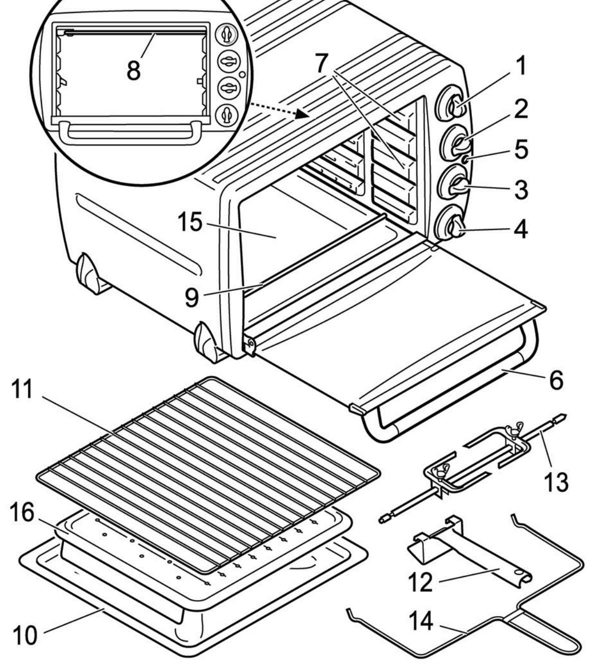


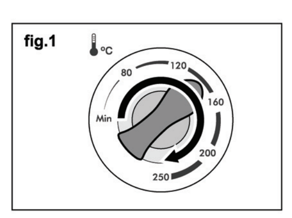


fig.1

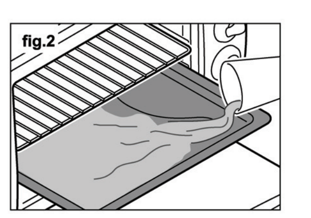


fig.2

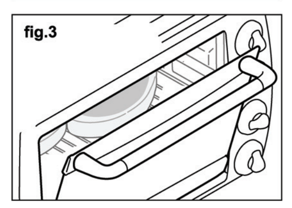


fig.3

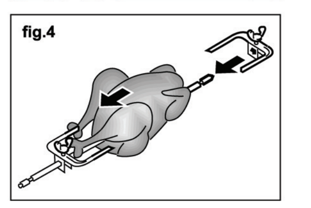


fig.4

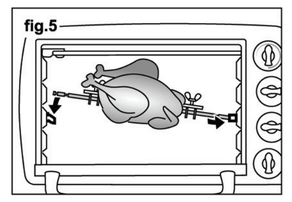


fig.5

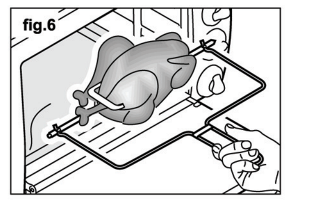


fig.6

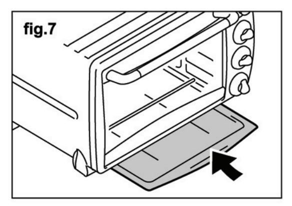


fig.7

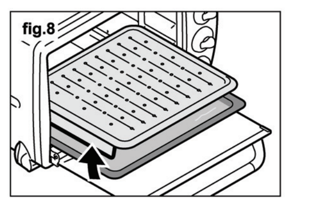


fig.8

ESPAÑOL

es

1 ATENCION

- *Lea estas instrucciones antes de poner su horno en funcionamiento.*
- *No lo conecte sin comprobar que el voltaje del horno y el de su casa coinciden.*
- *Verifique que la base del enchufe dispone de una toma de tierra adecuada.*
- *Tenga cuidado de que el cable no toque las partes calientes del horno.*
- *Retire todas las bolsas de papel o de plástico, láminas plásticas, cartones y pegatinas eventuales que se encuentran dentro o fuera del aparato que sirvieron como protección de transporte o promoción de venta.*
- *Coloque el aparato en una superficie horizontal resistente al calor (cerca de 90º).*
- *El horno no debe estar empotrado o colocado dentro de muebles. Las ranuras de ventilación del horno no pueden estar cubiertas. Asegúrese que la ventilación es suficiente.*
- *No coloque objetos sobre la puerta de vidrio abierta.*
- *No recubra el interior del aparato con papel de aluminio para no afectar al funcionamiento del termostato.*
- *Manténgase alejado del alcance de los niños.*
- *Utilice exclusivamente los accesorios originales incluidos con el horno.*
- *Desenchufe el horno cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo.*

⚠ *No introduzca NUNCA animales vivos en el horno.*

- *Si el cable flexible de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser sustituido en un S.A.T. (Servicio de Asistencia Técnica) autorizado por el fabricante, ya que son necesarias herramientas especiales.*
- *Este aparato no esta destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.*
- *Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.*
- *Para evitar el riesgo de lesiones y quemaduras, no toque el exterior del horno cuando esté en funcionamiento. Emplee siempre manoplas o paños de cocina.*
- *Tenga cuidado cuando retire las bandejas, parrilla o el espetón estando el horno caliente. Utilice los mangos que se adjuntan, manoplas o paños de cocina adecuados.*
- *No utilice el aparato si se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento, en este caso el aparato debe ser enviado al Servicio Técnico Autorizado más cercano para evitar cualquier peligro.*

Este aparato eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podrían ocasionar quemaduras. No toque las partes metálicas ni el cristal.
La temperatura de la puerta y de la superficie exterior puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
Utilice las asas y los selectores. Utilice guantes si fuera necesario.

- *Si algunas partes del producto se inflaman no intente nunca apagarlas con agua. Apague las llamas con un paño húmedo. Desconecte el aparato y no abra la puerta.*
- *No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble donde está colocado el aparato.*
- *No haga funcionar el aparato bajo un mueble de pared, una estantería o cerca de materiales inflamables como estores, cortinas, papel pintado…*
- *No coloque nunca papel, cartón o plástico dentro del aparato y no coloque nada encima (utensilios, rejillas, objetos…).*
- *No coloque papel de aluminio bajo el aparato para proteger la superficie de trabajo ni entre los elementos calentadores ni en contacto con las paredes interiores o las resistencias, correría el riesgo de dañar gravemente el funcionamiento del horno o estropear la superficie de trabajo.*
- *Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico, cualquier uso profesional no apropiado o no conforme con el modo de empleo no compromete la garantía ni la responsabilidad del fabricante*

¡ATENCION!!: Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

2 COMPONENTES PRINCIPALES

1 Mando selector de temperatura
2 Mando selector de la resistencia
3 Mando selector de función (sólo en el modelo HO6026)
4 Temporizador
5 Piloto luminoso
6 Asa de la puerta
7 Niveles bandeja 1-3 (existe un 4º nivel en el modelo HO6026)
8 Resistencia superior
9 Resistencia inferior
10 Bandeja metálica
11 Parrilla grill
12 Mango para extracción de las bandejas
13 Espetón del asador con pinzas de sujeción
14 Mango para retirar el espetón
15 Bandeja recogemigas
16 Bandeja-Plancha

3 FUNCIONAMIENTO

1 Antes del primer uso haga funcionar el horno con la puerta abierta durante 15 minutos aproximadamente ya que las resistencias producen un desagradable olor a nuevo. Para ello, coloque el regulador de temperatura (1) en la posición máxima, el mando selector de la resistencia (2) en posición arriba y abajo y el temporizador (4) en 15 minutos.
2 Lave todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

Con este horno usted podrá asar, gratinar, asar con el espetón giratorio, calentar, tostar y cocinar a la parrilla.

3 Para poner en marcha el horno deberá seleccionar un tiempo de cocción con el temporizador (4).

Modo de Calentamiento

1 Elija el tipo de cocinado que desea girando el mando selector de la resistencia (2), de derecha a izquierda, según las funciones del horno:
0 Apagado
Calor superior. El grill está en marcha y emite el calor hacia abajo (gratinar, preparar la parrilla).
Calor inferior. Emite el calor hacia arriba.
Calor superior e inferior. Las resistencias superiores e inferiores están en funcionamiento (asar, calentar).

Selección de convección/rustidor con el mando selector de función (3)

Esta opción sólo es posible en el modelo HO6026
Puede elegir entre las siguientes opciones:

- Convector. Comenzará a funcionar el ventilador y de este modo el calor se extenderá de forma uniforme favoreciendo un efecto más rápido.
- Rustidor. Comenzará a girar el espetón del asador y el alimento en él incluido comenzará a cocinarse.
- Convector + rustidor

Selección de temperatura

Seleccione la temperatura deseada dependiendo del alimento a cocinar. Puede regular temperatura de 0º C a 250º C. Para ello, gire el mando selector de temperatura (1) haciendo coincidir la marca del mando con la temperatura deseada (Fig.1).

Tiempo de cocción

1 Para poner en marcha el horno deberá ajustar el tiempo de cocción con el temporizador (4). El tiempo máximo es de 60 minutos. (Hasta 120 minutos si se trata del modelo HO6026).
2 Gire el mando del temporizador hasta hacer coincidir la marca del mando con el tiempo deseado de cocción. Si desea poner en funcionamiento el horno durante un tiempo inferior a 25 minutos, gire el mando hasta 60 minutos y a continuación gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta ajustarlo al tiempo requerido.
3 Si desea precalentar el horno añada simplemente el tiempo de precalentamiento necesario al tiempo de cocción propuesto.
4 El piloto luminoso (5) se encenderá y el horno se pondrá en funcionamiento.
5 El mando del temporizador se moverá en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a la posición 0. En este momento, el horno se desconectará automáticamente y sonará un timbre. El temporizador seguirá funcionando breves instantes tras apagarse el horno y por este motivo puede percibir sonidos del reloj.
6 Si desea interrumpir el funcionamiento del horno antes de que el tiempo seleccionado acabe, gire el mando del temporizador (4) a la posición 0.

Posición bandejas

El horno tiene varios niveles de altura diferentes que crean condiciones óptimas en función de la preparación deseada.
☞ *Evite siempre que el alimento entre en contacto con las resistencias.*

Accesorios

El horno dispone de un completo y práctico equipo de accesorios:

Bandeja metálica (10):
La bandeja metálica está recubierta por un material antiadherente (esmalte) por lo que es muy fácil de limpiar.
Utilice la bandeja metálica para la preparación de tartas, pastas, pan, soufflés y para gratinar.

Parrilla Grill (11):
Utilice la parrilla para la preparación de pescado, carne y aves. Por su escasa superficie de apoyo es posible asar homogéneamente el alimento por ambos lados. La grasa excedente puede gotear y así favorecer una dieta baja en grasas.
1 Coloque la bandeja metálica (10) debajo de la parrilla y échele un poco de agua caliente (Fig.2).
☞ *Atención: Durante la preparación a la parrilla deje entreabierta la puerta (Fig.3).*

Mango para extracción de las bandejas (12):
Utilice el mango (12) para la extracción de la bandeja metálica y la parrilla.

Espetón del asador (13):
El espetón sirve para asar carne y aves mediante movimientos giratorios alrededor de una fuente de calor.
1 Disponga de la carne o el ave en el espetón sujetándola con ayuda de las pinzas (fig.4). Asegúrese de que la carne no entra en contacto con las resistencias y que el espetón gira con facilidad.
Cuando prepare aves, asegure los muslos y las pechugas con palillos para que no limite el movimiento de giro durante el proceso de asado.
2 Para colocar el espetón en su horno, introduzca el extremo del espetón con forma puntiaguda en la pieza redonda situada en la parte derecha de su horno. A continuación, disponga de arriba abajo el extremo izquierdo del espetón haciendo coincidir la ranura estrecha del espetón con la ranura de la pieza situada en la parte izquierda de su horno (fig.5).
3 Coloque la bandeja metálica bajo el espetón para evitar que caiga grasa o jugo sobre las resistencias.
☞ *Atención: Durante el asado con el espetón deje entreabierta la puerta.*

Mango para retirar el espetón (14):
4 Tras finalizar el proceso de asado, retire el espetón con ayuda del mango (14) (fig.6).

Bandeja recogemigas (15):
☞ *Utilice SIEMPRE el horno con la bandeja recogemigas colocada debajo de las resistencias inferiores (fig.7).*

Bandeja-Plancha (16):
La bandeja-plancha ha sido diseñada para la preparación de platos de carne y pescado.
1 Eche un poco de agua caliente en la bandeja metálica (10) y coloque la bandeja-plancha de tal manera que las dos pestañas laterales señalen hacia abajo (fig.8).
2 Coloque la carne o pescado directamente encima de la bandeja-plancha. Seleccione la posición de calentamiento calor superior e inferior. Dele la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de cocción.

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1 Antes de limpiar el aparato desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.
2 Tenga cuidado de que la puerta no entre en contacto con agua mientras esté caliente.
3 No utilice detergentes químicos agresivos ni esponjillas ásperas que puedan dañar los componentes del horno.
4 Limpie los accesorios con agua jabonosa o en el lavavajillas.
5 Limpie la puerta de vidrio con agua jabonosa y asegúrese de que está bien seca antes de poner el horno en funcionamiento.
6 Limpie las paredes interiores del horno y el exterior del mismo con un trapo húmedo.

ENGLISH

en

1 IMPORTANT

- *Read these instructions before putting your oven into service.*
- *Do not switch on before checking that the oven and the voltage in your home match.*
- *Check that the plug socket is fitted with a suitable earth connection.*
- *Take care that the power cord does not touch the hot parts of the oven.*
- *Remove all elements from the inside or outside of the appliance used for protection during transport or for sales promotions, such as paper or plastic bags, plastic sheets, cardboard and stickers.*
- *Stand the appliance on a level surface resistant to heat (close to 90º).*
- *The oven should not be recessed or installed inside cabinets. The oven ventilation slots must not be obstructed. Make sure that there is sufficient ventilation.*
- *Do not stand objects on the glass door when open.*
- *Do not line the interior with tin foil to avoid interfering with the operation of the thermostat.*
- *Keep out of the reach of children.*
- *Use only the original accessories supplied with the oven.*
- *Unplug the oven when it is not going to be used for a long period of time.*

⚠ *NEVER put live animals in the oven.*

- *If the flexible power lead becomes damaged, to prevent risks, you should have it replaced at a Technical Service Shop authorized by the manufacturer, as special tools are needed.*
- *This appliance is not for use by persons (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired, or who lack sufficient experience or knowledge, unless they have been supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.*
- *Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.*
- *To prevent the risk of injuries and burns, do not touch the outside of the oven when it is working. Always use oven gloves or kitchen cloths.*
- *Take care when removing the trays, grill or spit if the oven is hot. Use the supplied handles, gloves or suitable kitchen cloths.*
- *Do not use the appliance if it has fallen over and has visible damage or does not work properly. In this case, the appliance must be sent to the nearest Authorised Technical Service to avoid any danger.*

This electrical appliance operates at high temperatures that can cause burns. Do not touch the metal parts or the glass.
The door and outer surface can reach high temperatures when the appliance is in operation.
Use the handles and the selectors. Use gloves if necessary.

- *If any parts of the product catch on fire, never attempt to extinguish them using water. Quench the flames using a damp cloth. Unplug the appliance and do not open the door.*
- *Do not store flammable products near or under the unit where the appliance is installed.*
- *Never operate the appliance under a wall-mounted unit, a set of shelves or near flammable materials such as blinds, curtains, wall paper, etc.*
- *Never place paper, cardboard or plastic inside the appliance and never place anything on top of it (utensils, grills, objects, etc.).*
- *Do not place tin foil under the appliance to protect the worktop or between the heating elements or in contact with the inside walls or the elements. By doing so you would risk seriously damaging the operation of the oven or ruining the worktop's responsibility.*

IMPORTANT!! When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the bin. Take it to your nearest RECYCLING POINT or waste collection point for subsequent treatment. You will thus be helping to care for the environment.

2 MAIN COMPONENTS

1 Temperature selector control
2 Element selector control
3 Function selection control (only in model HO6026)
4 Timer
5 Pilot light
6 Door handle
7 Tray heights 1-3 (there is a 4th height in model HO6026)
8 Upper heating element
9 Lower heating element
10 Metal tray
11 Grill
12 Handle for removing trays
13 Roasting spit with retaining clips
14 Handle for removing the spit
15 Crumb tray
16 Dripping-Tray

3 OPERATION

1 Before using it for the first time, switch the oven on with the door open for about 15 minutes, as the heating elements may give off an unpleasant factory smell. To do this, set the temperature selector control (1) to the maximum position, the element selector control (2) to the top and bottom position and the timer (4) to 15 minutes.
2 Wash all the accessories with hot soapy water or in the dishwasher.

With this oven you can roast, brown, spit-roast, heat, toast and grill.

3 To start up the oven, you must select a cooking time using the timer (4).

Heating Mode

1 Choose the type of cooking by turning the element selector control (2) from right to left, depending on the oven functions:
0 Off
Top heat. The grill is working and projects heat downwards (brown, grill).
Bottom heat. It projects heat upwards.
Top and bottom heat. The top and bottom elements are working (roast, heat).

Selecting the convection / roaster function with the function selector (3).

This option is only available with the HO6026 model.
You can choose from among the following options:

- Convector. The fan starts working and the heat spreads evenly, cooking the food more quickly.
- Roaster. The roaster spit starts turning and the food on it starts to cook.
- Convector + roaster

Temperature selection

Select the desired temperature depending on the food to be cooked. The temperature can be set from 0º to 250º. To do this, turn the temperature selector control (1) until the mark on the control is in line with the desired temperature (Fig.1).

Cooking time

1 To start up the oven, you should adjust the cooking time with the timer (4). The maximum time is 60 minutes. (Up to 120 minutes for the HO6026 model).
2 Turn the timer control until the control mark is in line with the desired cooking time. If you want to operate the oven for less than 25 minutes, turn the control to 60 minutes and then turn it anticlockwise until it is set at the required time.
3 If you want to preheat the oven, simply add the necessary preheating time to the proposed cooking time.
4 The pilot light (5) comes on and the oven starts working.
5 The time control moves anticlockwise until it reaches the position 0. Then the oven switches off automatically and a buzzer sounds. The timer continues working for a few moments after the oven switches off and this is why you may hear a ticking sound.
6 If you want to turn off the oven before the selected time is up, turn the timer control (4) to position 0.

Tray position

The oven has various different height levels that create optimum conditions depending on the food to be cooked.
☞ *Always make sure that the food does not come into contact with the heating elements.*

Attachments

The oven has a full and practical set of accessories:

Metal tray (10):
The metal tray is coated with a non-stick material (enamel), so it is very easy to clean.
Use the metal tray to make cakes, pasta, bread, soufflés and for browning.

Grill (11):
Use the grill to cook fish, meat and poultry. As its supporting surface is small, food can be cooked evenly on both sides. The surplus fat can drip off and contribute to a low-fat diet.
1 Place the metal tray (10) under the grill and pour a little hot water onto it. (Fig.2).
☞ *NB: Leave the door open while using the grill (Fig.3).*

Handle for removing the trays (12):
Use the handle (12) to remove the metal tray and grill.

Roaster spit (13):
The spit is for roasting meat and poultry by rotating around a heat source.
1 Arrange the meat or poultry on the spit, securing it with the help of the clips (fig.4). Make sure that the meat does not come in contact with the heating elements and that the spit turns smoothly.
When cooking poultry, secure the legs and breasts with cocktail sticks so that the rotating movement is not obstructed during the roasting process.
2 To set the spit in place in the oven, insert the pointed end of the spit into the round piece on the right-hand side of the oven. Then position the left end of the spit in a downward direction by lining up the narrow groove in the spit with the groove on the left-hand side of the oven (fig.5).
3 Place the metal tray under the spit to prevent fat or juice from dripping onto the heating elements.
☞ *NB: Leave the door open while roasting with the spit.*

Handle for removing the spit (14):
4 At the end of the roasting process, remove the spit using the handle (14) (fig.6).

