**RO** Română

Instrucțiuni de folosire  
ARAGĂZI ȚUPTOR  
Sumar

Instrucțiuni privind siguranța GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ	2
Instalare	16 55

**CZ** Český

Návod k použití  
VARÍČ A TROUBA

## Obsah

Bezpečnostní instrukce	9
PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ	35
Instalace	55

**HU**

Használati útmutató  
tűzhely és a sütő  
Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	5
MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	26
Üzembe helyezés	55

**SK** Slovečina

Návod na obsluhu  
SPORÁK A RÚRA

## Obsah

Bezpečnostné pokyny	12
PŘÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE	45
Inštalácia	55

# RO

## INSTRUCȚIUNI 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.

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

## RACORDAREA LA GAZ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

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

corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

## INSTALAREA

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

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

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați 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 încăperea 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 uşii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

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

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


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

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

### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**

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

### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

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

### **RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI**

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

### **DECLARAȚII DE CONFORMITATE**

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

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

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

**HU**

## **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**

### **OLVASSA EL ÉS TARTSA BE**

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

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

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

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

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

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

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

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

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

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

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

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

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



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

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

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

### **RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT**

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

⚠ Ezt a készüléket háztartási illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban;

tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **GÁZCSATLAKOZÁS**

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

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

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

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

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

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

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

⚠ A gáz csatlakoztatásához kizárólag rugalmas vagy merev fémcsövet használjon!

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (réz vagy acél): A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás

ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

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

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

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

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

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

#### **KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA**

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

#### **ÜZEMBE HELYEZÉS**

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

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

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy

cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

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

⚠ Használjon az utasításokban megadott gáznyomáshoz megfelelő nyomásszabályzót.

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

⚠ Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m<sup>3</sup>/h-nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm<sup>2</sup> belső átmérőjű csövön keresztül; a nyílást úgy kell kialakítani, hogy ne tömődhessen el.


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


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


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

A szellőző- és hőkivezető nyílásokat soha ne fedje le.

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


 Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.


 ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket színtezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.


 VIGYÁZAT! Annak érdekében, hogy a készülék nehegy lebillenjen az aljzatról, a mellékelt láncsal a falhoz kell rögzíteni. Kövesse a felszerelési utasításokat.


## ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK


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


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


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

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


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


 Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.


 Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálathoz.


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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS


 VIGYÁZAT! Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

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


 Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

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


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

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

## A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

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

## A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentációban látható  szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőponton kell leadni.

## ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

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

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

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



# CZ

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

⚠ Tyto pokyny platí v případě, pokud je na spotřebiči uveden symbol země. Pokud takový symbol na přístroji není, 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: ponechte 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. Buďte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru. Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevřete dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru.

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

### SCHVÁLENÉ POUŽITÍ

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

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

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

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

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

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

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

Plamen hořáku by neměl přesahovat okraj nádoby.

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

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

V případě instalace digestoře nad horní panel sporáku naleznete údaje o správné vzdálenosti digestoře od panelu sporáku v návodu k digestoři. Malé děti by se při manipulaci s ochrannými gumovými nožičkami na mřížkách mohly udusit. Po odstranění mřížek se prosím ujistěte, že všechny patky jsou správně nasazeny.

## **PŘIPOJENÍ PLYNU**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem.

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

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

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

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

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

## **PŘIZPŮBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV**

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

## **INSTALACE**

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

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

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

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

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

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

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

**⚠** Místnost musí rovněž umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, neboť je zapotřebí k normálnímu průběhu spalování. Průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 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 nepřímou, tj. z přilehlých místností vybavených vzduchovými cirkulačními trubkami, jak je popsáno výše. Nesmí se však jednat o prostory, jako jsou společenské místnosti, ložnice nebo místnosti, které představují nebezpečí požáru.

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

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

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

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrenový podstavec spotřebiče.

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**


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

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


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

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


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

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

### **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

Obal je z 100% recyklovateľného materiálu a je označen recyklačným znakom . Jednotlivé časti obalového materiálu preto zlikvidujte oddelene podľa platných miestnych predpisů upravujúcich nakládání s odpadmi.

### **LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

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

### **RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

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


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


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


# SK

## **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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


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

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

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

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

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

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

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

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

### **POVOLENÉ POUŽÍVANIE**

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

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, 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 kastróly alebo keramické hrnce. Rozptylovače plameňa vo forme kovovej mriežky alebo iné. Použitie dvoch horákov súčasne pre jednu oválnu nádobu (napr. na prípravu ryby).

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

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

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

### **PLYNOVÁ PRÍPOJKA**

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

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

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

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

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

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

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

⚠ Na plynovú prípojku použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúrku.

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

⚠ Pripojenie ohybnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez kolien k závitovému pripojeniu: Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit. Potrubia musia byť nainštalované tak, aby pri úplnom natihnutí 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 príivodom plynu, ktorý chcete použiť. Ak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie iným typom plynu“.

⚠ Po pripojení k príivodu 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 ocelevej hadice v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi.

### **PRISPÔBENIE 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 poškrabať 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 DOMÁCICH 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.

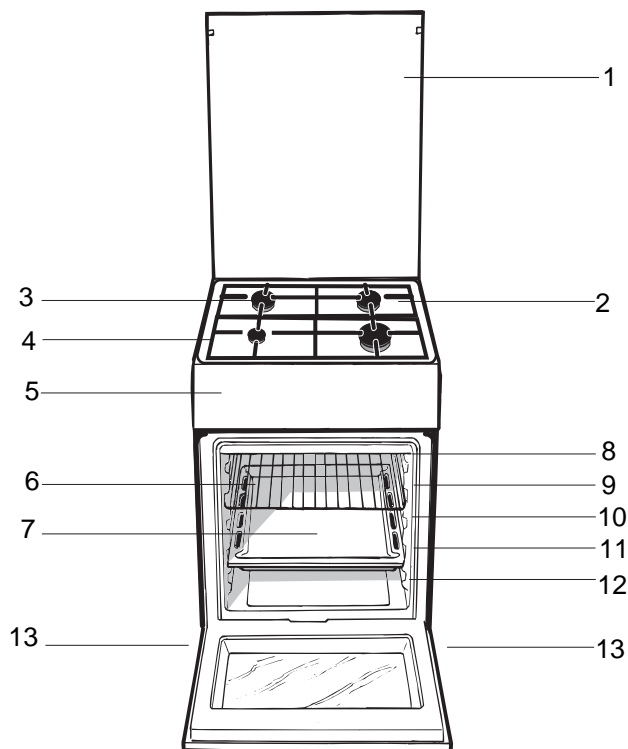
Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

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

# RO GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

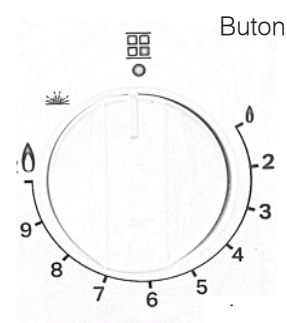
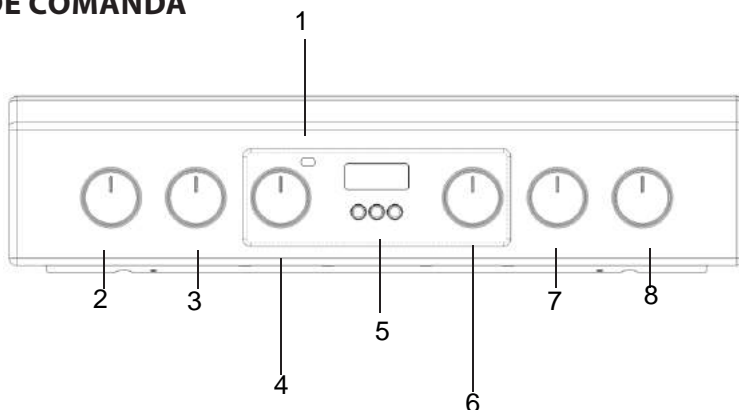
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## 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

## PANOU DE COMANDĂ



1. Indicator TERMOSTAT
2. Butoane comandi ochiuri aragaz
3. Butoane comandi ochiuri aragaz
4. Buton TERMOSTAT
5. Programator electronic
6. Buton PROGRAME
7. Butoane comandi ochiuri aragaz
8. Butoane comandi ochiuri aragaz

1		Ideal pentru reducerea sosului.
2		Ideal pentru gătitul ușor (e.g.: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (apă, vin, supă, lapte).
3		Ideal pentru fierberea înăbușită, preparare (pentru o lungă perioadă de timp) și îngroșare. Obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
4		Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea.
5		Preparare la flacără iute (escalopuri, fileuri de pește, ouă prăjite).
6		Rumenire (alimente prăjite, fripturi).
7		Ideal pentru prăjirea alimentelor puternic congelate, aducerea rapidă a lichidelor la punctul de fierbere
8		Ideal pentru prepararea la grill și călire.
9		Ideal pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
10		Intensificare



## Sfaturi de instalare

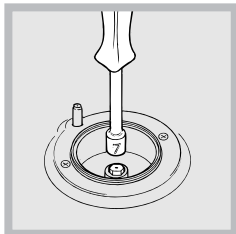
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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

#### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

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



Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

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

constantă;

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

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

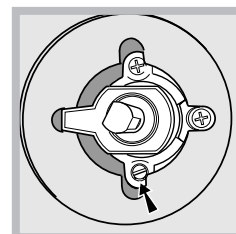
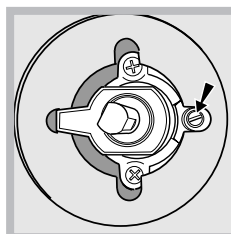
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.



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

### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

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



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

RO

## Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat		Gaz natural			
		Nominală	Redusă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Presiuni de alimentare	Minimum (mbar)					20	20	17	
	Nominal (mbar)					30	30	20	
	Maximum (mbar)					35	35	25	

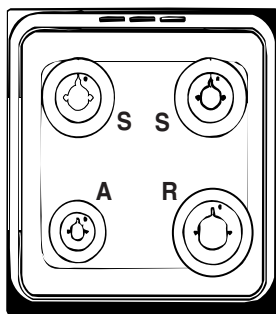
\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

\*\* 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 

# Pornire și utilizare

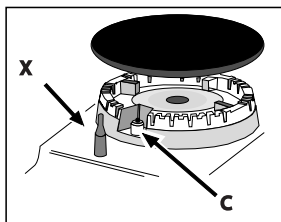
## Utilizarea aragazului

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

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

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la ●.

