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

Obsah

Bezpečnostní instrukce	2
PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ	19
Instalace	51

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

Obsah

Bezpečnostné pokyny	6
PŘÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	27
Inštalácia	51

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

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	10
MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	35
Üzembe helyezés	51

UA Українська**Інструкції з експлуатації
КУХНЯ**

Зміст

Інструкції з техніки безпеки	14
ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК	43
Встановлення	51

CZ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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

⚠ UPOZORNĚNÍ: Použití plynového sporáku vede k produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalován. Ujistěte se, že je kuchyň dobře větraná, zvláště je-li spotřebič v provozu: ponechte otevřené otvory pro přirozenou ventilaci, nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanickou odtahovou digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení úrovně mechanického větrání (pokud je to možné), aby bylo možné bezpečně odvádět produkty spalování do vnějšího vzduchu (ven) a zároveň zajistit výměnu vzduchu v místnosti s dodatečným větráním. Před instalací dodatečného větrání se poraďte s odborníkem.

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

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

⚠ Tento spotřebič musí být instalován podle platných předpisů a používán pouze v dobře větraných prostorech. Před zahájením instalace nebo používáním spotřebiče si přečtěte návod.

⚠ Pokud dojde k náhodnému zhasnutí plamene hořáku, otočte ovládací knoflík hořáku do polohy vypnuto a nepokoušejte se ho znovu zapálit po dobu nejméně 1 minuty.

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

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

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

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

⚠ VAROVÁNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje na varné desce bez vaší přítomnosti může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY

se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plameny přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

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

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

⚠ UPOZORNĚNÍ: V případě rozbití skleněného povrchu varné desky: okamžitě vypněte všechny hořáky a všechny elektrické topné články a odpojte spotřebič od elektrické sítě; nedotýkejte se povrchu spotřebiče; spotřebič nepoužívejte.



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

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

⚠ Potraviny nesmí být ve výrobku nebo na něm ponechány déle než jednu hodinu před vařením nebo po něm.

⚠ Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru.

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

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

Při vkládání roštu/mřížky dovnitř trouby se ujistěte, že zářítka směřuje nahoru a do zadní části vnitřku trouby.

VAROVÁNÍ: Unikající plyn se může vznítit. Zařízení nesmí být používáno déle než 15 sekund. Pokud po uplynutí 15 sekund nedojde k zažehnutí hořáku, přestaňte zařízení používat a otevřete dvířka trouby a/nebo před dalším pokusem o zapálení hořáku vyčkejte alespoň 1 minutu.

SCHVÁLENÉ POUŽITÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je určen pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místností.

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

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

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

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

Plamen hořáku nesmí přesahovat za okraj dna hrnce či pánve.

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

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

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

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

Zátěž umístěná na podnosu na koláče nesmí být větší než 3 kg.

INSTALACE

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

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

Instalaci, včetně případného připojení k přívodu vody a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.

Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace. Spotřebič musí být instalován v obytných prostorách pro typické funkce v domácnosti.

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

Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

Připojení pomocí pevného potrubí (z mědi nebo oceli).

Pokud se tlak plynu liší od doporučené hodnoty, je třeba přívodní potrubí opatřit vhodným regulátorem tlaku, který odpovídá platným národním předpisům.

Použijte vhodnou skříňku, aby bylo zajištěno, že spotřebič bude náležitě fungovat: V případě instalace trouby pod pracovní desku kuchyňské linky (viz schéma) nebo do kuchyňské linky, musí mít skříňka rozměry jako na obrázku.

Pro zajištění přiměřené ventilace je třeba odstranit zadní panel skříňky. Doporučujeme troubu nainstalovat tak, aby spočívala na dvou dřevěných lačkách, popřípadě na zcela rovném povrchu s otvorem o velikosti alespoň 45 × 560 mm, jak uvádí obrázek.

⚠ Z důvodu rizika požáru neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka.



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



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

* Dostupné pouze u určitých modelů

PŘIPOJENÍ PLYNU

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

⚠ **VAROVÁNÍ:** Podmínky nastavení vztahující se k tomuto zařízení jsou uvedeny na výrobním štítku.

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

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

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

⚠ **DŮLEŽITÉ:** V případě použití tlakové lahve nebo zásobníku musí tyto být správně usazeny (ve svislé poloze).

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

⚠ K připojení plynu použijte pouze ohebnou nebo pevnou kovovou hadici.

⚠ Připojení pomocí pevného potrubí (z mědi nebo oceli):

Připojení k plynovému systému se musí provádět tak, aby se zamezilo jakémukoli tlaku na spotřebič. Na přívodní šikmé ploše spotřebiče je k dispozici nastavitelná potrubní armatura ve tvaru L opatřená těsněním, aby se zamezilo únikům. Po otočení potrubní armatury je třeba těsnění vždy vyměnit (těsnění se dodává společně se spotřebičem). Potrubní armatura pro přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem.

⚠ Připojení ohebného bezkloubového potrubí z nerezavějící oceli k závitovému spoji:

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

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

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

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

⚠ Připojení k plynové síti nebo plynové lahvi lze provést pomocí pružné pryžové nebo ocelové hadice v souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy.

PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV

(Tuto operaci musí provést kvalifikovaný technik.)

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

UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud výrobek již není vybaven zástrčkou dodanou výrobcem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ: Předtím, než začnete provádět jakoukoli údržbu, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě. Abyste se vyhnuli zranění, používejte ochranné rukavice (riziko tržných poranění) a bezpečnostní obuv (riziko pohmoždění); zajistěte manipulaci ve dvou osobách (snížení hmotnosti břemene); nikdy nepoužívejte parní čističe (riziko elektrického šoku). Neprofesionální provádění oprav, které výrobce nepovoluje, by mohlo mít za následek ohrožení zdraví a bezpečnosti, za což nelze výrobce činit odpovědným. Na vady nebo poškození zapříčiněné prováděním neprofesionálních oprav nebo údržby se nevztahuje záruka, jejíž podmínky jsou uvedeny v dokumentaci, která byla k jednotce dodaná.

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

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


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

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


⚠ Abyste zabránili poškození elektrického zapalovacího zařízení, nepoužívejte jej v případě, kdy se hořáky nenacházejí ve svých otvorech.

Pro účely čištění a údržby si navlečte ochranné rukavice.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

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

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízením o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví. Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž že je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

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

Chcete-li ušetřit maximum času a elektrické energie, používejte tlakový hrnec.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014; nařízení o uvádění spotřeby energie 65/2014; nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 30-2-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014; nařízení o uvádění spotřeby energie 65/2014; nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 15181.



SK

SAFETY INSTRUCTIONS

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

⚠ Tieto pokyny platia, ak je na spotrebiči symbol krajiny. Ak sa tento symbol na spotrebiči nenachádza, je potrebné pozrieť si návod na inštaláciu, ktorý by mal obsahovať potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča na podmienky používania v danej krajine.

⚠ UPOZORNENIE: Používanie plynového varného spotrebiča vytvára teplo, vlhkosť a produkty spaľovania v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Zabezpečte dobré vetranie kuchyne, najmä keď sa spotrebič používa: nechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie úrovne mechanického vetrania (ak je to možné), aby sa produkty spaľovania bezpečne odvádzali do vonkajšieho (externého) vzduchu a zároveň sa zabezpečila výmena vzduchu v miestnosti s dodatočným vetraním. Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s odborníkom.

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

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

⚠ Tento spotrebič sa musí inštalovať podľa platných predpisov a používať len v dobre vetraných priestoroch. Pred začiatkom inštalácie alebo používaním spotrebiča si prečítajte tento návod.

⚠ Ak plamene horáka náhodne zhasnú, otočte ovládací gombík horáka do polohy vypnuté a nepokúšajte sa ho znovu zapáliť aspoň 1 minútu. V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

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

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

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

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

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

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

⚠ UPOZORNENIE: V prípade rozbitia skla varnej dosky: okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické vykurovacie prvky a odpojte spotrebič od elektrickej siete; nedotýkajte sa povrchu spotrebiča; spotrebič nepoužívajte.



Sklený kryt môže puknúť, keď sa zohreje.

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

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

⚠ Jedlo sa nesmie ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu pred alebo po varení.

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

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

vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

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

Keď rošt vložíte dnu, dbajte, aby zarážka smerovala nahor a bola v zadnej časti rúry.

⚠ **VÝSTRAHA:** Unikajúci plyn sa môže vznietiť. Zariadenie sa nesmie používať viac ako 15 s. Ak sa po 15 s horák nezapáli, prestaňte spotrebič používať, otvorte dvierka alebo počkajte aspoň 1 minútu, až potom sa pokúste znova horák zapáliť.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

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

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

⚠ **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

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

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

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

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

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

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

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

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

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

Záťaž umiestnená na tortovej doske nesmie byť väčšia ako 3 kg.

INŠTALÁCIA

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

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať vnútroštátnym predpisom.

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

Spotrebič musí byť nainštalovaný v domácnosti na typické domáce účely.

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

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

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

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

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

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

⚠ Skvapalnený ropný plyn klesne naspodok, pretože je ťažší ako vzduch. Preto aj miestnosti, kde sa nachádzajú fľaše s LPG, musia byť vybavené vetracími otvormi, aby v prípade netesnosti mohol plyn uniknúť. To znamená, že fľaše s LPG, čiastočne alebo úplne plné sa nesmú inštalovať ani skladovať v miestnostiach alebo skladoch, ktoré sú pod zemou (pivnice a pod.). Odporúča sa uchovávať v miestnosti iba fľašu, ktorá sa používa, a umiestniť ju tak, aby nebola vystavená teplu z vonkajších zdrojov (pece, kozuby, sporáky a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50 °C.