Crumb tray (15):
☞ *ALWAYS use the oven with the crumb tray in place under the bottom heating elements (fig.7).*

Dripping-Tray (16):
The dripping-tray is designed for cooking meat and fish dishes.
1 Pour a little hot water onto the metal tray (10) and position the dripping-tray so that the two side tabs are pointing downwards (fig.8).
2 Place the meat or fish directly on the dripping-tray. Select the top and bottom heat position. Turn the food over halfway through the cooking time.

4 CLEANING AND MAINTENANCE

1 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.
2 Take care that the door does not come in contact with water while still hot.
3 Do not use aggressive chemical detergents or abrasive pads that may damage the oven components.
4 Wash the accessories with soapy water or in the dishwasher.
5 Wash the glass door with soapy water and make sure that it is quite dry before switching on the oven.
6 Wipe the inside walls of the oven and the outside with a damp cloth.

FRANÇAIS

fr

1 ATTENTION

- *Lisez ces instructions avant de mettre votre four en marche.*
- *Ne l'allumez pas avant d'avoir vérifié que la tension du four correspond bien à celle de votre maison.*
- *Vérifiez que la base de la prise est dotée d'une prise de terre adéquate.*
- *Prenez garde que le câble n'entre pas en contact avec les parties chaudes du four.*
- *Retirez tous les sachets en papier ou en plastique, les films plastique, les cartons et les autocollants éventuels qui ont été apposés dans ou sur l'appareil afin de le protéger pendant le transport ou pour sa promotion.*
- *Posez l'appareil sur une surface horizontale résistante à la chaleur (90º environ).*
- *Le four ne doit pas être encastré ou mis dans un meuble. Les rainures de ventilation du four ne doivent pas être couvertes. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.*
- *Ne posez pas d'objets sur la porte en verre ouverte.*
- *Ne recouvrez pas l'intérieur de l'appareil de papier aluminium afin de ne pas affecter le fonctionnement du thermostat.*
- *Maintenez-le hors de la portée des enfants.*
- *Utilisez exclusivement les accessoires d'origine fournis avec le four.*
- *Débranchez le four quand vous n'allez pas l'utiliser pendant longtemps.*

⚠ *N'introduisez JAMAIS d'animaux vivants dans le four.*

- *Si le cordon souple d'alimentation est endommagé, celui-ci devra être remplacé par un Service Technique Agréé par le fabricant car sa réparation requiert des outils spéciaux.*
- *À moins d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu les instructions d'usage de la personne responsable de leur sécurité, les personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, ne doivent pas utiliser cet appareil.*
- *Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Pour éviter tout risque de blessures et de brûlures, ne touchez pas l'extérieur du four quand il est en marche. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des torchons.*
- *Faites attention lorsque vous retirez les plaques, la grille ou la broche quand le four est chaud. Utilisez les manches qui sont fournis avec l'appareil, des gants de cuisine ou des torchons.*
- *N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé et présente des endommagements visibles ou fonctionne de façon anormale. Dans ce cas, l'appareil devra être envoyé au service technique agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.*

Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées susceptibles de provoquer des brûlures. Ne touchez ni les parties métalliques ni la surface en verre.
La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
Utiliser les poignées et les sélecteurs. Utilisez des gants si nécessaire.

- *Si certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais essayer d'y verser de l'eau. Éteignez les flammes avec un chiffon humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.*
- *Ne gardez pas de produits inflammables près ou sous le meuble où est situé l'appareil.*
- *Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble fixé au mur, une étagère ou près de matériaux inflammables tels que des stores, des rideaux, du papier peint, etc.*
- *Ne jamais placer de papier, de carton ou de plastique à l'intérieur de l'appareil et ne jamais rien placer au-dessus (ustensiles, grilles, objets, etc.).*
- *Ne placez pas de papier aluminium sous l'appareil pour protéger la surface de travail, ni entre les éléments de chauffage, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances : cela risquerait d'endommager gravement le fonctionnement du four ou la surface de travail.*
- *Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Toute utilisation professionnelle non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la garantie ni la responsabilité du fabricant.*

ATTENTION ! Lorsque votre appareil sera hors d'usage, NE LE JETEZ PAS à la poubelle ; apportez-le à un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

2 PRINCIPAUX ÉLÉMENTS

1 Sélecteur de température
2 Sélecteur de résistance
3 Sélecteur de fonction (uniquement pour le modèle HO6026)
4 Temporisateur
5 Voyant
6 Poignée de la porte
7 Niveaux plateau 1-3 (il existe un quatrième niveau dans le modèle HO6026)
8 Résistance supérieure
9 Résistance inférieure
10 Plaque métallique
11 Grille pour grillades
12 Manche pour retrait des plaques.
13 Broche et pinces de soutien
14 Manche pour retrait de la broche
15 Plaque ramasse-miettes
16 Plaque de cuisson

3 FONCTIONNEMENT

1 Avant toute première utilisation, faites marcher le four avec la porte ouverte pendant 15 minutes environ car les résistances dégagent une désagréable odeur de « neuf ». Réglez pour cela le sélecteur de température (1) sur la position maximale, le sélecteur de résistance (2) en position dessus et dessous et le temporisateur (4) sur 15 minutes.
2 Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Ce four vous permettra de rôtir, de gratiner, de rôtir au tournebroche, de réchauffer, de griller, de réaliser des pizzas et des grillades.

3 Pour mettre le four en marche, il vous faudra régler le temps de cuisson à l'aide du temporisateur (4).

Mode de Cuisson

1 Choisissez le mode de cuisson désiré en tournant le sélecteur de résistance (2), de droite à gauche, suivant les fonctions du four :
0 Éteint
Chaleur supérieure. Le gril est en marche et émet la chaleur vers le bas (gratiner, préparer la grille).
Chaleur inférieure. Émet la chaleur vers le haut.
Chaleur supérieure et inférieure. Les résistances supérieures et inférieures sont en fonctionnement (rôtir, réchauffer).

Sélection de convection / rôtisseur à l'aide du sélecteur de fonction (3).

Cette option est possible uniquement pour le modèle HO6026.
Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- Convecteur. Le ventilateur se mettra en marche et permettra à la chaleur de se répandre de façon uniforme, en accélérant la cuisson.
- Rôtisseur. La broche du rôtisseur se mettra à tourner et l'aliment commencera à cuire.
- Convecteur + rôtisseur

Sélection de la température

Sélectionnez la température désirée en fonction de l'aliment à cuisiner. Vous pouvez régler la température de 0ºC à 250ºC . Pour ceci, tournez le bouton du sélecteur de température (1) en faisant coïncider la marque du bouton avec la température souhaitée (fig.1).

Temps de cuisson

1 Pour mettre le four en marche, il vous faudra régler le temps de cuisson à l'aide du temporisateur (4). Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes. (jusqu'à 120 minutes s'il s'agit du modèle HO6026).
2 Tournez le bouton du temporisateur jusqu'à faire coïncider la marque du bouton avec le temps de cuisson désiré. Si vous voulez mettre le four en marche pendant moins de 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 60 minutes et ensuite tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à le régler au temps désiré.
3 Si vous voulez préchauffer le four, il vous suffira d'ajouter le temps de préchauffage nécessaire au temps de cuisson proposé.
4 Le voyant (5) s'allumera et le four se mettra en marche.
5 Le bouton du temporisateur se déplacera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à arriver à 0. À ce moment-là, le four s'éteindra automatiquement et une sonnette retentira. Le temporisateur continuera à fonctionner pendant quelques brefs instants, c'est pourquoi vous pourrez encore entendre le temporisateur émettre des sons.
6 Si vous souhaitez interrompre le fonctionnement du four avant la fin du temps sélectionné, tournez le bouton du temporisateur (4) de sorte à le remettre à 0.

Position des plaques

Le four possède plusieurs niveaux de hauteur différents, offrant ainsi des conditions optimales pour la préparation de vos plats.
☞ *Faites toujours en sorte que les aliments n'entrent pas en contact avec les résistances.*

Accessoires

Le four est fourni avec un jeu complet d'accessoires pratiques :

Plaque métallique (10) :
La plaque métallique est recouverte d'un matériau antiadhésif (émail), très facile à nettoyer.
Utilisez la plaque métallique pour la préparation de vos tartes, pâtes à gâteaux, pains, soufflés et pour gratiner.

Grille pour grillades (11) :
Utilisez la grille pour préparer vos poissons, viandes et volailles. Grâce à sa surface d'appui réduite, il est possible de cuire l'aliment des deux côtés de façon homogène. La graisse en trop tombe, en vous assurant ainsi une alimentation à faible teneur en graisse.
1 Placez la plaque métallique (10) sous la grille et versez-y un peu d'eau chaude (fig.2).
☞ *Attention : Pendant l'utilisation de la grille, laissez la porte ouverte (fig.3).*

Manche pour retrait des plaques (12) :
Utilisez le manche (12) pour retirer la plaque métallique et la grille.

Tournebroche (13) :
Le tournebroche sert à rôtir viandes et volailles en tournant autour d'une source de chaleur.
1 Disposez la viande ou la volaille sur la broche et fixez-la à l'aide des pinces (fig.4). Assurez-vous que la viande ne touche pas les résistances et que la broche tourne facilement.
Lorsque vous préparerez des volailles, fixez les pattes et les cuisses à l'aide de cure-dents de sorte à ne pas limiter le mouvement de rotation pendant la cuisson.
2 Pour installer le tournebroche dans votre four, introduisez l'extrémité pointue de la broche dans la pièce ronde située sur la partie droite de votre four. Ensuite, disposez de haut en bas l'extrémité gauche de la broche en faisant coïncider la rainure étroite de la broche avec la rainure située sur la partie gauche de votre four. (fig.5).
3 Disposez la plaque métallique sous le tournebroche pour éviter que du jus ou de la graisse ne tombe sur les résistances.
☞ *Attention : Pendant la cuisson au tournebroche, laissez la porte ouverte.*

Manche pour le retrait du tournebroche (14) :
4 À la fin de la cuisson, retirez la broche à l'aide du manche (14) (fig.6).

Plaque ramasse-miettes (15) :
☞ *Utilisez TOUJOURS le four avec la plaque ramasse-miettes disposée sur les résistances inférieures (fig. 7).*

Plaque de cuisson (16) :
La plaque de cuisson a été conçue pour la préparation des plats de viande et de poisson.
1 Versez un peu d'eau chaude sur la plaque métallique (10) et disposez la plaque de cuisson de sorte que les deux réglettes latérales soient orientées vers le bas (fig. 8).
2 Placez la viande ou le poisson directement sur la plaque de cuisson. Sélectionnez le mode de cuisson, chaleur supérieure ou inférieure. Retournez l'aliment à la moitié du temps de cuisson.

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse.
2 Prenez garde que la porte n'entre pas en contact avec l'eau tant qu'elle est chaude.
3 N'utilisez pas de détergents chimiques agressifs, ni de tampons abrasifs susceptibles d'endommager les composants du four.
4 Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
5 Nettoyez la porte en verre à l'eau savonneuse et assurez-vous qu'elle est bien sèche avant de rallumer votre four.
6 Nettoyez les parois intérieures du four et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.

DEUTSCH

de

1 ACHTUNG

- *Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.*
- *Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihres Haushalts übereinstimmt.*
- *Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose entsprechend geerdet ist.*
- *Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen des Gerätes berührt.*
- *Entfernen Sie alle Papier- und Kunststoffbeutel, Kunststofffolien, Kartons und Aufkleber in oder an dem Gerät, die als Transportschutz oder Werbungselemente dienen.*
- *Das Gerät auf eine (bis ca. 90ºC) wärmebeständige, waagerechte Fläche stellen.*
- *Der Mini-Ofen darf nicht eingebaut oder in Schränken untergebracht werden. Die Lüftungsrillen dürfen nicht abgedeckt werden. Achten Sie stets auf ausreichende Belüftung.*
- *Keine Gegenstände auf die geöffnete Glastür legen.*
- *Legen Sie das Innere des Ofens nicht mit Alufolie aus, da dies den Thermostatbetrieb beeinträchtigen kann.*
- *Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.*
- *Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Originalzubehör.*
- *Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird.*

⚠ *NIEMALS lebendige Tiere in den Ofen setzen.*

- *Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es vorsichtshalber nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, da hierfür Spezialwerkzeug erforderlich ist.*
- *Dieses Gerät darf nicht ohne die Aufsicht oder entsprechende Anleitung einer sicherheitsverantwortlichen Person von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse benutzt werden.*
- *Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.*
- *Berühren Sie das Außengehäuse des Mini-Ofens nicht, wenn er in Betrieb ist, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden. Benutzen Sie stets einen Topflappen oder ein Küchentuch.*
- *Vorsicht beim Herausnehmen der Bleche, des Grillrostes oder Grillspießes, wenn der Mini-Ofen heiß ist. Verwenden Sie dazu die mitgelieferten Griffe, geeignete Küchentücher oder Topflappen.*
- *Gerät nicht verwenden, wenn es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden bzw. Betriebsdefekte aufweist. Bringen Sie das Gerät in diesem Falle aus Sicherheitsgründen zu einem autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.*

Dieses Gerät erreicht während des Betriebs hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keinesfalls die Metallteile oder das Glas.
Die Tür und das Gehäuse können sehr heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
Benutzen Sie die Griffe und Schalter. Bei Bedarf Topflappen verwenden.

- *Sollten sich Teile des Produktes entzünden, so versuchen Sie keinesfalls, die Flammen mit Wasser zu löschen. Löschen Sie sie mit einem feuchten Tuch. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie die Tür geschlossen.*
- *Bewahren Sie keine entflammbaren Produkte in der Nähe oder unter dem Möbelstück auf, auf dem das Gerät steht.*
- *Nehmen Sie das Gerät nicht unter Wandmöbeln, Regalen oder in der Nähe entflammbarer Materialien wie Jalousien, Vorhänge, Tapeten usw. in Betrieb.*
- *Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in das Gerät und legen Sie keinerlei Gegenstände auf das Gerät (Besteck, Kochutensilien, Gitter...)*
- *Legen Sie niemals Alufolie unter das Gerät, um die Arbeitsfläche abzudecken, zwischen die Heizelemente oder so in den Innenraum, dass es die Innenwände oder Heizelemente berührt. Dies könnte den Ofen bzw. die Arbeitsfläche schwer beschädigen.*
- *Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen. Bei unsachgemäßer bzw. unvorgesehener gewerblicher Verwendung erlöschen der Garantieanspruch sowie die Haftung des Herstellers.*

ACHTUNG: Wenn Sie das Gerät entsorgen wollen, geben Sie es NIEMALS zum Hausmüll, sondern suchen Sie den nächstgelegenen WERTSTOFFHOF oder Annahmestelle für Reststoffe auf, damit es anschließend sachgemäß entsorgt wird. So leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

2 HAUPTBESTANDTEILE

1 Temperaturwahlschalter
2 Wahlschalter Heizelement
3 Funktionswahlschalter (nur Modell HO6026)
4 Zeituhr
5 Leuchtanzeige
6 Türgriff
7 Einschubhöhen 1-3 (4. Höhe nur bei Modell HO6026)
8 Oberes Heizelement
9 Unteres Heizelement
10 Backblech
11 Grillrost
12 Entnahmegriff für Blech
13 Grillspieß mit Haltezangen
14 Entnahmegriff für Grillspieß
15 Krümelblech
16 Bratblech

3 BETRIEB

1 Nehmen Sie den Mini-Ofen vor der ersten Verwendung bei offener Tür ca. 15 Minuten lang in Betrieb, da es durch die neuen Heizelemente zu Geruchsbildung kommt. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter (1) dazu auf die Höchststufe, den Wahlschalter für das Heizelement (2) auf Ober- und Unterhitze und die Zeituhr (4) auf 15 Minuten.
2 Reinigen Sie alle Zubehörteile mit Warmwasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Mit diesem Mini-Ofen können Sie grillen (mit Drehspieß bzw. Grillrost), gratinieren, aufwärmen und toasten.

3 Zur Inbetriebnahme des Mini-Ofens müssen Sie die Garzeit mit der Zeituhr (4) einstellen.

Betriebsart

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart, indem Sie den Wahlschalter des Heizelementes (2) je nach Funktion von links nach rechts drehen:
0 Aus
Oberhitze. Der Grill ist in Betrieb und strahlt die Wärme nach unten aus (gratinieren, Vorwärmen des Grillrostes).
Unterhitze. Die Wärme wird nach oben ausgestrahlt.
Ober- und Unterhitze. Beide Heizelemente (oben und unten) sind in Betrieb (grillen, erwärmen).

Auswahl Umluft / Grill mit dem Funktionswahlschalter (3).

Diese Option steht nur bei Modell HO6026 zur Verfügung.
Folgende Optionen stehen zur Auswahl:

- Umluft. Der Ventilator setzt sich in Betrieb und die Hitze wird gleichmäßig verteilt, was die Garzeit verkürzt.
- Grill. Der Grillspieß beginnt sich zu drehen, und der Grillvorgang beginnt.
- Umluft + Grill.

Temperaturwahl

Wählen Sie die gewünschte Temperatur je nach zuzubereitender Speise. Die Temperatur kann zwischen 0º C und 250º C eingestellt werden. Dazu drehen Sie den Temperaturwahlschalter (1), bis die Markierung des Schalters auf die gewünschte Temperatur zeigt (Abb. 1).

Garzeit

1 Zur Inbetriebnahme des Mini-Ofens müssen Sie die Garzeit mit der Zeituhr (4) einstellen. Es können höchstens 60 Minuten eingestellt werden. (120 Minuten bei Modell HO6026).
2 Drehen Sie den Schalter, bis seine Markierung auf die gewünschte Garzeit zeigt. Soll das Gerät weniger als 25 Minuten in Betrieb genommen werden, drehen Sie den Schalter bis 60 Minuten und anschließend gegen den Uhrzeigersinn bis zur erforderlichen Zeit.
3 Zum Vorheizen des Mini-Ofens summieren Sie einfach die erforderliche Vorwärmzeit und Garzeit.
4 Die Betriebsanzeige (5) leuchtet auf, und der Mini-Ofen ist betriebsbereit.
5 Der Schalter der Zeituhr dreht sich gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 0. Hierauf schaltet sich der Ofen automatisch ab, und es ertönt ein Signalton. Die Zeituhr läuft noch einige Sekunden nach dem Abschalten, daher ist noch ein Ticken zu hören.
6 Möchten Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten, so drehen Sie die Zeituhr (4) einfach auf 0.

Blechhöhe

Der Mini-Ofen verfügt über 3 verschiedene Einschubhöhen, die für optimale Bedingungen je nach gewünschter Zubereitung sorgen.
☞ *Achten Sie stets darauf, dass die Speisen nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.*

Zubehör

Der Mini-Ofen verfügt über ein komplettes und praktisches Zubehör:

Backblech (10):
Das Backblech ist mit einem Antihaftmaterial beschichtet und lässt sich dadurch kinderleicht reinigen.
Verwenden Sie das Blech zum Backen von Torten, Gebäck, Brot, zum Gratinieren und für die Zubereitung von Aufläufen.

Grillrost (11):
Verwenden Sie den Rost für die Zubereitung von Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichten. Dank der geringen Auflagefläche werden die Speisen auf beiden Seiten gleichmäßig gegrillt. Das überschüssige Fett tropft ab, was eine fettarme Ernährung begünstigt.
1 Schieben Sie das Backblech (10) unter den Grillrost und gießen Sie ein wenig heißes Wasser darüber (Abb.2).
☞ *Achtung: Während des Grillens muss die Ofentür geöffnet bleiben (Abb.3).*

Entnahmegriff (12):
Verwenden Sie den Griff (12) zum Herausziehen von Backblech und Grillrost.

