



IS5G8MHJ/E

 **INDESIT**

**CZ** Cesky

Návod k použití  
VAŘIČKA TROUBA

Bezpečnostní instrukce	3
PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ	18
Instalace	57

**SK** Slovečna

Návod na obsluhu  
SPORÁK A RÚRA

Bezpečnostné pokyny,	6
PŘÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	28
Inštalácia	57

**RO**

Instrucțiuni de folosire  
ARAGAZI ȘUPTOR

Sumar	
Instrucțiuni privind siguranța	9
GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ	38
Instalare	57

**GE** შინაარსი

უსაფრთხოების ინსტრუქცია	13
მონტაჟის ინსტრუქცია	47
ინსტალაცია	57

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

#### SCHVÁLENÉ POUŽITÍ

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

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

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

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

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

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

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

Plamen hořáku by neměl přesahovat okraj nádoby.

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

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

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

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

## **PŘIPOJENÍ PLYNU**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem.

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

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

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

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

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

## **PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV**

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

## **INSTALACE**

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

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

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektriny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být

obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Spotřebič zapněte až po dokončení jeho instalace.

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

**!** Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.

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

**!** Místnost musí rovněž umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, neboť je zapotřebí k normálnímu průběhu spalování. Průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m<sup>3</sup>/h na kW instalovaného výkonu.

**!** Systém cirkulace vzduchu může odebírat vzduch přímo zvenčí, a to pomocí trubky s vnitřním průřezem alespoň 100 cm<sup>2</sup>; otvor nesmí mít tendenci k ucpávání.

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

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

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

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

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

**!** Z důvodu rizika požáru neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka.



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



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

## **UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**


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

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


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

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


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

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

## **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

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

## **LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

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

## **RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

## **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

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


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


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


# **SK**

## **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

### **DŮLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE**


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


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


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


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


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


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


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


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

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

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


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


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

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



Sklený kryt môže puknúť, keď sa zohreje. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky a elektrické platničky. Ak sú horáky zapnuté, kryt nezatvárajte.

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

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

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

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

### **POVOLENÉ POUŽÍVANIE**

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

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

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

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

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

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

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

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

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

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

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

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

### **PLYNOVÁ PRÍPOJKA**

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

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

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

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

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

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

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

⚠ Na plynovú prípojku použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúrku.

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

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

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

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

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

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

### **PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU**

⚠ Aby ste prispôbili spotrebič inému typu plynu, než je ten, pre ktorý bol vyrobený (uvedený na typovom štítku), postupujte podľa krokov uvedených po inštalračných nákresoch.

### **INŠTALÁCIA**

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

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať vnútroštátnym predpisom.

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

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

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

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

⚠ Miestnosť musí umožňovať riadnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný pre normálne spaľovanie. Prúdenie vzduchu musí byť minimálne 2 m<sup>3</sup>/h na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonka cez potrubie s prierezom minimálne 100 cm<sup>2</sup>; otvor musí byť chránený pred upchatím.

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

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

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

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

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.



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



UPOZORNENIE: Aby sa spotrebič neprevrhol, musí byť nainštalovaná priložená upevňovacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

### **VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA**

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

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

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

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

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

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

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



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

### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

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

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


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

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


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

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

### **LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV**

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

### **LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV**

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

### **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

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

### **VYHLÁSENIA O ZHODE**

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

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

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

## **RO INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ**

### **IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE**

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

**⚠ ATENȚIE:** Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică (dacă este posibil).

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ AVERTISMENT:** Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă:

trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

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

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

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



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

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

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

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

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

## UTILIZAREA PERMISĂ

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

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

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

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

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

⚠ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

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

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

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

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

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

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

## RACORDAREA LA GAZ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat: Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

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

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

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

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

#### **ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ**

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

corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

#### **INSTALAREA**

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

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

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

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

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


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

⚠ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m<sup>3</sup>/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm<sup>2</sup>; deschiderea nu trebuie să fie supusă blocajelor.

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


zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.


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


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

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


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


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


 dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.


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


### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

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


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


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


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

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


deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.


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


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


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

### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**


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

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


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

 Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.


 **AVERTISMENT:** Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

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

### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**

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

### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

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

### **RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI**

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

### **DECLARAȚII DE CONFORMITATE**

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

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

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

## უსაფრთხოების ინსტრუქცია

### მნიშვნელოვანია წაკითხვა და დაცვა

⚠ ეს ინსტრუქციები მოქმედებს, თუ მოწყობილობაზე ასახულია ქვეყნის სიმბოლო. თუ სიმბოლო არ არის ასული მოწყობილობაზე, მიმართეთ ტექნიკურ ინსტრუქციებს, სადაც მითითებული იქნება მოწყობილობის მოდიფიკაციისთვის საჭირო ინსტრუქციების გამოყენების ქვეყნის პირობებში.

⚠ გაფრთხილება: გაზის მოწყობილობის საკვების მოსამზადებლად გამოყენება იწვევს სითბოს, ნესტის და წვის პროდუქტების გამომუშავებას, იმ ოთახში სადაც დამონტაჟებულია. დარწმუნდით, რომ სამზარეულო კარგად ნიავედება, განსაკუთრებით მოწყობილობის გამოყენებისას: ბუნებრივი ვენტილაციის ხვრელი ღია დატოვეთ ან დაამონტაჟეთ მექანიკური ვენტილაციის მოწყობილობა (გამწოვი ხუფი). მოწყობილობის ხანგრძლივმა ინტენსიურმა გამოყენებამ შესაძლოა მოითხოვოს დამატებითი განიავება, მაგალითად: ფანჯრის გაღობნა ან მეტად ეფექტური განიავება, მაგალითად: მექანიკური ვენტილაციის დონის მომატება (თუ შესაძლებელია).

⚠ მოცემულ სახელმძღვანელოში მითითებული ინფორმაციის დაუცველობამ შესაძლოა გამოიწვიოს ხანძარი ან აფეთქება, რაც გამოიწვევს მატერიალურ ზიანს ან ტრავმას.

მოწყობილობის გამოყენებამდე გაეცანით უსაფრთხოების ტექნიკის ინსტრუქციას. შეინახეთ ის სიახლოვეს შედგომი გამოყენებისთვის.

ეს ინსტრუქციები და მოწყობილობა თვითონ აწარმოებენ უსაფრთხოების მნიშვნელოვან გაფრთხილებებს, რომელთა დაცვა ყოველთვის აუცილებელია. მწარმოებელი უარს აცხადებს ნებისმიერ პასუხისმგებლობაზე მოცემული ინსტრუქციების დაუცველობის შემთხვევაში, მოწყობილობის არასწორი გამოყენებისთვის ან მართვის ელემენტების არასწორი დაყენებისთვის.

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება გამოყენების პროცესში. ყურადღება მიაქციეთ, რათა არ შეეხოთ სითბოს ელემენტებს. მოარიდეთ 8 წლამდე ბავშვები, თუ ისინი მუდმივი ყურადღების ქვეშ არ იმყოფებიან.

⚠ გაფრთხილება: თუ სამზარეულო პანელის ზედაპირი გაბზარულია არ

გამოიყენოთ მოწყობილობა - ელექტრული შოკის საშიშროება.

⚠ გაფრთხილება: ხანძრის საშიშროება: არ დატოვოთ საგნები სამზარეულო პანელზე.

⚠ გაფრთხილება: მომზადების პროცესი უნდა კონტროლირებულ იქნას. მოკლე მომზადების პროცესი უნდა კონტროლირებულ იქნას უწყვეტად.

⚠ გაფრთხილება: სამზარეულო პანელი უყურადღებოდ დატოვება ცხიმის ან ზეთის მომზადებისას საშიშია - ხანძრის საშიშროება. არასოდეს არ სცადოთ ხანძრის ჩაქრობა წყლით, გამორთეთ მოწყობილობა, შემდეგ დააფარეთ თავსახური ან ხანძარსაწინააღმდეგო პლედი.

⚠ არ გამოიყენოთ სამზარეულო პანელი სამუშაო ზედაპირის ან დახმარების ზონად. ტანსაცმელი და სხვა ადვილად აალებადი მასალები შეინახეთ მოწყობილობისგან შორს, სანამ ყველა კომპონენტი სათანადოდ არ გაგრილდება - ხანძრის საშიშროება.

⚠ ძალიან პატარა ბავშვები (0-3) მოწყობილობიდან შორს უნდა იყვნენ. პატარა ბავშვები (3-8) მოწყობილობიდან შორს უნდა იყვნენ, თუ ისინი მუდმივი მეთვალყურეობის ქვეშ არ არიან. 8 წლის და ზევით ბავშვებმა, ასევე შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობის პირებმა ან გამოცდილების და ცოდნის უკმარისობით პირებმა მოწყობილობა უნდა გამოიყენონ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მათ აკონტროლებენ ან თუ, მათ გადაეცათ გამოყენების უსაფრთხოების ინსტრუქცია და გასაგებია შესაძლო საფრთხეები. მოწყობილობით ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ. გასუფთავება და გამოყენების ტექნიკური მომსახურება არ უნდა შესრულდეს ზედამხედველობის გარეშე ბავშვების მიერ.

⚠ გაფრთხილება: ცხელი პლასტიკური შუშის გასკდომის შემთხვევაში: - დაუყოვნებლივ გამორთეთ ყველა ქურატა ან ნებისმიერი ელექტრული გამაცხალებელი ელემენტი და მოწყობილობა კვების წყაროდან განაცალკევეთ; - არ შეეხოთ მოწყობილობის ზედაპირს; - არ გამოიყენოთ მოწყობილობა;



შუშის თავსახური შესაძლოა გატყდეს თუ გაცხელდება. გამორთეთ ქურატები და ელექტრული ფილები შუშის თავსახურის დახურვამდე. არ დაახუროთ შუშის თავსახური როდესაც ქურატები ჩართულია

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება გამოყენების პროცესში. ყურადღება მიაქციეთ, რათა არ შეეხოთ სითბოს ელემენტებს. მოარიდეთ 8 წლამდე ბავშვები, თუ ისინი მუდმივი ყურადღების ქვეშ არ იმყოფებიან.

⚠ არასდროს არ დატოვოთ მოწყობილობა ყურადღების გარეშე როდესაც ჩართულია პროდუქტების შრობა. თუ მოწყობილობა ვარგისია ზონდის გამოყენებისთვის, გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მიზნისთვის განკუთვნილი ტემპერატურული ზონდი - ხანძრის საშიშროება.

⚠ ტანსაცმელი და სხვა ადვილად აალებადი მასალები შეინახეთ მოწყობილობისგან შორს, სანამ ყველა კომპონენტი სათანადოდ არ გაგრილდება - ხანძრის საშიშროება. ყოველთვის ყურადღებით იყავით ცხიმით ან ზეთით მდიდარი პროდუქტის მომზადებისას ან ალკოჰოლის დამატებისას - ხანძრის საშიშროება. გამოიყენეთ ხელთათმანები ტაფების და აქსესუარების მოსახსნელად. მომზადების დასრულების შემდეგ, კარი გამონხენით ფრთხილად რათა ცხელი ჰაერი და ორთქლი გამოვიდეს - დამწვრობის საშიშროება. არ ჩაკეტოთ ღუმელის წინა მხარეს სავენტილაციო ხვრელები - ხანძრის საშიშროება.

⚠ დაიცავით სიფრთხილე, როდესაც ღუმელის კარი გახსნილია ან ქვედა პოზიციაშია, რათა არ დაეჯახოთ კარს.

#### ნებადართული გამოყენება

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა არ არის გათვალისწინებული გარე ჩამრთველით მუშაობისთვის, როგორცაა ტაიმერი ან დისტანციური მართვის ცალკეული სისტემა.

⚠ მოწყობილობა განკუთვნილია გამოსაყენებლად საყოფაცხოვრებო და ისეთ აპლიკაციებში, როგორცაა: მაღაზიის, ოფისის და სხვა სამუშაო სფეროს პერსონალის სამზარეულო ზონა; ფერმერული სახლები; სასტუმროების, მოთელების, საწოლი და #38 კლიენტები; საუზმე და სხვა საცხოვრებელი გარემო.

⚠ სხვა ნებისმიერი გამოყენება აკრძალულია (მაგალითად: ოთანის გათბობა).

⚠ მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი პროფესიონალური გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა ღია ცის ქვეშ.

⚠ არ შეინახოთ ფეთქებადი ან ადვილად აალებადი სუბსტანციები (მაგალითად:

ბენზინი ან აეროზოლის ბალონები) მოწყობილობაში ან მასთან ახლოს - ხანძრის საშიშროება.

⚠ გამოიყენეთ ქურატის ფართობის ან ოდნავ მეტი ძირის მქონე ქვაბები და ტაფები (ნახე სპეციფიკური ცხრილი). დარწმუნდით, რომ გისოსებზე ქილები არ სცდება ქურის ზღვარს.

⚠ გისოსების არასწორმა გამოყენებამ შესაძლოა გამოიწვიოს ქურის დაზიანება: არ განათავსოთ გისოსები ძირით ზევით ან არ გასწიოთ ქურის ზღვარს იქეთ.

არ დაუშვათ, რომ ცეცხლის ალი სცდებოდეს ტაფის ძირს არ გამოიყენოთ: თუჯის სახელურებიანი ტაფები, მოსამზადებელი ქვები, ტერაკორის ქვაბები და ტაფები. სითბოს დიფუზორები, როგორცაა ლითონის გისოსები ან სხვა ნებისმიერი. ორი ქურატა ერთდროულად ერთი საცავისთვის (მაგალითად: თევზის ქეთლი).

თუ ადგილობრივი გაზის მიწოდების სპეციალური პირობები ართულებს ქურატის ანთებას, რეკომენდირებულია ოპერაციის განმეორება, როდესაც სახელური მობრუნებულია ალის მცირე რეგულატორზე.

სამზარეულო პანელზე თავსახურის დამონტაჟების შემთხვევაში, მიმართეთ გამწოვის ინსტრუქციას სწორი მანძილისთვის.

გისოსებზე დამცავი რეზინის ფეხები საშიშა ბავშვებისთვის, იწვევს გაგუდვას. გისოსების მოხსნის შემდეგ დარწმუნდით, რომ ყველა ფეხი სწორედ არის განათავსებული.

#### გაზის ჩართვა

⚠ გაფრთხილება: დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ლოკალური დისტრიბუციის პირობები (გაზის ტიპი და წნევა) და მოწყობილობის კონფიგურაცია შეთავსებადია.

⚠ დარწმუნდით, რომ გაზის მიწოდების წნევა შეესაბამება ცხრილი 1-ში მოყვანილ მნიშვნელობებს ("ქურატის და საქმენის თავისებურებები").

⚠ გაფრთხილება: მოცემული მოწყობილობის კონფიგურაციის პირობები მითითებულია ეტიკეტზე (ან მონაცემების ტაბლოზე).

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა არ არის ჩართული წვის პროდუქტების ევაკუაციის მოწყობილობაში. ის უნდა დამონტაჟებულ და შეერთებულ იქნას მოქმედი რეგულირებების შესაბამისად. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიაქციოთ ვენტილიაციასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს.

⚠ თუ მოწყობილობა ჩართულია თხევად გაზში, მარეგულირებელი ხრახნი რაც შეიძლება მჭიდროდ უნდა იქნას დაჭიმული.

⚠ მნიშვნელოვანია: როდესაც დამონტაჟებულია გაზის ბალონი ან გაზის ცილინდრი, ის სწორედ უნდა იყოს დაყენებული (ვერტიკალური ორიენტაცია).

⚠ გაფრთხილება: ეს ოპერაცია კვალიფიცირებული სპეციალისტის მიერ უნდა შესრულდეს

⚠ გამოიყენეთ მხოლოდ მყარი ან დრეკადი ლითონის შლანგი გაზის ჩასართავად.

⚠ მყარი მილით ჩართვა (სპილენძი ან ფოლადი): გაზის სისტემასთან მიერთება ისე უნდა განხორციელდეს, რომ მოწყობილობაზე არანაირი დეფორმირება არ მოხდეს. მოწყობილობის მიწოდების რამპაზე არსებობს L-სებრი მილსადენი, რომელიც აღჭურვილია შემამჭიდროებელით, რათა თავიდან აიცილონ გაჟონვა.. შემამჭიდროებელი უნდა შეიცვალოს ყოველთვის მილსადენის ფიტინგის მოტრიალების შემდეგ (შემამჭიდროებელი წარმოებულია მოწყობილობასთან ერთად). გაზის მიწოდების მილსადენის ფიტინგი არის ხრახნიანი 1/2 გაზის ცილინდრული შემოსაწვდომი სამაგრი.

⚠ უჟანგავი ლითონისგან დამზადებული დრეკადი უნაკერო მილის ხრახნიან სამაგრთან ჩართვა: გაზის მიწოდების მილსადენის ფიტინგი არის ხრახნიანი 1/2 გაზის ცილინდრული შემოსაწვდომი სამაგრი. ეს მილსადენები ისე უნდა იყოს დამონტაჟებული, რომ არ აღემატებოდნენ 2000 მმ სრული მოცულობისას. ჩართვის შესრულების შემდეგ დარწმუნდით, რომ დრეკადი ლითონის მილსადენი არ ეხება არანაირ მოძრავ ნაწილს და არ იწნება. გამოიყენეთ მხოლოდ მოქმედი რეგულირებების შესაბამისი მილსადენები და შემამჭიდროებლები.

