*

Nastavenie hodín

Po pripojení spotrebiča k napájaniu, alebo po výpadku prúdu sa displej automaticky vynuluje na 0:00 a začne blikať. Nastavenie času:

1. Súčasne stlačte tlačidlo COOKING TIME a COOKING END TIME.
2. Do 4 sekúnd od stlačenia týchto tlačidiel, nastavte presný čas stlačením tlačidiel + a -. Tlačidlo + zvyšuje hodiny a tlačidlo - znižuje hodiny.

Po nastavení času sa programátor automaticky prepne do manuálneho režimu.

Nastavenie časovača

Časovač umožňuje nastavenie odpočítania, keď čas uplynie, zaznie bzučiak.

Pre nastavenie časovača postupujte nasledovne:

1. Stlačte tlačidlo TIMER. Na displeji sa zobrazí:

^ 0:30.

2. Stlačte tlačidlá + a - pre nastavenie požadovaného času.
3. Po uvoľnení tlačidla začne časovač odpočítavať a na displeji sa objaví aktuálny čas.

10:00

4. Po uplynutí nastavenej doby zaznie bzučiak, a je možné ho vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (okrem tlačidiel + a -). Symbol sa vypne.

! Časovač rúru nezapne ani nevypne.

Nastavenie hlasitosti bzučiaka

Po výbere a potvrdení nastavenia hodín použite tlačidlo - pre nastavenie hlasitosti akustického signálu alarmu.

Nastavenie doby pečenia s oneskoreným štartom

Najprv sa rozhodnite, ktorý režim pečenia chcete použiť a nastavte vhodnú teplotu pomocou gombíkov SELECTOR a THERMOSTAT na rúre.

Teraz je možné nastaviť dobu pečenia:

1. Stlačte tlačidlo COOKING TIME.
2. Do 4 sekúnd od stlačenia tohto tlačidla, nastavte požadované množstvo času stlačením tlačidiel + a -. Ak napríklad chcete nastaviť dobu pečenia na 30 minút, na displeji sa zobrazí:

^ 0:30

3. 4 sekundy po uvoľnení tlačidiel, sa na displeji znovu objaví aktuálny čas (napr. 10,00), spolu so symbolom a písmenom A (AUTO).

V nasledujúcom kroku je potrebné nastaviť čas

požadovaného ukončenia pečenia:

4. Stlačte tlačidlo END COOKING TIME .

5. Do 4 sekúnd od stlačenia tohto tlačidla, nastavte čas ukončenia pečenia stlačením tlačidiel + a -. Ak napríklad chcete, aby bolo pečenie ukončené o 13.00 hod, na displeji sa zobrazí:

^13·00

6. 4 sekundy po uvoľnení tlačidiel, sa na displeji znovu objaví aktuálny čas (napr. 10,00), spolu s písmenom A (AUTO).

^10·00

V tomto okamihu je rúra naprogramovaná, aby sa automaticky zapla o 12:30 a vypla po 30 minútach, o 13:00.

Nastavenie doby pečenia s okamžitým štartom

Nasledujte vyššie uvedený postup pre nastavenie doby pečenia (body 1-3).

! Keď sa zobrazí písmeno A., znamená to, že rovnako čas pečenia a čas ukončenia pečenia boli naprogramované v režime AUTO. Ak chcete opäť nastaviť rúru do manuálneho režimu, po každom režime AUTO pečenia súčasne stlačte tlačidlá COOKING TIME a END COOKING TIME .

! Symbol zostane svietiť spolu s rúrou po celú dobu trvania programu pečenia.

Nastavenú dobu pečenia je možné zobraziť kedykoľvek stlačením tlačidla COOKING TIME a čas ukončenia pečenia môžete zobraziť stlačením tlačidla END COOKING TIME. Po uplynutí doby pečenia sa ozvučí bzučiak. Ak ho chcete vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo okrem tlačidiel + a -.

Zrušenie predtým nastaveného programu na pečenie

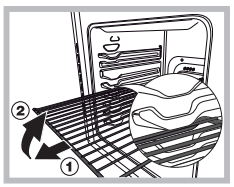
Súčasne stlačte tlačidlo COOKING TIME a COOKING END TIME.

Oprava alebo zrušenia predtým nastavených údajov

Zadané údaje môžu byť zmenené kedykoľvek stlačením príslušného tlačidla (TIMER, COOKING TIME alebo COOKING END TIME) a tlačidla + alebo -.

Pri zrušení doby pečenia sa automaticky zruší aj čas ukončenia pečenia a naopak.

Ak už bola rúra naprogramovaná, neprijme dobu konca pečenia, ktorá je pred začatím naprogramovaného pečenia.



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zabránenia vybratia vnútorného stojana, ktorý zabráni jeho vybratiu z rúry (1).

Ako je vidieť na obrázku, pre jeho úplné vybratie, jednoducho zdvihnite stojan, držiac ho na jeho prednej strane a vytiahnite ho (2).