Grillspieß (13)
Der Spieß dient zum Grillen von Fleisch und Geflügel durch Drehen um eine Wärmequelle.
1 Stecken Sie das Fleisch/Geflügel mithilfe der Haltezangen auf den Spieß (Abb. 4). Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt und dass sich der Spieß problemlos drehen kann.
Wenn Sie Geflügel zubereiten, stecken Sie die Schenkel und Bruststücke mit Zahnstochern fest, damit die Drehbewegung nicht beeinträchtigt wird.
2 Setzen Sie den Drehspieß in die dafür vorgesehene Halterung im Ofen ein. Führen Sie zuerst das rechte, angespitzte Ende des Spießes in den Antrieb ein. Danach setzen Sie das linke Ende von oben auf die Halterung der linken Ofeninnenseite, sodass die enge Rille des Spießes auf die Rille der Halterung zeigt (Abb. 5).
3 Schieben Sie das Backblech unter den Spieß, damit das Fett bzw. der Fleischsaft nicht auf das Heizelement tropfen.
☞ *Achtung: Während des Grillens muss die Ofentür geöffnet bleiben.*

Entnahmegriff für Drehspieß (14):
4 Entnehmen Sie den Spieß nach dem Grillen mit Hilfe des Griffes (14) (Abb. 6).

Krümelblech (15):
☞ *Schieben Sie IMMER das Krümelblech unter das untere Heizelement, wenn Sie den Mini-Ofen in Betrieb nehmen (Abb. 7).*

Bratblech (16):
Das Bratblech dient zur Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten.
1 Gießen Sie ein wenig heißes Wasser über das Backblech (10) und schieben Sie das Bratblech so ein, dass die beiden seitlichen Leisten nach unten zeigen (Abb. 8).
2 Legen Sie das Fleisch bzw. den Fisch direkt auf das Bratblech. Wählen Sie die Position Ober- und Unterhitze. Die Speisen nach halber Bratzeit umdrehen.

4 REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1 Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz und lassen Sie es auskühlen.
2 Achten Sie darauf, dass die Tür nicht mit Wasser in Berührung kommt, solange sie noch heiß ist.
3 Verwenden Sie keine aggressiven Putzmittel oder rauen Schwämme, da sie den Ofen beschädigen könnten.
4 Die Zubehörteile mit Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
5 Die Glastür mit Spülmittel reinigen und gut abtrocknen, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.
6 Die Innen- und Außenwände des Mini-Ofens mit einem feuchten Tuch reinigen.

PORTUGUÊS

pt

1 ATENÇÃO

- *Leia com muita atenção estas instruções antes de colocar o seu forno em funcionamento.*
- *Não o ligue sem comprovar que a voltagem do forno e a da sua casa coincidem.*
- *Verifique se a base da ficha dispõe de uma tomada de terra adequada.*
- *Tenha cuidado para que o fio não toque nas partes quentes do ferro.*
- *Retire todas as embalagens de papel ou de plástico, láminas plásticas, cartões e eventuais autocolantes que se encontrem dentro ou fora do aparelho e que serviram como protecção de transporte ou promoção de venda.*
- *Coloque o aparelho numa superfície horizontal resistente ao calor (aprox. de 90º).*
- *O forno não deve estar embutido ou colocado dentro de móveis. As ranhuras de ventilação do forno não podem estar cobertas. Certifique-se de que a ventilação é suficiente.*
- *Não coloque objectos sobre a porta de vidro aberta.*
- *Não tape o interior do aparelho com papel de alumínio para não afectar ao funcionamento do termóstato.*
- *Mantenha fora do alcance das crianças.*
- *Utilize exclusivamente os acessórios originais incluídos com o forno.*
- *Desligue o forno quando não for utilizá-lo durante um período prolongado de tempo.*

⚠ *Não introduza NUNCA animais vivos no forno.*

- *Se o cabo flexível de alimentação estiver danificado, para evitar perigos, deve ser substituído num S.A.T. (Serviço de Assistência Técnica) autorizado pelo fabricante, já que são necessárias ferramentas especiais.*
- *Este aparelho não está destinado para as pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se forem supervisionadas ou receberam instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.*
- *As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.*
- *Para evitar o risco de lesões e queimaduras, não toque no exterior do forno quando estiver em funcionamento. Utilize sempre luvas ou panos de cozinha.*
- *Tenha cuidado quando retirar as bandejas, grelha ou o espeto estando o forno quente. Utilize os cabos incluídos, luvas ou panos de cozinha apropriados.*
- *Não utilize o aparelho se tiver caído e se apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho deve ser enviado para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima para evitar qualquer perigo.*

Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas que poderiam ocasionar queimaduras. Não toque nas partes metálicas nem no vidro.
A temperatura da porta e da superfície exterior pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
Utilize as pegas e os selectores. Utilize luvas se for necessário.

- *Se algumas partes do produto se inflamarem, nunca tente apagá-las com água. Apague as chamas com um pano húmido. Desligue o aparelho e não abra a porta.*
- *Não guarde produtos inflamáveis próximos ou por baixo do móvel onde está colocado o aparelho.*
- *Não faça funcionar o aparelho sob um móvel de parede, uma estante ou perto de materiais inflamáveis como estores, cortinas, papel pintado…*
- *Nunca coloque papel, cartão ou plástico dentro do aparelho e não coloque nada por cima (utensílios, grelhas, objectos…).*
- *Não coloque papel de alumínio sob o aparelho para proteger a superfície de trabalho nem entre os elementos de aquecimento nem em contacto com as paredes interiores ou resistências. Correria o risco de danificar gravemente o funcionamento do forno ou estragar a superfície de trabalho.*
- *Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica, qualquer utilização profissional ou não conforme com o modo de emprego não compromete a garantia nem a responsabilidade do fabricante.*

ATENÇÃO! Quando desejar desfazer-se do aparelho, NUNCA o deposite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a protecção do meio ambiente.

2 COMPONENTES PRINCIPAIS

1 Comando selector de temperatura
2 Comando selector da resistência
3 Comando selector da função (somente no modelo HO6026)
4 Temporizador
5 Piloto luminoso
6 Pega da porta
7 Níveis da bandeja 1-3 (existe um 4º nível no modelo HO6026)
8 Resistência superior
9 Resistência inferior
10 Bandeja metálica
11 Grelha grill
12 Cabo para extracção das bandejas
13 Espeto do assador com pinças de fixação
14 Cabo para retirar o espeto
15 Bandeja para apanhar migalhas
16 Bandeja-ferro

3 FUNCIONAMENTO

1 Antes da primeira utilização faça funcionar o forno com a porta aberta durante 15 minutos aproximadamente já que as resistências produzem um desagradável cheiro a novo. Para isso, coloque o regulador de temperatura (1) na posição máxima, o comando selector da resistência (2) na posição acima e abaixo e o temporizador (4) a 15 minutos.
2 Lave todos os acessórios com água quente e detergente ou no lava-loiça.

Com este forno, poderá assar, gratinar, assar com o espeto giratório, aquecer, torrar e cozinhar na grelha.

3 Para pôr em funcionamento o forno deverá seleccionar o tempo de cozedura com o temporizador (4).

Modo de Aquecimento

1 Seleccione o tipo de cozedura que deseja girando o comando selector da resistência (2), da direita para a esquerda, segundo as funções do forno:
0 Desligado
Calor superior. O grill está em funcionamento e emite o calor para cima para baixo (gratinar, preparar a grelha).
Calor inferior. Emite o calor para cima.
Calor superior e inferior. As resistências superiores e inferiores estão em funcionamento (assar, aquecer).

Selecção de convecção / assador com o comando selector da função (3).

Esta opção é somente possível no modelo HO6026.
Pode escolher entre as seguintes opções:

- Convector. Começa a funcionar o ventilador e deste modo o calor estender-se-á de forma uniforme favorecendo um efeito mais rápido.
- Assador. Começa a girar o espeto do assador e o alimento nele incluído começará a cozinhar-se.
- Convector + assador

Selecção de temperatura

Seleccione a temperatura desejada dependendo do alimento a cozinhar. Pode regular a temperatura de 0º C a 250º C. Para isso, gire o comando selector de temperatura (1) fazendo coincidir a marca do comando com a temperatura desejada (Fig.1).

Tempo de cozedura

1 Para pôr em funcionamento o forno deverá ajustar o tempo de cozedura com o temporizador (4). O tempo máximo é de 60 minutos. (Até 120 minutos se se tratar do modelo HO6026).
2 Gire o comando do temporizador até fazer coincidir a marca do comando com o tempo de cozedura desejado. Se deseja pôr em funcionamento o forno durante um tempo inferior a 25 minutos, gire o comando até 60 minutos e seguidamente gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ajustá-lo ao tempo requerido.
3 Se deseja pré-aquecer o forno acrescente simplesmente o tempo de pré-aquecimento necessário.
4 O piloto luminoso (5) acender-se-á e o forno ficará ligado.
5 O comando do temporizador mover-se-á no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até chegar à posição 0. Neste momento, o forno desligar-se-á automaticamente e soará uma campainha. O temporizador vai continuar a funcionar durante breves instantes após se desligar o forno e por este motivo pode ouvir os sons do relógio.
6 Se deseja interromper o funcionamento do forno antes de terminar o tempo seleccionado, gire o comando do temporizador (4) à posição 0.

Posição bandejas

O forno tem vários níveis de altura diferentes que proporcionam condições óptimas para a preparação desejada.
☞ *Sempre evite que o alimento entre em contacto com as resistências.*

Acessórios

O forno dispõe de um completo e prático conjunto de acessórios:

Bandeja metálica (10):
A bandeja metálica está coberta por um material anti-adesivo (esmalte) pelo que é muito fácil de limpar.
Utilize o tabuleiro metálico para a preparação de bolos, massas, pão, soufflés e para gratinar.

Grelha Grill (11):
Utilize a grelha para a preparação de peixe, carne e aves. Devido à sua escassa superfície de apoio é possível assar homogeneamente o alimento de ambos os lados. A gordura excedente pode ser eliminada e assim favorecer uma dieta baixa em gorduras..
1 Coloque a bandeja metálica (10) sob a grelha e encha com um pouco de água quente (Fig.2).
☞ *Atenção: Durante a preparação da grelha deixe aberta a porta (Fig.3).*

Cabo para extracção das bandejas (12):
☞ *Utilize o cabo (12) para a extracção da bandeja metálica e da grelha.*

Espeto do assador (13):
O espeto serve para assar carne e aves através de movimentos giratórios ao redor de uma fonte de calor.
1 Disponha a carne ou a ave no espeto, colocando-a com a ajuda das pinças (fig.4). Certifique-se de que a carne não entra em contacto com as resistências e que o espeto gira com facilidade.
Quando preparar aves, segure as coxas e os peitos com palitos para não limitar o movimento giratório durante o processo do assado.
2 Para colocar o espeto no seu forno, introduza o extremo do espeto com a forma pontiaguda na peça redonda situada na parte direita do seu forno. A seguir, coloque de cima para baixo a extremidade esquerda do espeto fazendo coincidir a ranhura estreita do espeto com a ranhura da peça situada na parte esquerda do seu forno (fig.5).
3 Coloque a bandeja metálica sob o espeto para evitar que caia gordura ou líquido sobre as resistências.
☞ *Atenção: Durante o assado com o espeto deixe aberta a porta.*

Cabo para retirar o espeto (14):
4 Após finalizar o processo de assado, retire o espeto com a ajuda do cabo (14) (fig.6).

Bandeja apanhadora de migalhas (15):
☞ *Utilize SEMPRE o forno com a bandeja recolhe-migalhas colocada sobre as resistências inferiores (fig.7).*

Bandeja ferro (16):
A bandeja-ferro foi desenhada para a preparação de pratos de carne e peixe.
1 Ponha um pouco de água quente na bandeja metálica (10) e coloque a bandeja-ferro de tal maneira que as duas patilhas laterais assinalem para baixo (fig.8).
2 Coloque a carne ou o peixe directamente em cima da bandeja-ferro. Seleccione a posição de aquecimento calor superior e inferior. Dar a volta ao alimento na metade do tempo de cozedura.

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1 Antes de limpar o aparelho, desligue-o da rede eléctrica e espere até que se tenha arrefecido.
2 Tenha cuidado para que a porta não entre em contacto com a água enquanto estiver quente.
3 Não utilize detergentes químicos agressivos nem esponjas ásperas que possam estragar os componentes do forno.
4 Limpe os acessórios com água e detergente ou no lava-loiça.
5 Limpe a porta de vidro com água e detergente e certifique-se de que está bem seca antes de pôr o forno em funcionamento.
6 Limpe as paredes interiores do forno e o exterior do mesmo com um pano húmido.

ITALIANO

it

1 ATTENZIONE

- *Leggere le presenti istruzioni prima di mettere in funzione il forno.*
- *Non collegare alla rete elettrica se non si è precedentemente verificato che la tensione del forno coincida con quella dell'impianto domestico.*
- *Verificare che la base della presa sia dotata di messa a terra adeguata.*
- *Non consentire al cavo di entrare in contatto con le parti calde del forno.*
- *Rimuovere tutti i sacchetti di carta o di plastica, i pezzi di plastica, i cartoncini ed eventuali adesivi che si trovano dentro o fuori l'apparecchio e che sono stati utilizzati per proteggerlo durante il trasporto o per promuoverne la vendita.*
- *Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale resistente al calore (all'incirca 90º).*
- *Il forno non deve essere incassato o collocato all'interno di mobili. Non coprire le scanalature di ventilazione del forno. Verificare che la ventilazione sia sufficiente.*
- *Non collocare oggetti sullo sportello di vetro aperto.*
- *Non ricoprire l'interno dell'apparecchio con carta d'alluminio per non compromettere il funzionamento del termostato.*
- *Tenere lontano dalla portata dei bambini.*
- *Utilizzare solo gli accessori originali in dotazione con il forno.*
- *Scollegare il forno se non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato.*

⚠ *Non introdurre MAI animali vivi nel forno.*

- *Se il cavo flessibile dell'alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da un servizio di assistenza autorizzato dal produttore, poiché sono necessari utensili speciali.*
- *L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio stesso da una persona responsabile della loro sicurezza.*
- *Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.*
- *Per evitare lesioni o bruciature, non toccare l'esterno del forno quando è in funzione. Utilizzare sempre presine o panni da cucina.*
- *Fare attenzione quando si estraggono i vassoi, la griglia o lo spiedo a forno caldo. Utilizzare i manici forniti, presine o panni da cucina adeguati.*
- *Non utilizzare l'apparecchio qualora fosse caduto o presentasse danni visibili o anomalie di funzionamento. In tal caso, inviare l'apparecchio al più vicino Centro di assistenza tecnica autorizzato per evitare rischi.*

L'apparecchio funziona a temperature elevate a causa delle quali si potrebbero subire ustioni. Non toccare le parti metalliche o il vetro.
Lo sportello e la superficie esteriore potrebbero raggiungere temperature elevate durante il funzionamento.
Utilizzare manici e manopole. Se necessario, utilizzare i guanti.

- *In caso di incendio di una delle parti dell'apparecchio, non tentare mai di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un panno umido. Scollegare l'apparecchio e non aprire lo sportello.*
- *Non tenere prodotti infiammabili vicino o sotto il mobile in cui si trova l'apparecchio.*
- *Non far funzionare l'apparecchio sotto un mobile a parete, sotto una mensola o vicino a materiali infiammabili come pannelli, tende, carta da parati...*
- *Non porre mai carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non porre nulla sopra lo stesso (utensili, griglie, oggetti...)*
- *Non porre carta d'alluminio sotto l'apparecchio per proteggere la superficie di lavoro, né tra gli elementi riscaldatori né a contatto con le pareti interne o le resistenze poiché si correrebbe il rischio di compromettere irreparabilmente il funzionamento del forno o di rovinare la superficie di lavoro.*
- *L'apparecchio è stato progettato per l'uso esclusivamente domestico. L'uso professionale non appropriato o non conforme al modo d'uso farà decadere la garanzia e la responsabilità del produttore.*

ATTENZIONE: Se si desidera buttare via l'apparecchio non smaltirlo MAI nella spazzatura, ma portarlo al CENTRO RACCOLTA più vicino perché venga adeguatamente trattato. In questo modo si contribuirà alla tutela dell'ambiente.

2 COMPONENTI PRINCIPALI

1 Comando selettore di temperatura
2 Comando selettore di resistenza
3 Comando selettore di funzione (disponibile solo nel modello HO6026)
4 Timer
5 Spia luminosa
6 Manico dello sportello
7 Livello ripiani 1-3 (nel modello HO6026 è disponibile il livello 4)
8 Resistenza superiore
9 Resistenza inferiore
10 Vassoio di metallo
11 Grill
12 Manico per l'estrazione dei vassoi
13 Spiedo per arrosti con pinze di supporto
14 Manico per la rimozione dello spiedo
15 Vassoio raccoglibriciole
16 Vassoio piastra

3 FUNZIONAMENTO

1 Prima di utilizzarlo per la prima volta, far funzionare il forno con lo sportello aperto per circa 15 minuti, poiché le resistenze producono uno sgradevole odore di nuovo. A tale scopo, portare il regolatore della temperatura (1) sulla posizione di temperatura massima, il comando selettore della resistenza (2) verso l'alto e verso il basso e il timer (4) su 15 minuti.
2 Lavare tutti gli accessori con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.

Questo forno consente di arrostire, gratinare, cucinare allo spiedo e ai ferri, riscaldare, tostare e grigliare.

3 Per accendere il forno, regolare il tempo di cottura con il timer (4).

Modalità di riscaldamento

Per scegliere il tipo di cottura desiderato, ruotare il selettore di resistenza (2) da sinistra a destra, secondo le funzioni del forno:
0 Spento
Calore superiore. Il grill è in funzione ed emette calore verso il basso (per gratinare e preparare il grill).
Calore inferiore: Emette calore verso l'alto.
Calore superiore e inferiore. Le resistenze superiore e inferiore sono in funzione (per arrostire e scaldare).

Selezione convettore/spiedo mediante il comando selettore di funzionamento (3).

L'opzione è disponibile esclusivamente per il modello HO6026.
Scegliere una delle seguenti opzioni:

- Convettore. Attiva la funzione ventilazione per la distribuzione uniforme del calore, che favorirà una cottura più rapida.
- Spiedo. Lo spiedo inizierà a girare e a cuocere il relativo alimento.
- Convettore + spiedo

Selezione della temperatura

Selezionare la temperatura desiderata a seconda dell'alimento da cucinare. È possibile selezionare una temperatura compresa tra 0 e 250°C. A tale scopo, ruotare il comando selettore della temperatura (1) facendo coincidere il segno riportato sul comando con la temperatura desiderata (Fig. 1).

Tempo di cottura

1 Per accendere il forno, regolare il tempo di cottura con il timer (4). Il tempo massimo è di 60 minuti. (fino a 120 minuti per il modello HO6026).
2 Ruotare il timer fino a impostare il tempo di cottura desiderato. Per far funzionare il forno per meno di 25 minuti ruotare il timer fino a 60 minuti, quindi ruotarlo in senso antiorario fino a regolarlo sul tempo richiesto.
3 Per preriscaldare il forno basta aggiungere il tempo di preriscaldamento necessario al tempo di cottura.
4 La spia luminosa (5) si accende e il forno si mette in funzione.
5 Il timer si sposterà in senso antiorario fino a raggiungere la posizione 0. In quel momento il forno si scollegherà automaticamente ed emetterà un segnale acustico. Il timer continua a funzionare per qualche istante dopo lo spegnimento del forno, pertanto è possibile sentire il suono dell'orologio.
6 Per spegnere il forno prima che sia trascorso il tempo selezionato, ruotare il timer (4) sulla posizione 0.

Posizione vassoi

È possibile introdurre i vassoi a diverse altezze per consentire di creare sempre le condizioni ottimali per la preparazione desiderata.
☞ *Evitare sempre che l'alimento tocchi le resistenze.*

Accessori

Il forno dispone di un completo e pratico kit di accessori:

Vassoio di metallo (10):
Il vassoio di metallo è ricoperto da un materiale antiaderente (smalto) che ne rende più facile la pulizia.
Utilizzare il vassoio di metallo per preparare torte, paste, pane, soufflé e gratin.