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

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

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

### Utilizarea cuptorului

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


Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul. Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

### Indicator luminos al TERMOSTATULUI

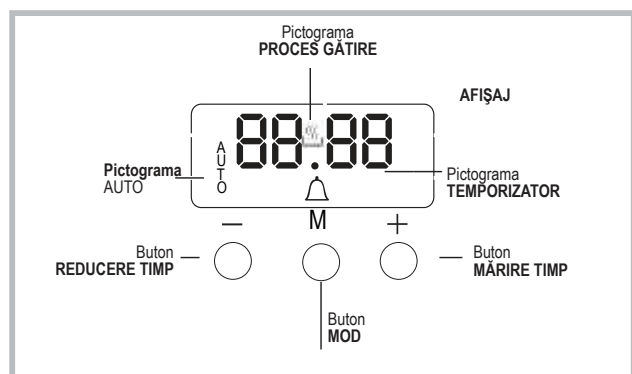
Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se oprește alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

### Becul cuptorului

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

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

# Funcționarea ceasului/ temporizatorului



## Setarea ceasului

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIȘAJ vor începe să clipească.

1. Apăsați și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan. Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

## Schimbarea frecvenței alarme

Frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

## Setarea temporizatorului

Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cuptorul; este folosită doar pentru a activa alarma atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

1. Apăsați butonul de mai multe ori până când pictograma și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarma.

## Programarea gătitului

Un mod de gătire trebuie selectat înainte de programare.

## Programarea duratei de gătit

1. Apăsați butonul de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIȘAJ încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
4. Atunci când timpul setat a trecut și cuptorul a oprit procesul de gătit, veți auzi o alarmă sunând. Apăsați orice buton pentru a opri alarma.
  - De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

## Setarea timpului final pentru modul de gătit

1. Urmați pașii de la 1 la 3 pentru a seta durata așa cum se detaliază mai sus.
2. Apoi, apăsați butonul până când textul END (FINAL) de pe afișaj începe să clipească.
3. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta timpul final de gătit; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de gătit începe, simbolul este vizibil pe afișaj.
5. Atunci când timpul stabilit a trecut, cuptorul va opri procesul de gătit și alarma va suna. Apăsați orice buton pentru a o opri. Programarea a fost setată atunci când pictograma **AUTO** este iluminată.
  - De exemplu: Este ora 9:00 A.M. și o durată de 1 oră a fost programată. 12:30 este programată ca oră de final. Programul va începe automat la ora 11:30 A.M.






## Anularea unui program






Pentru a anula un program:

- apăsați butonul până când pictograma care corespunde setării pe care doriți să o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsați butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsați și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

## Moduri de gătire

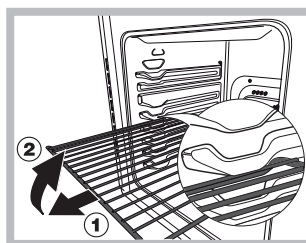
Toate modurile de gătire au o temperatură implicită de gătit care poate fi ajustată manual la o valoare între 40°C și 250°C după dorință.

Moduri de	Funcție	Descriere
	<b>MOD CONVECȚIE</b>	Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. La această setare, elementele de încălzire de sus și de se activează. Acesta este un tip de cuptor clasic, tradițional, care a fost perfecționat, cu o distribuție excepțională a căldurii și cu un consum de energie redus. Cuptorul cu convecție este încă neegalat când vine vorba de gătit feluri de mâncare făcute din mai multe ingrediente, ex. varză cu coaste, cod în stil spaniol, batog uscat gătit ca la Ancona, vițel fraged cu orez etc. Se obțin rezultate extraordinare atunci când preparați feluri de mâncare pe bază de vițel sau vită (carne înăbușită, tocană, gulaș, vânat, șuncă etc.) care trebuie să fie găsite încet și necesită marinare sau adăugarea unui lichid. Rămâne însă cel mai bun sistem pentru coacerea de torturi precum și pentru fructe și feluri de mâncare la caserolă. În modul de gătire prin convecție, folosiți doar o tigaie sau câte un raft odată, altfel, distribuția căldurii va fi inegală. Folosind diferitele înălțimi de raft disponibile, puteți echilibra cantitatea de căldură dintre partea de sus și jos a cuptorului. Alegeți dintre mai multe înălțimi
	<b>MODUL COACERE</b>	Temperatura: orice temperatură între 50°C și Max. Elementul de încălzire din spate și ventilatorul se activează, garantând o distribuție uniformă a căldurii în tot cuptorul. Acest mod este ideal pentru coacerea și gătitul felurilor de mâncare delicate - mai ales torturi care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tartine pe 3 rafturi odată. Iată câteva exemple: choux a la creme, biscuiți dulci și gustoși, prăjituri savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc.....
	<b>MODUL PIZZA</b>	Elementele de încălzire circulare și elementele din partea de jos a cuptorului sunt aprinse și ventilatorul este activat. Această combinație încălzește cuptorul rapid producând o cantitate considerabilă de căldură, mai ales din elementul de jos. Dacă vedeți mai mult de un raft odată, schimbați poziția vaselor la jumătatea procesului de gătit.
	<b>MOD ASISTAT DE VENTILATOR</b>	Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. Elementele de încălzire, precum și ventilatorul, se vor aprinde. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Cu acest mod, puteți găti diverse feluri simultan, atât timp cât temperaturile lor de gătit sunt aceleași. Maximum 2 rafturi pot fi folosite simultan, urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată: "Gătirea pe mai multe rafturi". Acest mod asistat de ventilator este recomandat mai ales pentru feluri de mâncare care necesită gratinare sau pentru cele care necesită timp de gătit prelungite, ca de exemplu: lazane, paste, pui fript și cartofi etc... Mai mult, distribuția excelentă a căldurii face imposibilă folosirea temperaturilor mai joase atunci când gătiți fripturi. Acest lucru duce la o pierdere mai mică a sucurilor, la o carne mai fragedă și la scăderea pierderilor de greutate a fripturii. Modul asistat de ventilator este adecvat mai ales gătirii de pește, care poate fi pregătit cu adăugarea unei cantități limitate de condimente, carnea păstrându-și astfel savoarea și aspectul. Deserturi: modul asistat de ventilator este de asemenea perfect pentru gătitul de torturi cu drojdie. Mai mult, acest mod poate fi utilizat pentru a dezgheța rapid carne albă și roșie și pâine setând temperatura la 80 °C. Pentru a dezgheța mai multe alimente delicate, setați termostatul la 60°C sau folosiți numai funcția de circulație a aerului rece setând termostatul la 0°C.
	<b>MOD CUPTOR SUPERIOR</b>	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 antricate). Acest mod de gătit 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.

	<b>MODUL DUBLU GRĂȚAR</b>	Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare vor fi activate. 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.
	<b>MOD DUBLU GRĂȚAR ASISTAT DE VENTILATOR</b>	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 gătitul rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare. Modurile de gătit GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă. Atunci când folosiți modurile de gătit GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătitului (grăsime și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătit DUBLU GRĂȚAR ASISTAT DE VENTILATOR, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătitului (grăsime și/sau untură).
	<b>DECONGELAREA</b>	Ventilatorul din partea inferioară a cuptorului antrenează aerul de la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru decongelarea tuturor tipurilor de alimente, însă în special pentru tipurile delicate de alimente care nu necesită încălzire, de exemplu: torturi de înghețată, deserturi cu frișcă, șarlotte, torturi cu fructe. Utilizând ventilatorul, intervalul de dezghețare este redus aproximativ la jumătate. În cazul cărnii, peștelui și pâinii, este posibilă accelerarea procesului prin utilizarea modului „multi-cooking” și setarea temperaturii la 80° - 100°C.
	<b>MODUL INFERIOR</b>	Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfecționarea gătitului de feluri de mâncare (în tăvi de copt) care sunt deja gătită pe suprafață, dar necesită și gătit în centru sau pentru deserturi cu un strat de fructe sau gem, care necesită doar o colorare moderată la suprafață. A se nota că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime în interiorul cuptorului (250°C) și nu este recomandat ca felurile de mâncare să fie gătită folosind această setare, cu excepția cazului în care coaceți torturi (care trebuie coapte la o temperatură de 180°C sau mai mult).
	Modul <b>PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ</b>	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

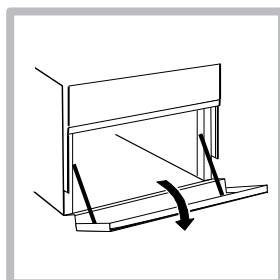


**ATENȚIE!**Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).

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


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 accesorii 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;

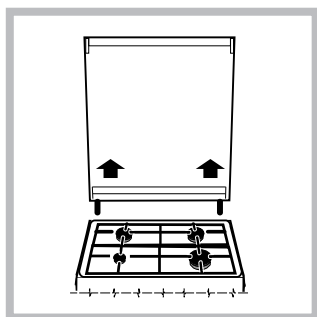
## Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

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

## Decuplarea electrică

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

### Capacul



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

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

### Controlați garniturile cuptorului.

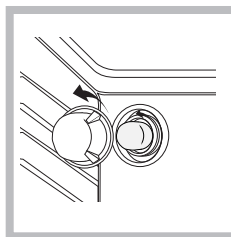
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## 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.