Tabuľka odporúčaní pre pečenie v rúre

Režimy pečenia	Potraviny	Hmotnosti (v kg)	Pozícia police	Doba predohrevu (min)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
Tradičná rúra	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Bravčová pečienka	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (krehké cesto)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečenia	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocné koláče	1	1 a 2	15	180	40-45
	Slivkový koláč	0.7	3	15	180	40-50
	Piškótový múčnik	0.5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 úrovniach)	1.2	1 a 2	15	200	30-35
	Malé koláčiky (na 2 úrovniach)	0.6	1 a 2	15	190	20-25
	Syrové pusinky (na 2 úrovniach)	0.4	1 a 2	15	210	15-20
	Krémové pusinky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Pusinky (na 3 úrovniach)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Rýchle pečenie	**Mrazené potraviny**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cuketa a krevetový koláč	0.4	2	-	200	20
	Špenátový koláč vo vidieckom štýle	0.5	2	-	220	30-35
	Záviny	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Zlaté rolky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuracie sústa	0.4	2	-	220	15-20
	Predvarené jedlo					
	Zlaté kuracie krídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvé potraviny					
	Sušienky (krehké cesto)	0.3	2	-	200	15-18
	Slivkový koláč	0.6	2	-	180	45
	Syrové pusinky	0.2	2	-	210	10-12
Multi-pečenie	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacina	1	2	10	180	40-45
	Pečené kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové pusinky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškóty (na 1 rošte)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškóty (na 2 roštoch)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Pikantné koláče	1.5	3	15	200	25-30
Pizza režim	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	2	10	220	25-30
	Kurča	1	2 a 3	10	180	60-70
Grilovanie	Morské jazyky a sépia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab z kalamárov a kreviet	0.6	4	-	Max	8-10
	Sépia	0.6	4	-	Max	10-15
	Treskové filety	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 a 4	-	Max	15-20
	Teľací steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Klobásy	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrely	1	4	-	Max	15-20
	Opečené sendviče (alebo toast)	4 a 6	4	-	Max	3-5
Gratinovanie	Grilované kurča	1.5	2	10	200	55-60
	Sépia	1.5	2	10	200	30-35
Spodné odvetrávanie	Pleskáč	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Treskové filety	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Obaľovaný morský vlk	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Miešaná zelenina (Ratatouille-ový typ)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Prepečená zelenina	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Spodok	Pre zdokonaľovanie varenie					

Používanie sklokeramickej varnej dosky

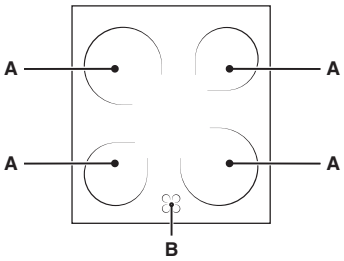
SK

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

Zapnutie a vypnutie varnej zóny

Ak chcete zapnúť varnú zónu, otočte zodpovedajúce gombík v smere hodinových ručičiek.
Ak ju chcete vypnúť, otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým dosiahnete polohu “0”.
Ak svieti kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varnej doske je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú.
A. Varná zóna so sálavými vykurovacími telesami.
B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota zodpovedajúce varnej zóny je vyššia ako 60 °C, a to aj keď je vykurovací prvok vypnutý, ale je ešte stále horúci.

Popis vykurovacích telies

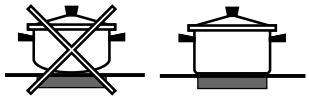
Kruhové sálavé vykurovacie prvky sa stanú červené 10 až 20 sekúnd po ich zapnutí.

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

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

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

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



Praktické rady pre používanie varnej dosky

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

•Vždy používajte nádoby s priemerom dna, ktorý je dostatočne veľký na úplné pokrytie platničky, s cieľom využitia všetkého vytvoreného tepla.

- Vždy sa uistite, že dno nádoby je úplne čisté a suché: to zaistí, aby hrniec perfektne “sadol” na varné zóny a tiež aj hrniec aj varná doska zostanú účinné po dlhšiu dobu.
- Vyhnite sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez položenej panvice, nakoľko môže dôjsť k poškodeniu zóny.

Opatrenia a rady

INDESIT

SK

! Tento spotrebič bol navrhnutý a vyrobený v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Nasledovné výstrahy sú uvedené z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Všeobecná bezpečnosť

- Tieto pokyny platia len pre krajiny, ktorých symboly je uvedený v tejto príručke a na typovom štítku umiestnenom na zariadení.
- Tento spotrebič bol navrhnutý pre domáce použitie vo vnútri domu a nie je určený pre komerčné alebo priemyselné použitie.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný vonku, ani v zastrešených priestoroch. Je veľmi nebezpečné vystaviť spotrebič dažďu a búrkam.
- Nedotýkajte sa spotrebiča bosými nohami alebo mokrými alebo vlhkými rukami a nohami.
- **Spotrebič sa smie používať len dospelými osobami pre prípravu jedla, v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke. Akékoľvek iné použitie spotrebiča (napr. na vykurovanie miestnosti) je nevhodné a nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené nevhodným, nesprávnym a neprimerané používanie spotrebiča.**
- Návod na obsluhu je vhodné pre zariadenie triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 - podtrieda 1 (zapustené medzi 2 skrine).
- **Nedotýkajte sa vykurovacích telies alebo určitých častí dvierok rúry, keď je prístroj v prevádzke, tieto časti môžu byť veľmi horúce. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.**
- Uistite sa, že napájacie káble iných elektrických spotrebičov nie sú v styku s horúcimi časťami rúry.
- Otvory používané pre ventiláciu a rozptyľovanie tepla nesmú byť nikdy zakryté.
- Na varnej zóne nepoužívajte nestabilné alebo zdeformované panvice, predídete tým náhodnému rozliatiu. Uistite sa, že rukoväte panvíc sú obrátené smerom od stredu varnej dosky, pre zabránenie náhodnému popáleniu sa.
- Vždy používajte chňapku pri vkladaní riadu do rúry alebo pri jeho vyberaní.
- Nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín, atď.) v blízkosti spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Neklaďte horľavý materiál do spodnej priehradky alebo do samotnej rúry. Pri náhodnom zapnutí sa spotrebič môže vznietiť.
- Vždy sa uistite, ak prístroj nie je používaný, že sú ovládacie gombíky v polohe • . .
- Pri odpájaní zariadenia vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky; nikdy neťahajte za kábel.
- Nikdy nevykonávajte čistenie alebo údržbu, bez odpojenia spotrebiča od elektrickej siete.
- V prípade poruchy spotrebiča, sa ho za žiadnych okolností nepokúšajte opraviť sám. Opravy vykonávané neskúsenými osobami môžu spôsobiť zranenia alebo ďalšiu poruchu spotrebiča. Kontaktujte pomoc.
- Neklaďte ťažké predmety na otvorené dvere rúry.
- Vnútorné povrchy priestoru spotrebiča (ak existuje) sa môžu zahriať.