Grill (11):
Utilizzare la griglia per preparare pesce, carne e pollame. Data la limitata superficie d'appoggio, l'alimento si cuocerà omogeneamente su entrambi i lati. Il grasso in eccesso può gocciolare e contribuire così a una dieta quasi priva di grassi.
1 Collocare il vassoio di metallo (10) sotto la griglia e versarvi sopra dell'acqua calda (Fig. 2).
☞ *Attenzione: Lasciare aperto lo sportello durante la preparazione alla griglia (Fig. 3).*

Manico per estrazione dei vassoi (12):
Utilizzare il manico (12) per estrarre il vassoio di metallo e la griglia.

Spiedo dell'arrostitore (13):
Lo spiedo serve per arrostire carne e pollame con movimenti rotatori intorno ad una fonte di calore.
1 Disporre la carne o il pollame sullo spiedo reggendola con le pinze (fig. 4). Verificare che la carne non entri in contatto con le resistenze e che lo spiedo giri senza difficoltà.
Quando si prepara del pollame, fissare con degli stuzzicadenti che le cosce e i petti in maniera che non limitino il movimento rotatorio durante li processo di cottura.
2 Per collocare lo spiedo nel forno, introdurne l'estremità appuntita nella parte rotonda situata sul lato destro del forno. Quindi incastrare il lato sinistro dello spiedo partendo dall'alto verso il basso e facendo coincidere la scanalatura stretta dello spiedo con la scanalatura della parte situata sul lato sinistro del forno (fig. 5).
3 Collocare il vassoio di metallo sotto lo spiedo per evitare che grasso o liquidi cadano sulle resistenze.
☞ *Attenzione: Lasciare aperta la porta durante la cottura allo spiedo.*

Manico per l'estrazione dello spiedo (14):
4 Dopo aver terminato il processo di cottura, rimuovere lo spiedo con l'aiuto del manico (14) (fig.6).

Vassoio raccoglibriciole (15):
☞ *Utilizzare SEMPRE il forno con il vassoio raccoglibriciole collocato sulle resistenze inferiori (fig.7).*

Vassoio-piastra (16):
Il vassoio per cotture ai ferri è stato creato per la preparazione di piatti di carne e pesce.
1 Versare dell'acqua calda nel vassoio di metallo (10) e collocare il vassoio-piastra in modo che i due morsetti laterali indichino verso il basso (fig.8).
2 Collocare la carne o il pesce direttamente sul vassoio-piastra. Selezionare la posizione di riscaldamento calore superiore e inferiore. Girare l'alimento a metà cottura.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

1 Prima di pulire l'apparecchio, scollegarlo e attendere che si raffreddi.
2 Assicurarsi che lo sportello non entri a contatto con acqua mentre è ancora caldo.
3 Non utilizzare detergenti aggressivi né spugnette ruvide che potrebbero danneggiare i componenti del forno.
4 Pulire gli accessori con acqua e sapone o in lavastoviglie.
5 Pulire lo sportello di vetro con acqua e sapone e verificare che sia ben asciutto prima di accendere il nuovamente forno.
6 Pulire le pareti interne e l'esterno del forno con un panno umido.

NEDERLANDS

nl

1 WAARSCHUWINGEN

- *Lees, alvorens de oven gebruik te nemen, aandachtig de gebruiksaanwijzing.*
- *Sluit het apparaat pas aan, nadat u heeft gecontroleerd of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met die in uw woning.*
- *Controleer of de wandcontactdoos over een goede aardleiding beschikt.*
- *Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken van het strijkijzer raakt.*
- *Verwijder alle papieren of plastic zakken, kunststof plaatjes, kaartjes en stickers die evt. aan de binnen- of buitenkant van het apparaat aangebracht werden ter bescherming tijdens het transport of voor reclamedoeleinden.*
- *Plaats het apparaat op een warmtebestendig (ca. 90º) waterpas oppervlak.*
- *De rotisserieoven mag niet worden ingebouwd of in meubelstukken worden ondergebracht. De ventilatiesleuven mogen niet worden afgedekt. Zorg steeds voor voldoende beluchting.*
- *Leg geen voorwerpen op de geopende glazen deur.*
- *Bedek de verwarmingselementen niet met aluminiumfolie, omdat dit de werking van de thermostaat belemmert.*
- *Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.*
- *Gebruik uitsluitend de meegeleverde hulpstukken.*
- *Neem de stekker uit het stopcontact als de oven een langere tijd niet wordt gebruikt.*

⚠ *Geen levende dieren in de oven zetten.*

- *Een beschadigde snoer dient te worden vervangen door een bevoegde technische dienst, omdat er speciaal gereedschap nodig is voor deze werkzaamheden.*
- *Dit apparaat mag niet door mensen (met inbegrip van kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis gebruikt worden, met uitzondering van hen die door een met hun veiligheid belaste persoon opgeleid of gesuperviseerd werden voor het gebruik van dit apparaat.*
- *Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.*
- *Raak om letsels en brandwonden te voorkomen, de buitenkant van de behuizing van de oven niet aan terwijl deze in werking is. Gebruik steeds een pannenlap of een keukenhanddoek.*
- *Wees voorzichtig wanneer u de bakplaat, het braadroosters of de vleesspies uit de hete oven neemt. Gebruik de handgrepen (meegeleverd), pannenlappen of geschikte keukenhanddoeken.*
- *Gebruik dit apparaat niet als het gevallen is of zichtbare beschadigingen of een afwijkende werking vertoont. Stuur in dat geval het apparaat naar de dichtstbijzijnde Erkende Technische Dienst om gevaarlijke situaties te voorkomen.*

Dit elektrische apparaat werkt op zeer hoge temperaturen die tot brandwonden zouden kunnen leiden. Raak de metalen onderdelen of het glas niet aan. De deur en het buitenoppervlak kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is. Maak gebruik van de handvaten en keuzeschakelaars. Draag zo nodig handschoenen.

- *Probeer als sommige delen van het product gaan branden deze vlammen nooit met water te blussen. Doof de vlammen met een vochtige doek. Sluit het apparaat af en open de deur niet.*
- *Bewaar geen brandbare producten dichtbij of onder het meubel waarop dit apparaat staat.*
- *Laat deze oven nooit functioneren in een wandmeubel, onder een boekenplank of dichtbij ontvlambaar materiaal zoals matjes, gordijnen, behang…*
- *Doe nooit papier, karton of plastic in het apparaat en leg er niets op (keukengerei, roosters, voorwerpen…).*
- *Breng geen aluminiumfolie aan onder het apparaat om het aanrecht te beschermen, noch tussen de verwarmingselementen, noch tegen de binnenwanden of de verwarmingsweerstanden. Dit zou de werking van de oven ernstig kunnen benadelen of het aanrecht kunnen beschadigen.*
- *Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Voor ieder ander professioneel, niet passend, niet in deze aanwijzingen voorzien gebruik vervalt de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant.*

LET OP: Wanneer u het apparaat wilt afdanken, deponeer het dan IN GEEN GEVAL bij het huisvuil, maar breng het voor verdere verwerking naar het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of vuilophaalpunt. Op deze wijze draagt u bij aan het behoud van het milieu.

2 VOORNAAMSTE ONDERDELEN

1 Temperatuurkeuzeschakelaar
2 Keuzeschakelaar verwarmingselementen
3 Functiekeuzeschakelaar (alleen bij het model HO6026)
4 Tijdschakelklok
5 Controlelampje
6 Deurgreep
7 Inschuifhoogten bakplaat 1-3 (alleen bij het model HO6026 is er nog een stand 4)
8 Bovenste verwarmingselement
9 Onderste verwarmingselement
10 Metalen schaal
11 Grillrooster
12 Uitneemgreep
13 Draaispit met vastzettangen
14 Uitneemgreep voor het draaispit
15 Kruimelplaat
16 Druipschaal

3 WERKING

1 Zet de rotisserieoven vóór het eerste gebruik met geopende deur ca. 15 minuten in werking, omdat de nieuwe verwarmingselementen een onaangename geur verbreiden. Draai hiertoe de temperatuurkeuzeschakelaar (1) op de maximumstand, de keuzeschakelaar voor het verwarmingselement (2) in de stand boven- en onderverwarming en de tijdschakelklok (4) op 15 minuten.
2 Reinig alle delen van het hulpstuk in warm zeepsop of in de vaatwasmachine.

In deze oven kunt u braden, gratineren, roosteren met de draaispies, opwarmen, brood roosteren en grillen.

3 Voor de inbedrijfstelling van de oven moet de toebereidingtijd worden ingesteld met de tijdschakelklok (4).

Warmtestand

Kies de gewenste stand door de keuzeschakelaar voor het verwarmingselement (2), al naargelang de functies van de oven, van rechts naar links te draaien:
0 Uit
Bovenverwarming. De grill is in werking en geeft de warmte naar onderen af (gratineren, grillen).
Onderverwarming: De warmte wordt naar boven afgegeven.
Boven- en onderverwarming. De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn in werking (braden, opwarmen).

Stel convectie / rotisserie in met behulp van de functiekeuzeschakelaar (3).

Deze optie bestaat alleen bij het model HO6026.
U kunt uit verschillende opties kiezen:

- Convector. De ventilator treedt in werking. Op deze wijze wordt de warmte gelijkmatig verspreid voor een sneller effect.
- Rotisserie. De draaispies begint te draaien en het voedingsmiddel wordt geroosterd.
- Convector + rotisserie.

Temperatuur instellen

Kies de gewenste temperatuur al naargelang de toe te bereiden gerechten. U kunt de temperatuur instellen op 0º C tot 250º C. Draai daarvoor de temperatuurregelaar (1) tot de markering van de knop overeenstemt met de gewenste temperatuur (Afb. 1).

Tijdschakelklok

1 Voor de inbedrijfstelling van de rotisserieoven moet de toebereidingtijd worden ingesteld met de tijdschakelklok (4). Er kunnen hoogstens 60 minuten worden ingesteld. (tot 120 minuten bij het model HO6026).
2 Draai de schakelaar tot de markering van de knop overeenstemt met de gewenste toebereidingtijd. Draai indien u het apparaat minder dan 25 minuten wilt laten werken, de schakelaar tot 60 minuten en vervolgens in tegengestelde richting tot op de vereiste tijd.
3 Voor het voorverwarmen van de bakoven telt u de vereiste voorverwarmingtijd op bij de toebereidingtijd.
4 Het indicatielampje (5) gaat branden en de oven treedt in werking.
5 De schakelaar van de tijdklok draait linksom tot op de 0-stand. Op dat moment gaat de oven automatisch uit en hoort u een geluidssignaal. De tijdklok loopt na het uitschakelen nog enkele seconden na, daarom kunt u ook nog het tikken horen.
6 Wilt u het apparaat uitschakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken, dan draait u de tijdklok (4) gewoon op 0.

Positie van de platen

De rotisserieoven beschikt over verschillende inschuifhoogten, die de optimale voorwaarden bieden voor de gewenste bereiding.
☞ *Zorg ervoor dat de gerechten niet in contact komen met de verwarmingselementen.*

Hulpstukken

De rotisserieoven beschikt over veel praktische hulpstukken:

Bakplaat (10):
De bakplaat (ovenschotel) is bekleed met een anti-aanbaklaag (email) en kan derhalve eenvoudig worden gereinigd.
Gebruik de plaat voor het bakken van taart, gebak, voor het gratineren en voor de toebereiding van ovenschotels.

Grillrooster (11):
Gebruik het rooster voor de toebereiding van vis-, vlees- en gevogeltegerechten. Dankzij het geringe oplegoppervlak kunnen de spijzen aan beide zijden gelijkmatig roosteren. Het overtollige vet druppelt weg, wat een vetarme maaltijd ten goede komt.
1 Schuif de bakplaat (10) onder het rooster en giet er een beetje warm water in (Afb. 2).
☞ *Let op: Tijdens het grillen moet de deur geopend blijven (Afb. 3).*

Uitneemgreep (12):
Gebruik de handgreep (12) om de metalen plaat en de grillrooster uit de oven te trekken.

Draaispit (13):
Het spit dient voor het grillen van vlees en gevogelte dat voor een warmtebron wordt gedraaid.
1 Steek het vlees of gevogelte op het spit (Afb. 4). Maak hiervoor ook gebruik van de vastzettangen. Zorg ervoor dat het vlees niet in contact komt met de verwarmingselementen, zodat het spit probleemloos kan draaien.
Wanneer u gevogelte toebereidt, bevestig dan de bouten en borststukken met tandenstokers of bindt ze vast met draad, zodat de draaibeweging niet wordt belemmerd.
2 Plaats het draaispit in de daarvoor bestemde houder in de oven. Steek eerst het rechter, spitse uiteinde van het spit in de aandrijving. Daarna geleidt u het linker uiteinde van boven op de houder van de linker ovenbinnenzijde, zodat de nauwe groef van het spit op de houder rust (Afb. 5).
3 Schuif de bakplaat onder het spit, zodat het vet of het vleesnat niet op de verwarmingselementen druipt.
☞ *Let op: Tijdens het grillen moet de deur geopend blijven.*

Uitneemgreep van het draaispit (14):
4 Verwijder na het grillen het spit (14) met behulp van de handgreep. (Afb. 6).

Kruimelplaat (15):
☞ *Gebruik de oven uitsluitend als de kruimelschaal onder de onderste verwarmingselementen is geschoven (Afb. 7).*

Druipschaal (16):
De druipschaal dient voor de toebereiding van vlees en visgerechten.
1 Giet een beetje water in de bakplaat (10) en plaats de druipschaal zodanig, dat de beide zijclips naar onderen wijzen (Afb. 8).
2 Leg het vlees of de vis direct op de druipschaal. Kies de hoogste en laagste verwarmingstemperatuur kiezen. Draai zodra de helft van de baktijd om is, de spijzen om.

4 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1 Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2 Zorg ervoor dat de deur niet in aanraking komt met water zolang ze nog heet is.
3 Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of harde sponsen, zij kunnen de oven beschadigen.
4 Was het hulpstuk in een sopje of in de vaatwasmachine.
5 Reinig de glazen deur met een sopje en droog hem goed af alvorens u het apparaat weer in gebruik neemt.
6 Reinig de binnen- en buitenwanden van de bakoven met een vochtige doek.

ČESKY cs

1 DŮLEŽITÉ
- *Než začnete vaši troubu používat, přečtěte si tento návod k použití.*
- *Nezapínejte troubu, dokud nezkontrolujete, zda napětí ve vaší elektrické síti odpovídá napětí trouby.*
- *Zkontrolujte, zda je zásuvka vybavena uzemněním.*
- *Dejte pozor, aby se napájecí šňůra nedotýkala horkých částí trouby.*
- *Odstraňte veškerý vnitřní i vnější obalový materiál, který byl použit při přepravě nebo pro reklamní účely, jako např. papírové a plastové tašky, obaly, kartón a nálepky.*
- *Spotřebič umístěte na vodorovnou plochu, odolnou proti teplu (okolo 90°).*
- *Trouba by neměla být zabudovávána, např. do skříní. Větrací otvory trouby se nesmějí zakrývat. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu okolo trouby.*
- *Na otevřená skleněná dvířka nepokládejte žádné předměty.*
- *Neobkládejte vnitřek trouby hliníkovou fólií, mohlo by to mít vliv na správnou činnost termostatu.*
- *Udržujte mimo dosah dětí.*
- *Používejte pouze originální příslušenství, dodané spolu s troubou.*
- *Pokud nebudete troubu delší dobu používat, odpojte ji od elektrické sítě.*

NIKDY nedávejte do trouby živá zvířata.
- *Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, je nutné z bezpečnostních důvodů nechat šňůru vyměnit v autorizovaném servisu (k výměně je zapotřebí speciálního náčiní).*
- *Tento spotřebič nesmí být bez dozoru nebo předchozího poučení o jeho používání zodpovědnou osobou obsluhován dětmi ani osobami se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí.*
- *Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.*
- *Abyste předešli možným poraněním nebo popálení, nedotýkejte se zevnějšku zapnuté trouby. Vždy používejte rukavice nebo kuchyňskou utěrku.*
- *Při vyjímání plechu, roštu nebo rožně z horké trouby vždy dbejte opatrnosti. Používejte držadla, rukavice nebo jiné vhodné prostředky.*
- *Zařízení nepoužívejte tehdy, pokud spadlo a je viditelně poškozeno nebo pokud funguje nesprávně. V takovém případě je třeba předejít nebezpečí a zařízení odeslat do nejbližšího autorizovaného technického servisu.*

Toto elektrické zařízení funguje za vysokých teplot, které mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se kovových součástí nebo skla. Když je zařízení v provozu, mohou dveře a vnější povrch zařízení dosáhnout vysoké teploty. Používejte rukojetě a přepínače. V případě potřeby použijte rukavice.
- *Pokud libovolná část produktu začne hořet, nikdy se oheň nepokoušejte hasit vodou. Plameny uhaste vlhkým hadrem. Odpojte zařízení a neotevírejte dveře.*
- *Nikdy neskladujte hořlavé produkty blízko nebo pod linkou, ve které je zařízení nainstalováno.*
- *Zařízení nikdy neprovozujte pod linkou upevněnou na zdi, řadou poliček nebo blízko hořlavých materiálů jako jsou rolety, záclony, tapety a podobně.*
- *Do zařízení nikdy nedávejte papír, kartón nebo plastickou hmotu, nikdy také nic neumísťujte na zařízení (nádobí, grily, různé objekty a podobně).*
- *Za účelem ochrany varné desky nedávejte hliníkovou fólii pod zařízení, mezi ohřívací prvky nebo do kontaktu s vnitřními stěnami nebo prvky. Tímto by mohlo dojít k vážnému poškození provozu trouby nebo zničení varné desky.*
- *Toto zařízení bylo navrženo výhradně pro domácí použití. Libovolné nevhodné profesionální použití nebo použití, které není v souladu s těmito pokyny, bude mít za následek neplatnost záruky a odpovědnosti výrobce.*

DŮLEŽITÉ!! Budete-li se potřebovat spotřebiče zbavit, NIKDY jej nevyhazujte do komunálního odpadu. Zaneste jej na nejbližší SBĚRNÉ MÍSTO spotřebičů nebo do centra sběru odpadků, kde se postarají o jeho likvidaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí.

2 HLAVNÍ SOUČÁSTI
1. *Volič teploty*
2. *Volič topného tělesa*
3. *Přepínač funkce (pouze u modelu HO6026)*
4. *Časový spínač*
5. *Kontrolka*
6. *Madlo dvířek*
7. *Pozice plechů 1-3 (model HO6026 má ještě 4. pozici)*
8. *Horní topné těleso*
9. *Dolní topné těleso*
10. *Plech na pečení*
11. *Rošt*
12. *Držadlo na vyndávání plechů*
13. *Grilovací rožeň s pojistnými sponami*
14. *Držák na vyndávání rožně*
15. *Miska na drobky*
16. *Miska na šťávu*

3 OBSLUHA
1. z topných těles se při prvním použití může uvolňovat nepříjemné aroma. Teplotu přitom nastavte voličem (1) na maximum, přepínačem (2) zvolte horní i dolní ohřev a časovač (4) nastavte na 15 minut.
2. Veškeré příslušenství myjte horkým roztokem vody s mycím přípravkem, nebo v myčce.

Tuto troubu můžete používat k pečení a opékání, rožnění, ohřívání a grilování pokrmů.

3. Trouba se uvádí do činnosti až po zvolení doby přípravy pokrmu časovým spínačem (4).

Druh ohřevu

Otáčením přepínače (2) zleva doprava volíte, v závislosti na funkcích trouby, následující způsoby přípravy pokrmu:

0 Vypnuto

Horní ohřev. Zapnutý gril a směrování tepla dolů (opékání, grilování).

Dolní ohřev. Směrování tepla nahoru.