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

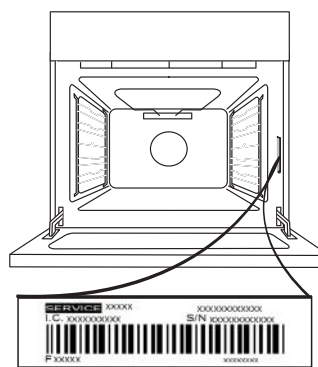
### Comunicați:

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

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

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

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



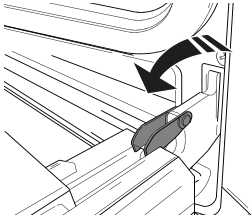
Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

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

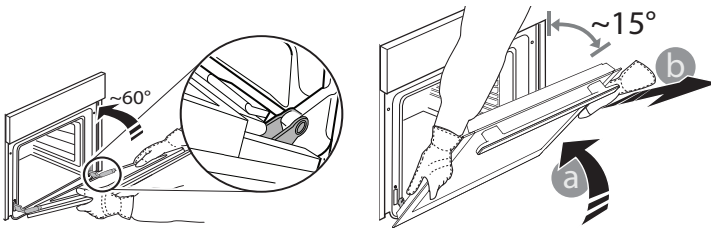


## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

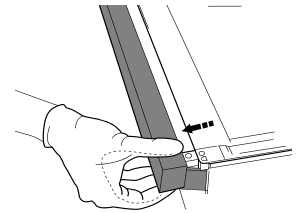
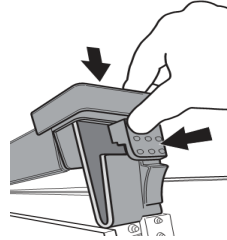
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

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

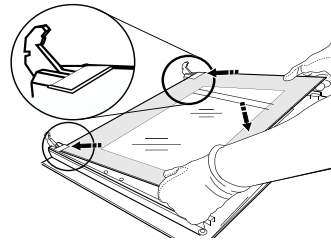
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

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



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

## Curățarea cu aburi a cuptorului

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

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

! Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

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

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

Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

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

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

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

4. opriți cuptorul;

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

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

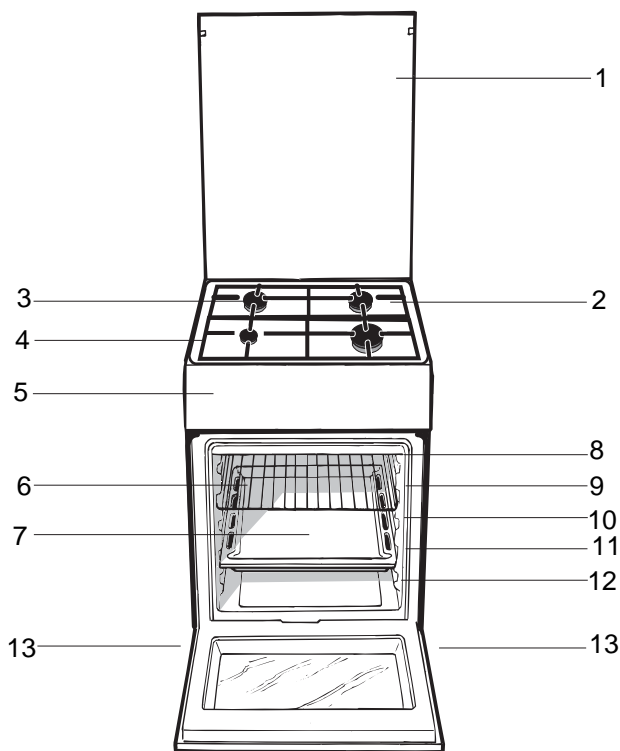
La efectuarea curățării cu aburi, mai ales după prepararea alimentelor grase sau atunci când grăsimea este dificil de îndepărtat, poate fi necesar să efectuați curățarea utilizând metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior.

Efectuați curățarea numai cu cuptorul rece!

# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

## TERMÉKLEÍRÁS

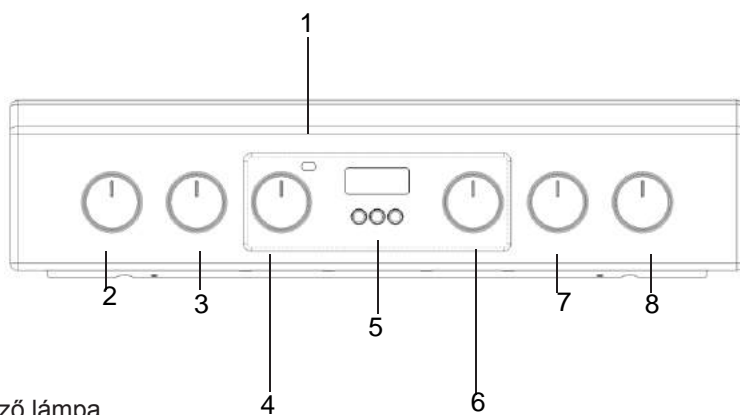


- 1. Ha felmelegedik
- 2. Zsíralfogó borítólapp
- 3. Gáz égő
- 4. Edénytartó rács
- 5. Kapcsoló tábla
- 6. Sütő rács
- 7. Serpenyő vagy sütőtepsi

### TÁLCASÍNEK

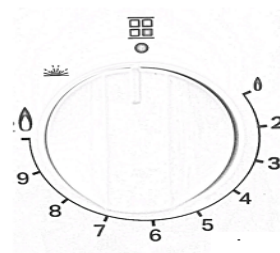
- 8. helyzet 5
- 9. helyzet 4
- 10. helyzet 3
- 11. helyzet 2
- 12. helyzet 1
- 13. Állítható lábacska vagy láb

## KEZELŐPANEL



- 1. Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- 2. Gázégő gyújtási
- 3. Gázégő gyújtási
- 4. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
- 5. Elektronikus sütés programozó
- 6. Választó gomb
- 7. Gázégő gyújtási
- 8. Gázégő gyújtási

Gomb



1		Ideális mártások besűritéséhez.
2		Ideális alacsony hőfokon főzéshez (pl. rizs, mártások, sülték, hal) folyadékokkal (víz, bor, húslé, tej).
3		Ideális pároláshoz, főzéshez (hosszabb időn keresztül) és sűritéshez. Tészta elkeveréséhez.
4		Ideális hirtelen sűtéshez, erős forrásban tartáshoz.
5		Nagy lángon sűtés (rántott hús, halfilé, tükörtojás).
6		Piritás (sűlték, steakek).
7		Ideális mélyhűtött termékek sűtéséhez és folyadékok gyors felforralásához
8		Ideális grillezéshez és a sűtés megkezdéséhez.
9		Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főzőlevek gyors felfőzéséhez.
10		Gyorsforralás

## Beszereelési javaslatok

### Átállítás más gáztípusra

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

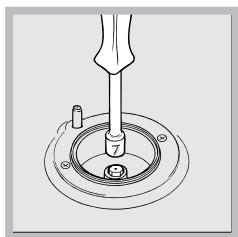
#### A fozolap átállítása

A fozolapon található gázégok fúvókáinak cseréje:

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

A fozolapon található gázégok takarékfokozatának beállítása:

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



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



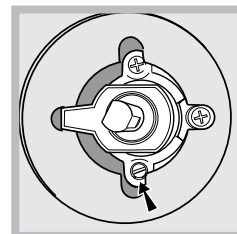
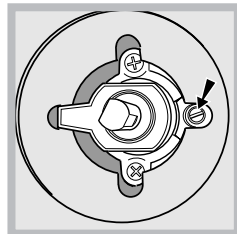
A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelelet.

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

A fozolap gázégoi nem igénylik a primer levego beszaályozását.

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

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



## A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

1. Táblázat				G 20			G25.1			G 30		
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.40	324	135	3.00	335	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	108	1.90	212	69	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	78	1.15	109	79	1.00	112	50	1.00	73
Hálózati nyomás		Nom. (mbar)			25			25			30	
		Min. (mbar)			20			20			25	
		Max (mbar)			30			30			35	

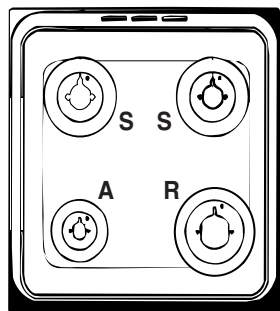
\* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz



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

P.C.S. G25.1 32,51 MJ/m<sup>3</sup>

\*\*\* bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg

föld áz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



ADATTÁBLÁZAT	
<b>Égőfejek</b>	A billenőajtó belső oldalán vagy a kihúzott ételmelegítő fiók helyén belül a bal oldali falon található adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható.
<b>A hálózati áram feszültsége és frekvenciája</b>	Lásd az adattáblán.
<b>ENERGIAOSZTÁLY</b>	50304 szabvány az energiafogyasztás mérési módszereiről Természetes hőáramlás – melegítő funkció: hagyományos;  Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció: 

Adattáblán, helyezkedik el a fedelet, vagy, miután a Sütőtér indult, a bal oldali falon a sütőbe.

# Beindítás és használat

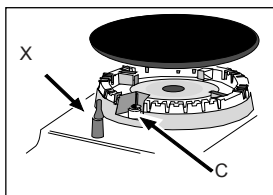
## A fozolap használata

### Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGO tekerogombjainál a gombhoz tartozó gázégot tele kör jelzi.

A fozolap tetszőleges gázégojének meggyújtása:

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



Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással\* (C) (lásd az ábrát), nyomja meg az ÉGŐ gombot és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a takaréék felé, amíg a gázégo ki nem gyullad.

Előfordulhat, hogy a gázégo kialszik, ha a gombot elengedi.

Ilyenkor ismétlje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerogombot hosszabb ideig tartja benyomva!

Ha a készülék rendelkezik égésbiztosítóval (X), akkor nyomja le és tartsa lenyomva a GÁZÉGO gombot kb. 3-7 másodpercig, hogy a láng égve maradjon és aztán aktiválja az égésbiztosítót.

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

Ha a készülék rendelkezik égésbiztosítóval, akkor nyomja le és tartsa lenyomva a GÁZÉGO gombot kb. 2-3 másodpercig, hogy a láng égve maradjon és aztán aktiválja az égésbiztosítót.

A gázégo kikapcsolásához csavarja a tekerogombot ütközésig a 0 állásig.

### A gázégo használataival kapcsolatos praktikus tanácsok

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

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

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

## A süto használata

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

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

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

Sütés alatt a következőket mindig megteheti:

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

A sütoedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

### HOFOKSZABÁLYOZÓ ellenorzo lámpa

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











### A süto megvilágítása

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

## Sütési programok

Mindegyik programhoz beállítható egy hőmérséklet 60°C és a maximális érték között, kivéve:

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

režim varenie	funkcie	popis
	<b>HAGYOMÁNYOS SÜTÉS</b> program	A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten sűt, a hőeloszlás nem megfelelő.
	<b>SÜTEMÉNYSÜTÉS</b> program	Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sűtést igénylő ételek (például kelt tészták) sűtéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.
	<b>PIZZASÜTÉS</b> program	Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sűtő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sűtésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!
	<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b> program	Valamennyi fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös) és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sűtőben állandó, a levegő egyenletesen sűti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.
	<b>FELSŐ SÜTÉS PROGRAM</b>	Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között. Bekapcsol a felső fűtőszál. Ez a sűtési mód használható utósűtésre.
	<b>DÚPLA GRILL</b> sűtési mód	Hőmérséklet: Max. Ez a nagyméretű grill teljesen új kivitelezésű, a sűtési hatékonyság 50%-os növekedésével. A dupla grill kiküszöböli a sűtő sarkainál lévő nem fűtött levegőt. Ennek a sűtési módnak a használatával az élelmiszereket egyenletesen piríthatja meg.
	<b>CSŐBEN SÜTÉS</b> mód	A felső fűtőelem, a ventilátor és a forgónyárs (típustól függően) bekapcsolnak. A funkciók ezen kombinációja növeli a fűtő elem hőszugárzás hatékonyságát a levegő cirkuláció következtében a sűtő minden részében egyenletes a hőmérséklet alakul ki. Ez segít megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen, azt azonban lehetővé teszi, hogy a hő behatoljon az ételbe. A GRILL, DÚPLA GRILL üzemmódokat mindig csukott sűtő ajtóval végezze!
	<b>KIOLVASZTÁS</b> mód	A sűtő alján elhelyezett ventilátor lehetővé teszi, hogy szobahőmérsékletű levegő keringjen az étel körül. Ez ajánlott minden fajta étel kiolvasztásához, de elsősorban olyan különleges ételtípusok esetén, melyekhez nem szükséges magasabb hőmérséklet, mint például: jégkrémes sűtemények, krémes vagy habos deszertek, gyümölcsös sűtemén a kiolvasztási idő kb. a felére csökken. Húsok és kenyére esetében a folyamat felgyorsítható a "mulit-cooking" mód használatával és a hőmérséklet 80°-100°C közötti beállításával.
	<b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b> üzemmód	A sűtő gyors előmelegítése. Étél behelyezése előtt a sűtőbe várja meg az előmelegítés végét, majd válassza ki a kívánt sűtő funkciót.
	<b>REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA)</b>	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.