⚠ მნიშვნელოვანია: თუ იყენებთ უჟანგავი ლითონის შლანგს, ისე უნდა იყოს დამონტაჟებული, რომ არ ეხებოდეს ავეჯის მოძრავ ნაწილებს (მაგალითად გამოსაწევი უჯრა). ის უნდა გაყვანილ იქნას ისეთ არეში, სადაც არ აქვს დაბრკოლება, და სადაც შესაძლებელია მისი სრული სიგრძის დათვალიერება.

⚠ მოწყობილობა ჩართული უნდა იყოს გაზის ძირითად წყაროში ან გაზის ბალონში მოქმედი რეგულირებების შესაბამისად. ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა შეთავსებადი გაზის მიწოდებასთან რომლის გამოყენებაც გასურთ. თუ ასე არ არის მიჰყევით ინსტრუქციას, რომელიც მითითებულია "სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია" პარაგრაფში.

⚠ გაზის სადენში ჩართვის შემდეგ საპნიანი წყლით შეამოწმეთ გაჟონვა. გაანათეთ ქურატები და მოატრიალეთ სახელურები მაქსიმალური 1\* პოზიციიდან

მინიმალურ 2\* პოზიციაზე, რათა შეამოწმოთ ცეცხლის სტაბილურობა.

⚠ გაზის სადენთან ან გაზის ბალონთან მიერთება შეიძლება განხორციელდეს იქნას დრეკადი რეზინის შლანგით ან ლითონის შლანგით, მოქმედი რეგულირებების შესაბამისად.

**სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია**

⚠ მოწყობილობის გაზის ტიპთან ადაპტირებისთვის, რომელიც განსხვავდება იმ გაზის ტიპისგან როლისთვისაც წარმოებული იყო (მითითებულია ნომინალურ ტაბლოზე) მიჰყევით შემდეგ ნაბიჯებს, მოყვანილია დამონტაჟების მონახაზების შემდეგ.

**ინსტალაცია**

⚠ მოწყობილობა დამუშავებული და დამონტაჟებული უნდა იყოს ორზე მეტი პერსონის მიერ - დაზიანების მიღების საფრთხე. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები განფუთვის და დამონტაჟებისთვის - ჭრილობის მიღების საფრთხე.

⚠ ელექტრული და გაზის შეერთებები უნდა შეესაბამებოდეს ადგილობრივ რეგულირებებს.

⚠ წყლის სადენის (თუ არსებობს), ელექტრული კავშირების დამონტაჟება და შეკეთება უნდა შესრულდეს კვალიფიცირებული სპეციალისტების მიერ. არ შეცვალოთ და შეაკეთოთ მოწყობილობის რაიმე ნაწილი, თუ სპეციალურად არ არის მითითებული მომხმარებლის სახელმძღვანელოში. მოარიდეთ ბავშვები დამონტაჟების ადგილს. მოწყობილობის განფუთვის შემდეგ დარწმუნდით, რომ არ არის დაზიანებული ტრანსპორტირებისას. პრობლემების წარმოქმნის შემთხვევაში მიმართეთ დილერს ან სერვის ცენტრს. დამონტაჟების შემდეგ შესაფუთი მასალა (პლასტიკისა, პენოპლასტი და ა.შ.) შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას - გაგუდვის საშიშროება. დამონტაჟებამდე საჭიროა მოწყობილობის დენის წყაროდან გამორთვა

- ელექტრული შოკის საშიშროება. დამონტაჟებისას დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა არ დააზიანებს კვების კაბელს - ხანძრის ან ელექტრული შოკის საშიშროება. მოწყობილობა ჩართეთ მხოლოდ დამონტაჟების დასრულების შემდეგ.

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობის მოდიფიკაცია და დამონტაჟების მეთოდი აუცილებელია მოწყობილობის უსაფრთხო

და სწორი გამოყენებისთვის ყველა დამატებით ქვეყანაში.

**⚠** გამოიყენეთ ინსტრუქციაში მითითებული გაზის ტიპის შესაბამისი წნევის რეგულატორები.

**⚠** ოთახი აღჭურვილი უნდა იყოს ჰაერის გამწოვი სისტემით რაც გამორიცხავს ნებისმიერ წვის გამონაბოლქვს.

**⚠** ოთახში ასევე გათვალისწინებული უნდა იყოს ჰაერის სათანადო ცირკულაცია, ვინაიდან ჰაერი აუცილებელია ნორმალური წვისთვის. ჰაერის ნაკადი არ უნდა იყოს 2 მ<sup>3</sup>/სთ-ზე ნაკლები დაყენებული სიმძლავრის თითოეულ კვტ-ზე.

**⚠** ჰაერის ცირკულაციის სისტემა ჰაერს შესაძლოა იღებდეს გარედან მილის მეშვეობით შიდა ჯვრისებრი სექციით სულ მცირე 100 სმ<sup>2</sup>; ჭრილი არ უნდა იყოს მგრძნობიარე ბლოკირებისადმი.

**⚠** სისტემამ წვისთვის საჭირო ჰაერი შესაძლოა მიიღოს აგრეთვე ირიბად, ანუ სხვა ოთახებიდან, რომლებიც აღჭურვილია ვენტილაციის მილსადენებით, როგორც ეს აღწერილია ზევით. თუმცა ეს ოთახები, არ უნდა იყოს საერთო ოთახები, საძინებლები ან ოთახები რომლებიც წარმოადგენენ ცეცხლსაშიშროებას.

**⚠** თხევადი ნახშირწყალბადიანი გაზი ეშვება იატაკზე ვინაიდან ჰაერზე მძიმეა. ამიტომ ოთახები რომლებშიც განთავსებულია LPG ბალონები, აღჭურვილი უნდა იყოს სავენტილაციო ხვრელებით, რათა უზრუნველყონ გაზის გასვლა გაჟონვის შემთხვევაში. ეს ნიშნავს, რომ ნახევრად სავსე ან სავსე LPG ბალონები არ უნდა განთავსდეს ან ინახებოდეს სათავსოებში, რომელიც მიწის დონეზე დაბალია (სარდაფი და ა.შ.). მიზანშეწონილია მხოლოდ ბალონის შენახვა ასეთ სათავსოში, რათა ის არ დაექვემდებაროს გარე წყაროებიდან წარმოქმნილი სითბოს ზემოქმედებას (ღუმელი, ბუხარი, გაზჭურები და ა.შ.) რომელთაც შეუძლიათ ბალონის ტემპერატურის 50°C-ზე ზევით აწევა.

თუ გიძნელდებათ ჭურჭლის სახელოების მოტრიალება, მიმართეთ სერვის ცენტრს, სადაც შეუძლიათ ჭურჭლების სახელოების შეცვლა, თუ აღმოჩნდება, რომ გაუმართავია.

ვენტილაციისთვის და სითბოს გაყვანისთვის მოხმარებული ჭრილები არასოდეს არ უნდა იყოს დაფარებული.

მოწყობილობა დამონტაჟებამდე არ ამოიღოთ მისი პოლიესტერის ბაზიდან.

**⚠** მოწყობილობა არ დაამონტაჟოთ დეკორატიული კარის წინ - ხანძრის საშიშროება.



თუ დიაპაზონი განთავსებულია ბაზაზე, ის უნდა გასწორებულ და კედელზე მიმაგრებულ იქნას სამაგრი ჯაჭვით, რათა თავიდან აიცილოთ მოწყობილობის ბაზიდან მოცურება.



გაფრთხილება: რათა თავიდან აიცილოთ მოწყობილობის ვარდნა, აუცილებელია სამაგრი ჯაჭვის დაყენება. მიმართეთ დამონტაჟების ინსტრუქციას.

### ელექტრული გაფრთხილებები

**⚠** მნიშვნელოვანია: დენის და ძაბვის შესახებ ინფორმაცია მოყვანილია ნომინალურ ტაბლოზე.

**⚠** მახასიათებლების ტაბლო განთავსებულია ღუმელის წინა მხარეს (ხილვადია როდესაც კარი გამოხსნილია).

**⚠** უნდა არსებობს მოწყობილობის დენის წყაროდან გამორთვის შესაძლებლობა, მისი გამორთვით, თუ ჩანგალი ხელმისაწვდომია, ანდა მრავალპოლუსური გადამრთველით, რომელიც დაყენებულია შტეფსელამდე ჩართვის წესების შესაბამისად, და მოწყობილობა დამიწებული უნდა იყოს ადგილობრივი ელექტრული უსაფრთხოების სტანდარტების შესაბამისად.

**⚠** დენის კაბელი უნდა იყოს საკმარისად გრძელი, რათა ჩართოს კორპუსში ჩასმული მოწყობილობა ძირითად კვების წყაროში. არ დაქაჩოთ დენის წყაროს კაბელი.

**⚠** არ გამოიყენოთ დამაგრძელებლები, მულტიშტეფსელები ან ადაპტერები. ელექტრული კომპონენტები არ უნდა იყოს ხელმისაწვდომი მომხმარებლისთვის დამონტაჟების შემდეგ. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა როდესაც ხართ სველი ან ფეხშიშველი. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ მისი დენის კაბელი ან ჩანგალი დაზიანებულია, თუ არ მუშაობს სათანადოდ, ან თუ დაზიანებულია ან დავარდნილია.

**⚠** თუ კაბელი დაზიანებულია ის უნდა შეიცვალოს იდენტურით მწარმოებლის, სერვის აგენტის ან ანალოგიური სპეციალისტის მიერ საფრთხის თავიდან ასაცილებლად - ელექტრო შოკის საშიშროება.

**⚠** თუ საჭიროა დენის კაბელის შეცვლა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

**⚠** გაფრთხილება: ნათურების შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია რათა თავიდან აიცილოთ ელექტრული შოკი.



## გაწმენდა და ტექნიკური მომსახურება

⚠ გაფრთხილება: რაიმე სახის ტექნიკური სამუშაოს შესრულებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია კვების წყაროდან; არასოდეს არ გამოიყენოთ ორთქლით გამწმენდი აღჭურვილობა - ელექტრული შოკის საშიშროება.

⚠ არ გამოიყენოთ აბრაზიული მწენდავები ან ლითონის საფხეკები შუშის კარის გასაწმენდად, ამან შესაძლოა გაკაწროს შუშა რაც გამოიწვევს მის დამსხვრევას.


⚠ არ გამოიყენოთ აბრაზიული ან კოროზიული ასალა, ქლორის ბაზიანი მწმენდავი ან პან ღრუბელი.

⚠ გაწმენდის და ტექნიკური სამუშაოების ჩატარებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გაგრილებულია - დამწვრობის საშიშროება.


⚠ გაფრთხილება: ნათურების შეცვლამდე გამორთეთ მოწყობილობა - ელექტრული შოკის საშიშროება.

⚠ ელექტრული ამნთების დაზიანების თავიდან აცილების მიზნით, არ გამოიყენოთ ისინი როდესაც ქურატები თავიანთ კორპუსებში არ არიან.

## შესაფუთი მასალების უტილიზაცია

საფუთი მასალა 100% გადამუშავებადია და მარკირებულია გადამუშავების სიმბოლოთი . ამიტომ შეფუთვის სხვადასხვა ნაწილები უნდა უტილიზირებულ იქნას პასუხისმგებლობით და ადგილობრივი რეგულირებების შესაბამისად.

## საყოფაცხოვრებო ტექნიკის უტილიზაცია

მოცემული მოწყობილობა წარმოებულია მასალისგან, რომელიც ვარგისია გადამუშავებისთვის ან მრავალჯერადი გამოყენებისთვის. უტილიზაცია განახორციელეთ ადგილობრივი წესების შესაბამისად. საყოფაცხოვრებო ელექტრომოწყობილობების გადამუშავების, აღდგენის და უტილიზაციის შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად, მიმართეთ ადგილობრივი ხელისუფლების ორგანოებს, საყოფაცხოვრებო მოწყობილობების უტილიზაციის სამსახურს ან მაღაზიას სადაც ის შეიძინეთ. მოწყობილობა მარკირებულია 2012/19/EU ევროპული დირექტივის შესაბამისად, ელექტრონული და ელექტრული აღჭურვილობის ნარჩენები (WEEE). მას შემდეგ, რაც დარწმუნდებით, რომ პროდუქტი სწორედ არის უტილიზირებული, თქვენ შეგიძლიათ გარემოსთვის და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის ნეგატიური შედეგების თავიდან აცილება. The symbol  პროდუქტზე ან დართულ დოკუმენტაციაზე მითითებულია, რომ ის არ უნდა იყოს მიჩნეული საყოფაცხოვრებო ნარჩენად, არამედ მიწოდებული უნდა იყოს ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების უტილიზაციის შესაბამის ცენტრში.

## ენერგოდამზოგველი წვერი

წინასწარ ღუმელი გააცხელეთ მხოლოდ მაშინ, როდესაც ეს მითითებულია მზადების ცხრილში ან რეცეპტში. გამოიყენეთ მუქი ლაქიანი ან მინანქრიანი საცხობი პოდნოსები, ვინაიდან ისინი კარგად შთანთქავენ სითბოს.

## შესაბამისობის დეკლარაციები

მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 60350-1 სტანდარტების შესაბამისად.

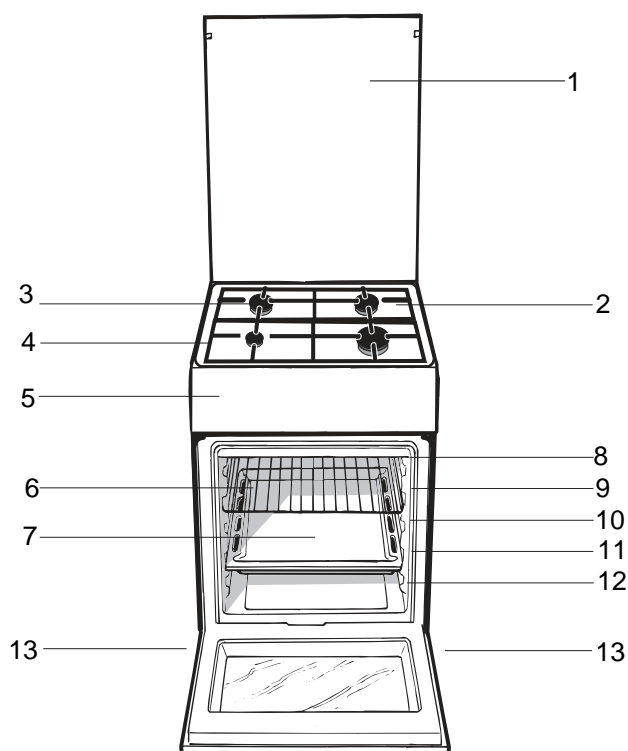
მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 60350-2 სტანდარტების შესაბამისად.

მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 30-2-1 სტანდარტების შესაბამისად.

# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

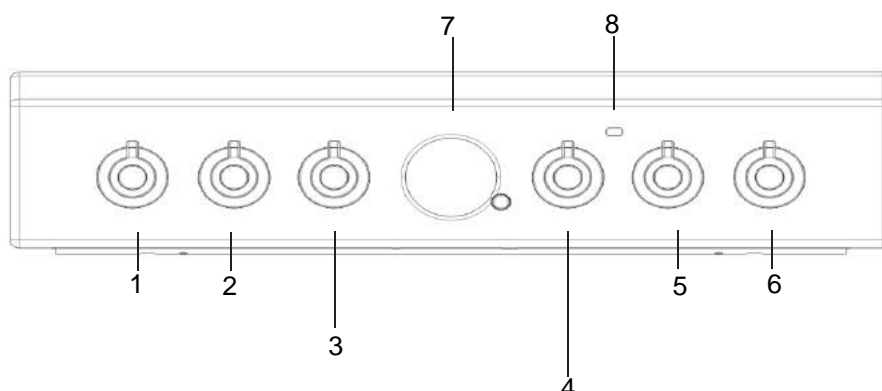
**!** Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

## POPIS PRODUKTU



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

## OVLÁDACÍ PANEL



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

4. Knoflík termostatu
5. Ovládací knoflík plotny
6. Ovládací knoflík plotny

7. Analogový programátor
8. Kontrolka indikátoru termostatu

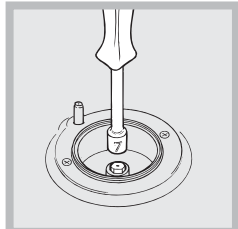
## Tipy k instalaci

### Kontrola tesnosti

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

### Prizpusobení různým druhům plynu

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



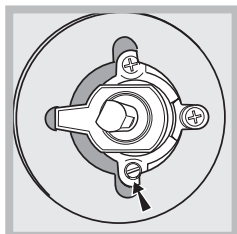
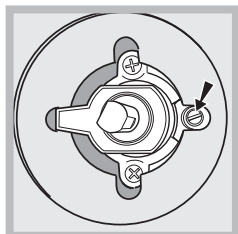
### Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

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

Serízení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:

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



malého plamene.