Horní i dolní ohřev. Zapnuto dolní i horní topné těleso (rožnění, ohřívání).

Volba funkce horkovzdušného ohřevu / rožnění přepínačem (3).

Tato funkce je dostupná pouze u modelu HO6026.
Můžete si zvolit jednu z následujících možností:
- Horkovzdušný ohřev. Zapne se ventilátor, který rovnoměrně rozvádí teplo a tím zkracuje dobu přípravy pokrmu.
- Rožnění. Začne se otáčet rožeň s pokrmem.
- Horkovzdušný ohřev + rožnění

Volič teploty

V závislosti na připravovaném pokrmu zvolte požadovanou teplotu ohřevu. Teplotu lze nastavit v rozmezí od 0° do 250°. Pro nastavení teploty otáčejte voličem teploty (1), dokud nebude ryska na voliči otočená proti požadované teplotě (obr. 1).

Doba přípravy
1. Troubu uvedete v činnost nastavením doby přípravy časovým spínačem (4). Maximální doba přípravy je 60 minut. (U modelu HO6026 až 120 minut).
2. Otáčejte voličem teploty, dokud nebude ryska na voliči ukazovat na požadovanou dobu přípravy. Jestliže si přejete nastavit dobu přípravy kratší než 25 minut, otočte nejprve voličem na 60 minut. Požadovaný čas pak nastavíte otáčením voliče proti směru hodinových ručiček.
3. Jestliže si přejete troubu předehřát, jednoduše dobu přípravy prodlužte o požadovanou dobu předehřívání.
4. Rozsvítí se kontrolka (5) a trouba se uvede v činnost.
5. Volič doby přípravy se otáčí proti směru hodinových ručiček, až dokud nedosáhne pozice 0. Poté se trouba automaticky vypne a zazní upozorňovací tón. Časový spínač pracuje ještě chvíli po vypnutí trouby, takže může být slyšet zvuk tikání.
6. Jestliže si přejete činnost trouby ukončit ještě před uplynutím nastavené doby přípravy, otočte voličem doby přípravy (4) do polohy 0.

Pozice plechů

Trouba umožňuje zvolit různou výšku umístění plechu a tím dosáhnout optimálních podmínek pro přípravu jednotlivých pokrmů.

☞ *Nedovolte, aby se připravovaný pokrm dotýkal topných těles.*

Příslušenství

Vaše trouba je vybavena kompletní sadou praktického příslušenství:

Plech na pečení (10):
Plech je opatřen nepřilnavou povrchovou úpravou (smaltem), která velmi usnadňuje jeho čištění.
Plech lze používat na pečení koláčů, přípravu těstovin, pečiva, suflé a opékání.

Rošt (11):
Na roštu můžete připravovat ryby, maso a drůbež. Pomocí roštu lze dosáhnout rovnoměrného propečení pokrmu z obou stran. Z pokrmu odkapává přebytečný tuk, takže tento způsob přípravy je vhodný pro nízkotučnou dietu.
1. Pod rošt umístěte plech na pečení (10) a nalijte do něj trochu horké vody. (Obr. 2).

☞ *Poznámka: Během přípravy na roštu nechejte dvířka otevřená (Obr. 3).*

Držák pro vyndávání plechů (12):
Pomocí držáku (12) můžete vyndávat plech na pečení nebo rošt.

Rožeň (13):
Rožeň se používá na opékání masa a drůbeže - to se během přípravy otáčí před tepelným zdrojem.
1. Nabodněte maso nebo drůbež na grilovací jehlu a zajistěte je pomocí spon. Dbejte, aby se maso nedotýkalo topných těles, a aby se jehla plynule otáčela. (obr. 4).

Při rožnění drůbeže zafixujte nohy a prsa špejlemi, aby během pečení nedocházelo k nestejnoměrnému otáčení.

2. Při instalaci jehly do trouby vložte špičatý konec rožně do kruhového prvku v pravé části trouby. musí směrovat dolů a úzká drážka v rožni musí být naproti drážky v levé části trouby (obr. 5).
3. Pod rožeň umístěte plech na pečení, abyste zabránili odkapávání tuku a šťáv na topné těleso.

☞ *Poznámka: Při rožnění nechejte dvířka trouby otevřená.*

Držák pro vyndávání rožně (14):
4. Po skončení rožnění můžete rožeň vyjmout pomocí držáku (14) (obr. 6).

Miska na drobky (15):
☞ *Při používání trouby musí VŽDY být na svém místě, pod dolním topným tělesem, miska na drobky (obr. 7).*

Miska na šťávu (16):
Tato miska je určená pro přípravu masových a rybých pokrmů.
1. Do plechové misky na šťávu (10) nalijte trochu horké vody. Umístěte ji tak, aby její postranní části směřovaly dolů (obr. 8).
2. Maso a ryby dejte přímo do misky. Zvolte horní i dolní ohřev. Po uplynutí poloviny doby přípravy pokrm obraťte.

4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
1. Před čištěním spotřebič vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
2. Dejte pozor, aby horká dvířka nepřišla do styku s vodou.
3. Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky a pomůcky, mohlo by dojít k poškození součástí trouby.
4. Veškeré příslušenství myjte horkým roztokem vody s mycím přípravkem, nebo v myčce.
5. Skleněná dvířka umyjte vodou s mycím přípravkem a troubu opět používejte až po jejich úplném oschnutí.
6. Vnitřek i zevnějšek trouby můžete otřít vlhkým hadříkem.

POLSKI pl

1 WAŻNE
- *Przed uruchomieniem piekarnika należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.*
- *Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe kuchenki odpowiada napięciu w sieci zasilania.*
- *Upewnić się, że gniazdo sieciowe jest wyposażone w odpowiednie uziemienie.*
- *Zwrócić uwagę, czy przewód zasilający nie dotyka gorących elementów piekarnika.*
- *Usunąć z wewnętrznej i zewnętrznej części urządzenia wszystkie materiały reklamowe oraz materiały użyte do ochrony urządzenia na czas transportu, w tym naklejki, papier, folię oraz karton.*
- *Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury (około 90°).*
- *Piekarnik nie jest przeznaczony do zabudowy lub wykorzystania wewnątrz szafek. Otwory wentylacyjne urządzenia nie mogą być zasłonięte. Należy upewnić się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja.*
- *Nie kłaść żadnych przedmiotów na szklanych drzwiczkach urządzenia, kiedy są otwarte.*
- *Nie wykładać wnętrza piekarnika cynfolią xxx, aby nie zakłócać pracy termostatu.*
- *Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.*
- *Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych razem urządzeniem.*
- *Jeżeli piekarnik nie będzie używany przez dłuższy czas, należy odłączyć ją od zasilania.*

NIGDY nie wkładać żywych zwierząt do urzadzenia.
- *Ze względu na konieczność użycia specjalistycznych narzędzi wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego może przeprowadzić wyłącznie autoryzowany serwis techniczny.*
- *Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, czuciowej, psychicznej, niedoświadczone lub nie xposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio przeszkolone przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.*
- *Należy uniemożliwić dzieciom wykorzystanie urządzenia do zabawy.*
- *Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i oparzeń, nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni piekarnika podczas pracy. Należy zawsze używać rękawic lub ścierek kuchennych.*
- *Kiedy piekarnik jest gorący, należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacy, grilla lub rożna. Należy zawsze używać uchwytów dostarczonych wraz z urządzeniem, rękawic lub ścierek kuchennych.*
- *Nie używać urządzenia, jeśli spadło na podłogę, posiada widoczne uszkodzenia lub nie działa prawidłowo. W takim przypadku urządzenie należy odesłać do najbliższego Autoryzowanego Serwisu Technicznego, aby uniknąć niebezpieczeństwa.*

Urządzenie elektryczne pracuje w wysokich temperaturach, co może grozić poparzeniem. Nie należy dotykać metalowych części lub szybki. Drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą nagrzać się do wysokich temperatur, kiedy urządzenie pracuje. Należy używać uchwytów i elementów sterujących. W razie konieczności zakładać rękawiczki.
- *Jeśli jakakolwiek część urządzenia zajmie się ogniem, nie należy do gaszenia używać wody. Płomienie należy zadusić za pomocą wilgotnej szmatki. Odłączyć urządzenie od zasilania i nie otwierać drzwiczek.*
- *Nie przechowywać łatwopalnych produktów obok lub pod piecem.*
- *Nigdy nie umieszczać urządzenia na uchwycie ściennym, w pobliżu półek lub materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, tapety, itd.*
- *Nigdy nie należy umieszczać papieru, kartonu czy plastiku wewnątrz urządzenia oraz nigdy nie kłaść niczego na nim (przyborów, przedmiotów, itd.).*
- *Nie umieszczać cynfolii pod urządzeniem aby chronić blat, pomiędzy elementami grzejnymi lub w kontakcie z wewnętrznymi ściankami lub elementami. W przeciwnym razie grozi to poważnym uszkodzeniem pieca lub blatu.*
- *Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Stosowanie profesjonalne lub takie, które nie jest zgodne z instrukcją powoduje utratę gwarancji oraz odpowiedzialności producenta.*

WAŻNE!! Chcąc pozbyć się urządzenia, NIGDY nie należy wyrzucać go do kosza na odpadki. Należy zabrać je do najbliższego PUNKTU UTYLIZACJI i składowania odpadów, gdzie poddane zostanie ono właściwym zabiegom. W ten sposób chronimy środowisko naturalne.

2 GŁÓWNE ELEMENTY
1. *Regulator temperatury*
2. *Przełącznik wyboru grzałek*
3. *Przełącznik wyboru funkcji (dotyczy tylko modelu HO6026)*
4. *Zegar*
5. *Lampka kontrolna*
6. *Uchwyt drzwiczek*
7. *Wysokości tacy 1-3 (czwarty poziom jest dostępny w modelu HO6026).*
8. *Grzałki górne*
9. *Grzałki dolne*
10. *Taca metalowa*
11. *Grill*
12. *Uchwyt do wyjmowania tac*
13. *Rożen z uchwytami mocującymi*
14. *Uchwyt do wyjmowania rożna*
15. *Taca na okruchy*
16. *Taca na ściekający tłuszcz*

3 OBSŁUGA
1. Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie z otwartymi drzwiczkami na około 15 minut, ponieważ z grzałek może dochodzić nieprzyjemny zapach. Dlatego też należy ustawić regulator temperatury (1) w położeniu maksymalnym, a przełącznik wyboru grzałek (2) w położeniu górnym i dolnym. Zegar (4) powinien zostać ustawiony na 15 minut.
2. Umyć wszystkie akcesoria gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce.

Piekarnik może służyć do pieczenia, przyrumieniania, grillowania, podgrzewania i opiekania.

3. Aby włączyć piekarnik, należy najpierw ustawić czas pracy na zegarze (4).

Tryb podgrzewania
1. Określić tryb pracy, ustawiając przełącznik wyboru grzałek (2) w odpowiednim położeniu od lewej do prawej, zgodnie z funkcjami opisanymi poniżej:

0 Urządzenie wyłączone

Podgrzewanie od góry. Grill pracuje i emituje ciepło w dół (przyrumienianie, grillowanie).

Podgrzewanie od dołu. Ciepło jest emitowane do góry.

Podgrzewanie od góry i od dołu. Pracują grzałki górne i dolne (pieczenie, podgrzewanie).

Wybór funkcji konwekcji / rożna za pomocą przełącznika wyboru funkcji (3).

Opcja dostępna wyłącznie w modelu HO6026.
Można wybrać jedną z następujących opcji:
- Konwekcja. ciepło rozprowadzane jest równomiernie wewnątrz urządzenia, dzięki czemu pieczenie przebiega szybciej.
- Rożen. rozpoczyna się pieczenie.
- Konwekcja + rożen

Wybór temperatury

Wybrać odpowiednią temperaturę w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. Temperatura może zostać ustawiona w zakresie od 0§ do 250§. W tym celu należy obrócić regulator temperatury (1) do położenia odpowiadającego wybranej temperaturze (rys. 1).

Czas gotowania
1. Aby włączyć piekarnik, należy najpierw ustawić czas pracy za pomocą zegara (4). Maksymalny czas pracy wynosi 60 minut (120 minut w modelu HO6026).
2. Obrócić regulator zegara do położenia odpowiadającego wybranemu czasowi pracy. Jeżeli urządzenie ma pracować krócej niż przez 25 minut, należy ustawić regulator na 60 minut, a następnie obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do wybranego czasu.
3. W celu wstępnego nagrzania piekarnika należy po prostu dodać czas wstępnego nagrzewania do czasu pieczenia.
4. Zaświeci się lampka kontrolna (5), a urządzenie zacznie pracować.
5. Regulator czasu pracy przesuwa się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż osiągnie położenie 0. Wówczas piekarnik wyłączy się samoczynnie i pojawi się sygnał dźwiękowy. Zegar pracuje jeszcze przez kilka chwil po wyłączeniu urządzenia, dlatego też w tym czasie może być słyszalne tykanie.
6. Aby wyłączyć piekarnik przed upływem ustawionego czasu, należy obrócić regulator czasu pracy (4) do położenia 0.

Położenie tacy

Piekarnik oferuje różne wysokości ustawienia tacy dla zapewnienia optymalnych warunków przygotowywania potrawy.

☞ *Należy upewnić się, że przygotowywana żywność nie dotyka grzałek.*

Akcesoria

Piekarnik dostarczany jest z kompletem pasujących akcesoriów:

Taca metalowa (10):
Taca metalowa jest pokryta warstwą zapobiegającą przywieraniu (emalia), dzięki czemu jej czyszczenie jest bardzo łatwe.
Taca metalowa służy do przygotowywania ciast, makaronów, pieczywa i sufletów oraz do przyrumieniania.

Grill (11):
Grill służy do przygotowywania ryb, mięsa i drobiu. Ponieważ powierzchnia kontaktu jest niewielka, produkty są opiekane równomiernie z obu stron. Nadmiar tłuszczu ścieka, dzięki czemu przygotowane potrawy zawierają mniej tłuszczu.
1. Umieścić tacę metalową (10) pod grillem i nalać na nią nieco gorącej wody. (rys. 2).

☞ *UWAGA: Podczas pracy grilla drzwiczki powinny pozostać otwarte (rys. 3) .*

Uchwyt do wyjmowania tac (12):
Uchwyt (12) służy do wyjmowania tacy metalowej i grilla.

Rożen (13):
Rożen służy do pieczenia mięsa i drobiu poprzez obracanie produktów wokół źródła ciepła.
1. Założyć mięso lub drób na rożen, mocując za pomocą zacisków (rys. 4). Należy upewnić się, że mięso nie dotyka grzałek, a rożen obraca się równomiernie.

W przypadku przygotowywania drobiu należy zamocować nóżki i piersi za pomocą patyczków koktajlowych, tak aby nie blokowały obracania się rożna.

2. Aby umieścić rożen w urządzeniu, należy włożyć jego zwężający się koniec do okrągłego elementu po prawej stronie piekarnika. Następnie przesunąć lewy koniec rożna do dołu, wyrównując wąski rowek rożna z wyżłobieniem znajdującym się po jego lewej stronie xxx (rys. 5).
3. Umieścić tacę metalową pod rożnem, aby zapobiec kapaniu tłuszczu na grzałki.

☞ *UWAGA: Podczas pracy rożna drzwiczki piekarnika powinny pozostać otwarte.*

Uchwyt do wyjmowania rożna (14):
4. Po zakończeniu pieczenia należy wyjąć rożen za pomocą uchwytu (14) (rys. 6).

Taca na okruchy (15):
☞ *Podczas pracy urządzenia taca na okruchy powinna ZAWSZE znajdować się pod grzałkami dolnymi (rys. 7).*

Taca na ściekający tłuszcz (16):
Taca na ściekający tłuszcz powinna być stosowana podczas pieczenia mięsa i ryb.
1. Nalać niewielką ilość gorącej wody na tacę metalową (10) i założyć tacę na ściekający tłuszcz w taki sposób, aby dwa uchwyty boczne były skierowane do dołu (rys. 8).
2. *Mięso lub ryby ułożyć bezpośrednio na tacy. Wybrać grzałki górne i dolne. Po upływie połowy czasu należy odwrócić przygotowywane produkty na drugą stronę.*

4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
1. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Należy uważać, aby drzwiczki nie zostały ochlapane wodą, kiedy są jeszcze gorące.
3. Nie należy używać żrących środków chemicznych ani szorstkich ściereczek, które mogą uszkodzić elementy kuchenki.
4. Umyć wszystkie akcesoria wodą z mydłem lub w zmywarce.
5. Szklane drzwiczki umyć wodą z mydłem, a przed następnym włączeniem urządzenia upewnić się, że są całkowicie suche.
6. Wytrzeć wewnętrzne i zewnętrzne ścianki piekarnika wilgotną ściereczką.

SLOVENČINA sk

1 DÔLEŽITÉ
- *Pred prvým použitím vašej rúry si prečítajte tento návod.*
- *Nezapínajte ju predtým, ako si neskontrolujete, či napätie u vás doma súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku rúry.*
- *Skontrolujte, či je elektrická zásuvka vybavená vhodným uzemnením.*
- *Dajte pozor aby sa elektrický kábel nedotýkal horúcich častí rúry.*
- *Z vnútornej alebo vonkajšej strany zariadenia odstráňte všetok materiál použitý na ochranu počas prepravy alebo na podporu predaja, ako sú papierové alebo plastové sáčky, plastové fólie, kartóny a nálepky.*
- *zariadenie položte na rovný povrch odolný voči teplu (približne 90°).*
- *Rúru nesmiete zapustiť alebo namontovať do vnútra skriniek. Otvory ventilácie rúry nesmú byť upchaté. Uistite sa, že ventilácia je dostatočná.*
- *Na otvorené sklenené dvierka neukladajte žiadne predmety.*
- *Vnútrajšok zariadenia neobkladajte tenkou fóliou, aby ste nezasahovali do prevádzky termostatu.*
- *Udržujte mimo dosahu detí.*
- *Používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré je dodávané s rúrou.*
- *Ak nebudete zariadenie dlhší čas používať, odpojte ho zo zdroja elektrickej energie.*

Do rúry NIKDY nedávajte živé zvieratá.
- *Ak je kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť v autorizovanom technickom servisnom centre aby ste predišli nebezpečenstvu, pretože na opravu sú potrebné špeciálne nástroje.*
- *Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí bez dozoru alebo bez predchádzajúceho vysvetlenia ohľadom použitia zariadenia osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.*
- *Deti by ste mali mať pod dozorom, aby ste sa uistili, že sa so zariadením nehrajú.*
- *Aby ste predišli nebezpečenstvu poranenia a popálenia, nedotýkajte sa počas prevádzky vonkajšej strany rúry. Vždy používajte kuchynské látky alebo rukavice.*
- *Ak je rúra horúca, dávajte pri odstraňovaní podnosov, grilu alebo ražňov pozor. Používajte dodané rukoväte, rukavice alebo vhodné kuchynské látky.*
- *Nepoužívajte spotrebič, ak spadol a má viditeľné poškodenie, alebo nefunguje správne. V takomto prípade musí byť spotrebič zaslaný do najbližšieho Autorizovaného technického servisu, aby sa predišlo prípadnému nebezpečenstvu.*

Tento elektrický spotrebič pracuje pri vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť popáleniny. Nedotýkajte sa kovových častí skla. Ak je spotrebič v prevádzke, dvierka a vonkajší povrch dosahujú vysoké teploty. Používajte rukoväte a úchytky. Ak je to potrebné, používajte rukavice.
- *Ak ktorákoľvek časť spotrebiča začne horieť, nikdy sa nepokúšajte uhasiť ju vodou. Uhaste plamene pomocou vlhkej handry. Odpojte spotrebič zo siete a dvierka neotvárajte.*
- *Neskladujte horľavé predmety v blízkosti alebo pod miestom, kde je spotrebič nainštalovaný.*
- *Nepoužívajte spotrebič pod predmetmi upevnenými na stene, ako sú police, alebo v blízkosti horľavých predmetov, ako sú závesy, rolety, tapety, atď.*
- *Nikdy nevkladajte do vnútra spotrebiča papier, kartón alebo plastové predmety a nikdy nedávajte žiadne predmety na vrch spotrebiča (kuchynský riad, rošty, rôzne predmety, a pod.).*
- *Nevkladajte hliníkovú fóliu pod spotrebič, aby ste ochránili pracovnú dosku ani medzi vykurovacie články alebo na vonkajšie steny alebo časti spotrebiča. Ak tak urobíte, riskujete vážne poškodenie fungovania rúry alebo poškodenie pracovnej dosky.*
- *Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. Akékoľvek nevhodné použitie alebo použitie nezodpovedajúce pokynom bude viesť k zrušeniu záruky a zodpovednosti výrobcu.*

DÔLEŽITÉ!! Ak si želáte prístroj odstrániť, NIKDY ho nevyhadzujte do odpadu. Odneste ho na najbližšie MIESTO ZBERU alebo do centra zberu odpadkov. Pomôžete tým životnému prostrediu.