V prípade, že sa gombíky horákov otáčajú ťažko, kontaktujte popredajný servis, ktorý môže kohútik horáka vymeniť, ak sa zistí, že je chybný. Otvory slúžiace na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy prikryté.

⚠ Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

Pripojenie s neohybnou rúrkou (medenou alebo ocelovou).

Ak je tlak plynu iný než odporúčaný, je potrebné k prívodnému potrubiu nainštalovať vhodný regulátor tlaku v súlade s aktuálnymi vnútroštátnymi predpismi.

Použite vhodnú skrinku, aby ste zaistili, že spotrebič bude fungovať správne: Ak chcete nainštalovať rúru pod pracovnú dosku (pozri nákres) alebo do kuchynskej linky, skrinka musí mať rozmery, aké sú uvedené na obrázku.

Na zabezpečenie dostatočného vetrania treba odstrániť zadný panel skrinky. Odporúča sa nainštalovať rúru tak, aby spočívala na dvoch drevených doskách alebo na úplne rovnom povrchu s otvorom aspoň 45 x 560 mm, ako je to na obrázku.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť vyrovnaný a pripevnený k stene pomocou dodanej upevňovacej reťaze, aby sa zabránilo skĺznutiu spotrebiča z podstavca.*



UPOZORNENIE: Aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča, musí sa nainštalovať pridržiavacie zariadenie. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.*

*K dispozícii len na niektorých modeloch

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

⚠ **VÝSTRAHA:** Pred inštaláciou sa uistite, že miestne distribučné podmienky (typ plynu a tlak plynu) a konfigurácia spotrebiča sú kompatibilné.

⚠ **VÝSTRAHA:** Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na výrobnom štítku.

⚠ Skontrolujte, či tlak privádzaného plynu zodpovedá hodnotám uvedeným v tabuľke „Burner and nozzle specifications“ (Technické údaje horáka a dýzy).

⚠ **VÝSTRAHA:** Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Osobitnú pozornosť treba venovať príslušným požiadavkám na vetranie.

⚠ Ak je spotrebič pripojený na kvapalnú plyn, regulačná skrutka musí byť čo najpevnejšie upevnená.

⚠ **DÔLEŽITÉ:** Pri inštalácii plynovej fľaše alebo plynového zásobníka sa musí zabezpečiť ich správne osadenie (vertikálna orientácia).

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

⚠ Pri príprave plynovej prípojky použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúru.

⚠ Pripojenie s neohybnou rúrkou (medenou alebo ocelovou):

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

⚠ Pripojenie ohybnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez kolien k závitovému pripojeniu:

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

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

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

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

⚠ Pripojenie k plynovej sieti alebo plynovej fľaši sa môže vykonať pomocou pružnej gumovej alebo ocelevej hadice v súlade s platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi.

PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU

(Tento úkon musí vykonať kvalifikovaný technik.)

⚠ Ak chcete spotrebič prispôbiť inému typu plynu, než pre ktorý bol vyrobený (uvedenému na typovom štítku), postupujte podľa osobitných krokov uvedených za inštalačnými výkresmi.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

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

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

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná,

alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

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

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

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba vymeniť za identický, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

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

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

⚠ Inštalácia pomocou zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok už nie je vybavený zástrčkou dodanou výrobcom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE: Pred vykonaním údržby vždy dbajte na to, aby bol spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete. Aby ste sa vyhli riziku úrazu, používajte ochranné rukavice (riziko tržnej rany) a bezpečnostnú obuv (riziko pomliaždenia); nezabudnite vykonávať manipuláciu dvoma osobami (zníženie zaťaženia); nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenie (nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom). Neodborné opravy nepovolené výrobcom môžu mať za následok ohrozenie zdravia a bezpečnosti, za ktoré výrobca nemôže niesť zodpovednosť. Na chyby alebo poškodenia spôsobené neodbornými opravami alebo údržbou sa nevzťahuje záruka, ktorej podmienky sú uvedené v dokumente dodanom so zariadením.

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

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


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

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


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

Pri čistení a údržbe používajte ochranné rukavice.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

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

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení). zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že tento výrobok sa nelikviduje ako domáci odpad, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

Používajte tlakový hrniec kvôli ešte väčšej úspore energie a času.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Spotrebič spĺňa: požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn; nariadenia Komisie (EÚ) 65/2014 o označovaní energeticky významných výrobkov; predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 30-2-1.

Spotrebič spĺňa: požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn; nariadenia Komisie (EÚ) 65/2014 o označovaní energeticky významných výrobkov; predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 15181.



SAFETY INSTRUCTIONS

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

⚠ Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kövesse a telepítési utasításokat, melyek elegendő információt nyújtanak ahhoz, hogy a készüléket megfelelően átalakíthassa az adott országban történő használathoz.

⚠ FIGYELEM: A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készüléket üzembe helyezték. Ezért a konyha megfelelő szellőzését feltétlenül biztosítani kell, különösen, miközben a tűzhely működik: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig intenzíven használja, fokozott vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: például nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra a mechanikus elszívást (ha lehetséges), hogy az égéstermékeket biztonságosan a kültéri levegőbe távolítsa el, miközben a helyiség levegőjének cseréje is biztosított kiegészítő szellőztetéssel. A kiegészítő szellőztetés felszerelése előtt kérje szakember segítségét.

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

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

⚠ Ezt a készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A készülék üzembe helyezése és használata előtt olvassa el a használati útmutatót.

⚠ Ha a gázcsova lángja véletlenül kialszik, fordítsa a gázcsova szabályozógombját kikapcsolt állásba, és legalább 1 percig ne próbálja meg újra meggyújtani.

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

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

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

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül.

Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

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

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

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

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap üvege eltört: azonnal zárja el az összes gázcsovat és az elektromos fűtőelemeket, és válassza le a készüléket a hálózatról; ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; ne használja a készüléket.



Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázcsovat és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Ne hajtsa le az üvegburkolatot, amíg a gázcsovak még égne.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ Sütés előtt vagy után az étel nem maradhat a sütőben vagy annak tetején egy óránál tovább.

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

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet

okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

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

A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a megállító felfelé nézzen, és a sütőtér hátuljában legyen.

⚠ **VIGYÁZAT!** A szivárgó gáz meggyulladhat. Az eszközt legfeljebb 15 másodpercig szabad üzemeltetni. Ha az égő 15 másodperc után nem ég, függessze fel az eszköz működtetését, és nyissa ki a rekesz ajtaját, és/vagy várjon legalább 1 percig, mielőtt megkísérli az égő újabb begyújtását.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

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

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

⚠ **FIGYELEM:** Ez a készülék kizárólag főzési célra szolgál. Nem használható más célra, például helyiségek fűtésére.

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

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

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

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

Ne hagyja, hogy a gázrőzsá lángra lépjen az edény szélénél.

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

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

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

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

A süteményes tepsi terhelése nem haladhatja meg a 3 kg-ot.

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

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

⚠ A beszerelést, a vízbekötést is beleértve (amennyiben szükséges), az elektromos csatlakoztatást és a javítási munkákat szakképzett technikusnak kell elvégeznie. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén forduljon a kereskedőhöz vagy a legközelebbi vevőszolgálathoz. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) a fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

A készüléket lakásban kell telepíteni szokásos háztartási használathoz.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék adott országnak megfelelő módosítása és az üzembe helyezés módja alapvető fontosságú a készülék biztonságos használata szempontjából.

⚠ Használjon az utasításokban megadott gáznyomáshoz megfelelő nyomásszabályzót.

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

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

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


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

⚠ Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha PB-gázpalackról oldják

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

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

A szellőző- és hőkivezető nyílásokat soha ne fedje le.


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


Csatlakoztatás merev csővel (réz vagy acél).


Ha a gáznyomás eltér az ajánlott értéktől, a bejövő csőbe megfelelő nyomásszabályzót kell beszerezni a hatályos előírásoknak megfelelően.

Használjon megfelelő szekrényt a készülék megfelelő működésének biztosításához: Ha a sütőt a pult alá (lásd az ábrát) vagy konyhai egységbe szeretné beépíteni, a szekrénynek a képen látható méretekkel kell rendelkeznie.

A megfelelő szellőzés biztosításához a szekrény hátsó panelét el kell távolítani. A sütőt javasolt úgy üzembe helyezni, hogy két faszalagon vagy teljesen sima felületen feküdjön, amelynek nyílása legalább 45 x 560 mm (lásd a képet).


 Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.

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


 FIGYELMEZTETÉS: Annak érdekében, hogy a készülék ne billenjen az aljzatról, a mellékelt eszközzel a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.*


* Kizárólag bizonyos típusok esetén

GÁZCSATLAKOZÁS


 VIGYÁZAT! Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi gázhálózat jellemzői (gáztípus és gáznyomás) megfelelnek a készülék beállításainak.


 VIGYÁZAT! A készülék beállítási adatait az adattábla tartalmazza.


 Ellenőrizze, hogy a gázellátás nyomása megfelel-e a „Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai” táblázat adatainak.


 VIGYÁZAT! A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembehelyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a

vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások pontos betartása.

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


 FONTOS MEGJEGYZÉS: Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot megfelelően kell elhelyezni (függőlegesen).

 VIGYÁZAT! Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.


 A gázcsatlakozáshoz csak rugalmas vagy merev fémcsővet használjon.