- Sklokeramická varná doska je odolná proti mechanickým nárazom, ale môže prasknúť (alebo dokonca sa zlomiť) ak je zasiahnutá ostrým predmetom, ako je napríklad nejaký nástroj. Pokiaľ k tomu dôjde, odpojte spotrebič od elektrickej siete a obráťte sa na servisné stredisko.
- V prípade prasknutia povrchu varnej dosky, vypnite prístroj, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
- Nezabudnite, že varné zóny zostávajú relatívne horúce najmenej tridsať minút po ich vypnutí.
- Všetky predmety, ktoré by sa od varnej dosky mohli roztaviť, napríklad plastové a hliníkové predmety alebo výrobky s vysokým obsahom cukru, držte ďalej od varnej dosky. Buďte zvlášť opatrní pri používaní plastovej potravinárskej fólie a hliníkovej fólie alebo balenia:, pri ich umiestnení na plochy, ktoré sú ešte horúce, môžu spôsobiť vážne poškodenie varnej dosky.
- Neklaďte kovové predmety (nože, lyžice, pokrievky, atď.), na varnú dosku, pretože môže byť horúca. \
- Prístroj nesmie byť používaný osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a skúsenosťami, alebo niekým, kto nie je oboznámený s produktom. Tieto osoby musia byť prinajmenšom pod dohľadom niekoho, kto preberá zodpovednosť za ich bezpečnosť, alebo je im potrebné poskytnúť predbežné pokyny týkajúce sa prevádzky spotrebiča.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.

- Ak je sporák umiestnený na podstavci, prijmite potrebné opatrenia pre zabránenie skĺznutiu spotrebiča z podstavca.

Likvidácia

- Pri likvidácii obalového materiálu: dodržujte miestne predpisy pre recykláciu obalového materiálu.

- Európska smernica č. 2002/96/EC o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) uvádza, že domáce spotrebiče nemajú byť likvidované prostredníctvom bežného odpadového cyklu na likvidáciu domáceho komunálneho odpadu. Spotrebiče po ich životnosti musia byť umiestnené oddelene, aby bolo možné optimalizovať náklady na opätovné využitie a recykláciu materiálov vo vnútri stroja, čím sa predchádza možnému poškodeniu atmosféry a verejného zdravia. Preškrtnutým odpadkovým košom sú označené všetky produkty pre pripomenutie povinností svojich majiteľov, čo sa týka separovaného zhromažďovania odpadov.
  Pre ďalšie informácie o správnej likvidácii použitých domácich spotrebičov, môžu majitelia kontaktovať poskytovateľa verejnoprospešných služieb alebo jeho miestneho zástupcu.

Starostlivosť a údržba

SK

Vypnutie spotrebiča

Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči, spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie.

Čistenie rúry

! Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.

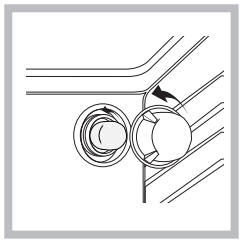
- Vyčistite sklenenú časť dvierok rúry hubkou a čistiacim prostriedkom a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože tieto môžu poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Nerezové alebo smaltované vonkajšie časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou, ktorá bola namočenou vo vlažnej vode s neutrálnym mydlom. Pre odstránenie odolných škvŕn použitie špecializované produkty. Po čistení dôkladne opláchnite a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prášky ani žieravé látky.
- Vnútro rúry by ste mali v ideálnom prípade vyčistiť po každom použití, keď je ešte vlažné. Použite teplú vodu so saponátom, potom ho dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Príslušenstvo je umývateľné ako bežný riad, môžete ho umývať aj v umývačke riadu.
- Špinu a mastnotu odstráňte z ovládacieho panela pomocou neabrazívnej špongie alebo jemnej tkaniny.
- Na nerezovej oceli môžu byť fľaky od tvrdej vody, ktorá bola ponechaná na povrchu spotrebiča dlhšiu dobu, alebo od agresívnych čistiacich prostriedkov s obsahom fosforu. Odporúčame oceľové povrchy riadne opláchnuť a potom dôkladne vysušiť.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte tesnenia okolo dverí rúry. Ak sú tesnenia poškodené, kontaktujte najbližšie servisné stredisko. Odporúčame, aby ste rúru nepoužívali po dobu, kým nenahradíte tesnenia.

Výmena žiarovky rúry

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete, odmontujte sklenený kryt pokrývajúci objímku žiarovky (viď obrázok).



2. Vyskrutkujte žiarovku a nahraďte ju obdobnou: napätie 230 V, príkon 25 W, vložka E 14.
3. Nasaďte kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

! Nepoužívajte lampu rúry ako/ pre osvetľovanie okolia.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

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

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

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

Servisné stredisko

! Nikdy nevyužívajte služby neautorizovaných technikov.