2 HLAVNÉ ČASTI
1. *Regulátor teploty*
2. *Prepínač elementov*
3. *Regulátor výberu funkcie (iba pre model HO6026)*
4. *Časovač*
5. *Kontrolka*
6. *Rukoväť dvierok*
7. *Výška podnosu 1-3 (Model HO6026 má aj 4 výšku.)*
8. *Horný ohrievací element*
9. *Dolný ohrievací element*
10. *Plech na pečenie*
11. *Gril*
12. *Rukoväť na vyberanie podnosov*
13. *Ihlica na opekanie so svorkami na držanie*
14. *Rukoväť na vyberanie ihlice*
15. *Podnos na omrvinky*
16. *Podnos na šťavu z mäsa*

3 OBSLUHA
1. Pred prvým použitím zapnite rúru na približne 15 minút s otvorenými dvierkami, aby sa ohrievacie elementy zbavili neželaného zápachu z továrne. Urobíte to tak, že nastavíte regulátor teploty (1) do maximálnej polohy, prepínač elementov (2) na najvyššiu a najnižšiu polohu a časovač (4) na 15 minút.
2. Všetko príslušenstvo umyte horúcou vodou so saponátom alebo v umývačke na riad.
3. Pomocou tejto rúry môžete piecť, opekať, opekať na ihlici, zohrievať a grilovať.
4. Ak chcete rúru spustiť, musíte pomocou časovača vybrať dobu varenia (4).

Režim ohrevu
1. Otočením regulátora elementov (2) sprava doľava vyberte typ prípravy, v závislosti od funkcií rúry:

Off (vypnuté)

Horný ohrev. V prevádzke je gril a vysiela teplo smerom dole (opekanie, gril).

Dolný ohrev. Vysiela teplo smerom hore.

Horný a dolný ohrev. V prevádzke sú horné aj dolné elementy (pečenie, ohrev).

Pomocou regulátora (3) vyberte funkciu teplovzdušného ohrevu/ražňa.

Táto možnosť je dostupná iba pre model HO6026.
Môžete si vybrať jednu z nasledovných možností:
- Teplovzdušný ohrev. Zapne sa ventilátor, ktorý rovnomerne rozvádza teplo a tým skracuje dobu prípravy jedla.
- Ražeň. Začne sa otáčať ražeň s pokrmom.
- Teplovzdušný ohrev + ražeň

Voľba teploty

Vyberte požadovanú teplotu ohrevu v závislosti od druhu jedla, ktoré budete pripravovať. Teplotu môžete nastaviť od 0° do 250°. Urobíte to tak, že budete regulátor teploty (1) otáčať dovtedy, kým nebude ryska na regulátore otočená oproti požadovanej teplote (obr. 1).

Doba prípravy
1. Rúru uvediete do činnosti nastavením doby prípravy časovým spínačom (4). Maximálna doba prípravy je 60 minút. (pre model HO6026 až 120 minút).
2. Otáčajte regulátorom teploty, kým nebude ryska na regulátore ukazovať na požadovanú dobu prípravy. Ak chcete nastaviť dobu prípravy kratšiu ako 25 minút, otočte najskôr regulátorom na 60 minút. Požadovaný čas potom nastavíte otáčaním regulátora proti smeru hodinových ručičiek.
3. Ak chcete rúru predhriať, jednoducho dobu prípravy predĺžte o požadovanú dobu predhrievania.
4. Rozsvieti sa kontrolka (5) a rúra sa uvedie do činnosti.
5. Regulátor doby prípravy sa otáča proti smeru hodinových ručičiek, až kým nedosiahne polohu 0. Potom sa rúra automaticky vypne a zaznie upozorňovací tón. Časový spínač pracuje ešte chvíľu po vypnutí rúry, takže môžete počuť zvuk tikania.
6. Ak si prejete činnosť rúry ukončiť ešte pred uplynutím nastavenej doby prípravy, otočte regulátor doby prípravy (4) do polohy 0.

Poloha plechov

Rúra umožňuje vybrať rôznu výšku umiestnenia plechu a tým dosiahnuť optimálne podmienky na prípravu jednotlivých pokrmov.

☞ *Nedovoľte, aby sa pripravovaný pokrm dotýkal vykurovacích elementov.*

Príslušenstvo

Vaše rúra je vybavená kompletnou sadou praktického príslušenstva:

Plech na pečenie (10):
Plech má nepriľnavú povrchovú úpravu (smaltovú), ktorá veľmi uľahčuje jeho čistenie.
Plech môžete používať na pečení koláčov, prípravu cestovín, pečiva, suflé a na opekanie.

Gril (11):
Na rošte môžete pripravovať ryby, mäso a hydinu. Pomocou roštu môžete dosiahnuť rovnomerné prepečenie pokrmu z oboch strán. Z pokrmu odkvapkáva prebytočný tuk, takže tento spôsob prípravy je vhodný na nízkokalorickú diétu.
1. Pod rošt umiestnite plech na pečenie (10) a nalejte doň trochu horúcej vody. (Obr. 2).

☞ *POZNÁMKA: Počas prípravy na rošte nechajte dvierka otvorené (Obr. 3).*

Rukoväť na vyberanie podnosov (12):
Pomocou rukoväte (12) môžete vyberať plech na pečenie alebo rošt.

Ražeň (13):
Ražeň sa používa na opekanie mäsa a hydiny - to sa počas prípravy otáča pod tepelným zdrojom.
1. Napichnite mäso a hydinu na grilovaciu ihlu a zabezpečte ho pomocou svoriek (obr. 4).Dávajte pozor na to, aby sa mäso nedotýkalo ohrievacích elementov, a aby sa ihla plynulo otáčala.

Pri pečení hydiny na ražni zafixujte nohy a prsia špajdľou, aby počas pečenia nedochádzalo k nerovnomernému otáčaniu.

2. Pri inštalovaní ihly do rúry vložte špicatý koniec ražňa do kruhového prvku v pravej časti rúry. Potom vložte ľavý koniec ražňa – musí smerovať dole a úzka drážka v ražni musí byť naproti drážke v ľavej časti rúry (obr. 5).
3. Pod ražeň umiestnite plech na pečenie, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku a šťavy na ohrevný element.

☞ *POZNÁMKA: Pri pečení na ražni nechajte dvierka rúry otvorené.*

Rukoväť na vyberanie ihlice (14):
4. Po skončení pečenia na ražni môžete ražeň vybrať pomocou rukoväte (14) (obr. 6).

Podnos na omrvinky (15):
☞ *Pri používaní rúry musí VŽDY byť na svojom mieste, pod dolným ohrievacím elementom, podnos na omrvinky (obr. 7).*

Podnos na šťavu z mäsa (16):
Tento podnos je určený na prípravu mäsových a rybích pokrmov.
1. Do podnosu na šťavu (10) nalejte trochu horúcej vody. Umiestnite ho tak, aby jeho bočné časti smerovali dole (obr. 8).
2. Mäso alebo rybu dajte priamo do podnosu. Vyberte horný aj dolný ohrev. Po uplynutí polovice doby prípravy pokrm obráťte.

4 ČISTENIE A ÚDRŽBA
1. Pred čistením spotrebič vždy odpojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
2. Dajte pozor, aby horúce dvierka neprišli do kontaktu s vodou.
3. Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky a pomôcky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu súčastí rúry.
4. Všetko príslušenstvo umyte horúcou vodou so saponátom alebo v umývačke na riad.
5. Sklenené dvierka umyte vodou s prípravkom na čistenie a rúru opäť používajte až po jej úplnom uschnutí.
6. Vnútrajšok a vonkajšok rúry môžete utrieť vlhkou látkou.

MAGYAR hu

1 FONTOS
- *A sütő használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat.*
- *Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék típusának.*
- *Győződjön meg róla, hogy a dugaszolóaljzat rendelkezik a megfelelő földeléssel.*
- *Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen hozzá a sütő forró részeihez.*
- *Távolítsa el az összes, a szállításkor vagy a bemutatóteremben használt védőelemet, például a papír vagy műanyag tasakokat, műanyag lapokat, a készülék külső vagy belső oldalán lévő kartonpapírt és matricákat.*
- *Tegye a készüléket vízszintes, egyenletes, hőálló (közel 90°) felületre.*
- *A sütőt tilos szekrénybe süllyeszteni vagy helyezni. A sütő szellőzőnyílásait tilos eltakarni. Biztosítsa a megfelelő szellőzést.*
- *A nyitott üvegajtóra ne helyezzen semmilyen tárgyat.*
- *Ne helyezzen alufóliát a készülék belsejébe, mert az zavarhatja a termosztát működését.*
- *Gyermek kezébe nem kerülhet!*
- *Csak a sütőhöz mellékelt eredeti alkatrészeket használja.*
- *Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatból, ha hosszabb ideig nem használja azt.*

SOHA ne helyezzen élő állatot a sütőbe.
- *Mivel a hajlékony tápvezeték cseréje speciális szakértelmet és szerszámokat igényel, ezért annak megrongálódása esetén a cserét hivatalos szervizben kell végezni.*
- *A fizikai, érzékszervi vagy mentális értelemben korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve a készülék használatát nem ismerők kizárólag a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják a készüléket.*
- *A készülékkel gyermekek nem játszhatnak.*
- *Az égési sérülések veszélye miatt soha ne érintse meg a működésben lévő sütő burkolatát. Mindig használjon kesztyűt vagy konyharuhát.*
- *A tálcák, a rács vagy nyárs eltávolítása során mindig legyen óvatos. Használja a mellékelt fogantyúkat, kesztyűt vagy megfelelő konyharuhát.*
- *Ne használja a készüléket, ha leesett, látható sérülések vannak rajta, vagy nem működik megfelelően. Ebben az esetben a készüléket az esetleges veszélyek elkerülése érdekében el kell juttatni a legközelebbi hivatalos technika szervizszolgálathoz.*

Ez az elektromos készülék olyan magas hőmérsékleten üzemel, mely égési sérüléseket okozhat. Ne érintse meg a fém részeket vagy az üveget. Az ajtó és a külső felület rendkívül felforrósodhat a készülék használata közben. Használja a fogantyúkat és a választókat. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- *ha a termék bármely része is kigyulladna, soha ne próbálja meg vízzel eloltani. Csapkodja el a lángokat egy nedves ruhával. Húzza le a készüléket az elektromos hálózatról, és ne nyissa ki az ajtót.*
- *Ne tároljon gyúlékony termékeket a készülék mellett vagy alatt.*
- *Soha ne üzemeltesse a készüléket falra szerelt bútorok, polcok vagy olyan gyúlékony anyagok mellett, mint pl. redőny, függöny, tapéta stb.*
- *Soha ne helyezzen papírt, kartont vagy műanyagot a készülék beljesébe, és ne tegyen rá semmit (pl. konyhai eszközöket, rácsot, tárgyakat stb).*
- *Soha ne tegyen alumíniumfóliát a készülék alá a munkapad védelmére, vagy a fűtőelemek közé, vagy a belső falak és az elemek közé. Ha így tesz, súlyosan károsíthatja a sütő működését vagy a munkapad épségét.*
- *Ez a készülék otthoni használatra lett tervezve. Mindennemű professzionális, üzletszerű felhasználás, mely nem az útmutatások szerint történik, érvényteleníti a garanciát és a gyártó felelősségét.*

FONTOS!! Amennyiben már nincs szüksége a készülékre, SOHA ne dobja azt a háztartási hulladékba. A készülék szakszerű ártalmatlanítása érdekében keresse fel a legközelebbi HULLADÉKHASZNOSÍTÁSSAL FOGLALKOZÓ SZOLGÁLTATÓT. Ilyen módon is hozzájárulhat környezete megóvásához.

2 FŐ ALKOTÓRÉSZEK
1. *Hőmérséklet-választó gomb*
2. *Fűtőegység választó gomb*
3. *Funkcióválasztó gomb (csak a HO6026 modell esetén)*
4. *Időzítő*
5. *Jelzőfény*
6. *Ajtó fogantyúja*
7. *Tálca pozíciók 1-3 (a HO6026 modell egy 4. pozícióval is rendelkezik)*
8. *Felső fűtőelem*
9. *Alsó fűtőelem*
10. *Fém tálca*
11. *Grillrács*
12. *Fogantyú a tálcák eltávolításához*
13. *Grillezőnyárs rögzítőelemekkel*
14. *Fogantyú a nyárs eltávolításához*
15. *Morzsatálca*
16. *Csepegtető tálca*

3 MŰKÖDTETÉS
1. A készülék első használata előtt kapcsolja be a sütőt nyitott ajtóval körülbelül 15 percre, hogy a fűtőelemek kellemetlen szaga megszűnjön. Ehhez állítsa a hőmérsékletválasztó gombot (1) a maximum állásba, majd a fűtőegység választó gombot (2) a felső és alsó állásba, illetve az időzítőt (4) 15 percre.
2. Az alkatrészeket mossa meg forró, mosogatószeres vízzel vagy mosogatógéppel.

A sütővel sütésre, pirításra, rablóhús és melegszendvics készítésére, melegítésre és grillezésre van lehetőség.

3. A sütő bekapcsolásához ki kell választania a sütési időt az időzítővel (4).

Melegítési mód
1. Válassza ki a sütési módot a fűtőegység választó gombbal (2) jobbról balra haladva, a sütő funkciótól függően:

0 Ki

Felső fűtőegység. A grillsütő lefele sugározza a hőt (pirítás, grillezés).

Alsó fűtőegység. A grillsütő felfele sugározza a hőt.

Felső és alsó fűtőegység. A felső és alsó fűtőegység egyszerre működik (sütés, melegítés).

A légkeverés / sütés funkció kiválasztása a funkcióválasztó gombbal (3).

Az opció csak a HO6026 modell esetén érhető el.
A következő lehetőségek közül választhat:
- Konvektor. A ventilátor működésbe lép, és a hőt egyenletesen oszlatja el, így az étel gyorsabban elkészül.
- Nyárs. A nyárs forogni kezd, és az étel elkezd sülni.
- Konvektor + nyárs.

Hőmérséklet-választó

Válassza ki az elkészíteni kívánt ételnek megfelelő hőmérsékletet. A hőmérséklet 0° és 250° között állítható be. Ehhez fordítsa el a hőmérsékletválasztó gombot (1) úgy, hogy a gombon lévő jelölés a kívánt hőmérséklettel egy vonalban legyen (1. ábra).

Sütési idő
1. A sütő bekapcsolásához be kell állítania a sütési időt az időzítővel (4). A leghosszabb sütési idő 60 perc. (A HO6026 modell esetében a sütési idő 120 perc).
2. Forgassa el az időzítőt úgy, hogy a jelölés a kívánt sütési időtartamra mutasson. Amennyiben 25 percnél rövidebb ideig szeretné működtetni a sütőt, forgassa el a gombot 60 percig, majd az óramutató járásával ellentétes irányba forgassa vissza, és így állítsa be a kívánt időt.
3. Ha elő szeretné melegíteni a sütőt, egyszerűen adja hozza az előmelegítési időt a tervezett sütési időhöz.
4. A jelzőfény (5) kigyullad, és a sütő működésbe lép.
5. Az időzítő az óramutató járásával ellentétes irányba halad, amíg el nem éri a 0 állást. A sütő automatikusan kikapcsol, és egy figyelmeztető jelzés hallható. Az időzítő a beállított idő letelte után még pár másodpercig működik, és ez idő alatt az óra ketyegése hallható.
6. Ha a beállított idő letelte előtt ki szeretné kapcsolni a sütőt, állítsa az időzítőt (4) 0 állásba.

A tálca állása

A sütő tálcája az elkészítendő ételtől függően több helyzetben is beállítható.

☞ *Mindig ügyeljen arra, hogy az étel ne érjen hozzá a fűtőelemekhez.*

Tartozékok

A sütőhöz számos praktikus kiegészítő tartozik:

Fém tálca (10):
A fém tálca egy tapadásgátló bevonattal (zománc) van ellátva, így tisztítása igen egyszerű.
A fém tálcát sütemények, tészta, kenyér, szuflé készítéséhez és pirításhoz használja.

Grillrács (11):
A grillrácsot hal, hús vagy szárnyas grillezéséhez ajánljuk. A grillrács kis felülete biztosítja az étel egyenletes sütését. A felesleges zsiradék lecsöpög, és így hozzájárul a zsírszegény étrendhez.
1. Helyezze a fém tálcát (10) a grillrács alá, és öntsön rá egy kevés forró vizet. (2. ábra).

☞ *Megjegyzés: A grillrács használata közben hagyja nyitva az ajtót (3. ábra).*

Fogantyú a tálcák eltávolításához (12):
A fém tálca és a grillrács eltávolításához használja a fogantyút (12).

Nyárs (13):
A nyárs húsok és szárnyas sütésére való. Sütés közben az ételt a hő így egyenletesen éri.
1. Helyezze fel a húst vagy a szárnyast a nyársra, és rögzítse a kapcsokkal (4. ábra) . Mindig ügyeljen arra, hogy az étel ne érjen hozzá a fűtőelemekhez, és hogy a nyárs akadálymentesen forogjon.

Szárnyas sütésekor rögzítse a combokat és szárnyakat hústűvel, hogy azok ne akadályozzák a forgást.

2. A nyárs a sütőbe való behelyezéséhez illessze a nyárs hegyes végét a sütő jobb oldalán lévő nyílásba. Ezután mozgassa a nyárs bal végét lefele, és igazítsa a nyárs hornyát a sütő bal oldalán lévő horonyba (5. ábra).
3. Helyezze a fém tálcát a nyárs alá, hogy a zsiradék vagy szaft ne csöpöghessen a fűtőelemekre.

☞ *Megjegyzés: A nyárs használata közben hagyja nyitva az ajtót.*

Fogantyú a nyárs eltávolításához (14):
4. A sütés végeztével a fogantyúval (14) vegye ki a nyársat (6. ábra).

Morzsatálca (15):
☞ *A sütőt MINDIG az alsó fűtőelem alá helyezett morzsatálcával használja (7. ábra).*

Csepegtető tálca (16):
A csepegtető tálcát hús és halételek sütésekor használja.
1. Öntsön egy kevés forró vizet a fém tálcába (10), és helyezze el úgy a csepegtető tálcát, hogy a két oldalsó fül lefele nézzen (8. ábra).
2. Helyezze a húst vagy a halat közvetlenül a tálcára. Válassza a felső vagy az alsó fűtőegységet. A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

4 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
1. Tisztítás előtt húzza ki a készülék dugaszát, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
2. Ügyeljen arra, hogy a forró ajtó ne érintkezzen vízzel.
3. Ne használjon erős vegyi tisztítóanyagokat sem súrolószert, mert ezek károsíthatják a sütő alkatrészeit.
4. Az alkatrészeket mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben tisztítsa.
5. Az üveg ajtót mosogatószeres vízzel tisztítsa. A sütő bekapcsolásakor az ajtónak teljesen száraznak kell lennie.
6. A sütő belső és külső burkolatát nedves törlőkendővel törölje le.