 Csatlakoztatás merev csőre (réz vagy acél):


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


 Rugalmas, nem csuklós acélcső csatlakoztatása a menetes csatlakozóra:

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

 FONTOS: Ha rozsdamentes acéltömlőt használ, úgy szerelje be, hogy az ne érjen hozzá a bútortartozék mozdítható elemeihez (például fiókok). Olyan helyen kell átvezetni, ahol nem ütközik akadályba, és szükség esetén a teljes hossza könnyen ellenőrizhető.

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

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

 A gázhálózathoz vagy gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz rugalmas gumi- vagy acéltömlő

szükséges a helyi hatályos előírásoknak megfelelően.

KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA

(A műveletet szakképzett személynek kell elvégeznie.)

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

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

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

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

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

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

⚠️ Ha a hálózati kábel sérült, azt az áramütési kockázat elkerülése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselőjével vagy hasonlóan képzett személlyel kell egy azonos kábelre kicseréltetni.

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

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

⚠️ A beszereléshez csak akkor használható tápkábel-csatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠️ **FIGYELMEZTETÉS:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. A személyi sérülés kockázatának elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt (vágás veszélye) és munkavédelmi cipőt (összezúródás veszélye); mindenképpen két személy mozgassa (csökkentett terhelés); soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket (áramütés veszélye). A gyártó

által nem engedélyezett nem szakszerű javítások veszélyeztethetik az egészséget és a biztonságot, amiért a gyártó nem tehető felelőssé. A nem szakszerű javításokból vagy karbantartásokból eredő hibákra vagy károkra nem vonatkozik a garancia, amelynek feltételeit a termékhez mellékelt dokumentum tartalmazza.

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

⚠️ Ne használjon súroló- vagy korrozív szervert, klóros tisztítószeret vagy dörzsszivacsot.


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

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


⚠️ Az elektromos gyújtószerkezetben kárt okozhat, ha úgy használja, hogy a gázrészecskék nincsenek rajta a burkolatok.

A készülék tisztításakor és karbantartásakor viseljen védőkesztyűt.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

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

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérődokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

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

Az energia- és időmegtakarítás érdekében használjon kuktát.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel: a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban.

Ez a készülék megfelel: a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; A környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 15181 európai szabvánnyal összhangban.

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

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

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад відкриття вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад підвищення рівня механічної вентиляції (за можливістю), щоб безпечно видалити продукти згоряння в зовнішнє () повітря, а також забезпечити зміну повітря в приміщенні за допомогою додаткової вентиляції. Перед встановленням додаткової вентиляції проконсультуйтеся з фахівцем.

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

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

⚠ Прилад необхідно встановлювати відповідно до чинних правил і експлуатувати лише у добре вентильованому приміщенні. Перед встановленням або використанням приладу ознайомтеся з інструкціями.

⚠ Якщо полум'я конфорки випадково згасло, поверніть ручку конфорки в положення "вимкнено" і не намагайтеся запалити її принаймні 1 хвилину.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі тріскання скляної поверхні плити виконайте перераховані нижче дії: негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи, а також від'єднайте прилад від електромережі; не торкайтеся поверхонь приладу; не користуйтеся приладом.



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку, коли конфорка увімкнена.

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

⚠ Їжу не можна залишати всередині виробу або на ньому більше ніж на одну годину до або після приготування.

⚠ Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано

для цієї духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

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

Щоб встановити в духову шафу полицю, слід скерувати фіксатор догори і розташувати в задній частині камери.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Газ, що витікає, може спалахнути. Прилад не повинен працювати більше 15 с. Якщо за 15 секунд конфорка не горить, припиніть експлуатацію приладу та відкрийте дверцята відсіку та/або зачекайте принаймні 1 хв., перш ніж спробувати ще раз запалити конфорку.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

⚠ ОБЕРЕЖНО: Прилад призначений лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Навантаження на деко не повинно перевищувати 3 кг.

УСТАНОВЛЕННЯ

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

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

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замініюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизитись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи на ньому немає пошкоджень після транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці: існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

Прилад слід встановлювати у житловому приміщенні для виконання типових побутових функцій.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві).

Якщо тиск газу відрізняється від рекомендованого, до вхідної труби слід під'єднати відповідний регулятор тиску відповідно до чинних національних нормативів.

Щоб забезпечити належну роботу приладу, слід використовувати відповідний відсік: для встановлення духової шафи під робочою поверхнею (див. схему) або в комплекті кухонних меблів відсік повинен мати розміри, вказані на малюнку.

Для забезпечення відповідної вентиляції задню панель відсіку слід вилучити. Рекомендується встановлювати духову шафу так, щоб вона стояла на двох дерев'яних брусках або на повністю плоскій поверхні з отвором у ній не менше 45 x 560 мм, як показано на рисунку.

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



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



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

*Доступно лише в деяких моделях

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

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

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальному шильдику (або на заводській табличці даних).

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці "Технічні характеристики конфорок і сопел".

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

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

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

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

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

⚠ Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві):

Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи

деформації. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витoku газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью:

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

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

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

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

⚠ Під'єднання до газової магістралі або газового балона може бути виконано за допомогою гнучкого гумового або сталевого шланга відповідно до чинних національних правил.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал.)

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними),

виконайте наступні кроки, наведені після монтажних креслень.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ

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

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

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

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

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

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутись до виробника, сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни на ідентичний кабель, щоб уникнути небезпеки – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення зверніться до авторизованого сервісного центру.

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

⚠ Не дозволяється встановлювати прилад з вилкою силового кабелю, якщо виріб не оснащено нею виробником.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник

не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

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

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


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

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


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

Чищення та обслуговування виконуйте в захисних рукавицях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.  Символ на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

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

використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час;

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1.

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

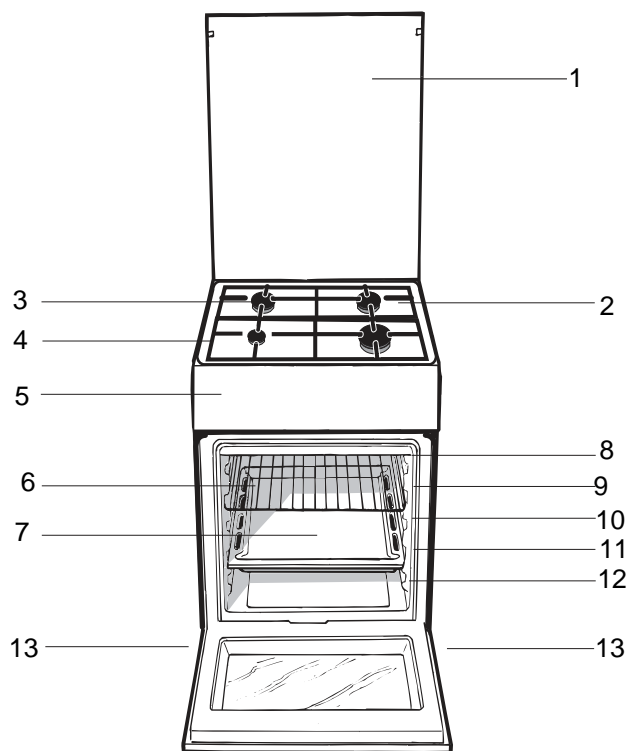
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 15181.

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

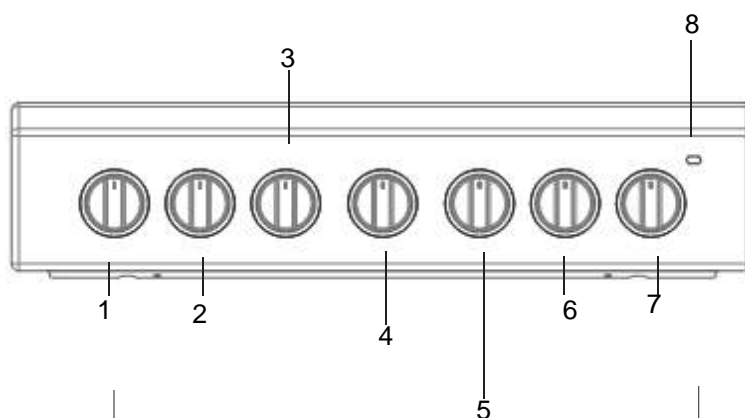
! Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



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

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

7. Ovládací knoflík plotny
8. Kontrolka indikátoru termostatu

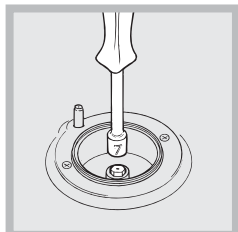
Tipy pro instalaci

Kontrola tesnosti

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

Prizpusobení různým druhům plynu

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



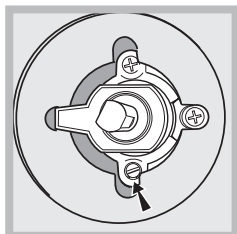
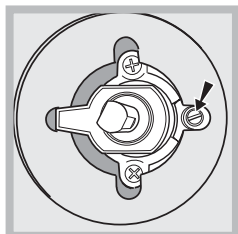
Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

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

Serížení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:

1. Pretocte otcný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otcného ovladace a prostrednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dríku otcného ovladace seridte prutok až do dosažení pravidelného



malého plamene.