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

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

Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

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

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

# Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1

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

\* Při 15 °C a 1013 mbar suchého plynu

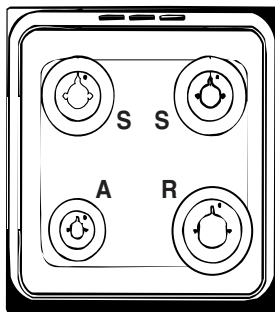
\*\* Propan výhřevnost P.C.S. = 50,37 MJ/kg.

\*\*\* Butan výhřevnost P.C.S. = 49,47 MJ/kg.

Zemní plyn výhřevnost P.C.S. = 37,78 MJ/ m<sup>3</sup>

## KATEGORIE SPOTŘEBIČE:

Cat. II2H3B/P G30/G31- 30mbar/ G20- 20mbar



### TECHNICKÉ ÚDAJE



#### Hořáky

Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji mohou být přizpůsobeny pro použití s jakýmkoli druhem plynu uvedeným na typovém štítku, který je umístěn uvnitř chlopně nebo po trouba prostor byl otevřen na levé stěně uvnitř trouby

#### Napájecí napětí a frekvence

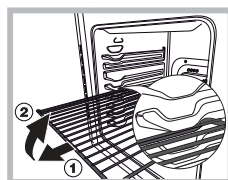
viz štítek s jmenovitými údaji

#### ENERGETICKÝ ŠTÍTEK

konvekce – funkce ohřevu:   
Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě SMAŽENÍ – funkce ohřevu: 

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

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






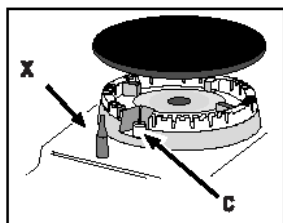
## Použití varné desky

### Zapálení horáku

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

Zapálení horáku varné desky:

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




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

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

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

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

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

### Praktické rady pro použití horáku

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

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

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

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

## Použití trouby

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

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

Behem pecení je stále možné:

- Menit pecicí program prostřednictvím otočného ovládace VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostřednictvím otočného ovládace TERMOSTATU;
- prerušit pecení pretocněním otočného ovládace PROGRAMU do polohy „0“.

Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.


### Kontrolka TERMOSTATU

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

### Kontrolka ČINNOSTI TROUBY

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.

### Osvětlení trouby

Rozsvítí se pretocněním otočného ovládace volby PROGRAMU do libovolné polohy odlišné od „0“ a zustane rozsvícena po celou dobu činnosti trouby. Volbou  prostřednictvím otočného ovládace dojde

k rozsvícení osvětlení bez aktivace jakéhokoli topného článku.

\* Je součástí pouze některých modelů.

## Režimy vaření

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

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

### **BEŽNÝ REŽIM TROUBY**

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

### **Pečící režim**

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

### **Režim PIZZA**

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

### **Program TROUBA SHORA**

Teplota: dle potřeby od 50°C do Max.  
Slouží k zapnutí horního topného článku.  
Tuto funkci je možné použít k dopečení.

### **Režim DVOJITÝ GRIL**

Tento režim Vám poskytne větší plochu grilu než normální nastavení GRIL. O 50% zvětší účinnost pečení a inovovaná úprava odstraňuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, chcete-li dosáhnout stejnoměrného hnědého zbarvení pokrmu.

### **Režim GRATINOVÁNÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a 200°C.

Spustí se vrchní topné těleso a gril (je-li) a také ventilátor. Tato kombinace zvyšuje efektivnost jednosměrného tepelného záření topných těles pomocí nucené cirkulace horkého vzduchu uvnitř trouby. To napomáhá předejít připálení pokrmu na povrchu a umožňuje teplotě proniknout přímo dovnitř připravovaného jídla.

! Při pečení v režimech **GRIL**, **DVOJITÝ GRIL** a **GRATINOVÁNÍ** mějte vždy zavřená dvířka trouby.

### **Režim GRATINOVÁNÍ VENTILACE**

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

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

### **ROZMRAZOVACÍ režim**

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

### **Režim SPODNÍ VENTILACE**

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

### **Režim RYCHLÝ PŘEDEHŘEV**

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

## Praktické rady při vaření

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

### GRIL

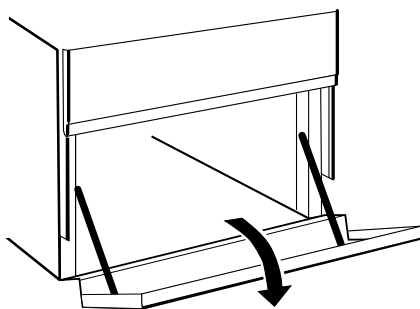
- Rošt umístěte do pozice 3 nebo 4. Pokrm dejte na prostřední rošt.
- Doporučujeme nastavit výkon na maximum. Horní topné těleso je řízeno termostatem a nemusí nepřetržitě pracovat .

### PIZZA


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

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

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



## Pečení na více než jednom roštu

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

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

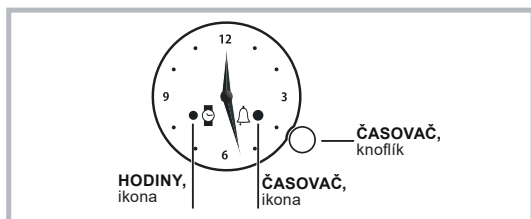
## Tabulka s tipy pro pečení v troubě

RECEPT	FUNKCE PRO TEPELNOU ÚPRAVU	STUPEN TEPELNÉ ÚPRAVY (zespodu)	TEPLOTA (°C)	ČAS (min)
Piškotový koláč	Tepelná	2	160–190	30–60
	Konvekční	2-4	160–180	30–55
Koláče s náplní (cheesecake, štrúdl, ovocný koláč)	Tepelná	3	180–200	50–100
	Konvekční	2-4	160–190	40–90
Sušenky	Tepelná	3	160–180	20–45
	Konvekční	1-3-5	140–150	30–45
Koláčky	Tepelná	3	160–180	20–45
	Konvekční	1-3-5	150–160	30–45
Pizza	Tepelná	3	230–250	10-25
	Konvekční	2-4	190–210	15–30
Párky a klobásy / vepřová žebra / hamburger	Grilování	4	MAX	15–30
Lotrinský koláč	Tepelná	3	180–200	50–70
Lotrinský koláč	Konvekční	2-4	170–190	60–80
Topinky/toasty	Grilování	5	MAX	Přehřev 5' Tepelná úprava 2,5'
Lasagne	Tepelná	2	170–190	40–60
Drůbež	Tepelná	2	200–230	50–90
	Turbogrill	3	200–220	55–70
Hovězí	Tepelná	2	190–200	70–110
	Konvekční	2	180–190	80–120
Telecí	Tepelná	2	190–200	70–110
	Konvekční	2	180–190	80–120
Ryba	Tepelná	2	170–190	30–50
	Grilování	4	200	20–30
Plněná zelenina	Konvekční	2	180–200	50–70



# Nastavení hodin a časovače

## Hodiny s časovačem ve stylu dané země



! Veškerá nastavení lze zadat pouze tehdy, když trouba je připojena k elektrické síti. V případě výpadku napájení delšího než 10 sekund se programátor zastaví; když je napájení obnoveno, ikona HODINY bliká, čímž udává, že se vyskytl výpadek napájení a čas musí být znovu nastaven.

### Nastavení času

K nastavení času udávaného ručičkami krátce stiskněte knoflík NASTAVENÍ ČASU, dokud ikona HODINY nezačne blikat. Poté, pro zvýšení nebo snížení nastavení zobrazovaného času v krocích 1 minuta, knoflíkem otáčejte po směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček; minutová ručička se podle toho pohybuje po směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček v krocích 1 minuta. Jakmile od posledního nastavení uplyne doba 10 sekund, režim nastavení je programátorem automaticky ukončen.

### Nastavení časovače (minutky)

Tato funkce nepřerušuje úpravu pokrmu a neovlivňuje funkci trouby; jednoduše slouží k aktivaci akustické signalizace, když uplyne nastavená doba trvání.

K aktivaci časovače (minutky) krátce stiskněte knoflík NASTAVENÍ ČASU, dokud ikona ČASOVAČ (MINUTKA) nezačne blikat. Pro zvýšení nebo snížení nastavené doby trvání otáčejte knoflíkem NASTAVENÍ ČASU po směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček; minutová ručička se bude pohybovat v krocích 1 minuta. Ikona ČASOVAČ (MINUTKA) nepřetržitě bliká po dobu 10 sekund po posledním otočení. Nastavení lze potvrdit stisknutím knoflíku NASTAVENÍ ČASU nebo vyčkáním, dokud neuplyne doba 10 sekund, za předpokladu, že byla naprogramována doba úpravy pokrmu alespoň 1 minuta. Zapnutá ikona ČASOVAČ (MINUTKA) udává, že byla nastavena doba trvání; ihned začne zpětné odpočítávání. Pomocí knoflíku PROGRAMY zvolte požadovaný režim úpravy pokrmu.

Pro zobrazení nastavené doby trvání krátce stiskněte a uvolněte knoflík NASTAVENÍ ČASU; ručičkami a ikonami se zobrazí zbývající čas v minutách.

Na konci nastavené doby bliká ikona ČASOVAČ (MINUTKA) a akustická signalizace zní po dobu 1 minuta (utišíte ji krátkým stisknutím knoflíku).

Knoflíkem PROGRAMY otočte do polohy „0“.

Pro zrušení nastavení stiskněte knoflík NASTAVENÍ ČASU na dobu 3 sekundy: naprogramování se zruší a ikona ČASOVAČ (MINUTKA) se vypne.

# Údržba a čištění

## Respekt a ochrana životního prostředí

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

## Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

## Kontrola těsnění trouby

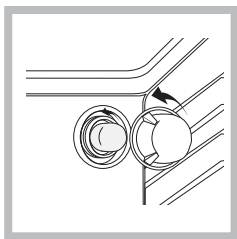
Pravidelne kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní autorizované středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

## Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmeme skleněný kryt objímky žárovky (viz obrázek).

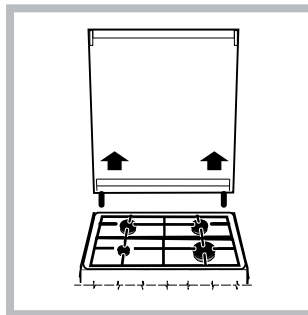
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.

3. Namontujte zpět kryt a opětovně připojte troubu k elektrickému rozvodu.



Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy E.

## Odstranění víka



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

Při běžném používání výrobku je třeba nasadit skleněné víko.

## Údržba plynových kohoutku

Casem se může stát, že se některý otcný ovladac zablokuje nebo bude vykazovat potíže při otáčení. V takovém případě je třeba provést jeho výmenu.

**Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.**

## Servisní služba

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

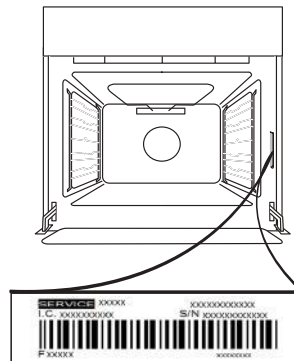
### Uvedte:

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

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

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

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



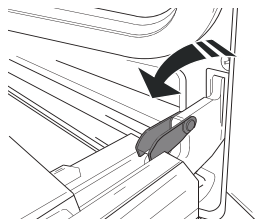
Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použitých originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

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

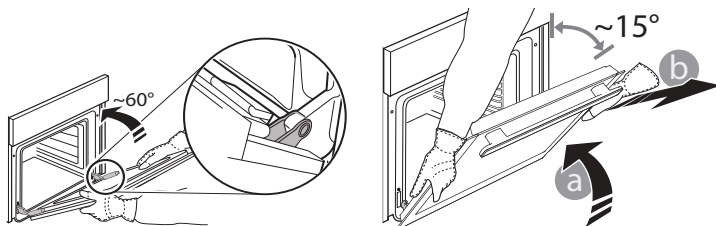
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



**2.** Dvířka dobře uzavřete.

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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

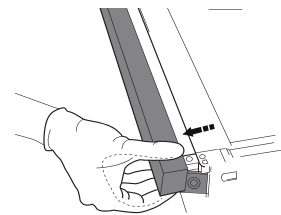
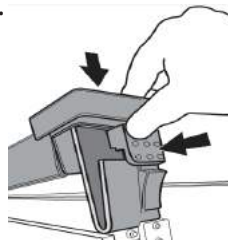
**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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

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

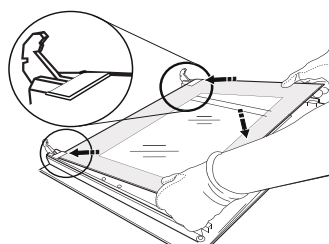
## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

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



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

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



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

## Parní čištění trouby

Tato metoda čištění je doporučena po poečení masného masa.

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

**Důležité!** Před čištěním parou:

Odstraňte veškeré zbytky ze dna trouby.

Odstraňte všechno příslušenství trouby (rošty a pečící plechy).

Výše uvedené činnosti proveďte následujícím způsobem.

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

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

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

3. ponechte troubu zapnutou na 35 minut.

4. troubu vypněte

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

6. Po vyčištění neponechávejte v troubě žádnou vodu.

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

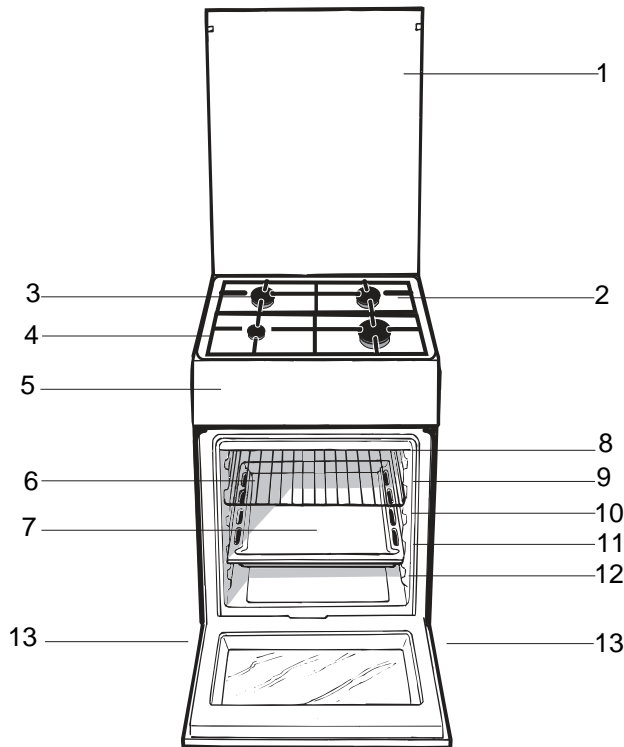
Troubu čistěte pouze pokud vychladla.

# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



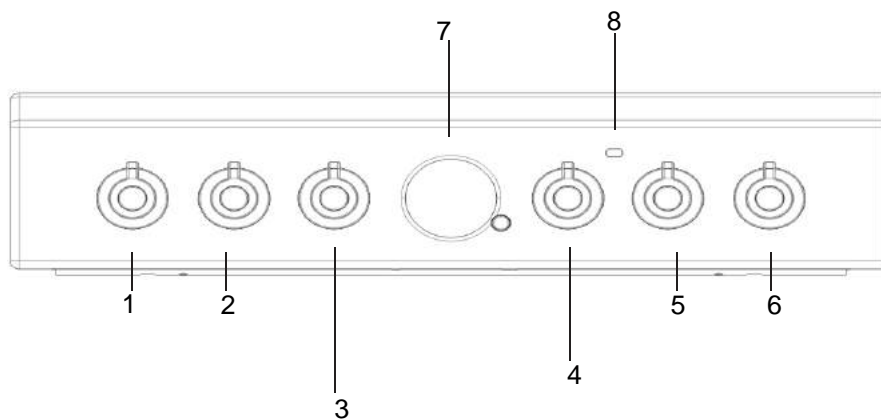
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



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

## OVLÁDACÍ PANEL



1. ovládací gombík Platni
2. ovládací gombík Platni
3. Programátor

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

7. **Analógový programátor**
8. Kontrolka THERMOSTAT-u

## Tipy na inštaláciu

### Kontrola tesnosti

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

### Prispôsobenie odlišným druhom plynu

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

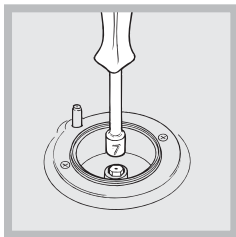
### Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

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

Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.



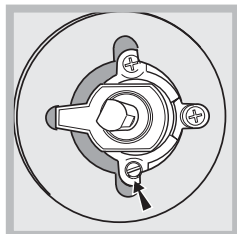
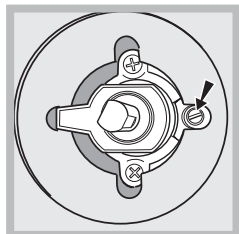
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka

zaskrutkovaná až na doraz.

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

Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.



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

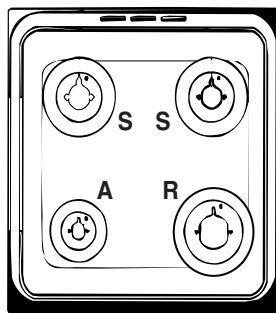
Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s národnými normami v platnosti pre "regulátory pre kanalizované plyny").