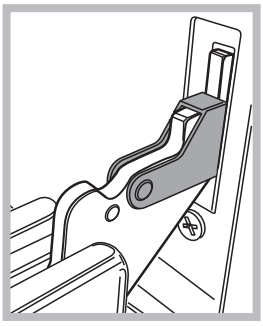
Pripravte si nasledujúce informácie:

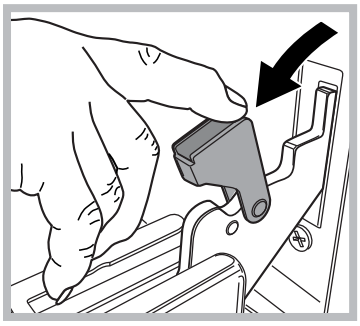
- druh problému, ktorý sa vyskytol.
- model spotrebiča (Mod.).
- výrobné číslo (S/N)

Posledné dva uvedené informácie môžete nájsť uvedené na typovom štítku umiestnenom na spotrebiči.

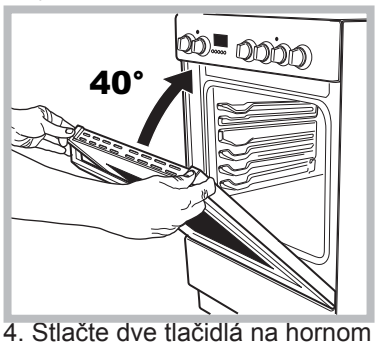
Demontáž a montáž dvierok rúry:

1.Otvorte dvere
2.Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)

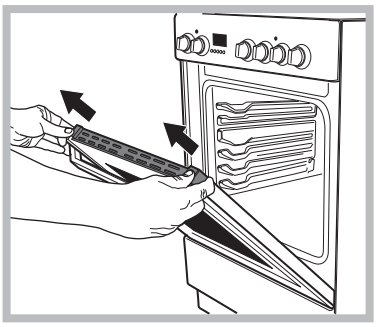




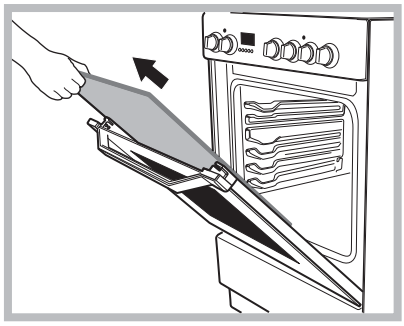
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytky nebudú nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



4. Stlačte dve tlačidlá na hornom profile a vyberte profil (viď foto)



5.Odstráňte sklenenú tabulu a vykonajte čistenie, ako je uvedené v kapitole: „Starostlivosť a údržba".

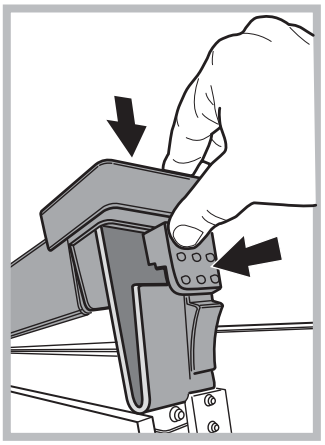


6.Umiestnite späť sklo.

UPOZORNENIE! Rúra nesmie byť prevádzkovaná s demontovaným vnútorným sklom dvierok!

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

7. Vložte späť profil, kliknutie naznačí, že diel je správne umiestnený.
8. Úplne otvorte dvere.
9.Uzatvorte držiaky (viď foto).



10.Teraz môžu byť dvere úplne uzavreté a rúra môže byť spustený pre bežné používanie.

Čistenie rúry parou*

Tento spôsob čistenia je vhodný najmä po pečení veľmi mastného (pečeného) mäsa.

Tento proces čistenia umožňuje uľahčenie odstraňovania nečistôt zo stien rúry generovaním pary, ktorá je vytvorená v priestore rúry pre ľahšie čistenie.

! Dôležité! Než začnete parné čistenie:
-Odstráňte všetky zvyšky jedla a mastnoty z dolnej časti rúry.
- Odstráňte všetky kuchynské príslušenstvo (rošty a záchytné vane).

Vykonajte vyššie uvedené činnosti podľa nasledujúceho postupu:
1. nalejte 300 ml vody do pekáča do rúry, umiestnite ho na spodnú policu. Pri modeloch, kde nie je k dispozícii odkvapkávací žľab, použite plech a umiestnite ho na grile na spodnej polici;
2. Zvolte funkciu rúry **Režim BOTTOM (Spodný):**a nastaviť teplotu na 100° C;
3. Udržiavajte ju v rúre po dobu 15 min;
4. Vypnite rúru;
5. Po ochladení rúry, môžete otvoriť dvere k dokončeniu čistenia vodou a vlhkou handričkou;
6. Po dokončení čistenia, odstráňte zvyšok vody z dutín

Po ukončení parného čistenia, po pečení najmä mastných jedál, alebo keď je ťažké odstrániť tuk, budete možno musieť dokončiť čistenie tradičným spôsobom, popísaným v predchádzajúcom odseku.

! Čistite iba studený sporák!

Rešpektovanie a ochrana životného prostredia

- Pri používaní režimu grilu a gratinovania (GRILL a GRATIN) majte dvierka rúry vždy zatvorené: Tým sa dosiahnu lepšie výsledky pri úspore energie (približne 10%).

- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka 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 straty energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť “odložiť varenie” uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Vyťažte zo zvyškového tepla vašej varnej dosky čo najviac vypnutím liatinových platničiek 10 minút pred koncom času varenia a sklokeramických platničiek 5 minút pred koncom doby varenia.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo 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, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

Üzembe helyezés

INDESIT

HU

! Az új készülék működtetése előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat. Fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele.

! Az üzembe helyezést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

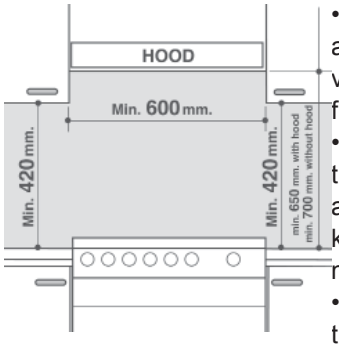
! Bármilyen beállítási vagy karbantartási munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.

Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90°C).

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

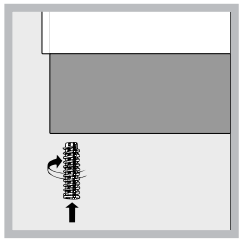


- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

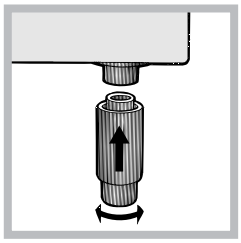
Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra).

- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra).



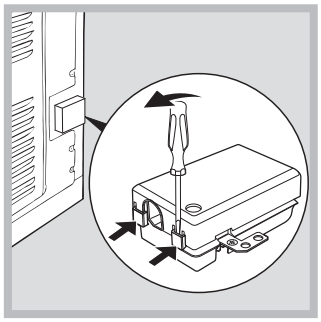
A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

A túlmelegedés megakadályozása céljából a készüléket ne szerelje dekorációs ajtó mögé

Elektromos csatlakoztatás

Az elektromos kábel beszerelése

A fedél kinyitásához:



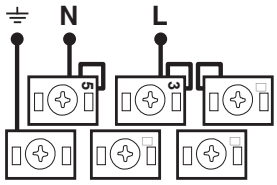
- A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapocslécet.
- Húzza meg és nyissa ki a fedelet.

Az elektromos kábel beszereléséhez kövesse az alábbi utasításokat:

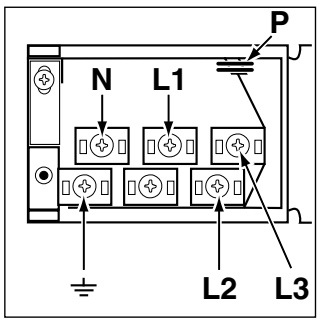
- Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és az érintkezőcsavarokat.

! A jumperek gyárilag 230 V-os egyfázisú csatlakozáshoz vannak beállítva (lásd ábra).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

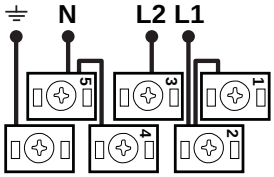


- Az elektromos csatlakozások ábrán látható kivitelezéséhez használja a dobozban lévő két jumpert (lásd ábra - “P” címke).

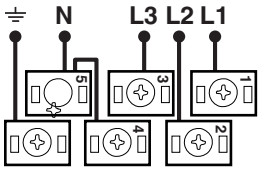


* Csak néhány modellnél.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Rögzítse a kábelt a kábelszorító csavar meghúzásával, majd zárja le a kapocsléc fedelét.

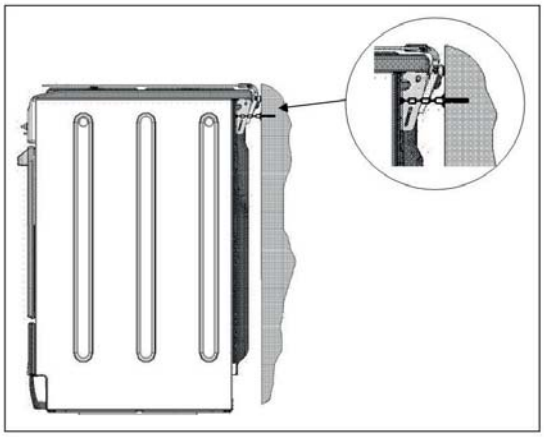
Az elektromos kábel hálózatba kötése
Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd Műszaki adatok táblázat).
A készülék közvetlenül a hálózathoz való csatlakoztatásához a készülék és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell helyezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a jelzett terhelésnek és az érvényben lévő elektromos áramra vonatkozó szabványoknak (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni) A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50°C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:
- a készülék rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat legyen kompatíbilis a készülék csatlakozó dugójával. Ha nem, cseréltesse ki egy szakemberrel. Ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

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

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.
! fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.



Biztonsági lánc

! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági lánccal rögzíteni KELL!
A tűzhely biztonsági lánccal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erősítve.
A csavart és a tiplit a készülék mögött lévő fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség.
Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

Bekapcsolás és használat

INDESIT

HU

MŰSZAKI ADATOK TÁBLÁZATA	
A sűtő méretei (Magasság x Szélesség x Mélység)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Térfogat	61 l
A sűtőtérre vonatkozó hasznos adatok	szélesség 42 cm mélység 44 cm magasság 8,5 cm
Feszültség és frekvencia	lásd az adattáblát
Kerámia főzőlap Bal első Bal hátsó Jobb hátsó Jobb első A kerámia főzőlap max. fogyasztása	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
	ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv. A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 60350-1 szabvány EN 50564 szabvány EN 60350-2 szabvány Energiafogyasztás természetes hőáramlás esetén – melegítő funkció: — Hagyományos üzemmód — Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció: • Cukrászda.
	Ez a berendezés az Európai Gazdasági Közösség alábbi irányelveinek felel meg: A 12/12/06-i 2006/95/EK alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 15/12/04-i 2004/108/EK irányelv és későbbi módosításai – A 22/07/93-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai. 2002/96/EK 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

! Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.
! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket!
! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!

A sütő begyújtása

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet.
A különböző sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek listája a Sütési táblázatban található meg (lásd Programok).

! Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, az elektromos sütő használatához a kívánt sütési funkció kiválasztása előtt nyomja le a gombokat (a szimbólum megjelenik a kijelzőn).

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
• A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
• A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
• Beállíthatja a teljes sütési időt és a sütési idő végét (lásd alább).
• A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb “0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! Forgónyárs használata esetén csak az 1. helyzetet használja a sütőben.