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

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

Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

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

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

Tabulka s údaji horáku a trysek

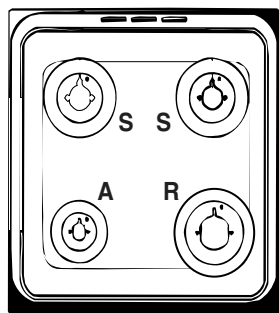
Tabulka 1 Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (p.c.s.*)		Zkapalněný plyn			Zemní plyn	
		Jm.	Sníž.	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h *** **		Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
Rychlý (velký) (R)	100	3,00	0,7	87	218	214	128	286
Polorychlý (střední) (S)	75	1,90	0,4	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00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

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

Našroubujte trysky pomocí nástrčného klíče 7 mm a maximálním utahovacím momentem 4 Nm

KATEGORIE SPOTŘEBIČE:

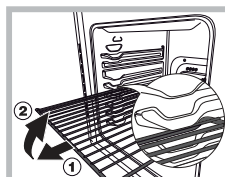
Cat. I12H3B/P G30/G31- 30mbar/ G20- 20mbar



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

UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1)

Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).






Spuštění a používání

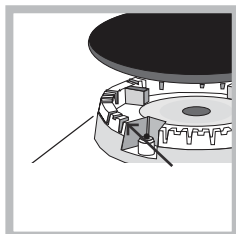
Použití varné desky

Zapálení horáku

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

Zapálení horáku varné desky:

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




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

do samotného zapálení. Může se stát, že horák při uvolnění otočného ovladače zhasne. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a podržte otočný ovladač stisknutý déle.

! V případě náhodného zhasnutí plamene vypnete horák a před opětovným pokusem o jeho zapálení vyčkejte alespoň 1 minutu.

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

Zhasnutí horáku se provádí otáčením otočného ovladače do polohy  odpovídající jeho zhasnutí.

Praktické rady pro použití horáku

Za účelem dosažení vyšší účinnosti horáku a nižší spotřeby plynu je třeba použít nádoby s plochým dnem vybavené pokličkou a úměrné velikosti horáku:

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

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

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

Použití trouby

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

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

Behem pecení je stále možné:

- Menit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
- prerušit pecení přetocením otočného ovladače PROGRAMU do polohy „0“.

Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.


Kontrolka TERMOSTATU

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

Kontrolka CINNOSTI TROUBY

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.

Osvětlení trouby

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

* Je součástí pouze některých modelů.

Režimy vaření

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

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

Trouba sloužící k „Odmrazování“

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

Statická trouba

Mezi 60 °C a Max.

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

Ventilovaná trouba

Mezi 60 °C a Max.

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

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

Dezerty: Uvedený způsob zajistí bezproblémovou přípravu kynutého pečiva.

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

Gril

Max.

Slouží k zapnutí horního výhřevného článku a k aktivaci rožně.

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

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

Ventilovaný gril

Mezi 60 °C a 200 °C.

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

Grilujte při zavřených dvířkách.

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

Režim RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

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

Režim ECO

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

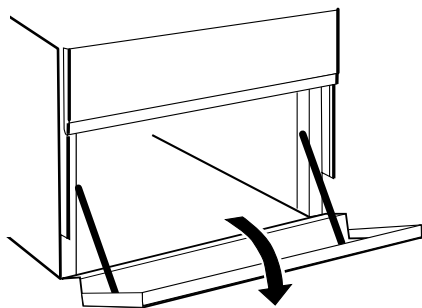
Tabulka s tipy pro pečení v troubě

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

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

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

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



Uporabite merilec časa

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

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

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

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

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

Pečení na více než jednom roštu

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

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

Údržba a čištění

Respekt a ochrana životního prostředí

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

Vypnutí elektrického proudu

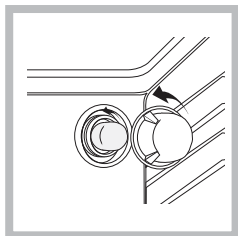
Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Kontrola těsnění trouby

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

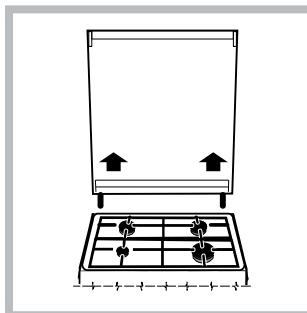
Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

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



Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy E.

Odstranění víka



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

Při běžném používání výrobku je třeba nasadit skleněné víko.

Údržba plynových kohoutku

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

Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

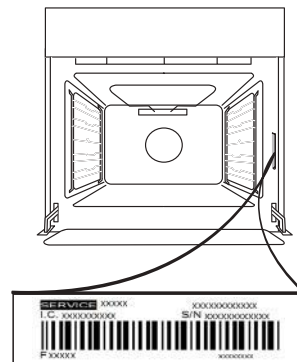
Uvedte:

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

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

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

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



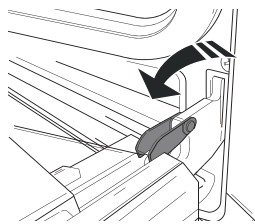
Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použitých originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

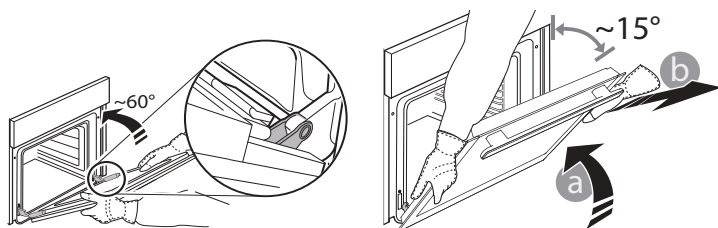
[www](http://www.indesit.com) Komplettní specifikaci produktu, včetně hodnocení energetické účinnosti této trouby, si můžete přečíst a stáhnout z našich webových stránek www.indesit.com

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

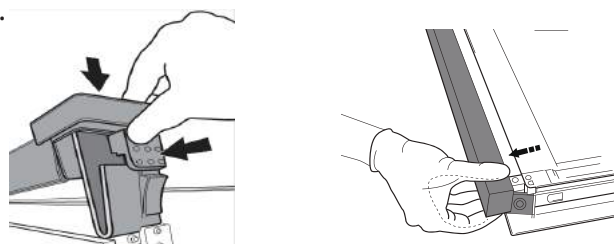
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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

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

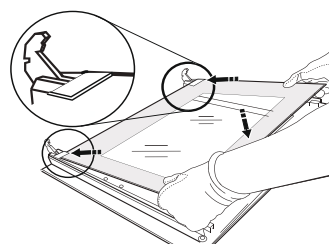
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

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



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

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



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

Parní čištění trouby

Tato metoda čištění je doporučena po poečení mastného masa.

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

Důležité! Před čištěním parou:

Odstraňte veškeré zbytky ze dna trouby.

Odstraňte všechno příslušenství trouby (rošty a pečící plechy).

Výše uvedené činnosti proveďte následujícím způsobem.

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

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

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

3. ponechte troubu zapnutou na 35 minut.

4. troubu vypněte

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

6. Po vyčištění neponechávejte v troubě žádnou vodu.

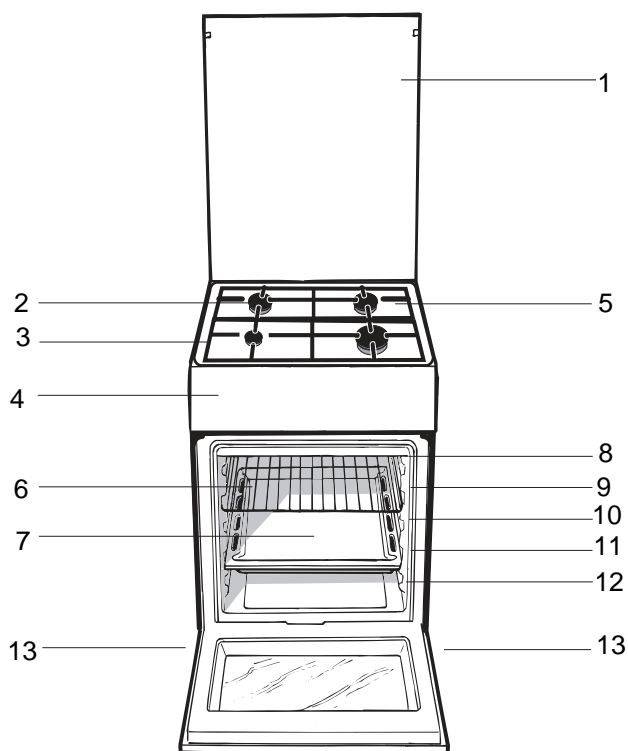
Po pečení mastných pokrmů nebo pokud je obtížné odstranit skvrny lze použít tradiční metodu čištění, která je popsána výše.

! Troubu čistěte pouze pokud vychladla.

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

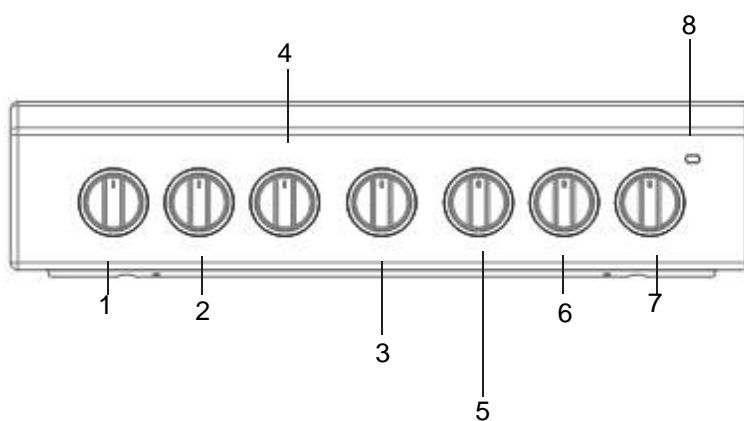
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



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

OVLÁDACÍ PANEL



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

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

7. ovládací gombík Platni
8. Kontrolka THERMOSTAT-u

Tipy na inštaláciu

Kontrola tesnosti

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

Prispôsobenie odlišným druhom plynu

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

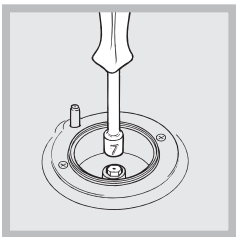
Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

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

Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.