# Technické údaje horákov a trysiek

Tabuľka 1

Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
		Nomin.	Ridot.	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h		Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
						***	**		
Rýchly (veľký) (R)	100	3,00	0,7	41	87	285	185	128	247
Polorýchly (stredný) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95
Napájací tlak	Minimálny (mbar)					20	20	17	
	Menovitý (mbar)					30	30	20	
	Maximálny (mbar)					35	35	25	

- \* Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn  
 \*\* Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg  
 \*\*\* Bután P.C.S. = 49,47 MJ/kg  
 Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



KA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
<b>Napätie a frekvencia</b>	viď identifikačný štítok
<b>Horáky:</b>	prispôsobiteľné na použitie ktoréhokolvek druhu plynu, uvedeného v tabuľke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane ľavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov.
<b>ENERGETICKÝ ŠTÍTOK</b>	Energetická spotreba pre Prírodnú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie;   Vyhlásenie o triede spotreby pre  Režim Múčniky. 

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




# Spustenie a používanie

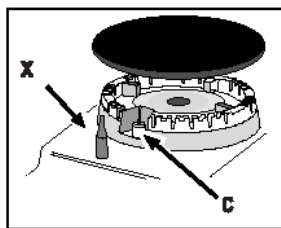
## Použitie varnej dosky

### Zapnutie horákov

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

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

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




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

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

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

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

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu .

### Praktické rady pre použitie horákov

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

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

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

## Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno najmenej hodinu s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte

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

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

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

Počas pečenia je vždy možné:

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


### Kontrolka TERMOSTATU

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

### Kontrolka ĚINNOSTI RÚRY

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo.

### Osvetlenie rúry

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

## Režimy pečenia

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

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



### TRADITIONAL OVEN (Tradičná rúra)

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



### Režim BAKING (Pečenie)

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



### Režim PIZZA (Pizza)

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



### Režim HORNÁ RÚRA

Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max.  
Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku.  
Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneda a pre záverečné opečenie.



### Režim GRILL (Gril)

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



### Režim GRATIN (Gratinovanie)

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

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



### režim DEFROSTING (Rozmrazovanie)

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



### Režim BOTTOM VENTILATED (Spodná ventilácia)

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



### Režim MULTI-COOKING (Multi-pečenie)

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



### REŽIM RÝCHLY PREDOHREV

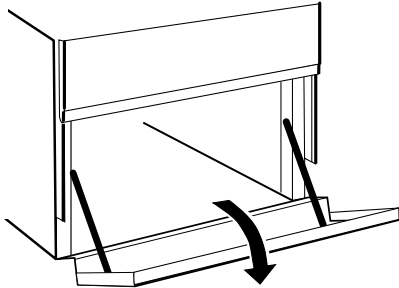
Na rýchle predhriatie rúry. Pred vložením jedla do rúry počkajte, až sa dokončí fáza predohrevu, a potom vyberte požadovanú funkciu varenia.



### Zásuvka pod rúrou (platí len pre niektoré modely)

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

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



\* Je súčasťou len niektorých modelov.

### Praktické rady pre pečenie

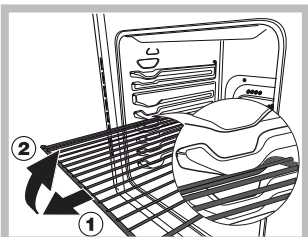
V režime pečenia GRILL, umiestnite plech na pečenie do pozície 1 pre zachytenie zvyškov pečenia (tuk a/alebo masť).

#### GRIL

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


#### PIZZA

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



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

### Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

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

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené

priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.

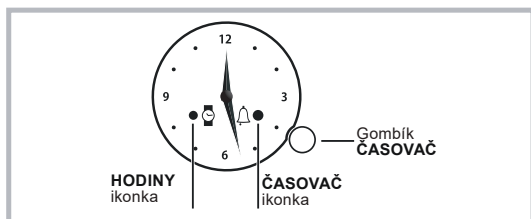
- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestni do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (*vid' Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*) a umiestnite jemnejšie jedlo na rošt v polohe 4. Jedlo, ktoré vyžaduje kratšiu dobu pečenia vyberte skôr.
- Pri pečení pizze na viacerých roštoch s teplotou nastavenou na 220°C bude rúra predhriata po dobu 15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na rošte v polohe 4 trvá dlhšie: Odporúčame vybrať pizzu pečenú na nižšom rošte skôr, a potom, o niekoľko minút neskôr, vybrať pizzu pečenú v polohe 4.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

## Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

RECEPT	FUNKCIJA PRIPRAVE	STOPNJA PRIPRAVE (od spodaj)	TEMPERATURA (°C)	ČAS (min)
Biskvitna torta	Termično	2	160 - 190	30 - 60
	Konvekcijsko	2-4	160 - 180	30 - 55
Nadevane sladice (sirova torta, zavitek, sadna torta)	Termično	3	180 - 200	50 - 100
	Konvekcijsko	2-4	160 - 190	40 - 90
Piškoti	Termično	3	160 - 180	20 - 45
	Konvekcijsko	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Kolački	Termično	3	160 - 180	20 - 45
	Konvekcijsko	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza (Pica)	Termično	3	230 - 250	10-25
	Konvekcijsko	2-4	190 - 210	15 - 30
Klobase/svinjska rebra/hamburger	Pečenie	4	MAKS.	15 - 30
Lotrinška pita	Termično	3	180 - 200	50 - 70
Lotrinška pita	Konvekcijsko		170 - 190	60 - 80
Toast	Pečenie	5	MAKS.	Predgretje 5' Príprava 2,5'
Lazanja	Termično	2	170 - 190	40 - 60
Perutnina	Termično	2	200 - 230	50 - 90
	Turbopečenie	3	200 - 220	55 - 70
Govedina	Termično	2	190 - 200	70 - 110
	Konvekcijsko	2	180 - 190	80 - 120
Teletina	Termično	2	190 - 200	70 - 110
	Konvekcijsko	2	180 - 190	80 - 120
Ribe	Termično	2	170 - 190	30 - 50
	Pečenie	4	200	20 - 30
Polnjena zelenjava	Konvekcijsko	2	180 - 200	50 - 70

# Nastavenie hodín a časovača

## Hodiny s časovačom vo vidieckom štýle



! Všetky nastavenia možno urobiť iba vtedy, ak je rúra pripojená k elektrickej sieti. V prípade výpadkov dlhších ako 10 sekúnd sa programátor zastaví: po obnovení dodávky prúdu bliká ikonka HODINY, čo signalizuje, že došlo k výpadku a čas je potrebné znova nastaviť.

### Nastavenie času

Čas, ktorý ukazujú ručičky, upravíte krátkym stlačením gombíka NASTAVENIE ČASU, až znova začne blikáť ikonka HODINY. Potom otáčajte gombíkom v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, čím pridávate alebo uberáte nastavený čas o 1 minútu; podľa toho sa o 1 minútu posúva minútová ručička doprava alebo doľava.

Po uplynutí 10 sekúnd od posledného nastavenia programátor automaticky ukončí režim nastavovania.

### Nastavenie časovača

Táto funkcia nepreruší prípravu jedla, ani neovplyvní prevádzku rúry; používa sa jednoducho na aktiváciu bzučiaka po uplynutí nastaveného času.

Časovač aktivujete krátkym stlačením gombíka NASTAVENIE ČASU, kým nezačne blikáť ikonka ČASOVAČ.

Nastavené trvanie sa predĺži alebo skráti otáčaním gombíka NASTAVENIE času doprava alebo doľava; minútová ručička sa bude posúvať vždy o 1 minútu. Ikonka ČASOVAČ 10 sekúnd po poslednom otáčaní nepretržite bliká. Nastavenie možno potvrdiť stlačením gombíka NASTAVENIE ČASU alebo sa potvrdí po uplynutí 10 sekúnd, ak bol naprogramovaný čas prípravy najmenej 1 minúta.

Svietiaca ikonka ČASOVAČ signalizuje, že trvanie je nastavené; odpočítavanie začne okamžite.

Pomocou gombíka PROGRAMY zvolíte želaný režim pečenia.

Ak si chcete pozrieť nastavené trvanie, nakrátko stlačte a uvoľnite gombík NASTAVENIE ČASU; ručičky a ikony zobrazia zostávajúce minúty.

Na konci nastaveného času ikonka ČASOVAČ bliká a na 1 minútu zaznie bzučiak (vypnete ho krátkym stlačením gombíka).

Otočte gombík PROGRAMY do polohy „0“.

Nastavenie možno zrušiť stlačením gombíka NASTAVENIE ČASU na 3 sekundy: naprogramovanie sa zruší a ikonka ČASOVAČ zhasne.

# Údržba a starostlivosť

## Úspora energie a ohľad na životné prostredie

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

## Odpojenie od elektrickej siete

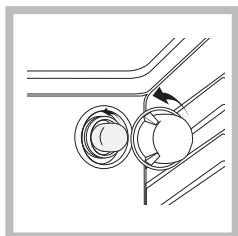
Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

### Skontrolujte tesnenia rúry

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

## Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

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



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

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

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti E.

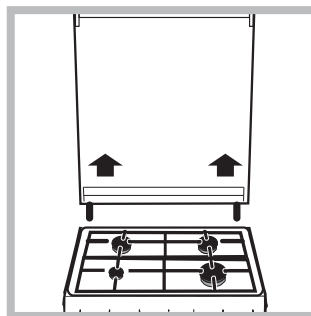
## Údržba plynových kohútikov

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

**Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.**

Kompletne špecifikácie výrobku, vrátane triedy energetickej účinnosti pre túto rúru, si môžete prečítať a stiahnuť na našej webovej stránke [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

## Lock



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

Pri bežnom používaní produktu musí byť namontované sklenené večo.

## Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

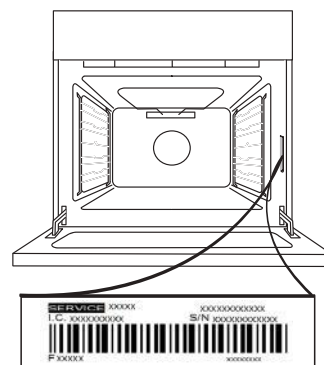
### Uveďte:

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

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

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

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

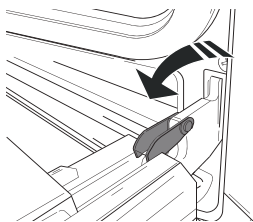


Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

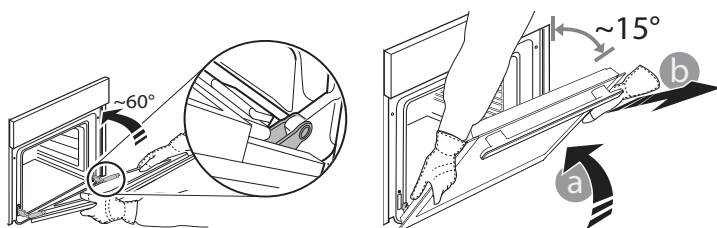
**1.** Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dverka, pokiaľ to ide.

Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

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



Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

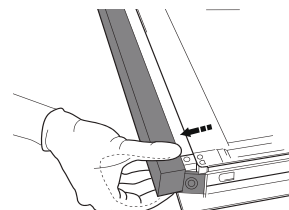
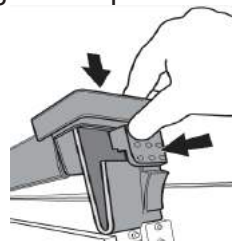
**3.** Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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

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

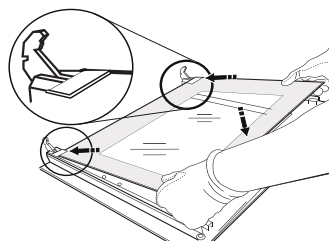
## KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

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



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

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



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

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

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

**Dôležité!** Predtým, než začnete proces čistenia parou :

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

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

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

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

3 - Zapnite rúru po dobu 35 minút;

4 - Vypnite rúru;

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

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

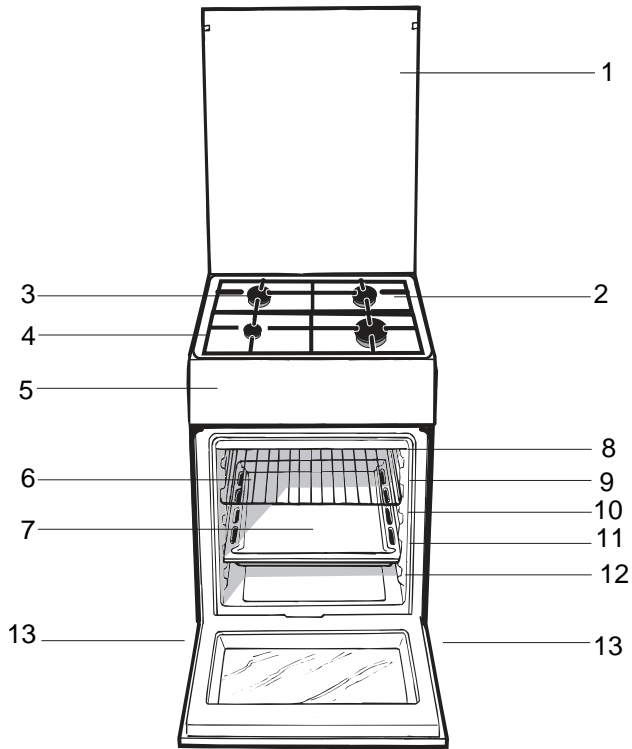
Ak ste čistenie vykonali po varení výdatne mastných potravín, alebo keď je rúra veľmi špinavá, čistiaci proces, prosím ukončíte tradičným spôsobom vysvetlené v predchádzajúcom odseku.

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

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

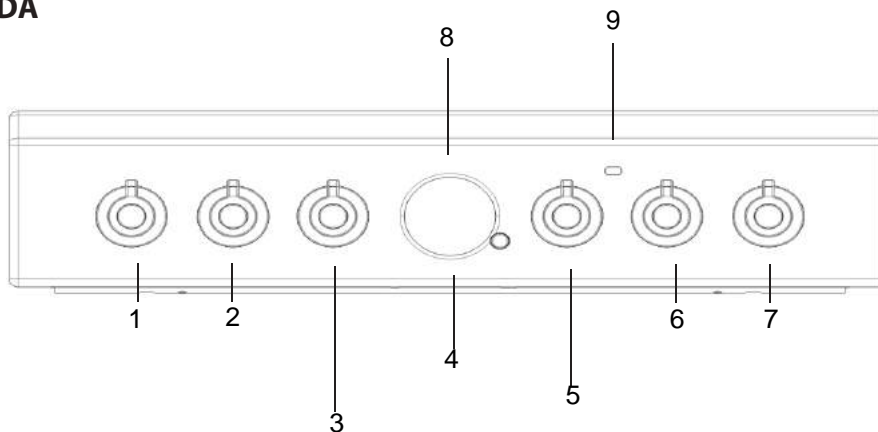
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



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

## PANOUL DE COMANDĂ



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

4. Buton TERMOSTAT
5. Butoane comandi ochiuri aragaz
6. Butoane comandi ochiuri aragaz

7. Dispozitiv de programare analogic
8. Indicator TERMOSTAT

## Sfaturi de instalare

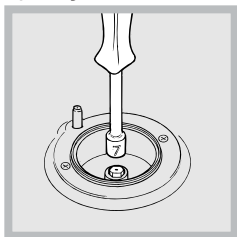
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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

#### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

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



Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

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

constantă;

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

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

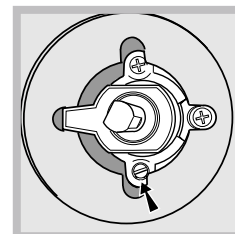
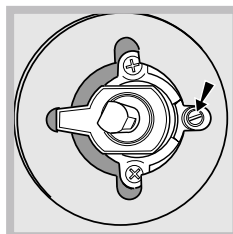
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

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

5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



# Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

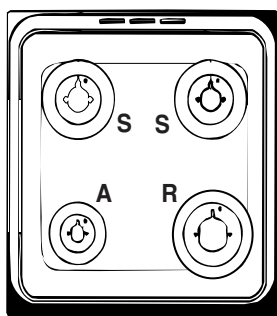
Arzător	Diame- tru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Gaz lichefiat		Gaz natural				
		Nomi- nală	Redusă		duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h	duză 1/100 (mm)	debit* l/h
						***	**				
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					30 20 35	30 20 35	20 17 25	13 6,5 18		

\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

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

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

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





## DATE TEHNICE

**Tensiune sursă de alimentare și frecvență** vezi plăcuța cu date tehnice

### Arzătoare

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

### ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE ȘI ECODESIGN

Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire:   
 Tradițională;  
 Consum de energie declarație Clasă convecție forțată - funcție de încălzire: PATISERIE 






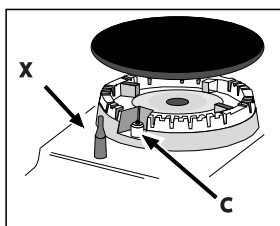
## Utilizarea aragazului

### Aprinderea arzătoarelor

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

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

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



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

contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; așteptați aprinderea flăcării.

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

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

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

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la .