# Sütési javaslatok táblázata

RECEPT	SÜTÉSI FUNKCIÓ	SÜTÉSI SZINT (lentől felfelé)	HÖMÉRSEKLET (°C)	IDŐ (perc)
Piskóta	Hő	2	160-190	30-60
	Légkeveréses	2-4	160-180	30-55
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	Hő	3	180-200	50-100
	Légkeveréses	2-4	160-190	40-90
Aprósütemények	Hő	3	160-180	20-45
	Légkeveréses	1-3-5	140-150	30-45
Kisebb sütemények	Hő	3	160-180	20-45
	Légkeveréses	1-3-5	150-160	30-45
Pizza	Hő	3	230-250	10-25
	Légkeveréses	2-4	190-210	15-30
Kolbász / sertésborda / húspogácsa	Roston sütés	4	MAX	15-30
Quiche lorraine	Hő	3	180-200	50-70
Quiche lorraine	Légkeveréses	2-4	170-190	60-80
Pirítós	Roston sütés	5	MAX	Előmelegítés 5' Sütés 2,5'
Lasagna	Hő	2	170-190	40-60
Csirke	Hő	2	200-230	50-90
	Turbósütés	3	200-220	55-70
Marha	Hő	2	190-200	70-110
	Légkeveréses	2	180-190	80-120
Borjú	Hő	2	190-200	70-110
	Légkeveréses	2	180-190	80-120
Hal	Hő	2	170-190	30-50
	Roston sütés	4	200	20-30
Töltött zöldség	Légkeveréses	2	180-200	50-70

## Egyidejű sütés több szinten

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

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

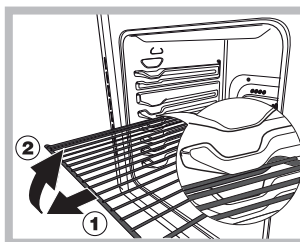
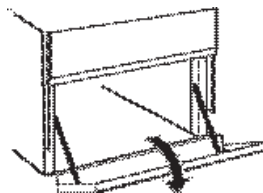
## Alsó tárolótér

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

## Alsó rekesz

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

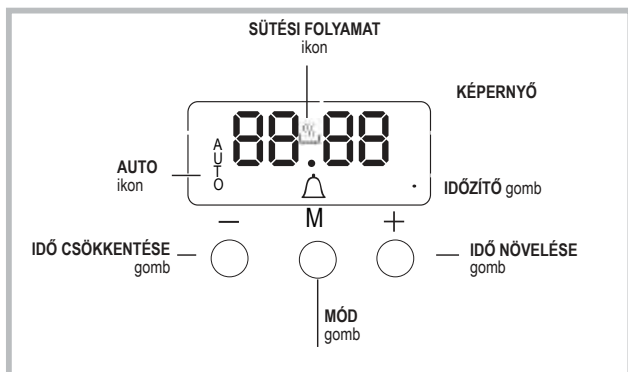
A rekesz (ha van) belső felülete felforrósodhat. Ezért ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő alsó rekeszébe.



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

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előlő oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

# Az óra/perc emlékeztető beállítása



## Az óra beállítása

Bár az órát a sütő kikapcsolt, illetve bekapcsolt állapotában egyaránt be lehet állítani, ha a sütési ciklus vége előzetesen nem lett beprogramozva. A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után,

illetve áramkimaradást követően a 00 érték elkezd villogni a KIJELZŐN.

1. Nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat. Ekkor az óra és a percek közötti kettőspont villogni kezd.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be az időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.

## A berregő frekvenciájának a módosítása

1. Először nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat, majd nyomja meg az M gombot a berregő frekvenciájának módosításához való menü kiválasztásához. Ha a tonX felirat látható, akkor a berregő frekvenciája a "-" gomb ismételt megérintésével módosítható.

## A perc emlékeztető beállítása

Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs hatással a sütőre. Egyszerűen csak a berregőt aktiválja, amikor a beállított idő letelt.

1. Nyomja meg ismételten a M gombot, amíg a A ikon és a három számjegy el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a kívánt időt. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet. Ha még egyszer megnyomja a gombot, akkor a kijelzőn megjelenik a számláló. A visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

## A sütési mód beállítása

A sütés programozása csak azután lehetséges, hogy kiválasztott egy sütési programot.

## A főzési idő beprogramozása

1. Nyomja meg ismételten a M gombot, amíg a **AUTO** ikon és a DUR felirat el nem kezd villogni a kijelzőn.
2. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani az értéket.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg az iconXX megjelenik a kijelzőn.
4. Miután letelt az idő és a sütő befejezi a sütést, megszólal a hangjelzés. A hangjelzés elnémításához nyomjon le egy gombot.
  - Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

## A sütés végének beállítása egy sütési módhoz

1. Hajtja végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket.
2. Majd nyomogassa a M gombot addig, míg az END felirat a KIJELZŐN villogni nem kezd.
3. A "+" és a "-" gombok segítségével állítsa be a sütés végét. Ha a gombokat lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek és könnyebb kiválasztani a kívánt értéket.
4. Várjon 5 másodpercet és nyomja meg az M gombot még egyszer. Amikor elindul a sütési folyamat, a M szimbólum megjelenik a kijelzőn.
5. Miután letelt az idő, a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés. Az elnémításához nyomjon meg egy gombot. Amennyiben a **AUTO** szimbólum kigyullad, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült.
  - Például: 9:00 óra van és a sütés 1 óra időtartamra van beállítva. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

## Sütési beállítás törlése

Egy beállítás törléséhez tegye a következőt:

- nyomogassa a M gombot addig, míg a törölni kívánt beállítás szimbóluma és a számjegyek a kijelzőn villogni nem kezdenek. Nyomogassa a "-" gombot addig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 00:00 érték.
- Tartsa egyidejűleg lenyomva a "+" és a "-" gombokat. Így minden előzetesen kiválasztott beállítás törlődik, ideértve az időzítőt is.



# Karbantartás és ápolás

## Takarékosság és környezetvédelem

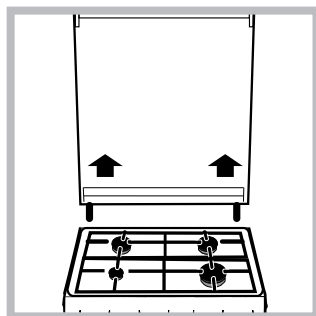
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazékat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

## Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

### A tete

Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást langyos vízzel kell elvégezni.



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

Ne hajtsa le a főzőlap

tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégo.

\* Csak néhány modellnél.

## A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

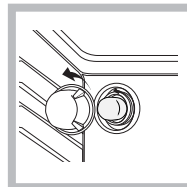
### A sütő tömítéseinek ellenőrzése

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

 [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) A sütő teljes műszaki leírása az energiahatékonysági besorolással együtt elolvasható és letölthető a honlapunkról: [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

## A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

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



2. Vegye ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt.

**Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.**

A készülék egy E energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

## Gázcsapok karbantartása

Idővel a csap eltömödhet, illetve kinyitása nehezzé válhat. Ebben az esetben cserélje le.

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

## Szerviz

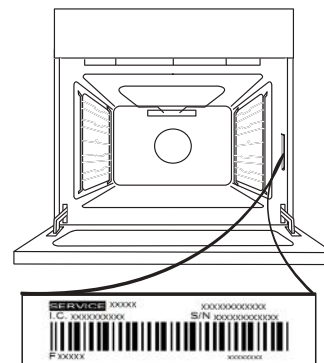
Adja meg:

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

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

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

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

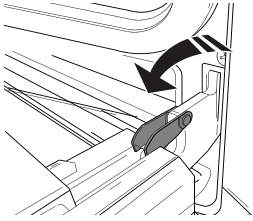


Ne feledje: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

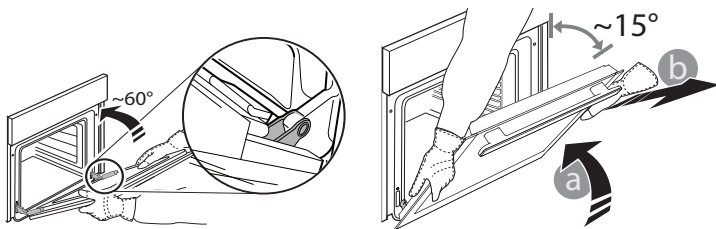
**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

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

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



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

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

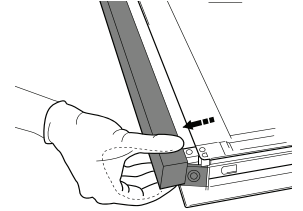
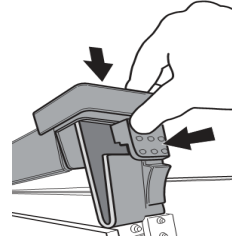
**4.** Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

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

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

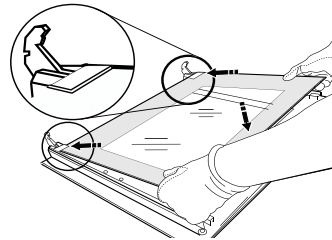
## TISZTÍTÁS EGY KATTINTÁSSAL – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

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



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

**3.** **Ö** üveगाज्ठो visszاسzereléskor helyezze be megfelelően az üveglapot úgy, hogy a lap **ALÁ** fordított szöveg ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.