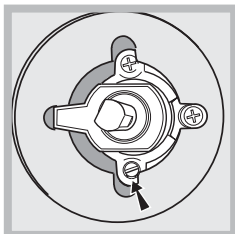
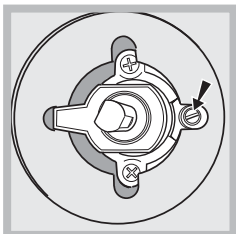
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka

zaskrutkovaná až na doraz.

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

Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.



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

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

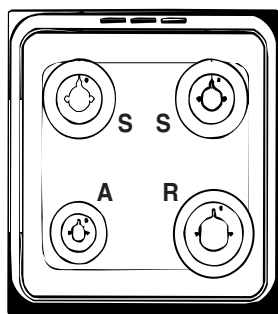
Technické údaje horákov a trysiek

Tabuľka 1

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

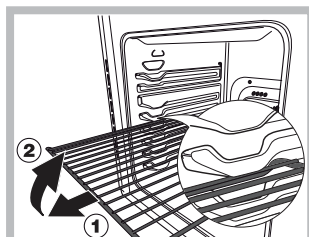
- * Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn
- ** Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg
- *** Bután P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Naskrutkujte trysky pomocou nástrčného kľúča 7 mm
a maximálneho ťahovacieho momentu 4 Nm



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

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



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1). Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).




Uvedenie do činnosti a používanie

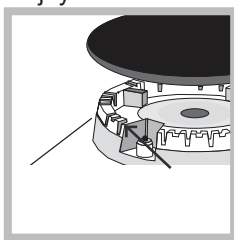
Používanie varnej dosky

Zapnutie horákov

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

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

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



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

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

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

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

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

Praktické rady pre používanie horákov

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

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

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

Používanie rúry

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

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

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

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

Počas pečenia je vždy možné:

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


Kontrolka TERMOSTATU

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

Kontrolka ČINNOSTI RÚRY

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo.

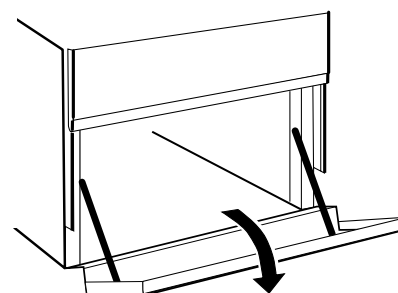
Osvetlenie rúry

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

Zásuvka pod rúrou (platí len pre niektoré modely)

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

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



* Je súčasťou len niektorých modelov.

Režimy pečenia

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


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

Rúra slúžiaca na „Odmrazovanie“

Poloha otočného gombíka termostatu „M“: **Ktorákoľvek**

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


„Statický ohrev“

- Poloha otočného gombíka „L“: 

- Poloha otočného gombíka „M“: Medzi 50°C a Max.

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

„Ventilovaný ohrev“

- Poloha otočného gombíka „L“: 


- Poloha otočného gombíka „M“: Medzi 50°C a Max.

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

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

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

4. Gril

- Poloha otočného gombíka „L“: 

- Poloha otočného gombíka „M“: **Max.**

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

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

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

5. Ventilovaný gril

- Poloha otočného gombíka „L“:

- Poloha otočného gombíka „M“: Medzi 50°C a 200°C.

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

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

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



Režim RÝCHLY PREDOHREV

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



Režim EKO

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

Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

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

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

Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

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

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

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

- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

Používanie kuchynského časovača

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

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

Starostlivosť a údržba

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

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

Odpojenie od elektrickej siete

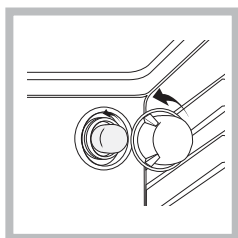
Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

Skontrolujte tesnenia rúry

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

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

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



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


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

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti E.

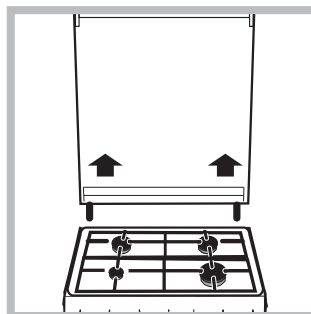
Údržba plynových kohútikov

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

Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.

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

Lock



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

Pri bežnom používaní produktu musí byť namontované sklenené večo.

Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

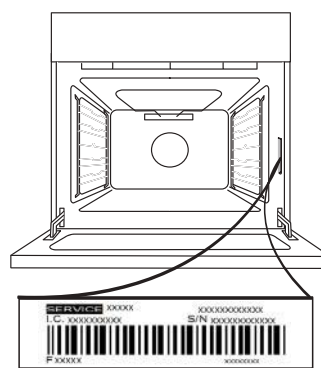
Uveďte:

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

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

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

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

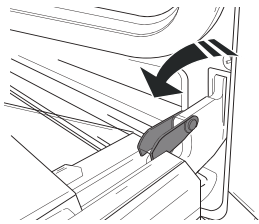


Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

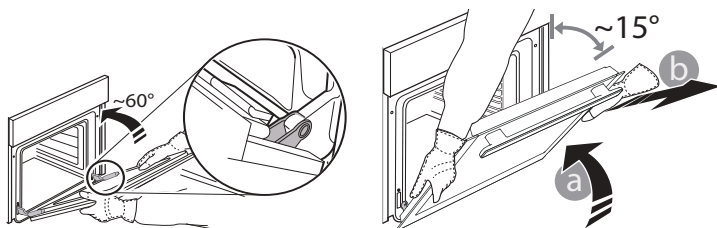
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

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



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

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

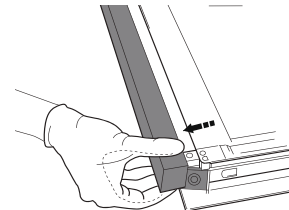
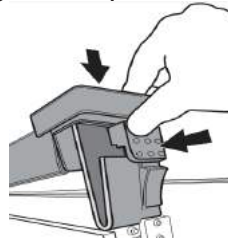
4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte.

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

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

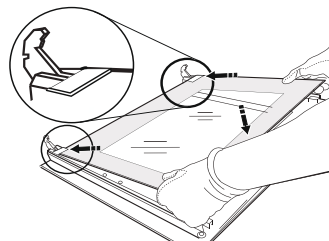
KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

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



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

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



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

Čistenie rúry parou:

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

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

Dôležité! Predtým, než začnete proces čistenia parou :

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

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

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

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

3 - Zapnite rúru po dobu 35 minút;

4 - Vypnite rúru;

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

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

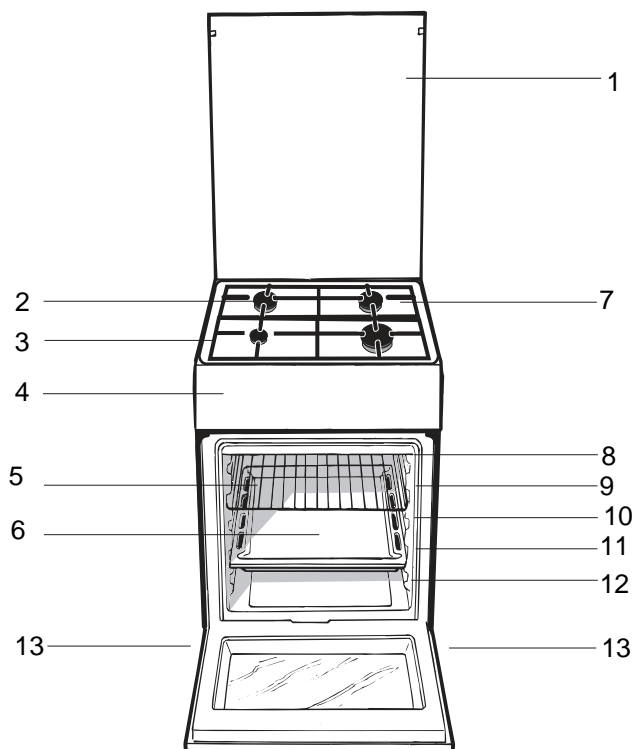
Ak ste čistenie vykonali po varení výdatne mastných potravín, alebo keď je rúra veľmi špinavá, čistiaci proces, prosím ukončíte tradičným spôsobom vysvetlené v predchádzajúcom odseku.