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

Arzător	° Diametru recipient <sup>1</sup> (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

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

### Utilizarea cuptorului

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

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


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

### Indicator luminos al TERMOSTATULUI

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

### Becul cuptorului

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

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



### Modul „decongelare”

Poziția butonului termostatului : oricare

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



### Modul COACERE

Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max.  
Elementul de încălzire din spate și ventilatorul pornesc, garantând o căldură delicată distribuită uniform în tot cuptorul. Acest mod este ideal pentru coacere și gătire de mâncăruri delicate - mai ales prăjituri care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tarte pe 3 polițe simultan. Iată câteva exemple: choux a la creme, biscuiți dulci și gustoși, prăjituri savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc.....



### Modul CUPTOR STATIC

Ambele elemente de încălzire de sus și de jos vor fi activate. Atunci când folosiți acest mod de gătire tradițional, este cel mai bine să folosiți doar câte o poliță pe rând, altfel căldura nu va fi distribuită egal.



### Modul CUPTOR CU VENTILATOR

Elementele de încălzire de sus și de jos vor porni și ventilatorul va începe să funcționeze. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două polițe pot fi folosite același timp.



### Modul GRĂTAR

Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.



### Modul DUBLU GRĂTAR

Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare va fi activat.

Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar și are un design inovator care ameliorează eficiența de gătire cu 50% și elimină zonele mai reci din colț. Folosiți acest mod de grătar pentru a obține o nuanță cafenie deasupra mâncării.



### Modul DUBLU GRĂTAR

Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirecționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permițând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătirea mâncării rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare.

Modurile de gătire GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă.

Atunci când folosiți modurile de gătire GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii (grăsime și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătire FAN ASSISTED DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii.



### Modul de VENTILAȚIE INFERIOARĂ

Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătirea ușoară a legumelor și peștelui.



### Programul CUPTOR PIZZA

Se activează elementele de încălzire inferior și circular și intră în funcțiune ventilatorul. Această combinație permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură îndeosebi de jos în sus. În cazul în care folosiți mai mult de un raft deodată, trebuie să le schimbați poziția între ele la jumătatea coacerii.

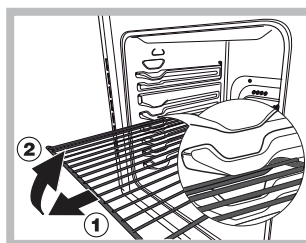


### Modul PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor, apoi selectați funcția de preparare preferată.

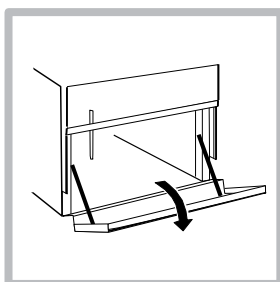
# Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

REȚETĂ	FUNCȚIE DE PREPARARE	NIVEL DE GĂTIT (de jos în sus)	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min)
Pandișpan	Calorifică	2	160 - 190	30 - 60
	Convecție	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	Calorifică	3	180 - 200	50 - 100
	Convecție	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Fursecuri	Calorifică	3	160 - 180	20 - 45
	Convecție	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Prăjiturile	Calorifică	3	160 - 180	20 - 45
	Convecție	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Calorifică	3	230 - 250	10 - 25
	Convecție	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Cârnați/ Coaste de porc/ Hamburger	Frigere	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Calorifică	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convecție	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Pâine prăjită	Frigere	5	MAX	Preîncălzire 5' Preparare 2.5'
Lasagna	Calorifică	2	170 - 190	40 - 60
Pui	Calorifică	2	200 - 230	50 - 90
	Frigere turbo	3	200 - 220	55 - 70
Vită	Calorifică	2	190 - 200	70 - 110
	Convecție	2	180 - 190	80 - 120
Vițel	Calorifică	2	190 - 200	70 - 110
	Convecție	2	180 - 190	80 - 120
Pește	Calorifică	2	170 - 190	30 - 50
	Frigere	4	200	20 - 30
Legume umplute	Convecție	2	180 - 200	50 - 70




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

## Compartimentul inferior



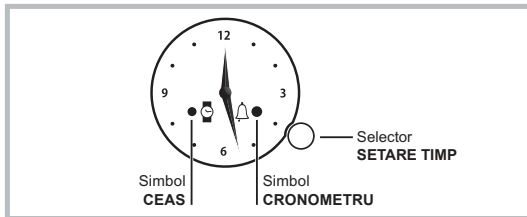
Există un compartiment sub cuptor care poate fi folosit pentru a depozita accesoriile pentru cuptor sau vase adânci. Pentru a deschide ușa, trageți-o în jos (consultați figura).

## Gătirea pe mai mult de un nivel

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

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

## Ceas cu cronometru Rustic



! Toate reglările sunt posibile numai dacă cuptorul este racordat la instalația electrică. Dacă lipsește curentul pentru mai mult de 10 secunde, programatorul se oprește: la revenirea curentului, pictograma CEAS clipește arătând că a fost o pană de curent și că trebuie reglată din nou ora.

### Reglarea orei

Pentru a regla ora indicată de ace apăsați scurt selectorul SETARE TIMP până când clipește pictograma CEAS.

Așadar, pentru a mări sau micșora ora afișată cu pași de 1 minut, rotiți selectorul în sens orar sau antiorar, iar minutarul se mișcă cu pași de 1 minut în sens orar sau antiorar.

După 10 secunde de la ultima reglare programatorul iese automat modul de reglare.

### Setarea cronometrului

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului acustic la terminarea minutelor setate.

Pentru a activa cronometrul, apăsați scurt butonul REGLARE TIMPI până când pictograma CRONOMETRU clipește.

Pentru a mări sau micșora timpul cronometrului, rotiți selectorul REGLARE TIMPI în sens orar sau antiorar, minutarul se mișcă cu pași de 1 minut.

Clipirea pictogramei CRONOMETRU continuă timp de 10 secunde de la ultima rotație. Setarea poate fi confirmată prin apăsarea butonului REGLARE TIMPI sau lăsând să expire 10 secunde, cu condiția să fi fost programat cel puțin 1 minut de gătit.

Pictograma CRONOMETRU aprinsă arată că s-a efectuat reglarea, iar cronometrarea timpului va începe imediat.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul PROGRAME.

Pentru a vedea timpul stabilit, apăsați scurt și eliberați butonul REGLARE TIMPI; acele arată minutele rămase.

La terminarea timpului stabilit, pictograma CRONOMETRU clipește, iar alarma emite semnale sonore timp de 1 minut (pentru a-l dezactiva, apăsați scurt butonul).

Aduceți butonul PROGRAME în poziția "0".

! Pentru a anula setarea, apăsați butonul REGLARE TIMPI timp 3 secunde: programarea va fi anulată, iar pictograma CRONOMETRU se stinge.

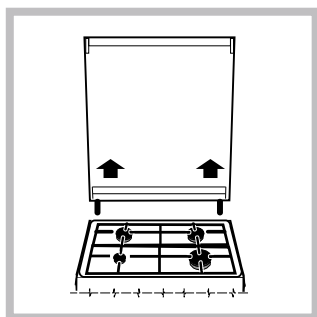
## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

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

## Decuplarea electrică

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

### Capacul



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

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

Capacul din sticlă trebuie să fie montat în timpul utilizării obișnuite a produsului.

### Controlați garniturile cuptorului.

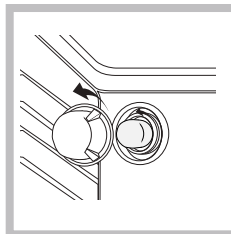
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apălați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Întreținerea robinetelor de gaz

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

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

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

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

Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa E.

## Asistență

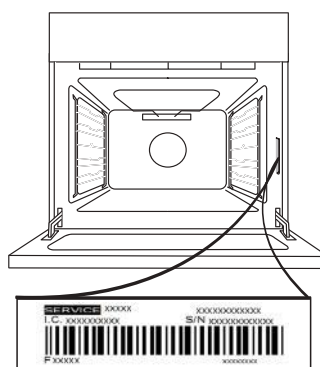
### Comunicați:

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

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

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

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

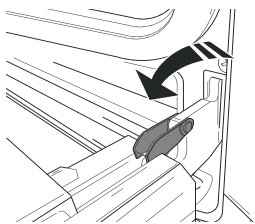


Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

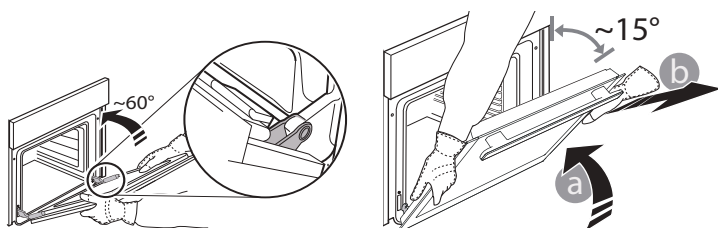
Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



**2.** Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

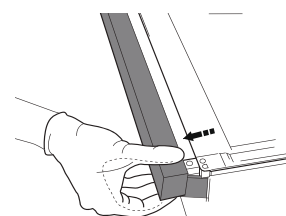
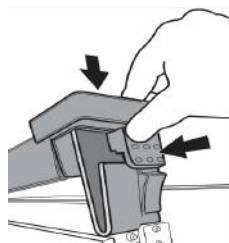
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

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

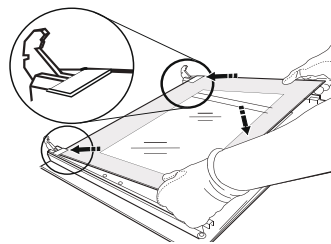
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

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



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

## Curățarea cu aburi a cuptorului

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

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


Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

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

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

Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

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

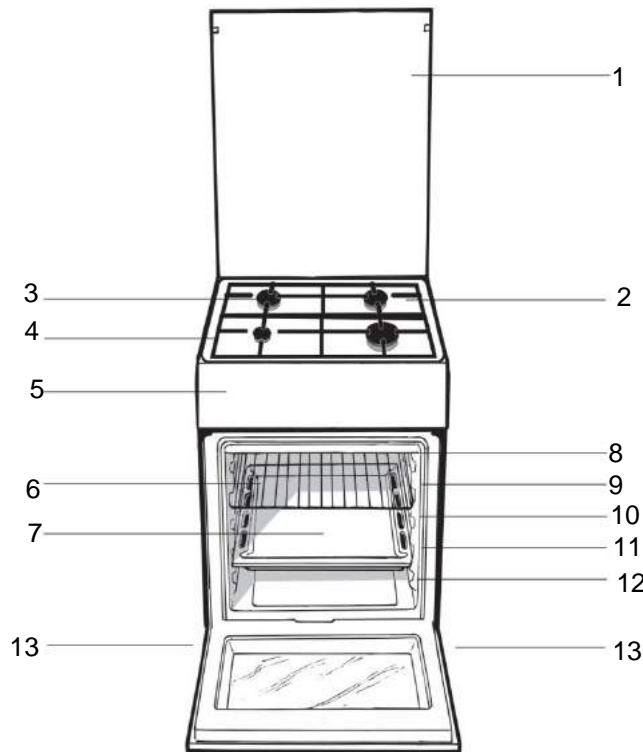
2. selectați funcția cuptorului **CĂLDURĂ JOS**  și setați temperatura la 90 ° C;
3. păstrați-o în cuptor timp de 35min;
4. opriți cuptorul;
5. După ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o lavetă umedă;
6. după ce ați terminat de curățat, eliminați toată apa reziduală din cuptor

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

Efectuați curățarea numai cu cuptorul rece!

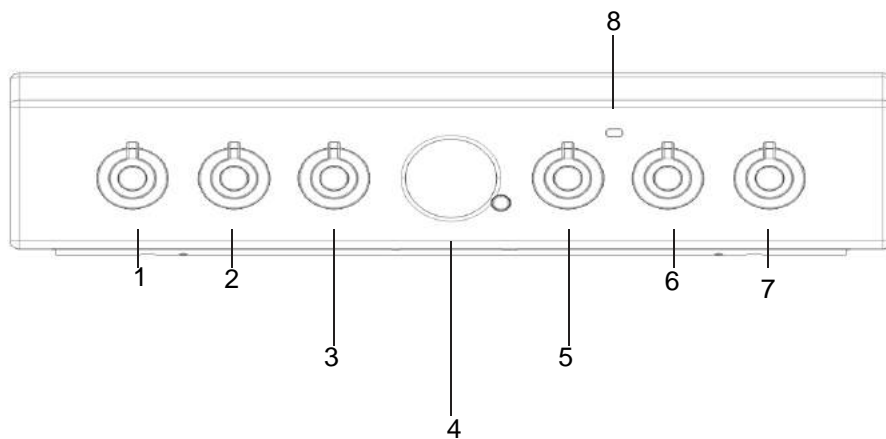
# მოწყობილობის აღწერა

## საერთო ხედი



- 1. შუშის თავსახური
- 2. დაღვრის შემაკავებელი ზედაპირი
- 3. გაზის ქურატა
- 4. ქურის გისოსები
- 5. მართვის პანელი
- 6. გრილი
- 7. ქვესადგამი მიმმართველები
- 8. მოსრიალე თაროებისთვის
- 9. პოზიცია 5
- 10. პოზიცია 4
- 11. პოზიცია 3
- 12. პოზიცია 2
- 13. პოზიცია 1
- 13. რეგულირებადი ფეხი

## მართვის პანელი



- 1. ქურის ქურატა მართვის სახელურები
- 2. ქურის ქურატა მართვის სახელურები
- 3. რეჟიმის შერჩევის სახელური

- 4. ანალოგიური პროგრამატორი
- 5. თერმოსტატის სახელური
- 6. ქურის ქურატა მართვის სახელურები

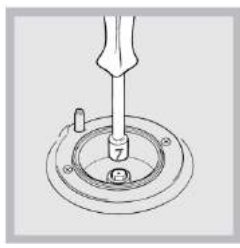
- 7. ქურის ქურატა მართვის სახელურები
- 8. თერმოსტატის ინდიკატორი

# GE ინსტალაციის რჩევები

## სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია

შესაძლებელია მოწყობილობის ადაპტაცია თავდაპირველად ჩართული გაზის ტიპისგან განსხვავებულ გაზთან (ეს მითითებულია თავსახურზე).

### ქურის ადაპტაცია



- ქურატის საქმენების შეცვლა:
1. მოხსენით ქურის გისოსები და ქურატები გასწიეთ დამჭერებიდან.
  2. ამოხრახნეთ საქმენები 7 მმ ტორსული ქანჩის გასადების გამოყენებით (იხ. სურათი), და

შეცვალეთ ისინი ახალი ტიპის გაზისთვის განკუთვნილი საქმენებით (იხილეთ საქმენების და ქურატების სპეციფიკაციების ცხრილი).

3. შეცვალეთ ყველა კომპონენტი, ზემოთ ჩამოთვლილი ინსტრუქციების უკუ თანმიმდევრობით შესრულებით.

ქურის ქურატების რეგულირება მინიმალური პარამეტრები:

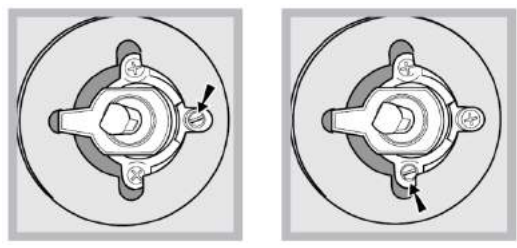
1. მოატრიალეთ ონკანი მინიმალურ პორიციაზე.
2. მოხსენით სახელური და დაარეგულირეთ რეგულირების ხრახნი, რომელიც განთავსებულია კონუსური წკირის შიგნით ან მის გვერდზე, სანამ ალი არ გახდება მომცრო მაგრამ მდგრადი.

თუ მოწყობილობა ჩართულია თხევადი გაზის ნაკადში, მარეგულირებელი ხრახნი რაც შეიძლება მჭიდროდ უნდა იქნას დაჭიმული.

3. სანამ ქურატა ანთია, სწრაფად გადაატრიალეთ სახელური მინიმუმშიდან მაქსიმუმამდე და პირიქით, ამასთან შეამოწმეთ, რომ ალი არ ქრებოდეს.

ქურის ქურატები არ საჭიროებენ პირველადი ჰაერის რეგულირებას.

დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.



მოწყობილობის რეგულირების შემდეგ, მისი სხვა ტიპის გაზზე გამოსაყენებლად, შეცვალეთ წინა მარკირება ახლით, რომელიც შეესაბამება ახალი ტიპის გაზს (მოცემული ეტიკეტები ხელმისაწვდომია ტექნიკური დახმარების ავტორიზებულ ცენტრებში).

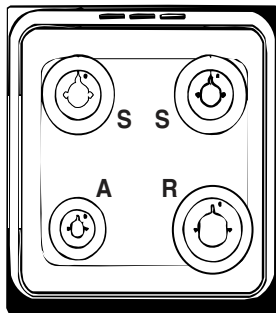
თუ გამოყენებული გაზის წნევა განსხვავდება (ან ოდნავ ცვალებადია) რეკომენდირებული წნევისგან, შემავალ შლანგზე დაყენებული უნდა იყოს წნევის რეგულატორი მოქმედი EN 88-1 და EN 88-2 სტანდარტების შესაბამისად, რომელიც შეეხება "გაზის მიმართულების რეგულატორებს".