! Az edényeket mindig a mellékelt rácsokra helyezze.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa

Amikor világít, a sütő hőt generál. Kikapcsol, amikor a sütőtér eléri a kiválasztott hőmérsékletet. Ekkor a lámpa felváltva világít és kikapcsol jelezve, hogy a termosztát működik és a hőmérsékletet állandó szinten tartja.

Sütővilágítás

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot a “0”-tól eltérő bármelyik állásra forgatásva kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égve marad. A tekerőgomb segítségével válassza ki az opciót. A lámpa világít anélkül, hogy a fűtőelemek aktiválva lennének.

* Csak néhány modellnél.

HU

Sütési módok

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

- **GRILLEZÉS (javasoljuk, hogy a legnagyobb állásban használja)**
- **GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).**

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

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

SÜTÉS program

Bekapcsol a hátsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten sütemények elkészítéséhez javasolt.

GYORS SÜTÉS program

Bekapcsolnak a fűtőszálak és működni kezd a ventilátor állandó és egyenletes hőmérsékletet biztosítva.
A programhoz nincs szükség előmelegítésre. Ez a program különösen előre elkészített (mélyhűtött vagy elősütött) ételek sütéséhez javasolt. A legjobb eredményt akkor kapja, ha csak egy szintet használ.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

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

PIZZASÜTÉS program

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

GRILLEZÉS program

Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális kis méretű ételek grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni!

GRATINÍROZÁS program

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hősugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

KIOLVASZTÁS program

A sütő alján lévő ventilátor keringeti a szobahőmérsékletű levegőt az étel körül. Ez az opció minden típusú étel kiolvasztásához javasolt, de elsősorban a kényes ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, mint pl.: fagylalt torták, krémek vagy sült tejes édességek, gyümölcstorták. A ventilátor használata kb. a felére csökkenti a kiolvadási időt. Hús, hal és kenyér esetén fel lehet gyorsítani a folyamatot a „légkeveréses” üzemmód használatával és a hőmérséklet 80° - 100°C-ra való állításával.

ALUL VENTILÁLT program

Bekapcsol az alsó fűtőszál és a ventilátor, mely lehetővé teszi a hő elosztását a teljes sütőtérben. Ez a kombináció zöldségek és hal könnyű sütéséhez hasznos.

ALSÓ program:

Bekapcsol az alsó fűtőszál. Ez a program olyan ételek (sütőtálakban) való tökéletes sütéséhez javasolt, melyek a felszínen már meg vannak sütve, de a közepük további sütést igényelnek, vagy gyümölccsel vagy lekvárral borított édességekhez, melyek a felszínen csak mérsékelt sütést igényelnek. Ez a funkció a sütőtérben nem teszi lehetővé a maximális hőmérséklet (250°C) elérését, és ezért csak ennek a beállításnak a használata nem javasolt ételek sütéséhez, kivéve a süteményeket (melyeket 180°C vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten kell sütni).

Praktikus sütési tanácsok

! GRILLEZÉSKOR a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!

GRILLEZÉS

- Helyezze a rácsot a 3. vagy 4. szintre. Helyezze az ételt a rács közepére.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsit. Helyezze a mellékelt rácsra.
  A zsírfelfogó tálca használatával a sütési idő meghosszabbodik, és nehezen fog tudni ropogós pizzát sütni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

Az időzítés használata*

1. Az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb óramutató járásának megfelelő irányba való nagyjából teljes körbeforgatásával húzza fel a csengőt.
2. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva állítsa be a kívánt időpontot úgy, hogy az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgombon szereplő perc a kezelőpanelen rögzített mutatóval egybeessen.
3. Az időzítés a perceket számolja: az idő leteltekor hangjelzést ad.
4. Amikor a sütő ki van kapcsolva az időzítésszabályzó hagyományos időzítőként használható.

! A sütő manuális használatához, vagyis, ha nem kívánja az időzítésszabályzó végét használni, fordítsa el az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgombot amíg el nem éri a szimbólumot.

* Csak néhány modellnél.

A sütés előkészítése elektronikus programozóval*

Az óra beállítása

A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után, illetve áramkimaradást követően a kijelző automatikusan visszaáll 0:00 értékre és villogni kezd. Az idő beállításához:

1. Nyomja le egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot.
2. A gombok lenyomásától számított 4 másodpercen belül állítsa be a pontos időt a + és - gombok segítségével. A + gomb növeli az óra értékét A - gomb csökkenti az óra értékét.

Az idő beállítása után a programozó automatikusan manuális üzemmódba kapcsol.

Az időzítő beállítása

Az időzítő lehetővé teszi a visszaszámlálás beállítását, amikor az idő lejár, egy hangjelzés hallható.
Az idő beállításához az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja le a TIMER gombot. A kijelzőn megjelenik a következő:

0:30.

2. A kívánt idő beállításához nyomja le a + és - gombokat.
3. Amikor felengedi a gombokat, az időzítő megkezdi a visszaszámlálást és a kijelzőn megjelenik az aktuális idő.

10:00

4. A visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés, melyet (a + és - gombok kivételével) bármelyik gomb lenyomásával lehet félbeszakítani. A szimbólum kikapcsol.

! Az időzítő nem kapcsolja be vagy ki a sütőt.

A hangerő beállítása

Az óra beállítása és jóváhagyása után a - gomb segítségével állítsa be a hangjelzés hangerejét.

Késleltetett sütés sütési idejének beállítása

Először is a sütő PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombjával és HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgombjával be kell állítani a sütési programot és a kívánt sütési időt.
Ekkor be lehet állítani a sütési időt:

1. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot.
2. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a kívánt sütési időt. Például 30 percre tervezett sütési idő esetén a kijelzőn a következő jelenik meg:

0:30

3. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik a szimbólum és az A (AUTO) betű:

Be kell állítani a következő sütési idő vége értékét.

4. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot .
5. A + és - gombbal 4 másodpercen belül állítsa be a sütés végének kívánt idejét. Például, amennyiben a sütést 13.00-kor be kívánja fejezni, a kijelzőn a következő jelenik meg:

^13·00

6. Amennyiben a gombokat nem nyomja meg 4 másodpercen belül, a kijelző visszakapcsol a pontos időre (pl. 10.00), és ezzel egyidejűleg a kijelzőn megjelenik az A (AUTO) betű:

^10·00

A fenti példában a sütő automatikusan bekapcsol 12.30-kor, majd 30 perccel később, 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali sütés sütési idejének beállítása
Kövesse a sütési idő beállításának fent leírt lépéseit (1–3. lépés).

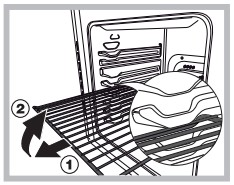
! Az A betű égve marad, jelezve, hogy az időtartamnak és a sütés végének az AUTO módban való beállítása sikerült. A sütő manuális üzemmódba való visszakapcsolásához az AUTO sütések után nyomja meg egyidejűleg a SÜTÉSI IDŐ és SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat.

! A szimbólum a sütés időtartama alatt égve marad.

A beállított sütési időt a SÜTÉSI IDŐ gomb, a sütés végének időpontját pedig a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gomb megnyomásával bármikor megtekintheti. A sütés végén megszólal a hangjelzés .Ezt a + és - gomb kivételével bármelyik gombbal megszakíthatja.

Beprogramozott sütés törlése
Nyomja le egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot.

A beállított adatok javítása, illetve törlése
A beállított adatok a megfelelő gomb megnyomásával (PERCSZÁMLÁLÓ, SÜTÉSI IDŐ, illetve SÜTÉSI IDŐ VÉGE), majd a + vagy - gombbal bármikor megváltoztathatók.
A sütési idő törlésével egyidejűleg a sütés vége is törlődik és viszont.
Programozott működés esetén a sütés végét a sütés készülék által beállított kezdeténél korábbi időpontra nem lehet állítani.



FIGYELEM! A sütő rácsrögzítő 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 elülsõ oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Sütési táblázat

Főzési módok	Ételek	Súly (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütő	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Sütési mód	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcstorta	1	1 és 2	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	1 és 2	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	1 és 2	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	1 és 2	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1 és 3 és 5	15	90	180
Gyors főzés	**Mélyhűtött ételek**					
	Pizza (g)	0.3	2	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintatészta	0.4	2	-	200	20
	Falusi spenóttorta	0.5	2	-	220	30-35
	Töltött táska	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Aranygaluska	0.4	2	-	180	25-30
	Csibefalatok	0.4	2	-	220	15-20
	Elősütött ételek					
	Csirkeszárny	0.4	2	-	200	20-25
	Friss ételek					
	(Omlós) kekszek	0.3	2	-	200	15-18
	Gyümölcsös sütemény	0.6	2	-	180	45
	Sajtos-sós aprósütemény	0.2	2	-	210	10-12
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós sütemény	1.5	3	15	200	25-30
Pizzasütés	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2 i 3	10	180	60-70
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintahal és rák nyárson	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintahal	0.6	4	-	Max	10-15
	Tőkehalfilé	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3 és 4	-	Max	15-20
	Borjúsült	0.8	4	-	Max	15-20
	Kolbász, hurka	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makréla	1	4	-	Max	15-20
	Pirítós	4 és 6	4	-	Max	3-5
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35
Alul ventilált	Keszeg	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Tőkehalfilé	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Tengeri sügér	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Vegyes zöldségek (Ratatoulle)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Zöldségek	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Alsó	A főzés tökéletesítése					

Az üvegkerámia főzőlap használata

HU

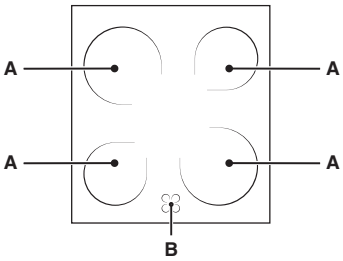
! Az üvegtömítéshez használt ragasztóanyag zsírfoltokat hagyhat az üvegen. Azt tanácsoljuk, hogy ezeket a készülék használata el előtt távolítsa el egy átlagos tisztítószerrel (nem súrolószer)! Kezdetben enyhe gumiszagot érezhet, amely aztán rögtön megszűnik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

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

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

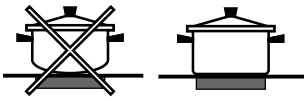
Főzőzónák



A főzőlap elektromos hősugárzóval és hilite fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.
A. Főzőzóna sugárzó fűtőelemekkel.
B. A maradékhő-visszajelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti – ez a helyzet akkor is fennállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

A fűtőelemek leírása
A körkörös sugárzó/hilite fűtőelemek 10– 20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek.
A körkörös sugárzó fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a sugárzó fűtőelemek szokványos előnyein túlmenően.
A sugárzó fűtőelemek már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:
· gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
· gyors lehűlés
· egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

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



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

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

Óvintézkedések és tanácsok

INDESIT

HU

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

Általános biztonság

- Az utasítások csak azon célországok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján
- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták, ipari és kereskedelmi célokra nem használható.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van. Rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- **A készülék használata közben a fűtőelemek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- A főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket! főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Tapasztalatlan személyek által végzett javítások sérüléseket vagy a készülék további károsodását okozhatják. Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A sütőtér belső felületei (ha vannak) felforrósodhatnak.