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

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

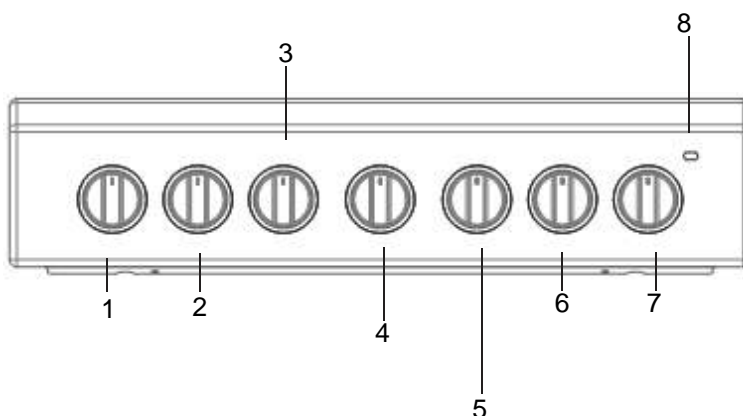
! A készülék használata előtt gondosan olvassa el az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



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

KEZELŐPANEL



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

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

7. Gázégő gyújtási
8. Hőmérséklet ellenőrző lámpa

Beszereelési javaslatok

Átállítás más gáztípusra

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

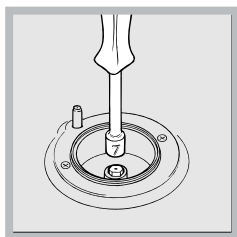
A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

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

A fozolapon található gázégök takarékfokozatának beállítása:

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



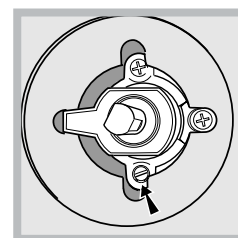
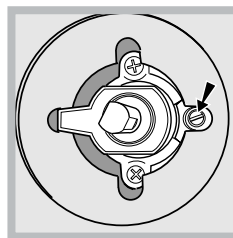
Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal működteti, a szabályozócsavarnak – amennyire csak lehetséges – zárt helyzetben kell lennie.:
3. A gázégo bekapcsolt állapotában gyorsan forgassa a

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

A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszabályozását.

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

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

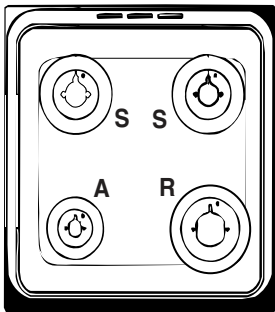


A gázégők és a fűvókák jellemző adatai


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

* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz
 ** propán felső fűtőérték = 50,37 MJ/kg
 P.C.S. G25.1 32,51 MJ/m³

*** bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg
 föld gáz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m³



Csavarja be a fűvókákat 7 mm-es villáskulccsal és 4 Nm maximális nyomatékkal

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

A fozolap használata

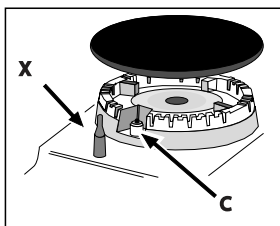
Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGO tekerogombjainál a gombhoz tartozó gázégot tele kör jelzi.

A fozolap tetszőleges gázégojének meggyújtása:

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

Amennyiben a készülék elektromos gyújtással*



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

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

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

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

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

A gázégek használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

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

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

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

A sütő használata

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

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

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

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

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

A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HOFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

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

A sütő megvilágítása

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

Időzítés

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához:

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

A sütési időzítő használata

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

Program



Kiolvasztás program

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



Hagyományos

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

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



Légkeveréses süto

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

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

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

Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el.

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



GRILLEZÉS program

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

Bekapcsol a felső futoszál, és működni kezd a forgónyárs.

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

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

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



Légkeveréses grill program

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

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

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

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

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



GYORS ELŐMELEGÍTÉS üzemmód

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



ECO üzemmód

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

Sütési javaslatok táblázata

Választó gomb állása	Étel fajtája	Súly (Kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)	
Kiolvasztás	Bármilyen fagyasztott étel						
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75	
	Borjú vagy marhasült	1	3	15	200	70-75	
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80	
	Keksz (omlós)	-	3	15	180	15-20	
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35	
Légkeveréses mód	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne	1	3	10	200	30-35	
	Bárány	1	2	10	180	50-60	
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75	
	Makrhal	1	2	10	180	30-35	
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50	
	Fánk (2 szinten)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Keksz (2 szinten)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20	
	Piskóta (2 szinten)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Sós és édes sütemény	1.5	3	15	200	25-30	
	Grill	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
		Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max	6-8
Tőkehal filé		1	4	5	Max	10	
Grillezett zöldségek		1	3/4	5	Max	10-15	
Borjúsült		1	4	5	Max	15-20	
Karaj		1	4	5	Max	15-20	
Hamburger		1	4	5	Max	7-10	
Makréla		1	4	5	Max	15-20	
Melegszendvics		4 db	4	5	Max	2-3	
Légkeveréses grill		Grill csirke	1.5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	3	5	200	30-35	

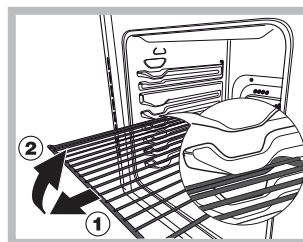
Megjegyzés: a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Egyidejű sütés több szinten

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

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

- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.



FIGYELEM! A süti rác-srögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a süti ből (1).

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

előlső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

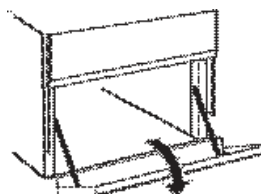
Alsó tárolótér

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

Alsó rekesz

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

A rekesz (ha van) belső felülete felforrósodhat. Ezért ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő alsó rekeszébe.



Ápolás és karbantartás

Takarékosság és környezetvédelem

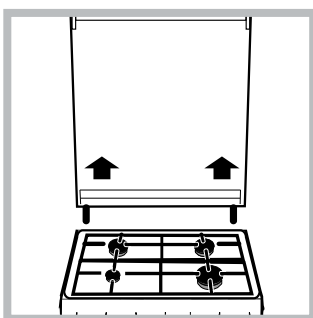
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztéséget.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az 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 energiavesztéséget 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 fazékat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Áramtalanítás

Minden muvelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A tete

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást langyos vízzel kell elvégezni. Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a tete eltávolítható: nyissa föl teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).
! Ne hajtsa le a főzőlap



tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

* Csak néhány modellnél.

A fedőüveget a termék normál használata során kell felszerelni.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

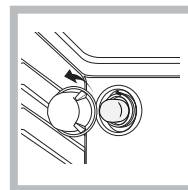
Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó tömítéseit. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez. Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.



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

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

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



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

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

A készülék egy E energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gázcsapok karbantartása

Idevel a csap eltávolítható, illetve kinyitása nehezebbé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

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

Szerviz

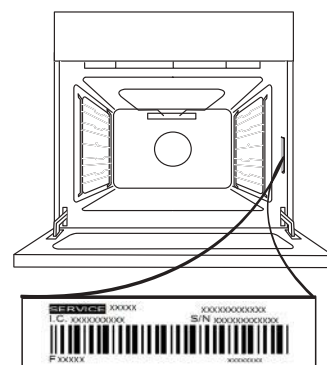
Adja meg:

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

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

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

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

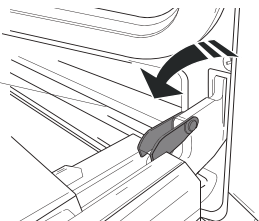


Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

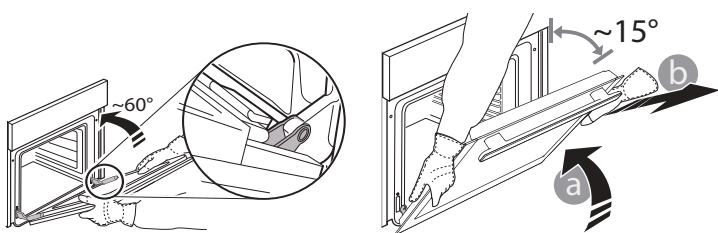
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

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

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



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

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

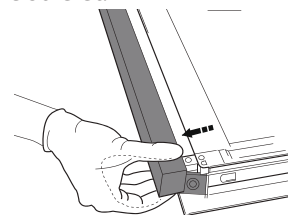
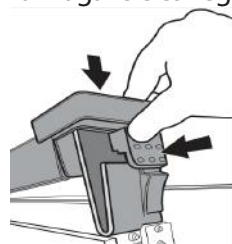
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

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

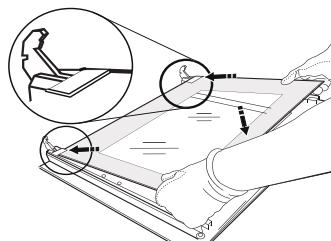
TISZTÍTÁS EGY KATTINTÁSSAL – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

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



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

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



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

A sütő tisztítása gőzzel

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

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

Fontos! A gőzzel való tisztítás előtt:

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

A fenti műveleteket az alábbiak szerint végezze el:

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

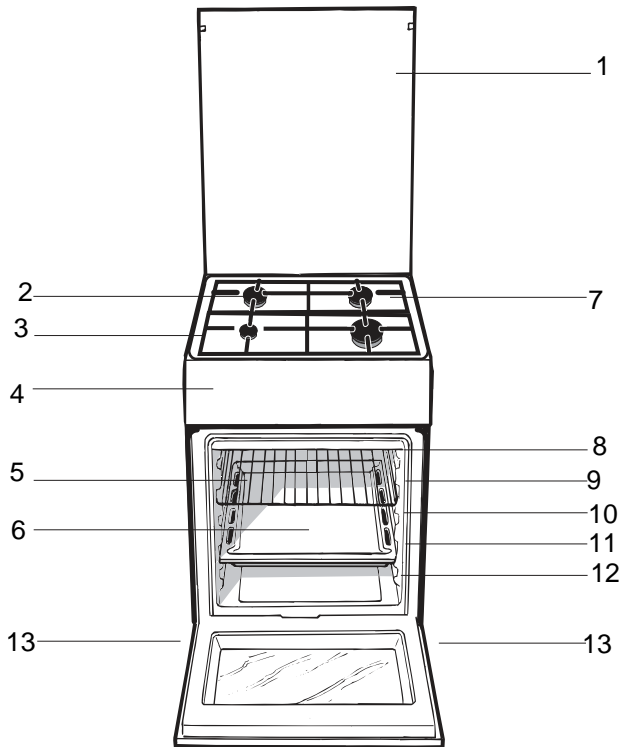
A gőzzel történő tisztítás végén, különlegesen zsíros ételek sütése után vagy ha a zsír nehezen távolítható el, előfordulhat, hogy a tisztítást be kell fejeznie az előző bekezdésben leírtaknak megfelelően a hagyományos módszer szerint.