ქურატის და საქშენის სპეციფიკაციების ცხრილი

ცხრილი 1				თხევადი გაზი				ბუნებრივი გაზი			
ქურატა	დiameter (მმ)	თერმული სიმძლავრე კვტ (თბოუნარი*)		ბაიპასი 1/100 (მმ)	საქშენი 1/100 (მმ)	ნაკადი* გ/სთ		საქშენი 1/100 (მმ)	ნაკადი* ლ/სთ	საქშენი 1/100 (მმ)	ნაკადი* ლ/სთ
		ნომინალი	შემცირებული			***	**				
ჩქარი (დიდი)(რ)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
ნახევრად ჩქარი (საშუალო)(ს)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
დამატებითი (მცირე)(ა)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
მიწოდების წნევა	ნომინალი (მბარი)						28-30	37	20		13
	მინიმუმი (მბარი)						20	25	17		6,5
	მაქსიმუმი (მბარი)						35	45	25		18

- \* 15°C-ზე და 1013 მბარი- მშრალი გაზი
- \*\* პროპანი თბოუნარი = 50,37 მჯ/კგ
- \*\*\* ბუტანის თბოუნარი = 49,47 მჯ/კგ  
ბუნებრივი გაზის თბოუნარი = 37,78 მჯ/მ3



მახასიათებლების ცხრილი	
ქურატები	შეიძლება ადაპტირება ნებისმიერი ტიპის გაზთან, რომელიც მითითებულია მონაცემთა დაფაზე
ძაბვა და სიხშირე	ნახე მონაცემთა დაფა
ენერგეტიკული ეტიკეტი და ეკოდიზაინი	ენერჯის მოხმარება ბუნებრივი კონვეკცია - გაცხელების რეჟიმი:  კონვეკციის რეჟიმი კლასის იპულებითი კონვეკციის ენერჯის განცხადებული მოხმარება - გაცხელების რეჟიმი: ცხოზა

მონაცემთა დაფა, განთავსებულია გადასახსნელში ან, ღუმელის განყოფილების გახსნის შემდეგ, ღუმელის მარცხენა კედელზე შიგნიდან.

# GE ჩართვა და გამოყენება

## ქურის გამოყენება

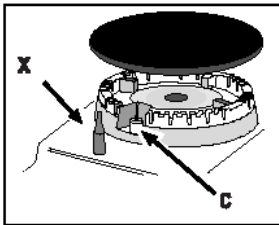
### ქურატების განათება

თითოეული ქურატის სახელურისთვის არსებობს სრული რგოლი, რომელიც მიუთითებს ალის სიძლიერეს შესაბამისი ქურატისთვის.

ქურაზე ერთ-ერთი ქურატის გასანათებლად:

1. ალი ან გაზის სანთებელა მიუახლოვეთ ქურატს.
2. დააჭირეთ ქურატის სახელურს და მოატრიალეთ საათის ისრის მიმართულებით საწინააღმდეგოდ ისე, რომ მაქსიმალური ალის პოზიციაზე მივიდეს **A**.
3. დაარეგულირეთ ალის ინტენსიურობა სასურველ დონემდე ქურატის სახელურის საათის ისრის მოძრაობის საწინააღმდეგოდ მიმართულებით მოტრიალებით. ეს შესაძლოა იყოს მინიმალური პარამეტრი **B**, მაქსიმალური პარამეტრი **A** ან ნებისმიერი პოზიცია ამ ორს შორის.

თუ მოწყობილობა აღჭურვილია ელექტრონული ამნთებით



მოწყობილობა\* (C), დააჭირეთ ქურატის სახელურს და მოატრიალეთ საათის ისრის მოძრაობის საწინააღმდეგოდ მიმართულებით, ალის მინიმალური პარამეტრისკენ, სანამ ქურატა არ გაინთება. ქურატა სახელურის აშვების შემდეგ შესაძლოა გამოირთოს. თუ ეს

მოხდება გაიმეორეთ ოპერაცია, სახელურზე უფრო ხანგრძლივი დროით ზეწოლით.

თუ მოწყობილობა აღჭურვილია ალის მცველი მოწყობილობით (X), დააჭირეთ და გეჭიროთ ქურატის სახელური დაახლოებით 3-7 წამის განმავლობაში ნთების და მოწყობილობის გააქტიურებისთვის.

თუ ალი შემთხვევით ჩაქრება, გამორთეთ ქურატა და დაელოდეთ, მინიმუმ 1 წუთი, მანამ სანამ სცდით მის განმეორებით ჩართვას.

ქურატის გამოსართავად, მოატრიალეთ სანამ არ გაჩერდება\*. როდესაც რეჟიმის შერჩევის სახელური რომელიმე პოზიციაზეა გარდა გამორთულისა, ირთვება "ჩართვის" ინდიკატორი.

### ქურატების გამოყენების პრაქტიკული რჩევები

იმისათვის, რომ ქურატები ყველაზე ეფექტურად მუშაობდეს და დაიზოგოს მოხმარებული გაზის რაოდენობა, რეკომენდირებულია თავსახურიანი და ბრტყელძირიანი ტაფების გამოყენება. ისინი აგრეთვე უნდა შეესაბამებოდეს ქურატების ზომებს:

ქურატა	ჭურჭლის დიამეტრი (სმ)
ჩქარი(რ)	24 - 26
ნახევრად ჩქარი (ს)	16 - 20
დამატებითი (ა)	10 - 14

ქურატის ტიპის იდენტიფიკაციისთვის, მიმართეთ დიაგრამებს, რომელიც მოყვანილია "ქურატის და საქმენის სპეციფიკაციები".

## ლუმენის გამოყენება

მოწყობილობის პირველად გამოყენებისას, გააცხელეთ ცარიელი ლუმენი დახურული კარით სულ მცირე ნახევარი საათი. დარწმუნდით, რომ ოთახი კარგად განიავებადია ლუმენის გამორთვამდე და მისი კარის გამოღებამდე. მოწყობილობა შესაძლოა გამოსცემდეს ოდნავ უსიამოვნო სუნს, რომელიც გამოწვეულია, წვის პროცესში გამოყენებული დამცავი საშუალებებით.

პროდუქტის ექსპლუატაციამდე მოაშორეთ მოწყობილობის გვერდებს მთელი ფირი.

არასოდეს არ დადოთ საგნების უშუალოდ ლუმენის ძირზე; ამით თავიდან აიცილებთ მინანქრული ფენის დაზიანებას.

1. აირჩიეთ სასურველი ცხობის რეჟიმი შერჩევის სახელურის მოტრიალებით.
2. აირჩიეთ რეკომენდირებული ტემპერატურა ცხობის რეჟიმისთვის ან სასურველი ტემპერატურა თერმოსტატის სახელურის მოტრიალებით. ცხრილი რომელშიც დაწვრილებით აღწერილია ცხობის რეჟიმები და ცხობის რეკომენდირებული ტემპერატურები, შეგიძლიათ ნახოთ შესაბამის ცხრილში (იხილეთ ლუმენის მომზადების რეკომენდაციების ცხრილი).

ცხობის განმავლობაში ყოველთვის შეგიძლიათ:

- შეცვალოთ ცხობის რეჟიმი შერჩევის სახელურის მოტრიალებით.
- შეცვალოთ ტემპერატურა თერმოსტატის სახელურის მოტრიალებით.
- ცხობის შეწყვეტა რეჟიმი შერჩევის სახელურის მოტრიალებით "0" პოზიციაზე.

ყოველთვის მოათავსეთ ჭურჭელი ამისათვის განკუთვნილ თარო(ებ)ზე.

### თერმოსტატის ინდიკატორი

როდესაც ის განათებულია, ლუმენი გამოიმუშავებს სითბოს. ის გამოირთობა როდესაც ლუმენს შიგნით მიღწეული იქნება არჩეული ტემპერატურა. ამ დროს სინათლე ინთება და რიგრიგობით გადაერთვება, მასზედ მითითებით, რომ თერმოსტატი მუშაობს და ტემპერატურას ინარჩუნებს მუდმივ დონეზე.

### ლუმენის სინათლე

ეს ირთობა ამორჩევის სახელურის მოტრიალებით "0"-გან განსხვავებულ ნებისმიერ პოზიციაზე. ის რჩება ჩართული მანამდე, სანამ ლუმენი მუშაობს. სახელურით **0**: ამორჩევის შემდეგ, სინათლე ინთება გამაცხელებელი ელემენტების აქტივაციის გარეშე.

## ცხოვის რეჟიმი

ტემპერატურის მაჩვენებელი ცხოვის ნებისმიერი რეჟიმისთვის შეიძლება განისაზღვროს 60°C და მაქსიმუმს შორის, გარდა შემდეგი რეჟიმებისა

- გრილი (რეკომენდირებულია: განსაზღვროთ მხოლოდ მაქსიმალურ დონეზე)
- გრატენი (რეკომენდირებულია: არ აღემატებოდეს 200°C).

### კონვექციის რეჟიმი

ტემპერატურა: 50°C და მაქსიმალურს შორის ნებისმიერი ტემპერატურა მოცემულ პარამეტრზე, ზედა და ქვედა გაცხელების ელემენტები ერთობა. ეს არის კლასიკური, ტრადიციონალური ღუმელის ტიპი რომელიც სრულყოფილ იქნა, სითბოს განსაკუთრებული განაწილებით და ენერჯის შემცირებული მოხმარებით. კონვექციურ ღუმელს აქამდე არ ჰყავს ბადალი, როდესაც საქმე ეხება კერძების მომზადებას, რომლებიც რამოდენიმე ინგრედიენტებისგან შედგება, მაგალითად: კომბოსტო ნეკნებით, ვირთევზა ესპანურად, Ancona კალმახი, ნორჩი ხბოს ნეკნები ბრინჯით და ა.შ. შეუდარებელი რეზულტატი მიიღწევა ხბოს ან საქონლის ხორცის მომზადებისას (ჩაშუშული ხორცის კერძები, ჩაშუშული ხორცი, გულიაში, ველური თამაში, ვეტჩინა და ა.შ.) როდესაც საჭიროა მათი ნელი მზადება და სითხის ან ცხიმის დამატება. ამის მიუხედავად, ის რჩება საუკეთესო სისტემად ტორტების გამოსაცხობად, ხილის და დახურული კერძების კულინარიისთვის ქვევით ღუმელში გამოსაცხობად. კონვექციის რეჟიმში მომზადებისას გამოიყენეთ მხოლოდ ერთი ქვაბი ან პოდნოსი, სხვაგვარად სითბოს განაწილება არ იქნება თანაბარი. თაროს სხვადასხვა სიმაღლის გამოყენებისას, თქვენ შეგიძლიათ სითბოს ბალანსირება ღუმელის ზედა და ქვედა ნაწილებს შორის. ამოირჩიეთ თაროების ერთ-ერთი სიმაღლე, იმისგან გამომდინარე, ესაჭიროება თუ არა კერძს ზევიდან მეტი ან ნაკლები სითბო.

### ცხოვის რეჟიმი

უკანა გამაცხელებელი ელემენტი და ვენტილატორი ჩართულია, რაც უზრუნველყოფს სითბოს განაწილებას მთელს ღუმელში მსუბუქი და ერთგვაროვანი გზით. ეს რეჟიმი იდეალურად უხდება ცხოვს და კერძის მომზადებას, რომელიც მგრძობიარეა ტემპერატურის მიმართ (მაგალითად, ტორტები, რომლებსაც ესაჭიროებათ ამაღლება) და 3 თაროზე ერთდროულად გამოცხობას.

### რეჟიმი ვენტილატორით

ტემპერატურა: ნებისმიერი ტემპერატურა 50°C და მაქსიმუმს შორის. გამაცხელებელი ელემენტები და ვენტილატორი ჩართვება. ვინაიდან სითბო მთელს ღუმელში რჩება მდგრადი და ერთგვაროვანი, ჰაერი ამზადებს და აგრილებს საკვებს თანაბრად მისი სრული პერიმეტრით. ამ რეჟიმით, თქვენ შეგიძლიათ მოამზადოთ სხვადასხვა კერძები ერთდროულად, იმ პირობით, რომ მათი მომზადების ტემპერატურა ერთნაირია. ერთდროულად შეიძლება მაქსიმუმ 2 თაროს გამოყენება, მიჰყევით შემდეგი თავის ინსტრუქციებს: "ერთზე მეტ თაროზე გამოცხობა".

რეჟიმი ვენტილატორით, განსაკუთრებით რეკომენდირებულია კერძებისთვის, რომელთაც ესაჭიროებათ გრატენ დამუშავება ანდა მომზადების საგრძობლად ხანგრძლივი დრო, როგორცაა მაგალითად: ლაზანია, მაკარონის ნაწარმი, შემწვარი წიწილა და კარტოფილი, და ა.შ. გარდა ამისა, სითბოს საუკეთესო განაწილება უზრუნველყოფს მკვეთრად დაბალი ტემპერატურების გამოყენება შემწვარის მომზადებისას. ეს იწვევს წველის დანაჯარის შემცირებას, უფრო რბილ ხორცს

და შემწვარის წონის დაკარგვის შემცირებას. რეჟიმი ვენტილატორით, განსაკუთრებით უხდება თევზის მომზადებას, რომლის მომზადებაც შეიძლება მანალელების შეზღუდული რაოდენობის გამოყენებით, ამასთან საკუთარი წველის და გარეგანი ხედის შენარჩუნებით.

დესერტი: რეჟიმი ვენტილატორით, აგრეთვე უხდება საფუარიანი ნამცხვრების გამოცხობას.

გარდა ამისა ამ რეჟიმის გამოყენება შეიძლება თეთრი ან წითელი ხორცის და პურის სწრაფი გაღობისთვის, ტემპერატურის 80 °C განსაზღვრით. უფრო მეტად დელიკატური პროდუქტების გაღობისთვის თერმოსტატი დააყენეთ 60°C-ზე ან გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი ჰაერის ცირკულაციის ფუნქცია, თერმოსტატის 0°C-ზე დაყენებით.

### რეჟიმი ზედა ღუმელი

ზედა გამაცხელებელი ელემენტის ცენტრალური ნაწილი ჩართულია. გრილის მაღალი და პირდაპირი ტემპერატურა რეკომენდირებულია კვების პროდუქტებისთვის, რომელთაც ესაჭიროებათ მაღალი ზედაპირული ტემპერატურა (ხბოს და საქონლის სტეიკი, ფილეს სტეიკი და ენტროკოტი). ცხოვის ეს რეჟიმი იყენებს ენერჯის შეზღუდულ რაოდენობას და იდეალურად უხდება მცირე კერძების გრილზე მომზადებას. საკვები განათავსეთ გისოსის ცენტრალურ ნაწილში, სხვაგვარად ის არასწორად იქნება მომზადებული, თუ განათავსებთ კუთხეებში.

### რეჟიმი პიცა

წრიული გამაცხელებელი ელემენტები და ღუმელის ძირზე განთავსებული ელემენტები ჩართულია და აქტიურია ვენტილატორი. ეს კომბინაცია სწრაფად აცხელებს ღუმელს, აწარმოებს სითბოს საგრძობ ოდენობას, განსაკუთრებით ქვედა ელემენტისგან. თუ ერთდროულად იყენებთ ერთზე მეტ თაროს, ჰურჭლის პოზიცია ცხოვის ნახევარში შეცვალეთ.

### რეჟიმი ორმაგი გრილი

ზედა გამაცხელებელი ელემენტი და გრილის თავსახური გააქტიურებულია.

ეს უზრუნველყოფს უფრო მასიურ გრილს, ვიდრე გრილის ჩვეულებრივი პარამეტრი, და აქვს ინოვაციური დიზაინი, რომელიც ზრდის მომზადების ეფექტურობას 50% და აბათილებს უფრო გრილ კუთხოვან არეებს. გამოიყენეთ გრილის მოცემული რეჟიმი საკვების ზედაპირზე თანაბარი შეწვის მისაღწევად.

### რეჟიმი ორმაგი გრილი ვენტილატორით

ზედა გამაცხელებელი ელემენტი და ჩანგალი აქტიურია, და ვენტილატორი იწყებს მუშაობას. მახასიათებლების მსგავსი შეთავსება ზრდის გამაცხელებელი ელემენტების ერთმიმართულებიანი სითბური გამოსხივების ეფექტურობას, ღუმელში ჰაერის იძულებითი ცირკულაციის ხარჯზე. ეს საკვების ზედაპირის წვის პრევენციას ახდენს, სითბოს ნებას რთავს რა, შევიდეს საკვების უფრო ეფექტურად ამისათვის ეს საკვების გრილზე მომზადების იდეალური რეჟიმი ანდა ხორცის დიდი ნაჭრების შამფურის გარეშე მომზადებისთვის.

! გრილი, ორმაგი გრილი და ორმაგი გრილი ვენტილატორით რეჟიმები უნდა შესრულდეს ღუმელის დახურული კარით.

! საკვების გრილის და ორმაგი გრილის რეჟიმში მომზადებისას გისოსი შედგით პოზიცია 5 და ქვესადგამი პოზიცია 1, შეწვის სითხის (ცხიმის ან ქონის) შეგროვებისთვის. როდესაც იყენებთ ორმაგი გრილი ვენტილატორით რეჟიმს, გისოსი შედგით პოზიცია 2 ან 3 და ქვესადგამი პოზიცია 1 შეწვის სითხის შეგროვებისთვის.