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

## A sütő tisztítása gőzzel

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

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

Fontos! A gőzzel való tisztítás előtt:

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

A fenti műveleteket az alábbiak szerint végezze el:

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

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

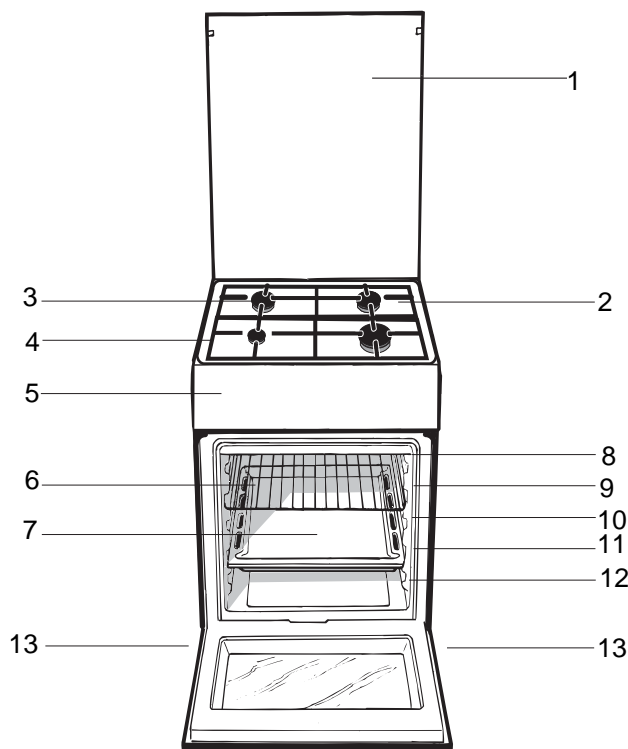
A tisztítást csak hideg sütőben végezze el!

# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



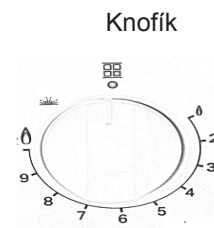
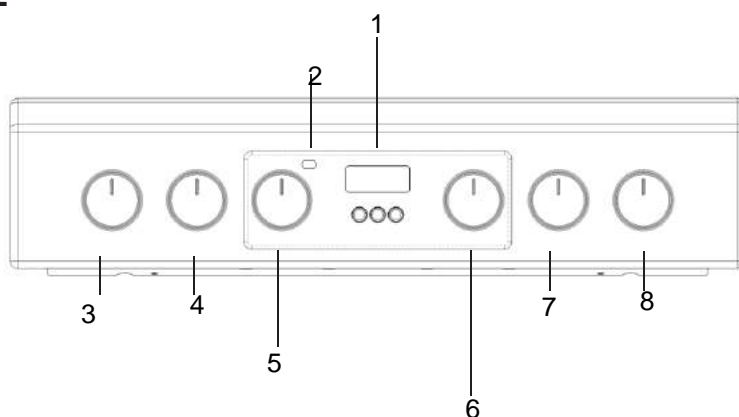
Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

## POPIS PRODUKTU



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

## OVLÁDACÍ PANEL



- 1. Elektronická programátor va
- 2. Kontrolka indikátoru termostatu
- 3. Ovládací knoflík plotny
- 4. Ovládací knoflík plotny
- 5. Knoflík termostatu
- 6. Knoflík časovače
- 7. Ovládací knoflík plotny
- 8. Ovládací knoflík plotny

1		Ideální pro snížení obsahu šťávy.
2		Ideální pro pozvolnou tepelnou úpravu (např.: rýže, omáčky, pečené maso, ryby) s tekutinami (vodou, vínem, vývarem, mlékem).
3		Ideální pro dušení, dlouhou tepelnou úpravu a zahušťování. Povaření těstovin s máslem.
4		Ideální pro rychlou tepelnou úpravu (sauté), udržování intenzivního varu.
5		Tepelná úprava na vysokém plameni (řízky, rybí filé, smažená vejce).
6		Zlátnutí/hnědnutí (pečená masa, steak).
7		Ideální pro smažení hluboce zmražených výrobků, k rychlému uvedení tekutin do varu
8		Ideální pro grilování a počáteční fázi tepelné úpravy.
9		Ideální pro rychlé zvýšení teploty potravin za účelem rychlého dosažení varu (pro vodu) nebo rychlé zahřátí tekutin používaných při vaření.
10		Zesilovač

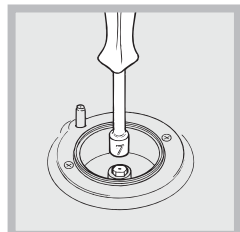
## Tipy k instalaci

### 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).



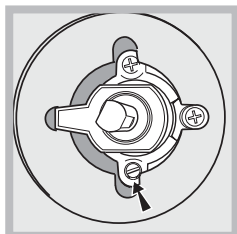
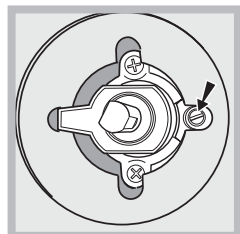
### Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

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

Serizování minimálního průtoku plynu v horácích varné desky:

1. Přetočte otočný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otočného ovladace a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dráku otočného ovladace seridte průtok až do dosažení pravidelného



malého plamene.

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

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

Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

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

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



Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.

## Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1				Zkapalněný plyn			Zemní plyn	
Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (p.c.s.*)		Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h		Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
		Jm.	Sníž.		***	**		
Rychlý (velký) (R)	100	3,00	0,7	87	218	214	128	286
Polorychlý (střední) (S)	75	1,90	0,4	69	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00	0,4	50	73	71	78	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

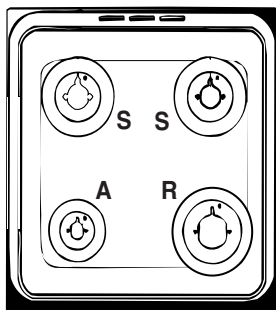
\*\* Propan výhřevnost P.C.S. = 50,37 MJ/kg.



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

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

### KATEGORIE SPOTŘEBIČE:

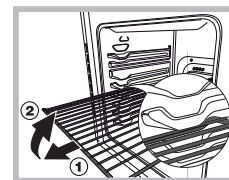
Cat. I|2H3B/P G30/G31- 30mbar/ G20- 20mbar



TECHNICKÉ	
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).






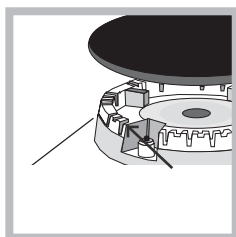
## Použití varné desky

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




Když je zařízení vybaveno elektronickým zapalováním\* (viz obrázek), stačí 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 ovladace zhasne. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a přidržte otočný ovladac stisknutý déle.

V případě náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a před opětovným 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 ovladace do polohy  odpovídající jeho zhasnutí.

### Praktické rady pro použití horáku

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

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

Pri identifikaci horáku se řiďte dle odvolávek na obrázku 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 půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypnete troubu, zavrete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby. Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

1. Zvolte požadovaný pečení program prostřednictvím otočného ovladace VOLBY PROGRAMU.
2. Otáčením otočného ovladace TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu.

Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (viz *Tabulka pečení v troubě*).

Behem pečení je stále možné:

- Menit pečení program prostřednictvím otočného ovladace VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostřednictvím otočného ovladace TERMOSTATU;
- prerušit pečení přetocněním otočného ovladace 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 CINNOSTI TROUBY

Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.

### Osvětlení trouby









Rozsvítí se přetocněním otočného ovladace volby PROGRAMU do libovolné polohy odlišné od „0“ a zůstane rozsvícena po celou dobu činnosti trouby. Volbou  prostřednictvím otočného ovladace 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:

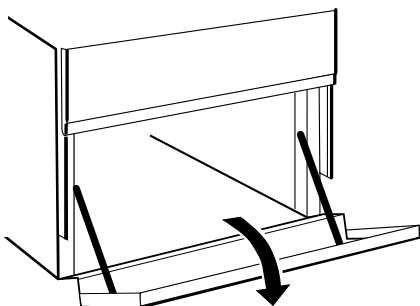
- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nastavit na **MAX úroveň**).
- **GRATINOVÁNÍ** (doporučeno: nepřekračovat 200°C).

režim vaření	funkce	popis
	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 rozptýlení 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.
	REŽIM VÍCENÁSOBNÉHO PEČENÍ	Zapnou se všechna topná tělesa (spodní, horní i kruhové) a začne pracovat ventilátor. Vzhledem k tomu, že je teplo konstantní po celé troubě, vzduch vaří potraviny jednotně. Současně používejte maximálně dva rošty.
	REŽIM HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA	Střední část horního topného tělesa pracuje. Vysoká a přímá teplota grilu je doporučena pro potraviny, které vyžadují vysokou teplotu povrchu (telecí a hovězí steaky, svíčková a roštěná). Tento způsob pečení používá omezené množství energie a je ideální pro grilování malých jídel. Pokrm umístěte do středu roštu. Pokud bude v rozích, nebude rovnoměrně uvařený. prováděny se zavřenými dvířkami.
	REŽIM DVOJITÝ GRIL	Teplota: Maximální. Plocha je rozsáhlejší než u běžného grilu a jeho inovativní design zaručuje rovněž o 50 % větší efektivitu a eliminuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, abyste docílili rovnoměrného zhnědnutí na povrchu potravin.
	REŽIM GRATINOVÁNÍ VENTILACE	Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je souč a ventilátor. Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření tělesa prostrů trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožní proniknout přímo do potraviny.
	ROZMRAZOVACÍ REŽIM	Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporuč 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 pe a nastavením teploty na 80° - 100°C.


	Režim <b>RYCHLÝ PŘEDEHŘEV</b>	Pro rychlý přehřev trouby. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze přehřevu a poté zvolte požadovanou funkci vaření.
	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.