A tisztítást csak hideg sütőben végezze el!

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

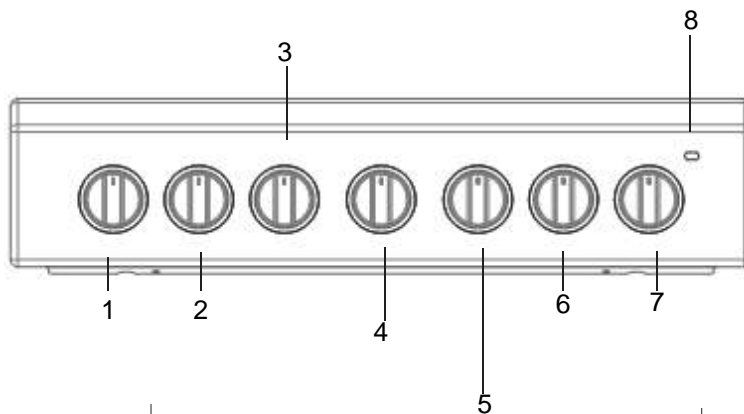
! Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж використовувати цей виріб

ОПИС ВИРОБУ



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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Автоматичне запалювання 2. Автоматичне запалювання 3. Реґулятор ТЕРМОСТАТУ | <ul style="list-style-type: none"> 4. Сукоятка ТАЙМЕРА 5. Реґулятор РСПГСБМ 6. Автоматичне запалювання | <ul style="list-style-type: none"> 7. Автоматичне запалювання 8. Індикатор ТЕРМОСТАТУ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Поради щодо встановлення

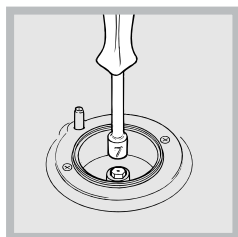
Адаптація до різних типів газу

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

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

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



вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

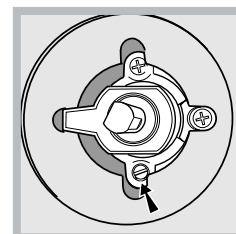
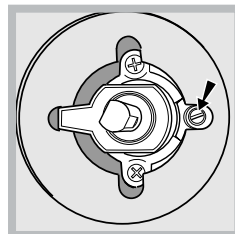
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

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

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

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

Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.



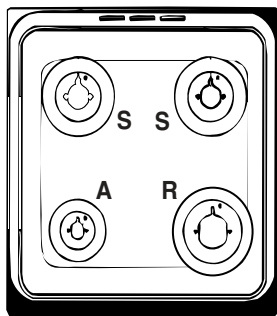
Таблиця приготування в духовці

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

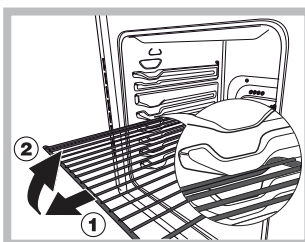
* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
p.c.s.* - найвища теплота згорання

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

Загвинтіть форсунки за допомогою торцевого ключа на 7 мм із максимальним крутним моментом 4 Нм



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



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

Щоб повністю вийняти прешітки,

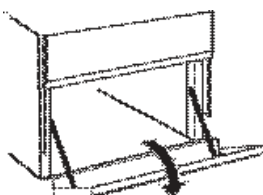
достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Нижнє відділення (мається лише в деяких моделях)

Під духовкою передбачене відділення для

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

Увага: Забороняється зберігати у відділенні легкозаймисті матеріали.



Користування робочою поверхнею

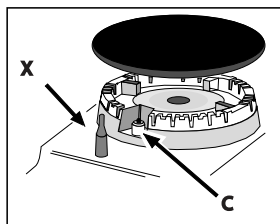
Включення пальників

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

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

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

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



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

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

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

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

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору

Практичні поради з використання пальників

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

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

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

Користування духовкою

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

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

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

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

Під час приготування завжди можна:

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


Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

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

Освітлення духовки

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

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


Використання таймераприготування

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

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

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

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

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

Нижній відсік

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

Програми



Програма РОЗМОРОЖУВАННЯ

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



Традиційна

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



Вентильована духовка

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

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



Програма ГРИЛЬ

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



Програма ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ

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

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

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

**FAST PREHEAT mode**

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

**ECO mode**


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

Таблиця приготування в духовці

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

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

Однчасне готування на декількох рівнях

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

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

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

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

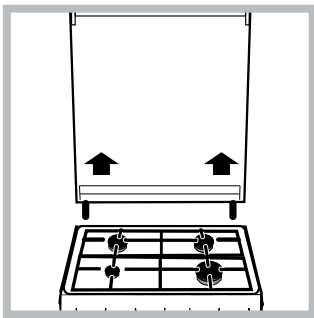
Догляд і технічне обслуговування

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Охорона і дбайливе відношення до довілля

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



Кришка

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

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

Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Скло кришки має встановлюватися в умовах стандартного використання продукту.

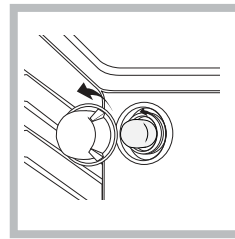
Контроль ущільнень духовки

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

Технічне обслуговування газових кранів

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

Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

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

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

Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності Е.

Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

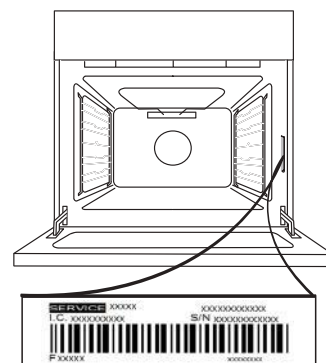
Повідомте:

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

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

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

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

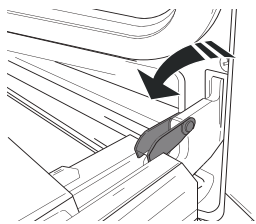


Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

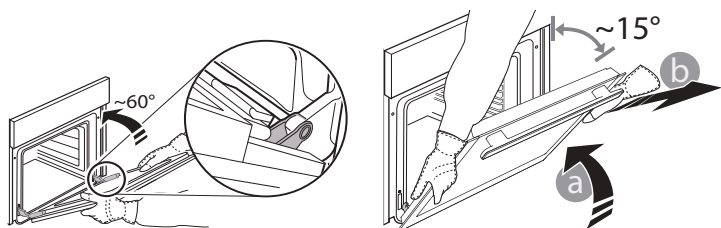
Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



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



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

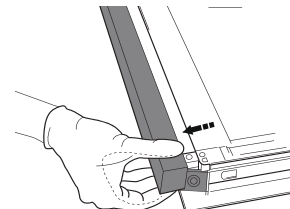
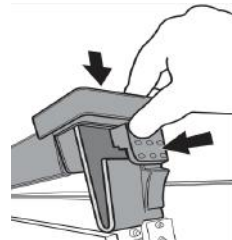
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

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

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

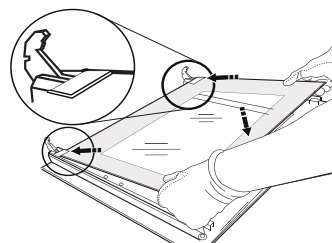
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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



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

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



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

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

Парове очищення духовки:

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

Важливо! Перед очищенням парою:

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

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

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

2 виберіть режим– **Обережна духовка** ☹

та встановіть температуру 90 °С;

3 – залиште духовку ввімкненою на 35 хвилин;