## გალღობის რეჟიმი

ღუმელის ძირზე განთავსებული ვენტილატორი, უზრუნველყოფს საკვების გარშემო ოთახის ტემპერატურაზე ცირკულაციას. ეს რეკომენდირებულია საკვების ყველა ტიპის პროდუქტისთვის, მაგრამ კერძოდ, მგრძობიარე პროდუქტისთვის, რომელთაც არ ესაჭიროებათ სითბო, მაგალითად: ნაყინიანი ნამცხვრები, ნაღებიანი ან კრემოვანი დესერტი, ხილის ნამცხვრები. ვენტილატორის გამოყენებით, გაღღობის დრო დაახლოებით ნახევრდება. ხორცთან, თევზთან და პურთან დაკავშირებით, პროცესის დაჩქარება შეგიძლიათ "მულტი-ცხობის" რეჟიმის გამოყენებით და ტემპერატურის 80° - 100°C დაყენებით.



## რეჟიმი ქვედა ვენტილატორით


ქვედა გამაცხელებელი ელემენტი და ვენტილატორი ჩართულია, რაც საშუალებას აძლევს ღუმელის სრული მოცულობით სითბოს განაწილებას. ეს კომბინაცია სასარგებლოა ბოსტნეულის და თევზის ნორჩი ცხობისთვის.



## სწრაფი წინასწარი გაცხელების რეჟიმი

ღუმელის წინასწარი სწრაფი გაცხელებისთვის. საკვების ღუმელში განთავსებამდე დაელოდეთ სანამ წინასწარი გაცხელება დასრულდება, შემდეგ აირჩიეთ მოზადების სასურველი ფუნქცია.

## რამოდენიმე თაროზე ერთდროული ცხობა

თუ საჭიროა ორი გისოსის გამოყენება, გამოიყენეთ რეჟიმი ვენტილატორით , ვინაიდან ეს ცხობის ერთადერთი რეჟიმია, მომზადების ასეთი ტიპისთვის. ჩვენ აგრეთვე გირჩევთ:

- პოზიცია 1 და 5 არ გამოიყენოთ. ეს დაკავშირებულია იმასთან, რომ მეტისმეტმა პირდაპირმა სითბომ შესაძლოა დაწვას ტემპერატურისადმი მგრძობიარე პროდუქტები.
- გამოიყენება პოზიცია 2 და 4, და საკვები რომელსაც უფრო მეტი სითბო ესაჭიროება უნდა განთავსდეს პოზიცია 2-ზე.
- ისეთი პროდუქტების მომზადებისას, როდესაც საჭიროა მომზადების სხვადასხვა ტემპერატურა და დრო, დააყენეთ ტემპერატურა ორ საჭირო ტემპერატურებს შორის (იხ. ღუმელში მოზადების რეკომენდაციების ცხრილი) და განათავსეთ მეტად თხელი საკვები განათავსეთ მე-4 პოზიციის გისოსზე. მოკლე დროის საჭიროების მქონე საკვები გამოიღეთ პირველი.
- პიცის მომზადებისას რამოდენიმე გისოსზე 220°C ტემპერატურაზე, ღუმელი წინასწარ ცხელდება 15 წუთის განმავლობაში. ზოგადად, მე-4 გისოსზე საკვების მომზადებას უფრო მეტი დრო ესაჭიროება: გირჩევს თავიდან გამოიღოთ პიცა რომელიც

მომზადდა ყველაზე ქვედა გისოსზე, შემდეგ რამოდენიმე წუთში გამოიღოთ მე-4 გისოსზე მომზადებული პიცა.

- განათავსეთ ქვესადგამი ძირზე და გისოსი ზევიდან.

## ცხობის პრაქტიკული რჩევები

გრილი რეჟიმში, ქვესადგამი შედგით პოზიცია 1 შეწვის სითხის (ცხიმის ან/და ქონის) შეგროვებისთვის.

გრილი

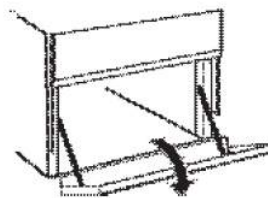
- შედგით გისოსი 3 ან 4 პოზიციაზე. საკვები განათავსეთ გისოსის ცენტრში.
- გირჩევთ განსაზღვროთ სიმძლავრის მაქსიმალური დონე. ზედა გამაცხელებელი ელემენტი რეგულირდება თერმოსტატით და შესაძლოა ყოველთვის არ მუშაობდეს მდგრადად.

პიცა

- გამოიყენეთ მსუბუქი ალუმინის პიცის პოდნოსი. განათავსეთ ის გისოსზე. ხრამუნა ქერქისთვის არ გამოიყენოთ ქვესადგამი, ვინაიდან ის ხელს უშლის ქერქის წარმოქმნას მომზადების სრული დროის გაზრდის გზით.
- თუ პიცას აქვს ბევრი შიგთავსი, გირჩევთ დაამატოთ მოცარელა ყველი ზევიდან მოზადების შუალედში.



გაფრთხილება! ღუმელი აღჭურვილია სტოპ სისტემით გისოსების გამოსაღებად და მათი ღუმელიდან გამოსვლის პრევენციისთვის. (1) როგორც სურათზეა ნაჩვენები, მათი სრულიად გამოღებისთვის, მხოლოდ ასწიეთ გისოსები, წინა ნაწილიდან დაჭერილ მდგომარეობაში, და გამოქაჩეთ (2).



## ღუმელის ქვეშ შენახვის ადგილი (მხოლოდ რამოდენიმე მოდელებზე)

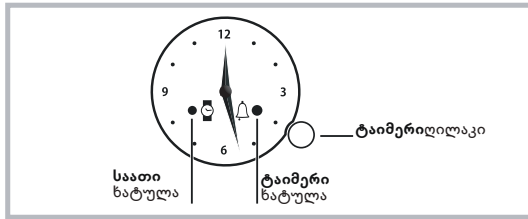
ღუმელის ქვეშ სათავსო შესაძლოა შეიცავდეს სამზარეულო პოდნოსებს და

საცხობ აქსესუარებს. გარდა ამისა, ღუმელის მუშაობის დროს ის შესაძლოა გამოყენებულ იქნას საკვების თბილად შესანახად. სათავსოს გასახსნელად, მოატრიალეთ ქვევით. გაფრთხილება: ეს სათავსო არ უნდა იქნას გამოყენებული ადვილდააღებადი მასალების შესანახად.

ღუმელით მომზადების რეკომენდაციების ცხრილი

რეცეპტი	ცხობის ფუნქცია	ცხობის დონე (ბოლოდან)	ტემპერატურა (°C)	დრო (წუთ)
ღრუბლოვანი ნამცხვარი	თერმული	2	160 - 190	30 - 60
	კონვექცია	2 - 4	160 - 180	30 - 55
შევსებულ ნამცხვრები (ჩისქეიქი, შტრუდელ, ხილანი ნამცხვარი)	თერმული	3	180 - 200	50 - 100
	კონვექცია	2 - 4	160 - 190	40 - 90
ნამცხვრები	თერმული	3	160 - 180	20 - 45
	კონვექცია	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
პატარა ნამცხვრები	თერმული	3	160 - 180	20 - 45
	კონვექცია	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
პიცა	თერმული	3	230 - 250	10 - 25
	კონვექცია	2 - 4	190 - 210	15 - 30
მეხვეულ/ლორის ნეკნები/კამბურგერი	შეწვა	4	მაქს	15 - 30
ქიშლორენი	თერმული	3	180 - 200	50 - 70
ქიშლოურენი	კონვექცია	2 - 4	170 - 190	60 - 80
ტოსტი	შეწვა	5	მაქს	გააცხელეთ 5' ცხობა 2.5'
ლზანია	თერმული	2	170 - 190	40 - 60
წიწილ	თერმული	2	200 - 230	50 - 90
	ტურბომეწვა	3	200 - 220	55 - 70
ხორცი	თერმული	2	190 - 200	70 - 110
	კონვექცია	2	180 - 190	80 - 120
ხბოს ხორცი	თერმული	2	190 - 200	70 - 110
	კონვექცია	2	180 - 190	80 - 120

## საათი ტაიმერით Country სტილში



! ყველა პარამეტრის შეყვანა შესაძლებელია მხოლოდ მაშინ, როდესაც ღუმელი ჩართულია ელექტრულ ქსელში. დენის მიწოდების 10 წამზე მეტი ხნით შეწყვეტის შემთხვევაში პროგრამატორის ნაბიჯები: როდესაც დენის მიწოდება აღდგება, ციმციმებს საათი ხატულა, რაც მიუთითებს, რომ მოხდა დენის მიწოდების შეწყვეტა და საჭიროა საათის ახლიდან დაყენება.

### დროის შეყვანა

ისრებით მითითებული დროის დასარეგულირებლად, წყვეტილად დააჭირეთ საათის დილაკს სანამ არ დაიწყებს ციმციმს საათი ინდიკატორი. შემდეგ, გამოსახული საათის 1 წუთიანი ბიჯით გასაზრდელად ან შესამცირებლად, მოატრიალეთ დილაკი საათის ისრის ან მის საწინააღმდეგო მიმართულებით; წუთების ისარი მოძრაობს საათის ისრის მიმართულებით ან საწინააღმდეგოდ შესაბამისად, 1 წუთიანი ბიჯით. ბოლო პარამეტრის დაყენებიდან 10 წამის შემდეგ პროგრამატორი ავტომატურად გამოდის პარამეტრების რეჟიმიდან.

### ტაიმერის გასწორება

ეს ფუნქცია არ წყვეტს საკვების მზადებას არ ახდენს ზეგავლენას ღუმელის მოქმედებაზე; ის გამოიყენება მხოლოდ ზუმერის აქტივაციისთვის დაყენებული დროის ამოწურვის შემდეგ.

წუთების მაჩვენებლის გასააქტიურებლად, ხანმოკლედ დააჭირეთ საათის დილაკს სანამ წუთების მაჩვენებელი ხატულა დაიწყებს ციმციმს. დაყენებული ხანგრძლივობის გასაზრდელად ან შესამცირებლად, მოატრიალეთ საათის დილაკი საათის ისრის ან მის საწინააღმდეგო მიმართულებით; წუთების ისარი მოძრაობს 1 წუთიანი ბიჯით. წუთების მაჩვენებელი ხატულა ციმციმებს უწყვეტად 10 წამის განმავლობაში ბოლო მოტრიალების შემდეგ. პარამეტრის დადასტურება შეგიძლიათ საათის დილაკით ან 10 წამის დალოდებით, თუ დაპროგრამებულია სულ მცირე მომზადების 1 წუთი დრო. ჩართული წუთების მაჩვენებელი ხატულა აჩვენებს რომ ხანგრძლივობა დაყენებულია; უკუთვლა დაიწყება დაუყოვნებლივ. აირჩიეთ სასურველი ცხობის რეჟიმი პროგრამები დილაკის გამოყენებით. დაყენებული ხანგრძლივობის სანახავად, ხანმოკლედ დააჭირეთ და აუშვით საათის დილაკს; ისრები და ხატულები ასახავენ დაყენებულ წუთებს. საათის დაყენების ბოლოს, წუთების მაჩვენებელი ხატულა ციმციმებს და ხმოვანი სიგნალი ისმის 1 წუთის განმავლობაში (მის გამოსართავად, ხანმოკლედ დააჭირეთ დილაკს). მოატრიალეთ PROGRAMME (პროგრამა) დილაკი პოზიციაზე „0“.

პროგრამის გასაუქმებლად, დააჭირეთ საათის დილაკს 3 წამის განმავლობაში: პროგრამა გაუქმდება და წუთების მაჩვენებელი ხატულა გამოირთობა.

# მოვლა და მომსახურება

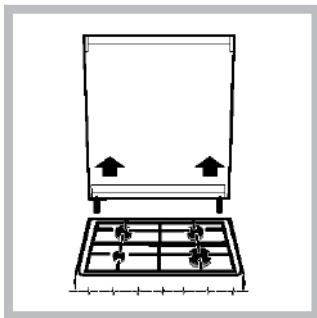
## გარემოს პატივისცემა და შენარჩუნება

- შემღებებისდაგვარად მოერიდეთ ღუმელის წინასწარ გაცხელებას და ყოველთვის ეცადეთ შეავსოთ. ღუმელის კარი შემღებებისდაგვარად მცირედ გამოხსენით, ვინაიდან სითბო იკარგება. ენერჯის საგრძნობის ოდენობის დასაზოგად, უბრალოდ გამორთეთ ღუმელი 5-10 წუთით მომზადების დაგეგმილი დროის ამოწურვამდე და გამოიყენეთ სითბო, რომელსაც ღუმელი გენერირებს.
- შემამჭიდროებლები შეინახეთ სისუფთავეში, რათა თავიდან აიცილოთ ენერჯის დაკარგვა კარებში
- თუ თქვენ გაქვთ დროის მიხედვითი დენის ხელშეკრულება, ოპცია "ცხოვის გადავადება" გააადვილებს თანხის დაზოგვას ოპერაციების დროის უფრო იაფ პერიოდში გადაადგილებით..
- თქვენი ქოთნის ან ქვების ძირი უნდა ფარავდეს ცხელ ქურას. თუ მცირეა, ძვირადღირებული ენერჯია დაიკარგება უაზროდ, მდუღარე ქოთნები ტოვებენ ინკუსტირებულ ნარჩენებს, რომელთა მოცლა შესაძლოა რთული იყოს.
- მოამზადეთ თქვენი საკვები ქვებში კარგად დახურული თავსახურით და გამოიყენეთ რაც შეიძლება ნაკლები წყალი. დახურული თავსახურით მომზადება საგრძნობლად ზრდის ენერჯის მოხმარებას
- გამოიყენეთ ბრტყელი ქვები და ტაფები
- თუ თქვენ ამზადებთ კერძს რომელსაც ხანგრძლივი დრო ესაჭიროება, გამოიყენეთ სწრაფსახარში, რომელიც ორჯერ სწრაფია და სამჯერ ზოგავს ენერჯიას.

## მოწყობილობის გამორთვა

გამორთეთ თქვენი მოწყობილობა დენიდან სანამ მასზედ რაიმე სამუშაოს შესრულებთ.

### თავსახური



თუ ქურა აღჭურვილია შუშის თავსახურით, ეს თავსახური გაწმინდეთ თბილი წყლით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქცია. შეიძლება თავსახურის მოხსნა, რათა გაადვილოთ ქურის უკანა არის გაწმენდა. გახსენით თავსახური სრულიად და ამოწიეთ (იხ. სურათი).

! არ დაახუროთ

თავსახური როდესაც ქურატები ანთებულია ან როდესაც ისინი ჯერ კიდევ ცხელია.

შუშის თავსახური უნდა იყოს დაყენებული პროდუქტის ჩვეულებრივი მოხმარების დროს.


## ღუმელის შემჭიდროების ინსპექცია

შემოწმეთ კარის შემამჭიდროებლები ღუმელს გარშემო პერიოდულად. თუ შემამჭიდროებლები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ყველაზე ახლოს მდებარე სერვის ცენტრს. გირჩევთ, არ გამოიყენოთ ღუმელი შემამჭიდროებლების შეცვლამდე.

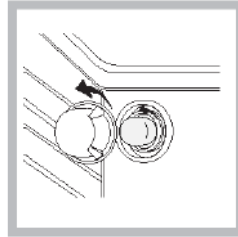
## გაზის ონკანის მომსახურება

დროის განმავლობაში ონკანები შესაძლოა დაზიანდეს ან მწელად მოტრიალდეს. თუ ასეა, ონკანი უნდა შეიცვალოს.

ეს პროცედურა უნდა შესრულდეს კვალიფიცირებული სპეციალისტის მიერ, უფლებამოსილი მწარმოებლის მიერ.

 პროდუქტის სრული სპეციფიკაცია, მათ შორის მოცემული ღუმელის ენერგოეფექტურობის შეფასება, შეგიძლიათ ამოიკითხოთ და ჩამოტვირთოთ ჩვენი საიტიდან [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## ღუმელის ნათურის შეცვლა



1. ღუმელის დენის წყაროდან გამორთვის შემდეგ, გამოიღეთ შუშის თავსახური რომელიც ნათურის ბუდეს აფარია (იხ.სურათი).

2. მოხსენით ნათურა და შეცვალეთ მსგავსი ნათურით: ძაბვა 230 V, სიმძლავრე 25 W, ვაზნა E 14.

3. შეცვალეთ თავსახური და ღუმელი კვლავ ჩართეთ დენში.

არ გამოიყენოთ ღუმელი ნათურა გარე განათებისთვის. ეს პროდუქტი შეიცავს სინათლის წყაროს რომლის ენერგოეფექტურობის კლასია E.

## დახმარება

### წაიკითხეთ შემდეგი ინფორმაცია:

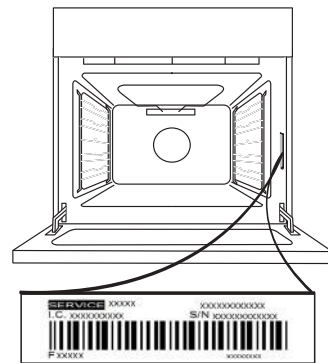
- მოწყობილობის მოდელი (მოდ.).
- სერიული ნომერი (ს/ნ).