5 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT
„A HTM Kft. mint a termék forgalmazója kijelenti, hogy a termék a 79/1997. (XII.31.) IKIM rendeletnek megfelel."
- Névleges feszültség: 230 V
- Névleges teljesítmény: HO6019: 1.500 W/ HO6026: 2.000 W
- Érintésvédelmi osztály: Class I

CE

6 FORGALMAZZA
HTM Nemzetközi Kereskedelmi Kft.
1046 Budapest, Kiss Ernő u. 3.
Fax: (1) 369-0403
Tel.: (1) 370-4074
(1) 370-1041

7 GARANCIAFELTÉTELEK
- A garancia minden gyártási vagy anyaghibából eredő működési rendellenességgel kapcsolatban egy év.
- A jótállás nem terjed ki a helytelen használatból eredő hibákra.
- A garancia nem érvényes, ha az üzletben nem teljesen vagy helytelenül töltötték ki ill. pecsételték le a garanciajegyet.
- Nem vonatkozik a garancia az olyan károsodásokra, amelyek a helytelen használatból vagy szállításból erednek. Ez olyan esetekre is érvényes, amikor a készüléket nem megfelelő földelésű dugaljhoz csatlakoztatták.
- Ugyancsak érvénytelen a garancia, ha a készüléket illetéktelen (hozzá nem értő személy) próbálja javítani, aki nem tartozik a vevőszolgálathoz vagy hivatalos szervizhez.
- A meghibásodott készüléket – beleértve a hálózati csatlakozó vezetéket is – csak szakember, szerviz javíthatja.

български bg

1 ВАЖНО
- *Прочетете тези инструкции преди да дадете фурната си в сервиз.*
- *Не включвайте преди да проверите дали напрежението на фурната и това в дома ви съвпадат.*
- *Уверете се, че контактът е снабден с подходящо заземяване.*
- *Погрижете се захранващият кабел да не докосва горещите части от фурната.*
- *Отстранете от външната страна и от вътрешността на уреда всички елементи, използвани за предпазване по време на транспортирането или за рекламни промоции, като например, хартиени или пластмасови торби, пластмасово фолио, картон и стикери.*
- *Поставете уреда върху равна повърхност, устойчива на топлина (до 90º).*
- *Фурната не трябва да бъде вграждана или монтирана в шкафове. Вентилационните отвори на фурната не трябва да бъдат препречвани. Уверете се, че има достатъчна вентилация.*
- *Не поставяйте предмети върху стъклената врата, когато е отворена.*
- *Не покривайте вътрешността с тънко фолио, за да предотвратите нарушаване работата на термостата.*
- *Дръжте уреда далече от деца.*
- *Използвайте само оригиналните аксесоари предоставени с фурната.*
- *Изключете фурната, когато няма да се използва за дълъг период от време.*

НИКОГА не поставяйте живи животни във фурната.
- *Ако гъвкавият захранващ кабел бъде повреден, за да се предотвратят рисковете, той трябва да се подмени от оторизиран сервиз на производителя, тъй като са необходими специални инструменти.*
- *Този уред не е подходящ за употреба от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности (включително деца) неопитни и неграмотни лица, освен ако не са наблюдавани или инструктирани за използване на уреда от лицето, отговарящо за тяхната безопасност.*
- *Децата трябва да се наблюдават и да не им се позволява да си играят с уреда.*
- *За предотвратяване рисковете от нараняване и изгаряния, не докосвайте външната част на фурната, когато тя работи. Винаги използвайте ръкавици за фурна, или кухненски кърпи.*
- *Внимавайте, когато местите тавичките, грила или шиша, ако фурната е гореща. Използвайте предоставените ръкохватки, ръкавици или подходящи кухненски кърпи.*
- *Не използвайте уреда, ако е бил изпускан и има видима повреда или ако не функционира правилно. При подобен случай уредът трябва да се изпрати до най-близкия оторизиран сервиз за техническо обслужване, за да се избегне какъвто и да било риск.*

Този електрически уред работи при високи температури, което може да причини изгаряния. Не докосвайте металните части или стъклото. Вратата и външната повърхност могат да се нагреят до висока температура, когато уредът работи. Използвайте дръжките и регулаторите. Използвайте ръкавици, ако е необходимо.
- *Ако части от продукта бъдат обхванати от пламъци, никога не опитвайте да гасите огъня с вода. Загасете пламъците с помощта на влажна кърпа. Изключете уреда от контакта и не отваряйте вратата.*
- *Не съхранявайте запалими продукти в близост до или под конструкцията, върху която е поставен уреда.*
- *Никога не работете с уреда под стенна конструкция, комплект рафтове или в близост до запалими материали, като например, щори, завеси, тапети и др.*
- *Никога не поставяйте хартия, картон или пластмаса в уреда и не поставяйте нищо върху него (прибори, скари, предмети и др.)*
- *Не поставяйте алуминиево фолио под уреда за защита на работната повърхност или между нагревателните елементи, или в контакт с вътрешните стени или елементи. Ако направите това, Вие рискувате сериозно да повредите фурната или работната повърхност.*
- *Този уред е предназначен изключително за домашна употреба. - Всяка неправилна употреба или употреба, която не е съобразена с инструкциите, ще доведе до отмяна на гаранцията и отговорността на производителя.*

ВАЖНО!! При бракуване на уреда, НИКОГА не го изхвърляйте в кофата за боклук. Отнесете го в най-близкия ПУНКТ ЗА СЪБИРАНЕ на вторични суровини. Пункт за вторична обработка. Така ще помогнете за опазване на околната среда.

2 ОСНОВНИ КОМПОНЕНТИ
1. *Регулатор на температурата*
2. *Ключ за контрол на елементите*
3. *Ключ за избор на функция (само за модел HO6026)*
4. *Таймер*
5. *Светлинен индикатор*
6. *Дръжка*
7. *Височини на таблите 1-3 (има 4та височина в модел HO6026)*
8. *Горен нагревателен елемент*
9. *Долен нагревателен елемент*
10. *Метална тавичка*
11. *Грил*
12. *Ръкохватка за изваждане на тавите*
13. *Шиш за печене с държащи щипки*
14. *Ръкохватка за изваждане на шиша*
15. *Тавичка за трохи*
16. *Тавичка за капки*

3 ЕКСПЛОАТАЦИЯ
1. Преди да използвате за първи път, включете фурната с отворена врата за около 15 минути, тъй като от нагревателния елемент може да се отдели неприятна миризма. За да направите това, задайте максимална температура от селекторния ключ (1), селекторния ключ за избор на елемент (2) на горна и долна позиция и на таймера (4) за 15 минути.
2. Измийте всички аксесоари с топла вода и сапун или в миялна машина.

С тази фурна може да печете, обжарвате, печете на шиш, нагрявате, препичате хляб за сандвичи и да използвате грила.

3. За да настроите фурната, трябва да изберете време за приготвяне, като използвате таймера (4).

Режим нагряване
1. Използвайте вида готвене като завъртите селекторния ключ за избор на елемент (2) от дясно на ляво в зависимост от функциите на фурната:

0 Изкл

Нагряване отгоре. Грилът работи и нагрява надолу (обжарване, грил).

Нагряване отдолу. Нагрява нагоре.

Нагряване отгоре и отдолу. Горният и долния елемент работят (печене, нагряване).

Избиране на конвекторната функция / печене с преместване на селекторния ключ (3).

Тази опция е валидна само за модел HO6026.
Можете да изберете между следните опции:
- Конвектор. Вентилаторът започва да работи и топлината се разпределя равномерно, храната се приготвя по-бързо.
- Печене. Шишът за печене започва да се върти храната и тя се приготвя.
- Конвектор + печене

Избор на температура

Изберете желаната температура в зависимост от типа на приготвяната храна.
Температурата може да бъде зададена от 0º до 250º. За да направите това, завъртете температурният селекторен ключ (1) докато маркировката не се изравни с исканата температура (Фиг.1).

Време за готвене
1. За да настроите фурната, трябва да настроите време за приготвяне, като използвате таймера (4). Максималното време е 60 минути. (До 120 минути за модел HO6026).
2. Завъртете ключа за контрол на времето, докато маркировката му не се изравни с исканото време за приготвяне. Ако искате да работите с фурната за по-малко от 25 минути, завъртете ключа до 60 минути и след това го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато не стигне до исканото време.
3. Ако искате да подгреете фурната, просто добавете нужното време за подгряване към това за готвене.
4. Индикаторната лампа (5) се включва и фурната започва да работи.
5. Контролът за време се мести обратно на часовниковата стрелка докато не достигне положение 0. След това фурната се изключва автоматично се чува звуков сигнал. Таймерът продължава да работи за няколко секунди след като фурната се изключи, ето защо може да чувате тиктакане.
6. Ако искате да изключите фурната преди избраното време, завъртете ключа на таймера (4) в положение 0.

Положение на таблите

Фурната има няколко различни нива за поставяне на таблите, за постигане на оптималните условия в зависимост от храната, която се приготвя.
Винаги предотвратявайте допирането на храната с нагревателните елементи.

Приставки

Тази фурна има пълен комплект от аксесоари:

Метална тавичка (10):
Металната тавичка е покрита с материал, предпазващ от надраскване (емайл), така че е много лесно да бъде почиствана
Използвайте металната тавичка, за кейкове, паста, хляб, суфлета и за обжарване.

Грил (11):
Използвайте грила за приготвяне на риба, месо и птиче месо. Тъй като опорната повърхност е малка, храната може да бъде приготвяна равномерно от двете страни. Добавъчния вентилатор може да отстрани мазнината и да допринесе за спазването на диета с малко мазнини.
1. Поставете металната тавичка (10) под грила и излейте малко гореща вода върху него. (Фиг. 2).

☞ *Забележка: Оставете вратата на фурната отворена, докато използвате грила (Фиг. 3).*

Ръкохватка за изваждане на тавите (12):
Използвайте ръкохватката (12), за да извадите металната тава и грила.

Шиш за печене(13):
Шишът е за печене на месо и птици около нагревателите
1. Поставете месото или птицата върху шиша, като ги захванете с помощта на щипките. Уверете се, че месото докосва нагревателните елементи и че шишът се върти равномерно (фиг.4).

Когато готвите птиче месо, фиксирайте краката и гърдите с коктейлни клечки, така че въртящото движение да не бъде възпрепятствано по време на процеса.

2. За да поставите шиша във фурната, вкарайте заостреният му край в кръглия отвор в дясната страна на фурната. След това левият му край в посока надолу, като го изравните с изрязания жлеб на шиша с жлеба от лявата страна на фурната (фиг.5).
3. Поставете металната тавичка под шиша, за да предотвратите накапването на сокове и мазнина върху нагревателните елементи.

☞ *Забележка: Оставете вратата на фурната отворена, докато печете на шиш.*

Ръкохватка за изваждане на шиша (14):
4. В края на печенето, извадете шиша като използвате ръкохватката (14) (фиг.6).

Тавичка за трохи (15):
☞ *ВИНАГИ използвайте фурната с поставена тавичка за трохи под долните нагревателни елементи (фиг.7).*

Тавичка за отцеждане(16):
Тавичката за отцеждане е проектирана за приготвяне на месни и рибни ястия.
1. Излейте малко гореща вода върху металната тавичка (10) и поставете тавичката за отцеждане, така че двете страни да сочат надолу (фиг.8).
2. Поставете месото и рибата директно върху тавичката за отцеждане. Изберете нагряване отгоре и отдолу. В средата на времето за приготвяне, завъртете храната.

4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине, преди почистване.
2. Захранващият кабел не трябва да влиза в контакт с вода, докато е още горещ.
3. Не използвайте агресивни химични препарати или абразивни пасти, които може да наранят компонентите на фурната.
4. Измийте аксесоарите с вода и сапун или в миялна машина.
5. Измийте стъклената врата с вода и сапун и се уверете, че е напълно изсъхнала преди да включите фурната.
6. Избършете вътрешните стени на фурната и отвън със суха кърпа.

HRVATSKA hr

1 VAŽNO
- *Pročitajte ove upute prije no počnete koristiti pećnicu.*
- *Ne uključujte pećnicu prije no provjerite da li napon u Vašem kućanstvu odgovara naponu potrebnom za rad pećnice.*
- *Provjerite je li mrežna utičnica pravilno uzemljena.*
- *Pripazite da mrežni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima pećnice.*
- *Uklonite sve zaštitne i promotivne materijale s vanjske i unutarnje strane aparata, kao što su papirne ili plastične vrećice, plastični omoti, karton i naljepnice.*
- *Postavite aparat na ravnu površinu otpornu na toplotu (do blizu 90 °C).*
- *Pećnicu ne smijete postavljati niti umetati unutar ormarića. Otvori za provjetravanje pećnice ne smiju se smetati. Provjerite ima li dovoljnog provjetravanja.*
- *Ne postavljajte predmete na staklo vrata kada su otvorena.*
- *Ne oblažite unutarnjost pećnice aluminijskom folijom kako bi se spriječilo smetanje rada termostata.*
- *Držite izvan dohvata djece.*
- *Koristite samo originalnu dodatnu opremu koju ste dobili uz pećnicu.*
- *Odvojite pećnicu od napajanja ako ju nećete koristiti dulje vrijeme.*

NIKADA ne stavljajte žive životinje u pećnicu.
- *Ako se fleksibilni strujni kabel ošteti, da bi se spriječili mogući rizici, dajte ga zamijeniti u tehničkom servisu proizvođača, jer su za zamjenu potrebni osobiti alati.*
- *Ovaj aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, neiskusne osobe i osobe koje ne poznaju aparat, osim uz nadzor ili upute osoba odgovornih za njihovu sigurnost.*
- *Djeca se ne smiju igrati s aparatom te moraju biti pod nadzorom.*
- *Da bi se spriječio rizik od ozljeda i opeklina, ne dodirujte unutarnjost pećnice dok ona radi. Uvijek koristite rukavice za pećnicu ili kuhinjske krpe.*
- *Obratite pozornost prilikom uklanjanja pladanja, rešetke ili ražnja ako je pećnica vruća. Koristite priložene ručke, rukavice ili odgovarajuće kuhinjske krpe.*
- *Ne koristite aparat ukoliko se prevrnuo, ima vidljiva oštećenja, ili nije ispravan. U tom slučaju aparat se mora dostaviti u najbliži ovlašteni servis kako biste izbjegli opasnost.*

Ovaj električni aparat radi pri visokim temperaturama koje mogu uzrokovati opekline. Ne dotičite metalne dijelove ili staklo. Vrata i vanjska površina mogu dostići visoke temperature kada je aparat u funkciji. Koristite drške i regulatore. Ukoliko je potrebno, koristite rukavice.
- *Ukoliko se koji dio proizvoda zapali, nikada ga nemojte ugasiti vodom. Ugasite vatru korištenjem vlažne krpe. Izvucite kabel iz utičnice i ne otvarajte vrata.*
- *Nemojte skladištiti zapaljive proizvode u blizini ili ispod mjesta gdje je postavljen aparat.*
- *Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj ispod aparata pričvršćenog na zid, ispod polica ili u blizini zapaljivih materijala poput roleta, zavjesa, tapeta itd.*
- *Nikada nemojte staviti papir, karton ili plastiku u aparat i nikada nemojte stavljati ništa na njega (pribor, roštilj, predmete itd.).*
- *Nemojte stavljati aluminijsku foliju ispod ovog uređaja kako biste zaštitili radnu površinu, između grijača, ili njome oblagati unutarnje stjenke ili elemente. Time biste ozbiljno ugrozili rad konvektomata ili uništili radnu površinu.*
- *Ovaj je aparat namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. U slučaju bilo kakve neprimjerene profesionalne uporabe ili uporabe koja nije u skladu s uputama, jamstvo i odgovornost proizvođača postaju nevažeći.*

VAŽNO!! Kada želite baciti aparat, NIKADA ga ne bacajte u smeće. Odnesite ga u najbliže ODLAGALIŠTE ili mjesto prikupljanja radi daljnje obrade. Time pomažete u zaštiti okoliša.

2 GLAVNI DIJELOVI
1. *Gumb za izbor temperature*
2. *Gumb za izbor elementa*
3. *Gumb za izbor funkcije (samo za model HO6026)*
4. *Tajmer*
5. *Kontrolna lampica*
6. *Ručka vrata*
7. *Visine pladnja 1-3 (postoji i 4. visina kod modela HO6026)*
8. *Gornji grijaći element*
9. *Donji grijaći element*
10. *Metalni pladanj*
11. *Rešetka*
12. *Ručka za vađenje pladanja*
13. *Ražanj za pečenje s kvačicama za pričvršćenje*
14. *Ručica za vađenje ražnja*
15. *Pladanj za mrvice*
16. *Pladanj za kapanje*

3 RAD
1. Prije prve uporabe pećnice uključite pećnicu s otvorenim vratima na oko 15 minuta, jer grijaći elementi mogu odati neprijatne tvorničke mirise. Da biste to učinili, postavite gumb za izbor temperature (1) na maksimalni položaj, gumb za izbor elementa (2) na gornji i donji položaj, a tajmer (4) na 15 minuta.
2. Operite svu dodatnu opremu vrućom vodom i sapunicom ili u perilici za suđe.

U ovoj pećnici možete peći, tamnjeti, vrtjeti na ražnju, grijati, tostirati i roštiljati.

3. Da biste uključili pećnicu, morate odabrati vrijeme kuhanja s pomoću tajmera (4).

Režim grijanja

Odaberite vrstu kuhanja okretanjem gumba za izbor elementa (2) s desna na lijevo, ovisno o funkcijama pećnice:

0 Isključeno

Gornji grijač. Rešetka radi i odaje toplinu nadolje (tamnjenje, roštiljanje).

Donji grijač. On odaje toplinu nagore.

Gornji i donji grijač. Gornji i donji element rade (pečenje, grijanje).

Izbor funkcije strujanja / pečenja s pomoću birača funkcije (3).

Ova opcija je na raspolaganju kod modela HO6026.
Možete odabrati među slijedećim opcijama:
- Konvektor. Ventilator počinje raditi i jednakomjerno širiti toplinu, kuhajući hranu brže.
- Pekač. Ražanj pekača počinje se okretati, a hrana na njemu peći.
- Konvektor i pekač

Odabir temperature

Odaberite željenu temperaturu ovisno o hrani koju ćete kuhati. Temperatura se može postaviti u rasponu od 0 °C do 250 °C. Da biste to učinili, okrećite gumb za izbor temperature (1) dok se oznaka na gumbu ne poravna s željenom temperaturom (sl. 1).

Vrijeme kuhanja
1. Da biste uključili pećnicu, potrebno je da odaberete vrijeme kuhanja s pomoću tajmera (4). Maksimalno vrijeme je 60 minuta. (Do 120 minuta kod modela HO6026)
2. Okrećite gumb tajmera dok se oznaka na gumbu ne poravna s željenim vremenom kuhanja. Ukoliko želite da pećnica radi kraće od 25 minuta, okrenite gumb na 60 minuta i potom ga okrećite u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljki na satu dok se ne postavi na željeno vrijeme.
3. Ukoliko želite predgrijati pećnicu, jednostavno dodajte potrebno vrijeme predgrijanja predloženom vremenu kuhanja.
4. Kontrolna lampica (5) zasija i pećnica počne raditi.
5. Gumb tajmera se okreće u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljki na satu dok ne dospije u položaj 0. Potom se pećnica automatski ugasi i oglasi se alarm. Tajmer nastavlja raditi još nekoliko trenutaka nakon što se pećnica ugasi i zbog toga možete čuti zvuk tihog kucanja.
6. Ukoliko želite isključiti pećnicu prije isteka odabranog vremena, okrenite gumb tajmera (4) u položaj 0.