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

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



### Pečení na více než jednom roštu

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

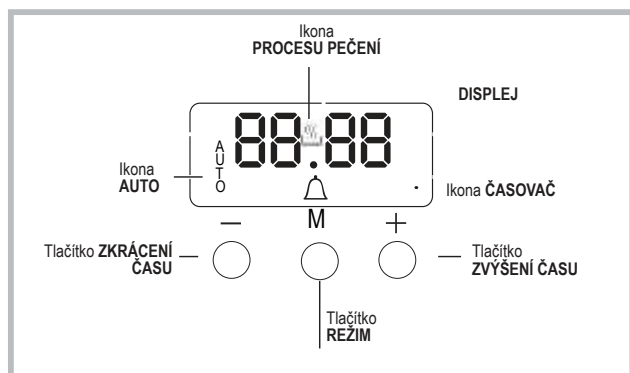
- Tato trouba je vybavena 5 rošty. Při pečení v režimu s ventilátorem používejte dva nebo tři rošty umístěné ve střední části trouby; nejnižší a nejvyšší situovaný rošt absorbují teplo přímo a citlivé potraviny by se na nich mohly spálit.
- Obecně se doporučuje použít 2. a 4. rošt odspodu a potraviny, které potřebují vyšší teplotu, umístit na 2. rošt odspodu. Například pokud pečete maso společně s jiným typem potravin, pečení umístejte 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 umístejte 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

# Provoz stopek hodiny / minuty



## Nastavení hodin

Hodiny lze nastavit, když je trouba vypnutá, nebo když je zapnuta, za předpokladu, že doba ukončení cyklu pečení nebyla naprogramována dříve. Po připojení spotřebiče k elektrické síti,

nebo po výpadku elektrického proudu, na displeji začnou blikat číslice 00:00.

1. Stiskněte tlačítka "+" a "-" současně. Čárka mezi hodinami a minutami začne blikat.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení času; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.

## Změna frekvence bzučáku

1. Nejprve stiskněte tlačítka "+" a "-" současně, pak stisknete tlačítko pro výběr menu pro změnu frekvence bzučáku. Zobrazí se text tonX, frekvenci signálu bzučáku lze měnit opakovaným dotykem "-".

## Nastavení minut na stopce!

Tato funkce nepřerušuje pečení a nemá vliv na troubu; jednoduše slouží k aktivaci bzučáku při uplynutí nastaveného množství času.

1. Stiskněte tlačítko několikrát, dokud ikona a první dvě číslice na DISPLEJI začnou blikat.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení požadovaného času; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
3. Počkejte 5 sekund, pokud stisknete tlačítko ještě jednou, na displeji se následně zobrazí odpočítávání času. Po uplynutí této doby bude aktivován bzučák.

## Programované pečení!

Režim pečení je třeba zvolit před uskutečněním naprogramování.

### Programování délky pečení

1. Stiskněte tlačítko několikrát, dokud na DISPLEJI začnou blikat ikona **AUTO** a písmena DUR.
2. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení požadované doby; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
3. Pokud se na displeji zobrazí ikonka **AUTO** počkejte 5 vteřin.
4. Po uplynutí nastaveného času trouba přestane péct a zazní bzučák. Stisknutím libovolného tlačítka odstavíte bzučák.
  - Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

### Nastavení času ukončení režimu pečení

1. Pro nastavení délky postupujte podle kroků 1 až 3, jak je uvedeno výše.
2. Následně, stiskněte tlačítko dokud na DISPLEJI nezačne blikat text END.
3. Použijte tlačítka "+" a "-" pro nastavení času konce pečení; pokud stisknete a podržíte kterékoli z tlačítek, na displeji budou procházet hodnoty rychleji, takže rychleji a snadněji nastavíte požadovanou hodnotu.
4. Počkejte 5 sekund, nebo stiskněte tlačítko znovu. Po spuštění procesu pečení, na displeji se zobrazí symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, trouba přestane péct a ozve se bzučák. Stisknutím libovolného tlačítka jej vypnete. Programování je nastaveno, pokud se rozsvítí ikonka.
  - Například: Je 09:00 a bylo naprogramováno trvání 1 hodina. 12:30 je naplánován jako koncový čas. Program se automaticky spustí v 11:30.

### Zrušení programu

Pro zrušení programu:

- stiskněte tlačítko , dokud ikona odpovídající nastavení, které chcete zrušit, a číslice na displeji nezačnou blikat. Stiskněte tlačítko "-", dokud se na displeji neobjeví číslice 00:00.
- Stiskněte a podržte tlačítka "+" a "-"; zruší se tím všechny dřívější nastavení, včetně časových nastavení.

# Čištění a údržba

## 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 ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze. plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

## Vypnutí elektrického proudu

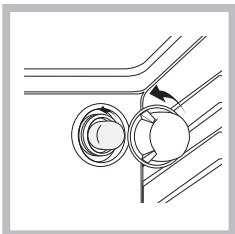
Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

## Kontrola těsnění trouby

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

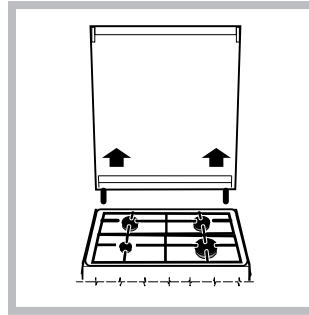
## Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

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



Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy E.

## Odstranění víka



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

## 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

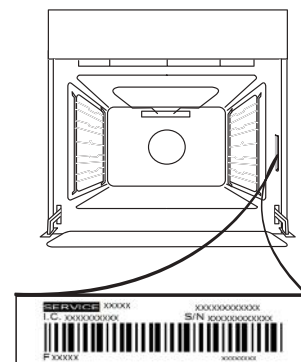
### Uvedte:

- 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.



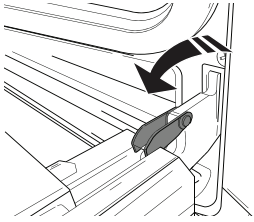
Uvědomte si prosím: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použitých originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

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)

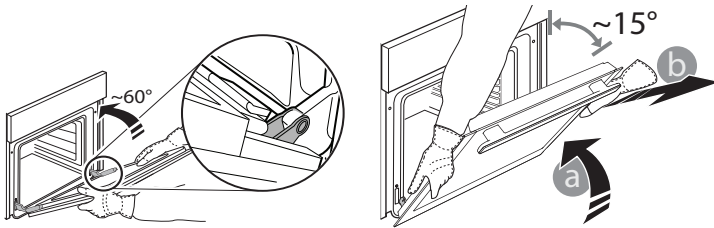
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**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 – nadržte 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.

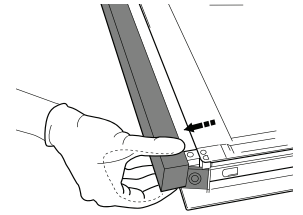
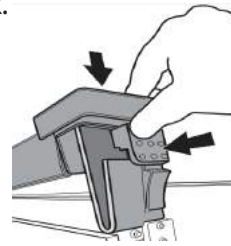
**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**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.

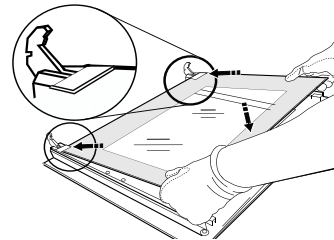
## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

**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 začnete 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 pitné 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.

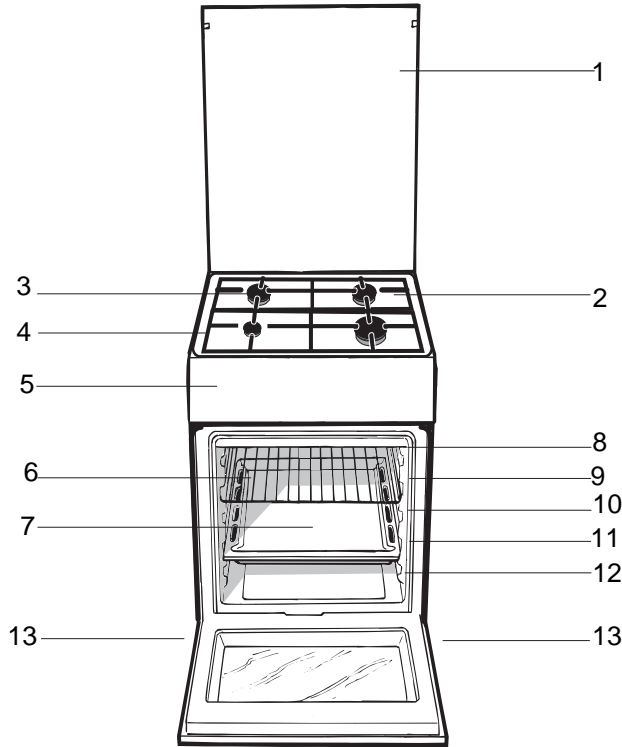
Po pečení masných pokrmů nebo pokud je obtížné odstranit skvrny lze použít tradiční metodu čištění, která je popsána výše.

**! Troubu čistěte pouze pokud vychladla.**

# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

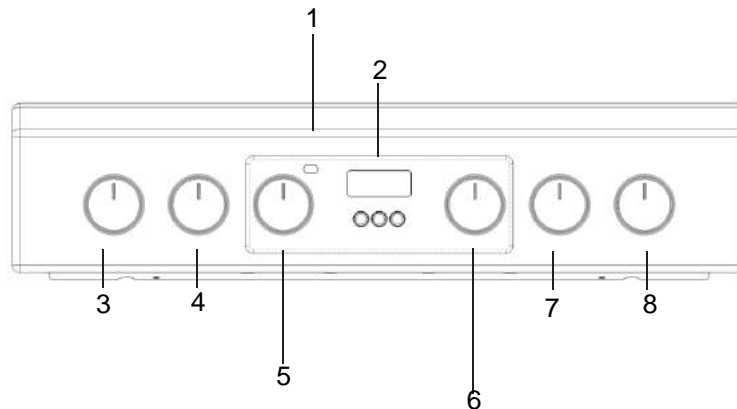
**!** Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA

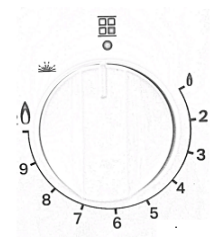


1. Sklený kryt  
(len pri niektorých modeloch)
2. Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
3. Plynový horák
4. Mriežka pracovnej plochy
5. Ovládací panel
6. Police rúry v podobe mriežky
7. Zberná nádoba alebo varná plocha  
VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
8. poloha 5
9. poloha 4
10. poloha 3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

## OVLÁDACÍ PANEL



Gombík



1. Kontrolka THERMOSTAT-u
2. Prevádzka stopiek  
hodiny/minúty
3. ovládací gombík Platni
4. ovládací gombík Platni
5. Gombík THERMOSTAT-u  
Programátor
7. ovládací gombík Platni
8. ovládací gombík Platni

1		Ideálne za prípravu omake.
2		Ideálne za nežno prípravu (npr.: riž, omake, pečenke, ríbe) s tekočino (voda, víno, juha, mlieko).
3		Ideálne za dušenie, kuhanje (dolge) in zgoščevanje. Kremaste testenine.
4		Ideálne za sotíranje, vzdrževanje vrenja.
5		Príprava na veľikem plameni (zrezki, ribji fileji, ocvrta jajca).
6		Praženje (pečenke, zrezki).
7		Ideálne za cvrtje globoko zamrznjenih živil, s hitrim segrevanjem tekočine do vrenja
8		Ideálne za pečenje na žaru in začetno prípravo.
9		Kot nalašč za hitro segrevanje jedi do vrenja (za vodo) ali hitro segrevanje tekočín za kuhanje.
10		Ojačevalnik

## 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.

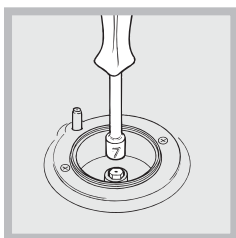
### Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

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

Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.