- Az üvegkerámia felület mechanikai ütéseknek ellenáll, azonban ha éles tárgy, eszköz ütődik neki, megrepedhet (vagy akár össze is törhet). Ha ez előfordulna, azonnal húzza ki a készüléket a hálózatból és forduljon a Szervizhez!
- Amennyiben a főzőlap felülete megkarcolódna, az esetleges áramütések elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket!
- Ne feledje, hogy a főzőfelület hőmérséklete meglehetősen magas marad a kikapcsolás után még legalább harminc percig!
- Minden olyan tárgyat, mely megolvadhat, például műanyag, alumínium tárgyak vagy magas cukortartalmú készítmények, tegyen a főzőfelülettől kellő távolságba! Különösen ügyeljen a műanyag vagy alumínium csomagolóanyagokra és fóliákra: ha a még meleg vagy langyos felületen felejti azokat, súlyos kárt okozhatnak a felületnek!
- Ne helyezzen fémtárgyakat (késeket, kanalakat, fedőket, stb.) a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- Gyermekek vagy testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek nem működtethetik a készüléket. Ők csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják azt.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

- Amennyiben a tűzhelyet egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!

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

Karbantartás és ápolás

HU

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A sütő tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

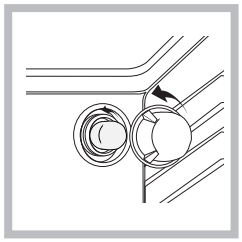
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- A tartozékok a gördülő tálcasínek kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.
- Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik. Az acél felületeket ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

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



2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására!

Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

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

- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törlőpapírral megszárítani.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg!
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nem mellékelt)! A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek! A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot!
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével!
- tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó fi lmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszárítani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor rákötheznek a főzőlapra!

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

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

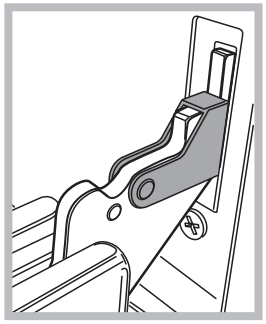
A következők megadása szükséges:

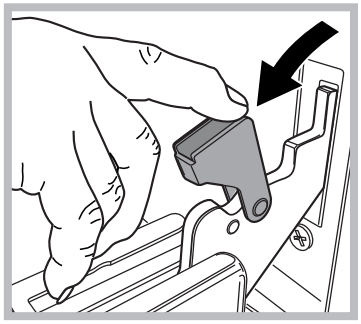
- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.);
- készülék sorozatszámát (S/N).

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

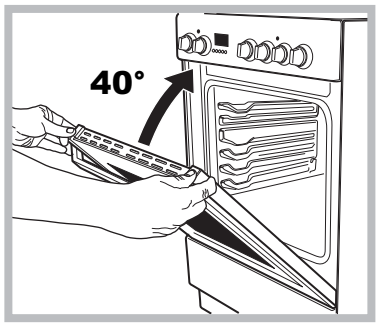
A sütőajtó levétele és felhelyezése:

1. Nyissa ki az ajtót
2. Forgassa el hátrafelé a sütőajtón elhelyezkedő kallantyúkat (lásd ábra).

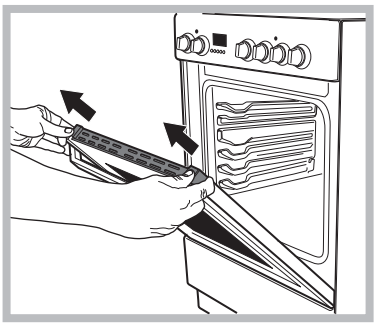




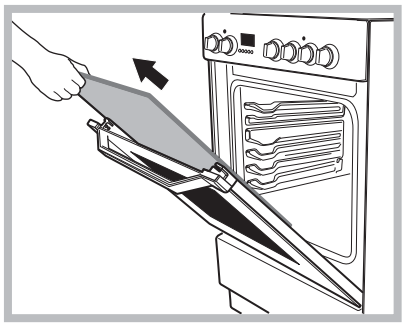
3. Zárja be az ajtót amíg a pántok meg nem akadnak (az ajtó kb. 40°-osan nyitva marad) (lásd ábra).



4. Nyomja le a felső profil két gombját és vegye ki a profilt (lásd ábra)



5. Távolítsa el az üveglapot és tisztítsa meg a „Karbantartás és ápolás” fejezetben leírtaknak megfelelően.

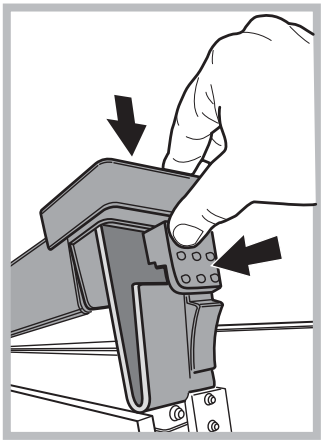


6. Helyezze vissza az üveget.

FIGYELEM! A sütőt ne használja eltávolított belső ajtóüveggel!

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

7. Helyezze vissza a profilt, egy kattanás fogja jelezni, hogy az alkatrész behelyezése megfelelő.
8. Nyissa ki az ajtót teljesen.
9. Zárja be a tartóelemeket (lásd ábra).



10. Most az ajtó teljesen be van zárva és a sütő megkezdheti a normális működést.

HU

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 távolítson 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 vizet 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 100 °C-ra.
3. Hagyja a sütőben 15 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!

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 hőveszteséggel 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 energiaveszteséget.
- 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 üvegkerámia 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 energiaveszteséget okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

* Csak néhány modellnél.