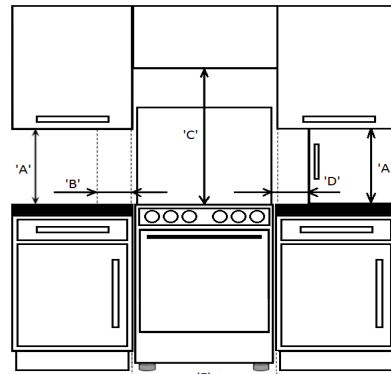
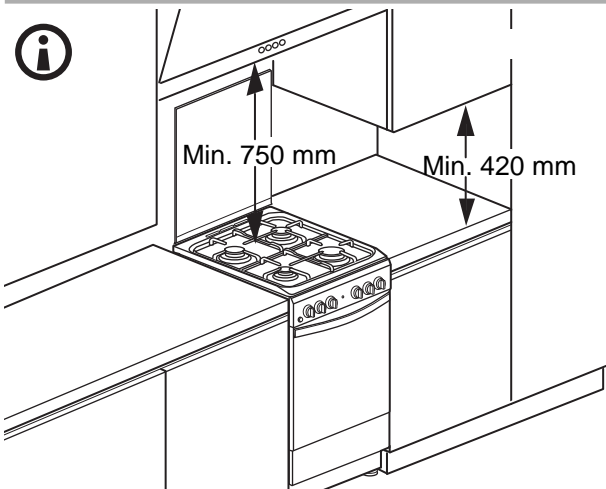
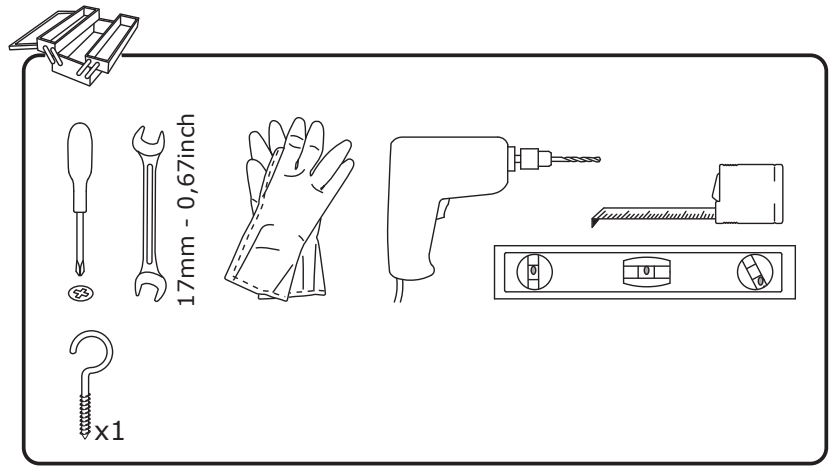
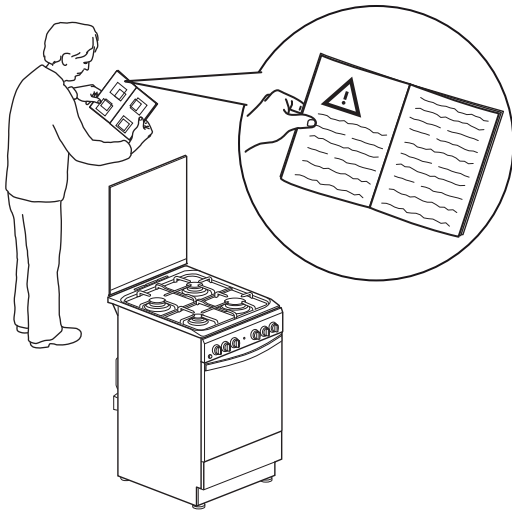
4 – вимкніть духовку;

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

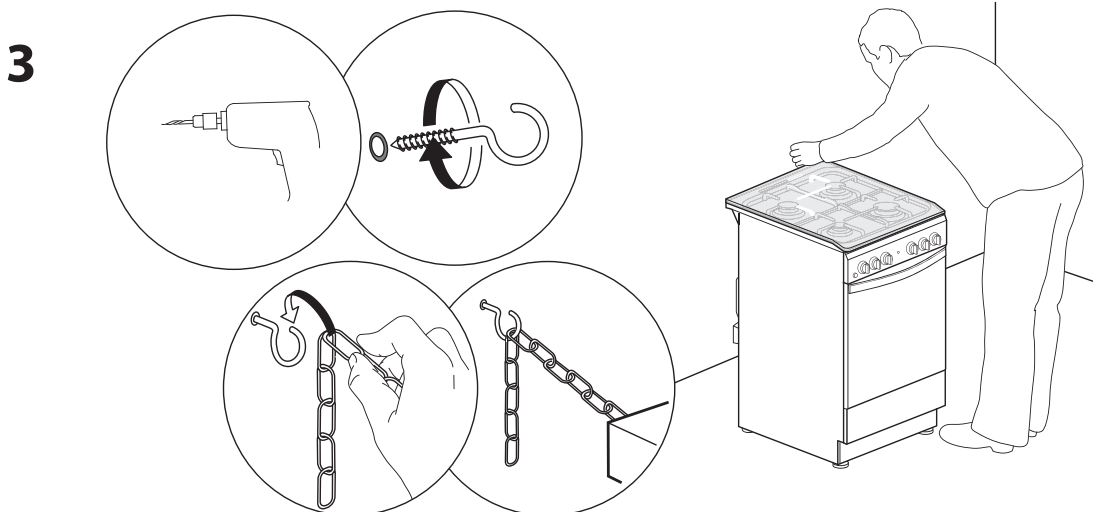
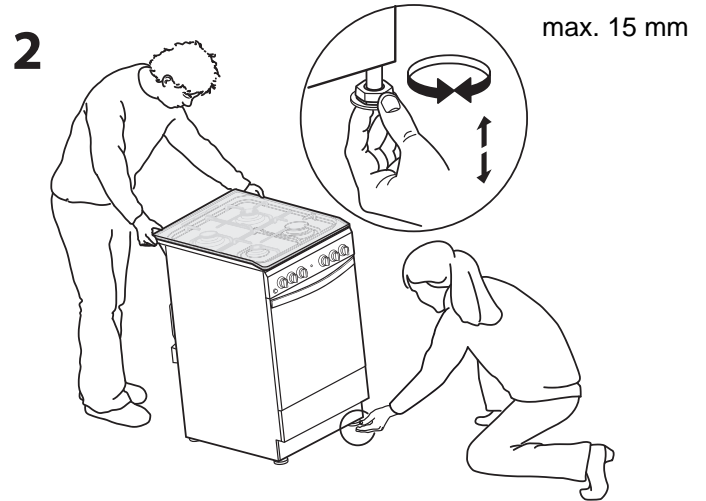
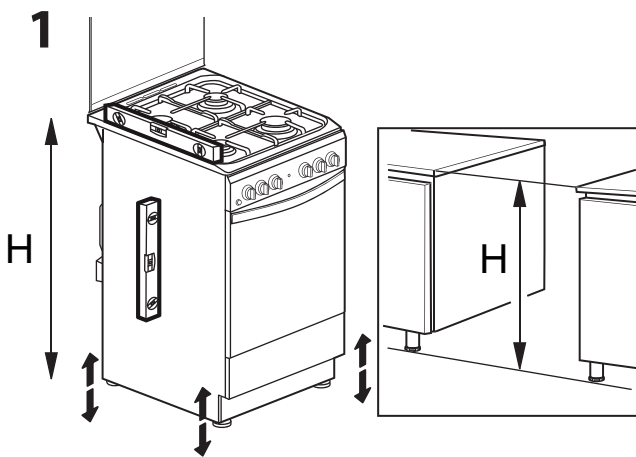
6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води.

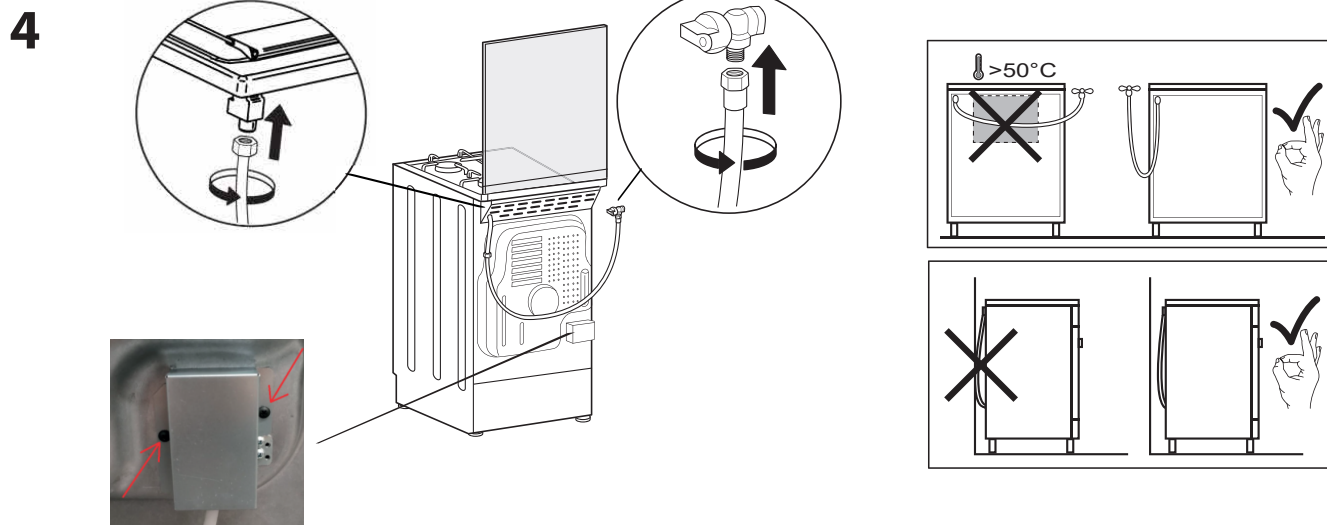
Якщо парове чищення здійснюється після приготування особли во жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	500mm Min





EN	After installing the power cable, screw the metal cover with two screws.
AZ	Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra iki vint ilə metal örtüyü bərkidin.
BG	След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиеете две винта.
CS	Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí dvě šroubů.
DE	Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit zwei Schrauben fest.
ET	Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kaks kruviga kinni.
FR	Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de deux vis.
HR	Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s dva vijka.
HU	A tápkábel beszerelése után két csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
HE	Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք ութ պտուտակներով:
IT	Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con due viti.
KA	დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ ორი სრახნით.
KZ	Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты екі бұрандамен бұрап бекітіңіз.
KY	Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын эки бурагыч менен бураңыз.
LT	Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą du varžtais.
LV	Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot divi skrūves.
NL	Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de twee schroeven.
PL	Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę dwoma śrubami.
PT	Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com dois parafusos.
RO	După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu două șuruburi.
RU	После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку два винтами.
SK	Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou dva skrutiek.
BA	Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću dva zavrtnja.
TR	Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı iki vida kullanarak vidalayın.
UA	Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку два гвинтами.