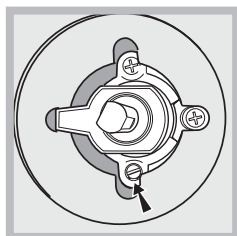
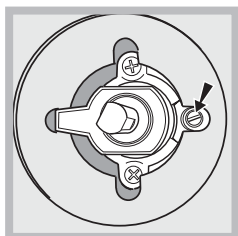
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka

zaskrutkovaná až na doraz.

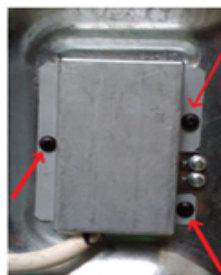
3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.



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

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



Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.

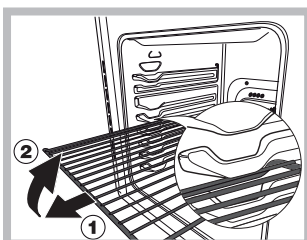
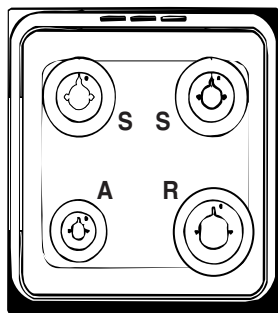
# Technické údaje horákov a trysiek

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	69	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	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>	<p>Energetická spotreba pre Prírodnú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie;</p> <p>Vyhlasenie o triede spotreby pre Režim Múčniky.</p>



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

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




# Uvedenie do činnosti a použitie

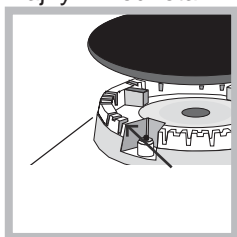
## Použitie varnej dosky

### Zapnutie horákov

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

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

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




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

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

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

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

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu .

### Praktické rady pre použitie horákov

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

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

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

### Použitie rúry

Pred použitím musíte jednoznačne odstrániť plastové fólie, ktoré sú umiestnené na bokoch zariadenia. Pri prvom zapnutí vám 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 ĎINNOSTI 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.

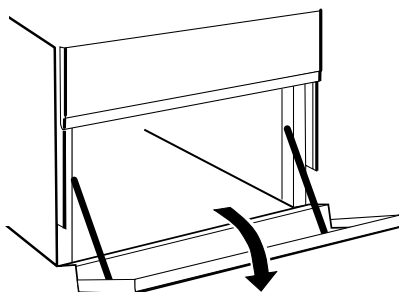


režimy varenie	funkcie	popis
	<b>TRADITIONAL OVEN (TRADIČNÁ RÚRA)</b>	Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.
	<b>REŽIM BAKING (PEČENIE)</b>	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.
	<b>REŽIM PIZZA (PIZZA)</b>	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..
	<b>REŽIM MULTI-COOKING (MULTI-PEČENIE)</b>	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.
	<b>REŽIM HORNÁ RÚRA</b>	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.
	<b>PROGRAMMET DUBBEL GRILL</b>	En grill som är större än de vanliga med helt nydesign som ökar tillagningskapaciteten med 50 % och som eliminerar hörnområdena dit den vanligagrillen inte når. Använd denna grillmetod för att få en jämn stekyta.
	<b>REŽIM GRATIN (GRATINOVANIE)</b>	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.
	<b>REŽIM DEFROSTING (ROZMRAZOVANIE)</b>	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.
	<b>REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA)</b>	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.
	<b>REŽIM RÝCHLY PREDOHREV</b>	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 cinnosti rúry na udržiavanie jedla v teplom stave. Zásuvka sa otvára smerom dolu.

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



\* Je súčasťou len niektorých modelov.

### Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

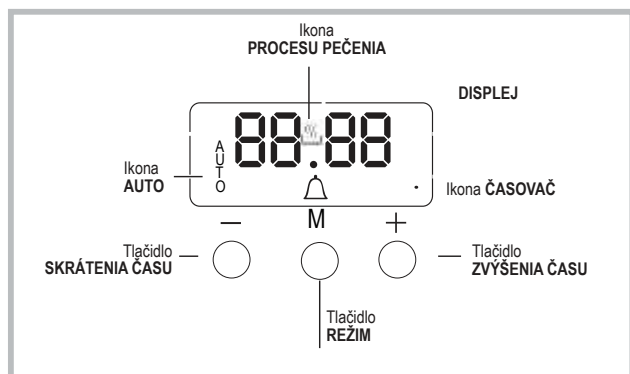
Keď je potrebné použiť dva rošty naraz, použijete režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA , ktorý predstavuje jediný režim vhodný pre tento druh pečenia. Ďalej odporúčame:

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.
- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestni do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (*vid' Tabuľka s 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.

## Technické údaje horákov a trysiek

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	Pečenje	4	MAKS.	15 - 30
Lotrinška pita	Termično	3	180 - 200	50 - 70
Lotrinška pita	Konvekcijsko		170 - 190	60 - 80
Toast	Pečenje	5	MAKS.	Predgretje 5' Priprava 2,5'
Lazanja	Termično	2	170 - 190	40 - 60
Perutnina	Termično	2	200 - 230	50 - 90
	Turbopečenje	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
	Pečenje	4	200	20 - 30
Polnjena zelenjava	Konvekcijsko	2	180 - 200	50 - 70

# Prevádzka stopiek hodiny/minúty



## Nastavenie hodín

Hodiny je možné nastaviť, keď je rúra vypnutá, alebo keď je zapnutá, za predpokladu, že doba ukončenia cyklu pečenia nebola naprogramovaná skôr. Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti,

alebo po výpadku elektrického prúdu, na displeji začnú blikať číslice 00:00.

1. Stlačte tlačidlá "+" a "-" súčasne  
Čiarka medzi hodinami a minútami začne blikať.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

## Zmena frekvencie bzučička

1. Najprv stlačte tlačidlá "+" a "-" súčasne, potom stlačte tlačidlo pre výber menu pre zmenu frekvencie bzučička. Zobrazí sa text tonX, frekvenciu signálu bzučička možno meniť opakovaným dotykom "-".

## Nastavenie minút na stopke

Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučička pri uplynutí nastaveného množstva času.

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kým ikona a prvé dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie požadovaného času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd, ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa následne zobrazí odpočítavanie času. Po uplynutí tejto doby bude aktivovaný bzučičak.

## Programované pečenie

Pred uskutočnením naprogramovania je potrebné zvoliť režim pečenia.

## Programovanie trvania varenia

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kým na DISPLEJI začnú blikať ikona **AUTO** a písmená DUR.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie požadovanej doby; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Ak sa na displeji zobrazí ikonka **AUTO** počkajte 5 sekúnd.
4. Po uplynutí nastaveného času rúra prestane piecť a zaznie bzučičak. Stlačením ľubovoľného tlačidla odstavíte bzučičak.  
Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

## Nastavenie času ukončenia režimu pečenia

1. Pre nastavenie dĺžky postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené vyššie.
  2. Následne, stlačte tlačidlo kým na DISPLEJI nezačne blikať text END.
  3. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie času konca pečenia; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
  4. Počkajte 5 sekúnd, alebo stlačte tlačidlo znovu.  
Po spustení procesu pečenia, na displeji sa zobrazí symbol .
  5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučičak. Stlačením ľubovoľného tlačidla ho vypnete. Programovanie **AUTO** je nastavené, ak sa rozsvieti ikonka.
- Napríklad: Je 09:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánovaný ako koncový čas. Program sa automaticky spustí o 11:30.

## Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stlačte tlačidlo , kým ikona zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť, a číslice na displeji nezačnú blikať. Stlačte tlačidlo "-", kým sa na displeji neobjavia číslice 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá "+" a "-"; zrušia sa tým všetky skoršie nastavenia, vrátane časových nastavení.

# 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, opláti sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

## Odpojenie od elektrickej siete

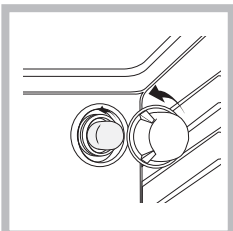
Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

### Skontrolujte tesnenia rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode 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.

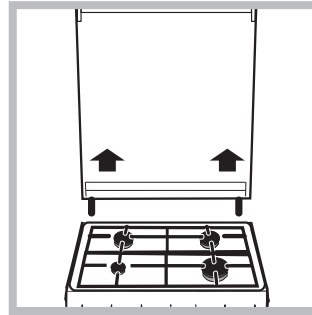
## Údržba plynových kohútikov

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.**

 [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) Kompletné 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).

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti E.

## Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

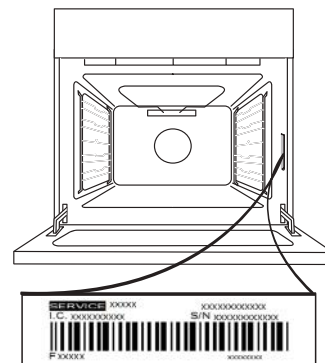
### Uveďte:

- 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

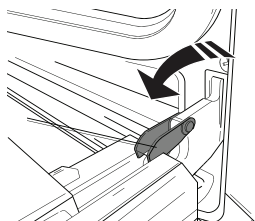


Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

## RYBYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

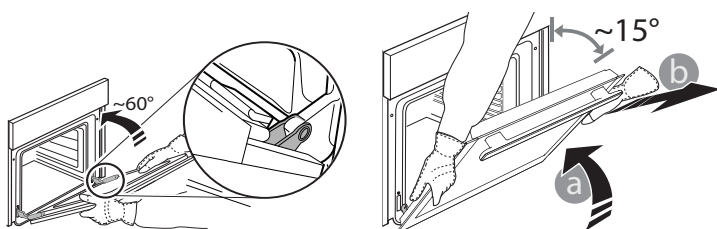
**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



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

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

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



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

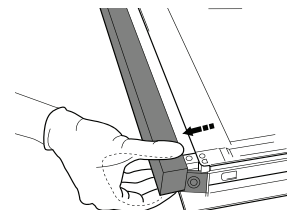
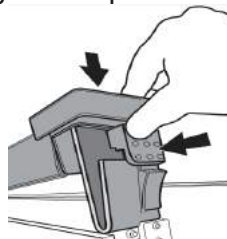
**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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

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

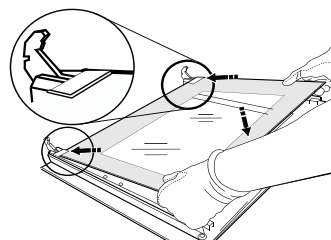
## KLICKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

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



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

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



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

## Čistenie rúry parou:

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

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

Dôležité! Predtým, než začnete proces čistenia parou :

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

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

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

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

3 - Zapnite rúru po dobu 35 minút;

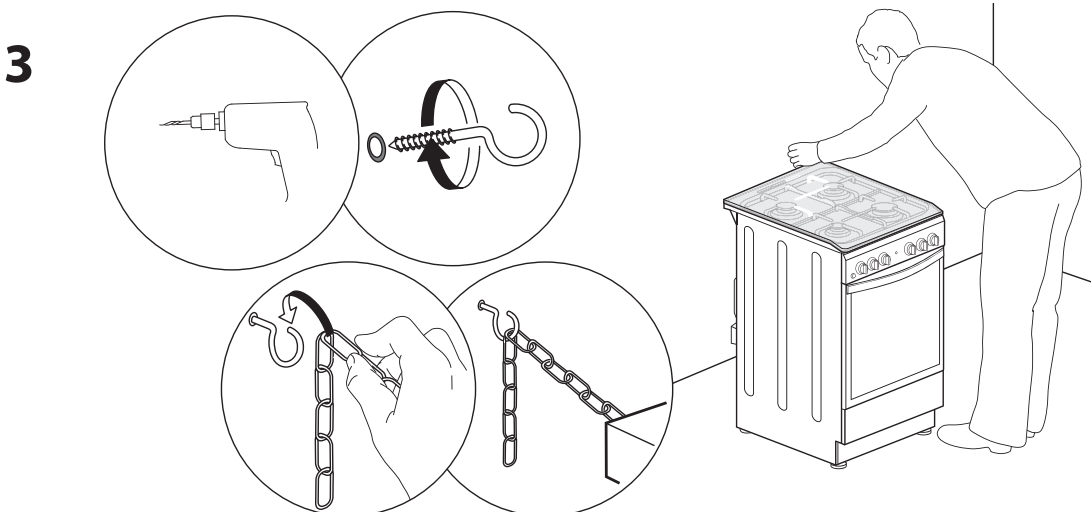
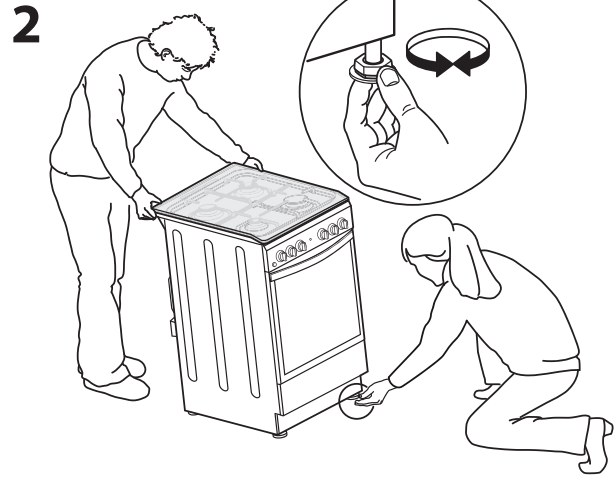
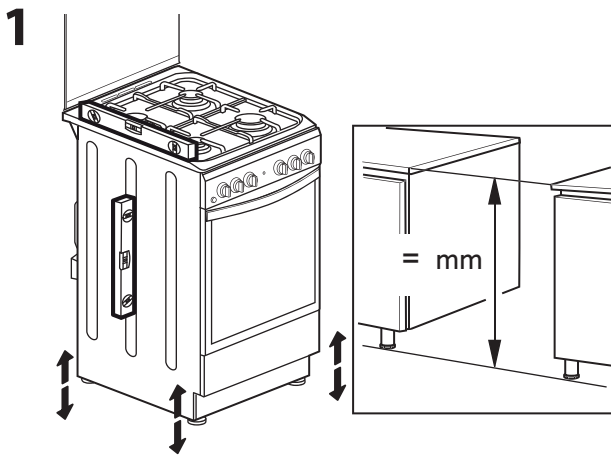
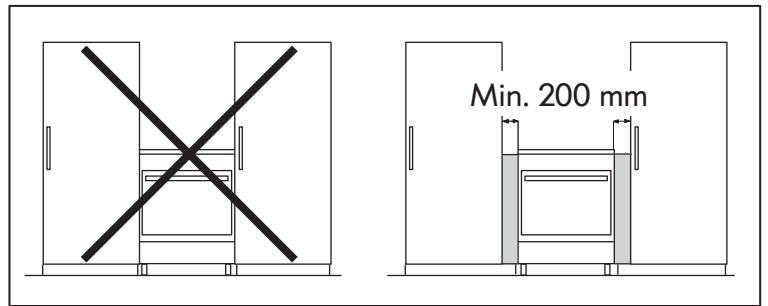
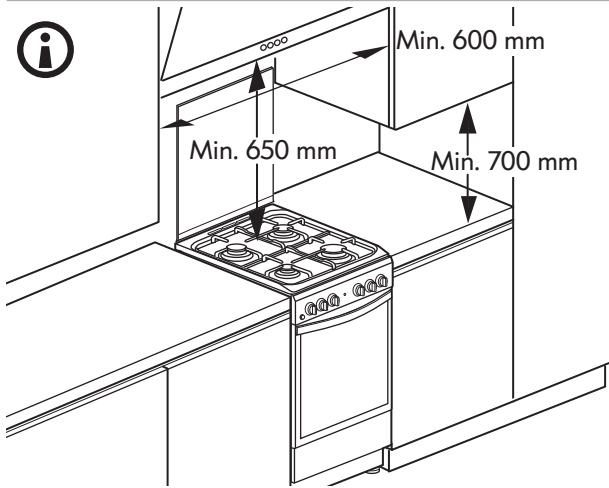
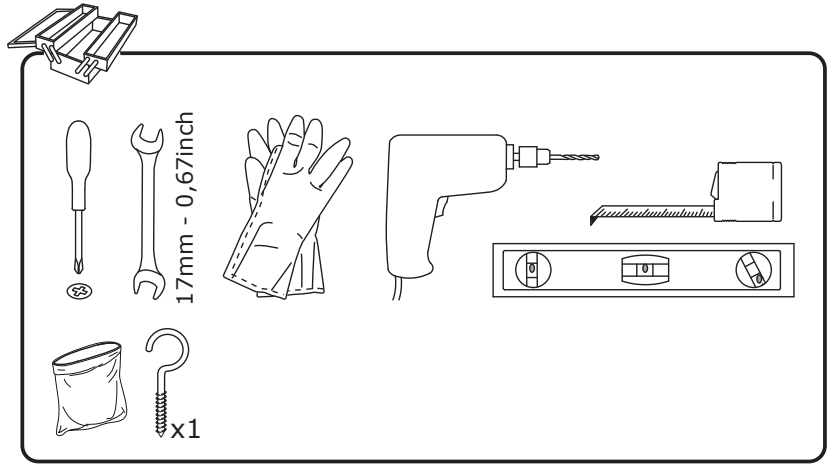
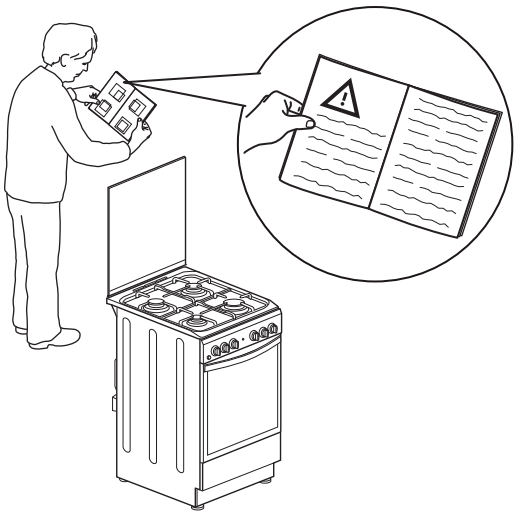
4 - Vypnite rúru;

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

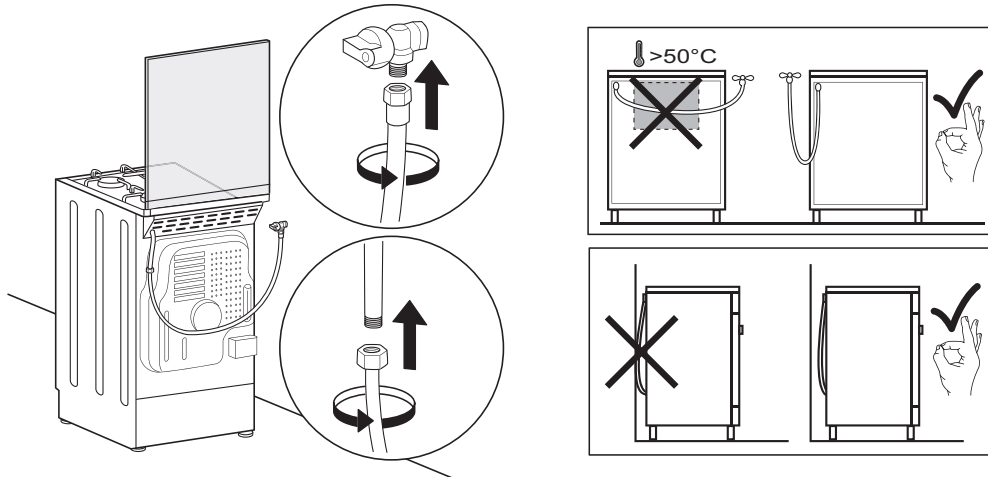
6 - Po dokončení procesu čistenia z dutín odstráňte zvyšky vody.

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

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



4



5