მოცემული ინფორმაცია შეგიძლიათ ნახოთ მონაცემთა დაფაზე მოწყობილობაზე ან შეფუთვაზე.

## სერვის ცენტრი

დახმარების მისაღებად დარეკეთ საგარანტიო ფურცელზე მითითებულ ნომერზე, რომელიც პროდუქტს მოჰყვება, ან მიჰყვებით ინსტრუქციას ვებ-გვერდზე. მზად იყავით წარმოადგინოთ:

- პრობლემის მოკლე აღწერა;
- თქვენი პროდუქტის ზუსტი მოდელი;
- დახმარების კოდი ( ნომერი, რომელიც მოჰყვება სიტყვას SERVICE ნაწარმზე დამაგრებულ საიდენტიფიკაციო დაფაზე, რომელიც შესაძლოა ჩანდეს შიდა ზღვარზე როდესაც კარი გამოსხნილია);
- თქვენი სრული მისამართი;
- საკონტაქტო ტელეფონის ნომერი.

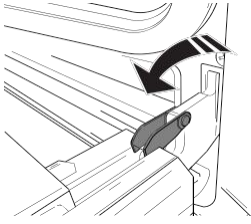


გთხოვთ გაითვალისწინოთ: თუ საჭიროა შეკეთება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს, რომელიც გარანტირებულად იყენებს ორიგინალურ სათადარიგო ნაწილებს და სწორედ ასრულებს შეკეთებას.

გთხოვთ მიმართოთ დაყოლილ საგარანტიო ფურცელს, გარანტიის შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად.

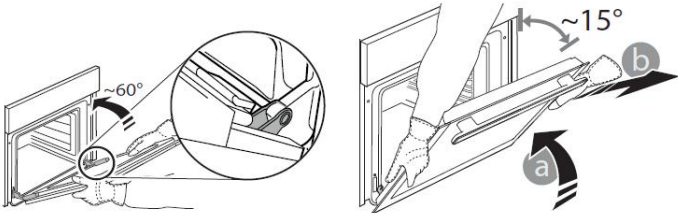
## კარების მოხსნა და დაყენება

**1.** კარის მოხსნელად, სრულად გააღეთ და ჩამოუშვით შემზღვეველები სრულ განბლოკვამდე.



**2.** დახურეთ კარი შესაძლებელ მაქსიმუმამდე. მყარად გეჭიროთ კარი ორივე ხელით - არ მოსჭიდოთ ხელი სახელურში.

უბრალოდ მოხსენით კარი დახურვის გაგრძელებით, ამავდროულად მისი ზევით აწევით (ა), სანამ არ განთავისუფლდება საკუთარი ჩასაჭიდიდან (ბ).



კარი დადეთ ერთ მხარეს, რბილ ზედაპირზე.

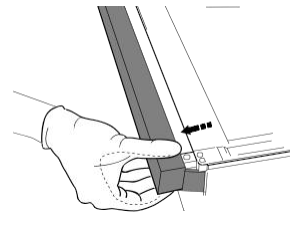
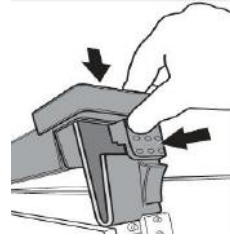
**3.** დააყენეთ კარი ღუმელისკენ მიჭერით, ანჯამების კაუჭების მათ ჩასაჯდომ ადგილებთან გასწორებით და ზედა ნაწილის ჩამაგრებით.

**4.** აუშვით კარი და შემდეგ გამოხსენით სრულად. აუშვით დამჭერები მათ საწყის პოზიციაზე: დარწმუნდით, რომ მათ სრულად უშვებთ.

**5.** სცადეთ კარის დახურვა და შეამოწმეთ რათა დარწმუნდეთ, რომ ემთხვევა მართვის პანელს. თუ არ ემთხვევა, გაიმეორეთ ჩამოთვლილი ნაბიჯები..

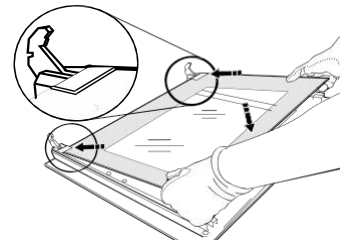
## დააჭირეთ გასუფთავებას – შუშის გაწმენდა

**1.** კარის მოხსნის და მისი რბილ ზედაპირზე სახელურით ქვევით დადების შემდეგ, ერთდროულად დააჭირეთ ორივე მომჭერს და მოხსენით კარის ზედა მონაკვეთი, თქვენსკენ მოქაჩვით.



**2.** ასწიეთ და ძლიერად მოჰკიდეთ შიდა შუშა ორივე ხელით, მოხსენით და დადეთ რბილ ზედაპირზე გასუფთავებამდე.

**3.** როდესაც კარის შიდა შუშას ცვლით ჩასვით შუშის პანელი სწორედ ისე, რომ დაწერილი ტექსტი პანელზე არ იყოს შეტრიალებული და შესაძლებელი იყოს ადვილად წაკითხვა.



**4.** დააყენეთ ზედა მონაკვეთი: წკაპუნთ მიუთითებს სწორ პოზიციაზე. დარწმუნდით, რომ შემამჭიდროებლები ჩაკეტილია კარის დაყენებამდე.

## ღუმელის გაწმენდა ორთქლით

გაწმენდის მოცემული მეთოდი რეკომენდირებულია განსაკუთრებით ცხიმის ხორცის მომზადების შემდეგ (შეწვის).


გაწმენდის მოცემული პროცესი საშუალებას იძლევა აადვილებს ღუმელის კედლებიდან დაბინძურების გასუფთავებას ორთქლის წარმოქმნის გზით, რომელიც იქმნება ღუმელს შიგნით, ადვილი გაწმენდისთვის.

!მნიშვნელოვანია! ორთქლით გაწმენდის დაწყებამდე:

-საკვების ნარჩენები და სითხე მოაშორეთ ღუმელის ძირიდან.

- მოაშორეთ ღუმელის ნებისმიერი აქსესუარი (გისოსები და ქვესადგამები). შეასრულეთ ზემოაღნიშნული ოპერაციები შემდეგი პროცედურების შესაბამისად:

1. ჩაასხით 300მლ წყალი ღუმელის პოდნოსში, მოათავსეთ ქვედა თაროზე. მოდელში სადაც წვეთოვანი არ არის, გამოიყენეთ ცხობის ფურცელი და მოათავსეთ ის გრილზე ქვედა თაროზე;

2. მონიშნეთ ღუმელის ფუნქცია  ღუმელის ძირი და ტემპერატურა განსაზღვრეთ 90 ° C;

3. ღუმელში შეინახეთ 35 წუთით;

4. გამორთეთ ღუმელი;

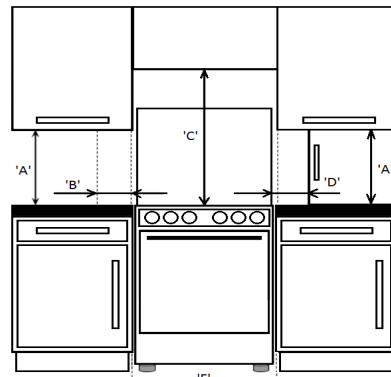
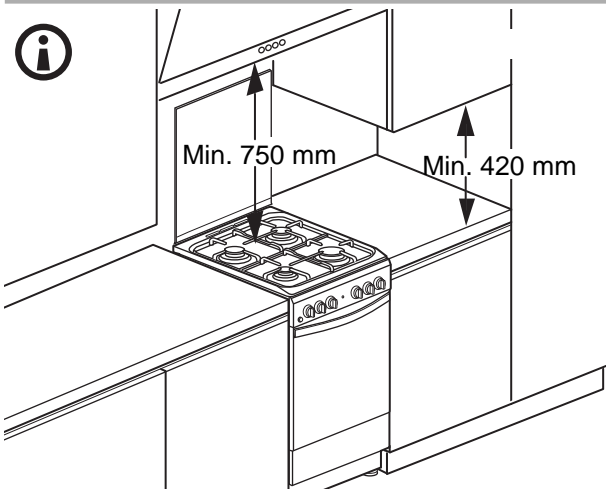
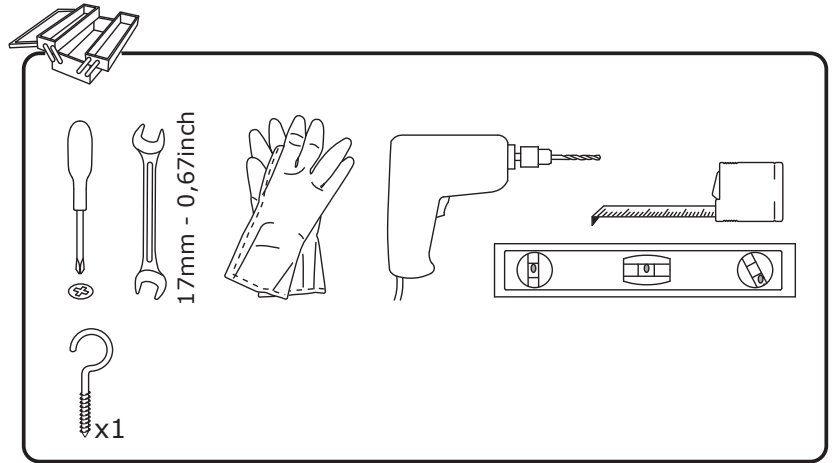
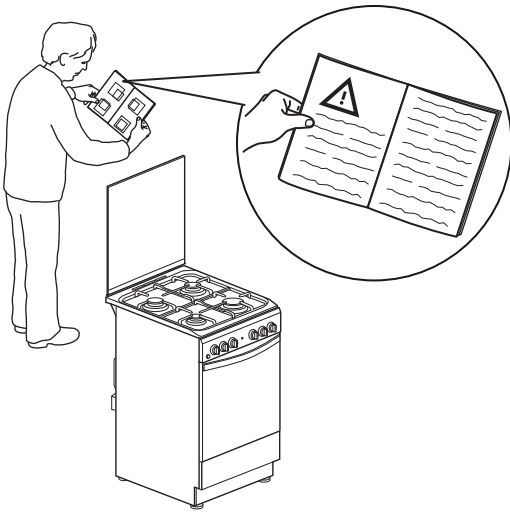
5. ღუმელის გაგრილების შემდეგ თქვენ შეგიძლიათ კარის გამოხსნა გაწმენდის დასასრულებლად წყლით და სველი ტილოთი;

6. ამოწმინდეთ ნებისმიერი წყლის ნარჩენი მოცულობიდან გაწმენდის დასრულების შემდეგ

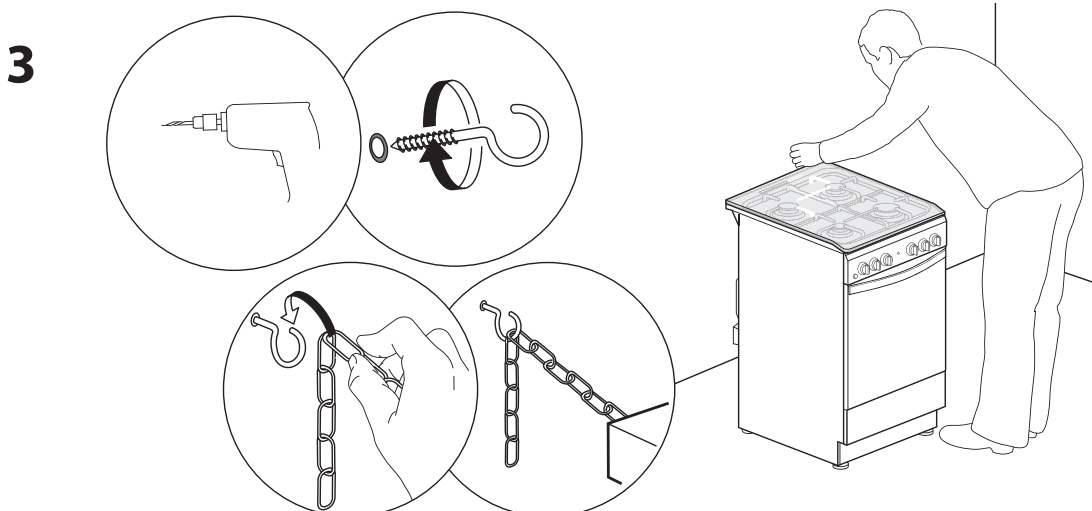
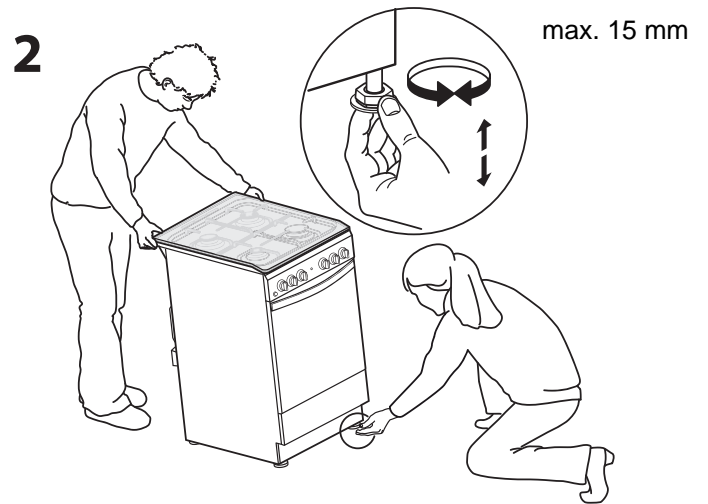
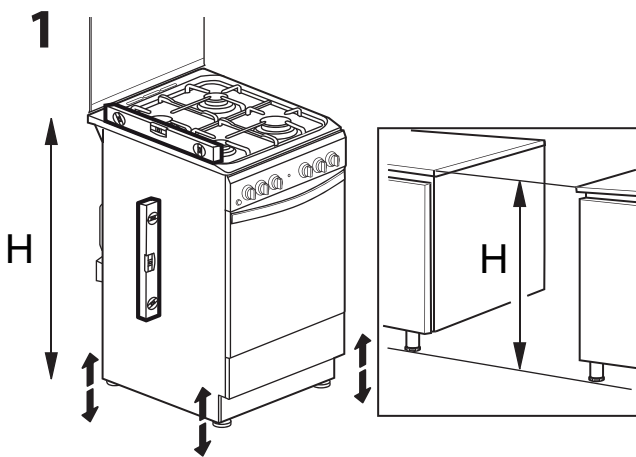
როდესაც ორთქლით –გაწმენდა დასრულებულია, განსაკუთრებით ცხიმის საკვების ცხობის შემდეგ, ან როდესაც რთულია ცხიმის მოშორება, თქვენ დაგჭირდებათ გაწმენდის დასრულება ტრადიციული ხერხით, რომელიც აღწერილია წინა აბზაცში.

! წმენდა შეასრულეთ მხოლოდ ცივ ღუმელში!

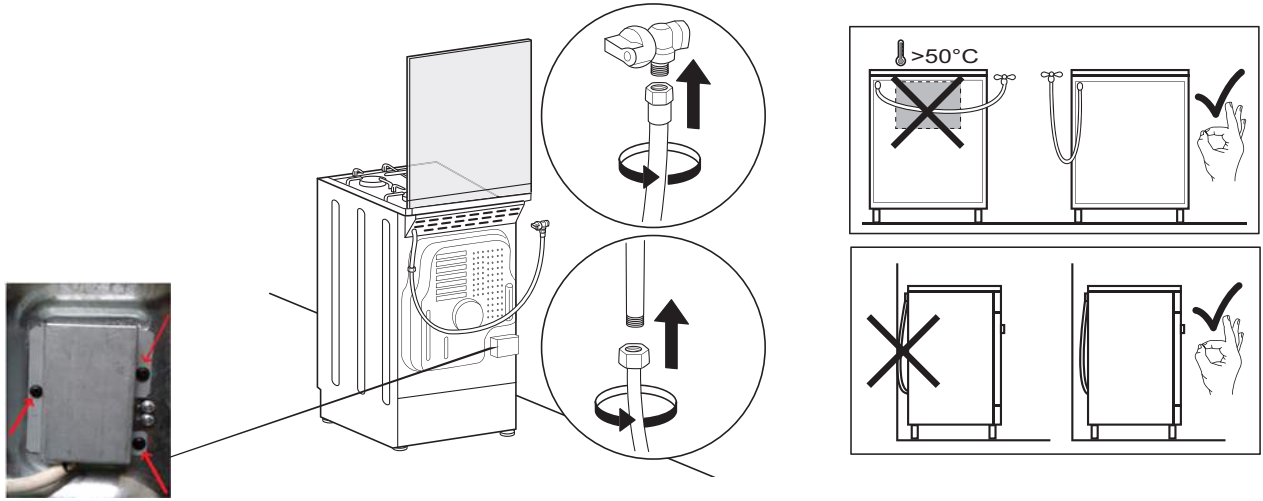




'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	500mm Min



# 4



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

# 5