Položaj pladnja

Pećnica ima nekoliko različitih razina visine koje daju optimalne uvjete, ovisno o hrani koja će se kuhati.

☞ *Uvijek provjerite da hrana ne dolazi u dodir s grijaćim elementima.*

Dodatna oprema

Pećnica posjeduje cjelokupni i praktični komplet dodatne opreme:

Metalni pladanj (10):
Metalni pladanj je presvučen neljepljivim materijalom (emajl), te ga je veoma lako čistiti.
Koristite metalni pladanj za pripremu kolača, paste, kruha, suflea i za tamnjenje.

Rešetka (11):
Koristite rešetku za kuhanje ribe, mesa i živine. Kako je ploha na koju se hrana oslanja mala, hrana se može jednakomjerno skuhati s obje strane. Suvišak masnoće može iskapati i pridonijeti ishrani s malo masnoće.
1. Postavite metalni pladanj (10) ispod rešetke i ulijte malo vruće vode u nj. (Sl. 2).

☞ *Napomena: Ostavite vrata otvorena kada koristite rešetku (Sl. 3).*

Ručka za vađenje pladanja (12):
Koristite ručku (12) za vađenje metalnog pladnja i rešetke.

Ražanj pekača (13):
Ražanj služi pečenju mesa i živine njegovim okretanjem unutar izvora topline.
1. Postavite meso ili živinu na ražanj i pričvrstite ga s pomoću kvačica (sl. 4). Provjerite da meso ne dođe u dodir s grijaćim elementima i da se ražanj okreće bez zastoja.

Pri kuhanju živine pričvrstite batake i prsa koktel-štapićima tako da se obrtanje ne smeta tijekom procesa pečenja.

2. Za postavljanje ražnja na mjesto u pećnicu umetnite zašiljeni kraj ražnja u okrugli dio s desne strane pećnice. Potom postavite lijevi kraj ražnja u položaju okrenutom nadolje poravnanjem uzanog žlijeba na ražnju s žlijebom s lijeve strane pećnice (sl. 5).
3. Postavite metalni pladanj ispod ražnja kako biste spriječili kapanje masnoće i sokova iz hrane na grijaće elemente.

☞ *Napomena: Ostavite vrata otvorena tijekom pečenja na ražnju.*

Ručka za vađenje ražnja (14):
4. Po završetku procesa pečenja izvadite ražanj s pomoću ručice (14) (sl. 6).

Pladanj za mrvice (15):
☞ *UVIJEK koristite pećnicu s pladnjem za mrvice postavljenim ispod donjih grijaćih elemenata (sl. 7).*

Pladanj za kapanje (16):
Pladanj za kapanje namijenjen je pripremi jela od mesa i ribe.
1. Ulijte malo vruće vode u metalni pladanj (10) i postavite pladanj za kapanje tako da dva bočna jezička budu upravljena nadolje (sl. 8).
2. Postavite meso ili ribu izravno u pladanj za kapanje. Odaberite položaj gornjeg i donjeg grijača. Okrenite hranu po isteku polovice vremena kuhanja.

4 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
1. Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi prije čišćenja.
2. Postarajte se da vrata ne dođu u dodir s vodom dok su još vruća.
3. Ne koristite nagrižuće kemijske deterdžente ili abrazivne spužve koji mogu oštetiti dijelove pećnice.
4. Dodatnu opremu perite vrućom vodom i sapunicom ili u perilici za suđe.
5. Operite staklena vrata sapunicom i provjerite da li su posušena prije uključenja pećnice.
6. Prebrišite unutarnje stijeni i vanjske dijelove pećnice navlaženom krpom.

ROMÂNĂ ro

1 IMPORTANT
- *Citiţi aceste instrucţiuni înainte de a pune în funcţiune cuptorul.*
- *Nu puneţi cuptorul în funcţiune înainte de a vă asigura că tensiunea prezentă în locuinţa dumneavoastră este aceeaşi cu cea indicată pe plăcuţa cu specificaţii a cuptorului.*
- *Verificaţi că ştecărul are o conexiune de împământare corespunzătoare.*
- *Aveţi grijă şi nu lăsaţi cablul de alimentare să intre în contact cu părţile fierbinţi ale cuptorului.*
- *Îndepărtaţi toate elementele care au fost folosite pentru protejarea aparatului pe durata transportului sau pentru promoţii de vânzare, cum ar fi pungi de plastic sau de hârtie, foi de plastic, cartoane şi etichete, care sunt prezente atât în interiorul aparatului cât şi pe exteriorul acestuia.*
- *Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă orizontală rezistentă la căldură (în jur de 90º).*
- *Cuptorul nu trebuie să fie instalat în zone retrase şi nici în interiorul dulapurilor. Fanta de ventilaţie a cuptorului nu trebuie obturată/blocată. Asiguraţi-vă că există o ventilaţie suficientă.*
- *Nu puneţi obiecte pe uşa din sticlă atunci când aceasta este deschisă.*
- *Nu tapetaţi interiorul cu folie de aluminiu, pentru a nu împiedica funcţionarea corectă a termostatului.*
- *Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor.*
- *Folosiţi numai accesoriile originale care au fost furnizate împreună cu cuptorul.*
- *Scoateţi cuptorul din priză atunci când acesta urmează să nu mai fie folosit o perioadă lungă de timp.*

NU introduceţi NICIODATĂ animale vii în cuptor.
- *Pentru a preveni toate riscurile, în cazul în care cablul de alimentare flexibil este deteriorat, trebuie ca acesta să fie înlocuit la o unitate service autorizată de către producător, deoarece sunt necesare scule speciale.*
- *Acest aparat nu este adecvat pentru a fi folosit de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacităţi fizice, senzoriale sau mentale sunt afectate sau care nu au suficientă experienţă sau suficiente cunoştinţe, decât sub supraveghere sau dacă au fost instruiţi în privinţa modului de utilizare a aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranţa lor.*
- *Copiii trebuie supravegheaţi pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.*
- *Pentru a preveni riscurile de vătămare şi de arsuri, nu atingeţi exteriorul cuptorului cât timp cuptorul este în funcţiune. Purtaţi întotdeauna mănuşi pentru cuptor sau îmbrăcăminte pentru bucătărie.*
- *Atunci când cuptorul este fierbinte, fiţi atenţi la scoaterea tăvilor, a grătarului sau a frigării pentru rotisor. Folosiţi mânerele furnizate, mănuşi sau haine de bucătărie adecvate.*
- *Nu folosiţi aparatul dacă a căzut şi prezintă urme vizibile de deteriorare sau nu funcţionează corect. În acest caz, aparatul trebuie trimis la cea mai apropiată unitate autorizată de service pentru a evita orice pericol.*

Acest aparat electric funcţionează la temperaturi înalte care pot cauza arsuri. Nu atingeţi părţile metalice sau din sticlă. Uşa şi suprafaţa exterioară poate ajunge la temperaturi înalte atunci când aparatul este în funcţiune. Folosiţi mânerele şi selectoarele. Folosiţi mănuşi dacă este cazul.
- *Dacă orice parte a produsului ia foc, nu încercaţi să o stingeţi folosind apă. Înăbuşiţi flăcările cu o cârpă umedă. Scoateţi aparatul din priză şi nu deschideţi uşa.*
- *Nu depozitaţi produse inflamabile lângă sau sub unitatea în care aparatul este instalat.*
- *Nu utilizaţi aparatul sub o unitate montată în perete, un set de rafturi sau lângă materiale inflamabile precum jaluzele, draperii, tapet, etc.*
- *Nu introduceţi hârtie, carton sau plastic în interiorul aparatului şi nu aşezaţi niciodată nimic deasupra (ustensile, grătare, obiecte, etc.).*
- *Nu aşezaţi folii metalice sub aparat pentru a proteja blatul de lucru sau între elementele de încălzire sau în contact cu pereţii interiori sau elementele. Aţi putea risca deteriorarea gravă a funcţionării cuptorului sau distrugerea blatului de lucru.*
- *Acest aparat a fost proiectat exclusiv pentru uz casnic. Orice folosire profesională nepotrivită sau care nu respectă instrucţiunile anulează garanţia şi responsabilitatea producătorului.*

IMPORTANT!! Atunci când doriţi să aruncaţi cuptorul, NU îl aruncaţi la gunoi. Duceţi-l la cel mai apropiat PUNCT DE COLECTARE a materialelor uzate, pentru o prelucrare adecvată. Astfel, veţi ajuta la îngrijirea mediului înconjurător.

2 COMPONENTELE PRINCIPALE
1. *Selector pentru temperatură*
2. *Selector pentru comanda elementilor*
3. *Selectorul de funcţii (doar la modelul HO6026)*
4. *Ceas*
5. *Indicator luminos*
6. *Mânerul uşii*
7. *Înălţimea tăvilor 1-3 (la modelul HO6026 există o a patra înălţime)*
8. *Element de încălzire superior*
9. *Element de încălzire inferior*
10. *Tavă metalică*
11. *Grătar*
12. *Mâner pentru scoaterea tăvilor*
13. *Frigare pentru rotisor cu cleme de prindere*
14. *Mâner pentru scoaterea frigării*
15. *Tavă pentru firmituri*
16. *Tavă pentru friptură*

3 FUNCŢIONARE
1. Înainte de prima utilizare, puneţi cuptorul în funcţiune cu uşa deschisă şi lăsaţi-l să funcţioneze 15 minute, deoarece elementele de încălzire vor degaja un miros neplăcut de fabrică. Pentru aceasta, reglaţi selectorul de temperatură (1) pe poziţia maximă, selectorul pentru comanda elementelor (2) pe poziţia sus-jos şi ceasul (4) la 15 minute.
2. Spălaţi toate accesoriile cu apă caldă şi săpun sau în maşina de spălat vase.

Cu acest cuptor puteţi să faceţi fripturi, să rumeniţi, să preparaţi alimente la rotisor, să încălziţi mâncarea, să prăjiţi pâine şi să faceţi grătar.

3. Pentru a porni cuptorul trebuie să selectaţi un timp de gătit prin intermediul ceasului (4).

Modul încălzire
1. Alegeţi tipul de gătit prin rotirea selectorului pentru comanda elementilor (2) de la dreapta la stânga, conform funcţiilor cuptorului:

0 Oprit

Încălzire în partea superioară. Funcţia pentru grătar este activă şi căldura se degajă de sus în jos (rumenire, grătar).

Încălzire în partea superioară. Căldura se degajă de jos în sus.

Încălzire atât în partea superioară cât şi în partea inferioară. Elemenţii superior şi inferior funcţionează (friptură, încălzire).

Selectarea modului de convecţie / rotisor prin intermediul selectorului de funcţii (3).

Această opţiune este valabilă numai la modelul HO6026.
Puteţi alege între următoarele opţiuni:
- Convector. Ventilatorul intră în funcţiune iar căldura este difuzată în mod uniform, gătitul realizându-se mai rapid.
- Rotisor. Frigarea pentru rotisor începe să se rotească iar Aalimentele de pe aceasta încep să fie gătite.
- Convector + rotisor

Selectarea temperaturii

Selectaţi temperatura dorită, în funcţie de alimentele care urmează să fie gătite. Temperatura poate fi reglată de la 0º la 250º. Pentru aceasta, rotiţi selectorul de temperatură (1) până când marcajul de pe acesta ajunge în dreptul temperaturii dorite (Fig.1).

Timpul de gătit
1. Pentru a porni cuptorul trebuie să stabiliţi timpul pentru gătit cu ajutorul ceasului (4). Timpul maxim este de 60 de minute. (Până la 120 de minute la modelul HO6026).
2. Rotiţi selectorul de temperatură până când marcajul de pe acesta ajunge în timpului de gătit dorit. Dacă doriţi să folosiţi cuptorul mai puţin de 25 de minute, rotiţi selectorul la 60 de minute şi apoi rotiţi-l în sens invers acelor de ceasornic până la atingerea intervalului de timp dorit.
3. Dacă doriţi să preîncălziţi cuptorul, pur şi simplu adăugaţi la timpul pentru gătit intervalul de timp necesar preîncălzirii.
4. Lampa pilot (5) se aprinde iar cuptorul începe să funcţioneze.
5. Ceasul se deplasează în sens invers acelor de ceasornic până ajunge pe poziţia 0. În acest moment cuptorul se opreşte automat şi se va emite un semnal sonor. Ceasul continuă să funcţioneze câteva momente după oprirea cuptorului şi din acest motiv se poate să mai auziţi un ticăit.
6. Dacă doriţi să opriţi cuptorul înainte de trecerea timpului selectat, rotiţi ceasul (4) până pe poziţia 0.

Poziţia tăvii

Cuptorul are diferite nivele de înălţime, pentru a crea condiţii optime în funcţie de alimentele ce urmează a fi gătite.

☞ *Asiguraţi-vă întotdeauna că alimentele nu intră în contact cu elemenţii de încălzire.*

Accesorii

Cuptorul are un set complet şi practic de accesorii:

Tavă metalică (10):
Tava metalică este acoperită cu un strat anti-lipire (email), astfel încât este foarte uşor de curăţat.
Folosiţi tava metalică pentru prăjituri, paste, pâine, sufleuri şi pentru rumenire.

Grătar (11):
Folosiţi grătarul pentru a pregăti peşte, carne şi păsări de curte. Deoarece suprafaţa sa de susţinere este mică, alimentele se pot găti chiar şi pe ambele părţi. Surplusul de grăsime poate cădea de pe alimente şi astfel se contribuie la o dietă săracă în grăsimi.
1. Puneţi tava metalică (10) sub grătar şi turnaţi în ea puţină apă. (Fig.2).

☞ *NB: În timpul folosirii grătarului lăsaţi uşa deschisă (Fig.3).*

Mâner pentru scoaterea tăvilor (12):
Folosiţi mânerul (12) pentru a scoate tava metalică şi grătarul.

Frigarea pentru rotisor (13):
Frigarea se foloseşte pentru frigerea cărnii şi a păsărilor de curte, prin rotire în jurul unei surse de căldură.
1. Aranjaţi carnea sau pasărea de curte pe frigare, fixând-o cu ajutorul clemelor (fig.4).Asiguraţi-vă întotdeauna că alimentele nu intră în contact cu elemenţii de încălzire şi că frigarea se roteşte cursiv.

La gătirea păsărilor de curte, fixaţi-le picioarele cu scobitori astfel încât pe durata preparării mişcarea de rotaţie să nu fie obstrucţionată.

2. Pentru a aşeza frigarea în cuptor, introduceţi vârful ascuţit al frigării în piesa rotundă din partea dreaptă a cuptorului. Apoi poziţionaţi capătul din stânga al frigării în jos aliniind zona îngustă a frigării cu canelura din partea stângă a cuptorului (fig.5).
3. Pentru a împiedica scurgerea grăsimii şi a sosului pe elemenţii de încălzire, puneţi tava metalică sub frigare.

☞ *NB: În timpul gătitului au ajutorul frigării lăsaţi uşa deschisă.*

Mâner pentru scoaterea frigării (14):
4. După ce aţi terminat de gătit cu ajutorul frigării, scoateţi frigarea folosind mânerul (14) (fig.6).

Tava pentru firmituri (15):
☞ *Folosiţi ÎNTOTDEAUNA cuptorul având tava pentru firmituri plasată sub elementul de încălzire inferior (fig.7).*

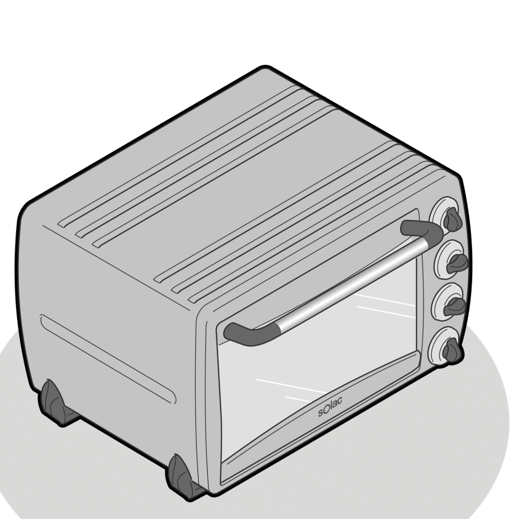
Tava pentru friptură (16):
Tava pentru friptură se foloseşte la gătitul cărnurilor şi al peştelui.
1. Turnaţi puţină apă caldă în tava metalică (10) şi poziţionaţi tava pentru friptură în aşa fel încât cele două clapete laterale să fie îndreptate în jos (fig.8).
2. Puneţi carnea sau peştele direct în tava pentru friptură. Selectaţi poziţia de încălzire superioară sau inferioară. Întoarceţi alimentele la jumătatea timpului pentru gătit.

4 CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA
1. Înainte de a curăţa aparatul, scoateţi-l din priză şi lăsaţi-l să se răcească.
2. Aveţi grijă ca nu cumva uşa, atâta timp cât este fierbinte, să intre în contact cu apa.
3. Nu folosiţi detergenţi chimici agresivi şi nici lavete abrazive, deoarece acestea pot deteriora componentele cuptorului.
4. Spălaţi accesoriile cu apă caldă şi săpun sau în maşina de spălat vase.
5. Spălaţi uşa din sticlă cu apă cu săpun şi, înainte de a pune cuptorul în funcţiune, asiguraţi-vă că aceasta este uscată.
6. Ştergeţi interiorul şi exteriorul cuptorului cu o cârpă umedă.

Mod. HO6019
HO6026

solac

Horno convector	INSTRUCCIONES DE USO
Oven	INSTRUCTIONS FOR USE
Four convecteur	MODE D'EMPLOI
Umluftofen	GEBRAUCHSANLEITUNG
Forno convector	INSTRUÇÕES DE USO
Forno convettore	ISTRUZIONI PER L'USO
Convectieoven	GEBRUIKSAANWIJZING
Horkovzdušná trouba	NÁVOD K POUZITÍ
Piec konwekcyjny	INSTRUCJA OBSLUGI
Konvenčná rúra	NÁVOD NA POUZITIU
Hagyományos sütő	HASNÁLATI UTASÍTÁS
Конвекторна фурна	инсрукция за употреба
Konvektomat	UPUTE ZA UPOTREBU
Cuptorul cu convecție	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



Solac is a registered Trade Mark **04/08**

- es • ESPAÑOL
- en • ENGLISH
- fr • FRANÇAIS
- de • DEUTSCH
- pt • PORTUGUÊS
- it • ITALIANO
- nl • NEDERLANDS
- cs • ČESKY
- pl • POLSKI
- sk • SLOVENČINA
- hu • MAGYAR
- bg • български
- hr • HRVATSKA
- ro • ROMÂNĂ

CERTIFICADO DE GARANTIA • GUARANTEE CERTIFICATE • CERTIFICAT DE GARANTIE • CERTIFICADO DE GARANTIA • CERTIFICATO DI GARANZIA — solac MOD. HO6019 MOD. HO6026

SELLO DEL VENDEDOR Y FECHA DE VENTA / DEALER'S STAMP & DATE OF PURCHASE / CACHET DU VENDEUR ET DATE DE VENTE — CARIMBO DO VENDEDOR E DATA DA VENDA / TIMBRO DEL VENDITORE E DATA DI VENDITA

NOMBRE Y DIRECCION DEL COMPRADOR / BUYER'S NAME AND ADDRESS / NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR — NOME E MORADA DO COMPRADOR / NOME E DINDIRIZZO DELL'ACQUIRENTE

Nº DE SERIE O LOTE:

GARANTE: ELECTRODOMESTICOS SOLAC S.A. Artapadura,11 - 01013 VITORIA (SPAIN)

CONDICIONES DE GARANTIA EN EL INTERIOR · GUARANTEE TERMS ENCLOSED · CONDITIONS DE GARANTIE À L'INTÉRIEUR · CONDIÇÕES DE GARANTIA NO INTERIOR · CONDIZIONI DI GARANZIA NELL'INTERNO

solac®
www.solac.com

100% Recycled Paper