

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACWT 5G311/WH

ACWT 5G311/IX

GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
SAFETY INSTRUCTIONS, 3
Description of the appliance-Overall view, 23
Description of the appliance-Control Panel, 24
Installation, 25
Start-up and use, 30
Cooking modes, 30
Clock/Minute Minder Operation, 34
Care and maintenance, 36

SK Slovensky

Návod na použitie SPORÁK S RÚROU

Obsah

Návod na použitie, 1
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, 8
Popis zariadenia-Celkový pohľad, 23
Popis zariadenia-Ovládací panel, 24
Inštalácia, 38
Uvedenie do činnosti a použitie, 42
Režimy varenie, 44
Prevádzka stopiek hodiny/minúty, 46
Starostlivosť a údržba, 48

CZ

Cesky

Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

Obsah

Návod k použití, 1
BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 13
Popis spotřebiče – celkový popis, 23
Popis spotřebiče – ovládací panel, 24
Instalace, 50
Spuštění a použití, 54
Režimy pečení, 55
Provoz stovek hodiny / minuty, 57
Čištění a údržba, 59

HU

Magyar

Használati útmutató tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató, 1
BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ 18
A készülék leírása- A készülék áttekintése, 23
A készülék leírása- Kezelőpanel, 24
Üzembe helyezés, 61
Bekapcsolás és használat, 65
Sütési módok 66
Az óra/perc emlékeztető beállítása, 68
Karbantartás és ápolás, 70

SAFETY INSTRUCTIONS


IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.
Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.


 This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk presented and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

WARNING : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

WARNING : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).

- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastned as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a staineless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorough an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

- Do not use the hob as a work surface or support.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.


- Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE



- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol  The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES



- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 410 mm height 340 mm depth 424 mm
Volume	60l
Dimensions of the lower compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE A POKYNY

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte Pokyny pre ochranu zdravia a bezpečnosti a sprievodcu Použitím a starostlivosťou. Uchovajte si tieto pokyny pre budúce použitie.

Tieto pokyny sú tiež k dispozícii na webových stránkach: www.whirlpool.eu

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Táto príručka a samotný prístroj poskytujú dôležité bezpečnostné upozornenia, je potrebné ich prečítať a dodržiavať za všetkých okolností.



Toto je symbol bezpečnostnej výstrahy.

Tento symbol vás upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť vašu smrť alebo vás alebo ostatných zraníť.

Všetky bezpečnostné správy budú nasledovať po výstražnom trojuholníku alebo slove "NEBEZPEČENSTVO" alebo "VAROVANIE". Význam slov:



NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, bude viesť k vážnemu zraneniu.



VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k vážnemu zraneniu.

Všetky bezpečnostné upozornenia udávajú konkrétne podrobnosti o možnom nebezpečenstve a obsahujú pokyny, ako znížiť riziko poranenia, poškodenia a úrazu elektrickým prúdom, spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča. Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k rizikám. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenie osôb alebo zvierat, alebo poškodenie majetku, pokiaľ nie sú rešpektované tieto rady a pokyny.

- Veľmi malé (0-3 roky) a malé deti (3-8 rokov), musia byť mimo dosahu, alebo pod nepretržitým dohľadom.
- Deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, môžu používať tento prístroj iba v prípade, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja, a ak porozumeli spojeným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie pre varenie potravín. Žiadne iné použitie nie je dovolené (napr. vykurovanie miestností).
- Spotrebič a jeho prístupné časti počas prevádzky sa zahrejú, držte malé deti od nich ďalej. Nedovoľte, aby prístroj prišiel do styku s utierkami alebo inými horľavými materiálmi, kým všetky komponenty úplne nevychladli.
- Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies alebo vnútorného povrchu prístroja - nebezpečenstvo popálenia.
- Prehriate oleje a tuky sa môžu ľahko vznietiť. Pri pečení jedál s vysokým obsahom tuku, oleja alebo alkoholu (napr. rum, koňak, víno) rúru starostlivo sledujte.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas sušenia jedla.

VAROVANIE: V spotrebiči neohrievajte ani nevarte v uzavretých nádobách alebo obaloch.

Tlak, ktorý sa vytvára vo vnútri môže spôsobiť ich explóziu a poškodiť zariadenie.

- Ak sú pri varení potravín použité alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. V dôsledku toho je tu riziko, že pary uvoľnené z alkoholu sa vznietia, ak sa dostanú do kontaktu s elektrickým vykurovacím telesom.
- Pre odstránenie panvy a príslušenstva používajte kuchynské rukavice, dávajte pozor, aby ste SA nedotkli vykurovacích telies.
- V prípade, že prístroj je vhodný pre použitie sondy, používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

NEBEZPEČENSTVO VZNIKU POŽIARU: Neskladujte predmety na varnom povrchu, pretože sa môžu vznietiť.

VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom (iba pri spotrebičoch so skleneným povrchom).



V prípade presného nedodržania pokynov uvedených v tomto návode, v dôsledku požiaru alebo výbuchu môže dôjsť ku škodám na majetku alebo zraneniam.

- **VÝSTRAHA** : V prípade rozbitia skla platne:- okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické zohrievacie prvky a odpojte prístroj od napájania, - nedotýkajte sa povrchu prístroja,- spotrebič nepoužívajte .
- Tieto pokyny sú platné, ak je na spotrebiči zobrazený symbol krajiny. Ak daný symbol na zariadení nie je uvedený, pozrite si technické pokyny, kde budú uvedené potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča pre podmienky možnosti použitia v danej krajine
- **VÝSTRAHA** : Použitie plynového zariadenia na varenie vedie k tvorbe tepla, vlhkosti a spodín v miestnosti, kde je zariadenie inštalované. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, hlavne, keď je zariadenie v prevádzke, udržiavajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický digestor). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napr. otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, zvýšenie úrovne odsávania, ak je namontované.
- Ak sa zohreje, sklenené veko sa môže rozbiť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky a elektrické platne. Nezatvárajte veko, ak je horák zapnutý a horí:
- V prípade presného nedodržania pokynov uvedených v tomto návode, v dôsledku požiaru alebo výbuchu môže dôjsť ku škodám na majetku alebo zraneniam.

POUŽITIE A URČENIE VÝROBKU

- Tento spotrebič je určený výhradne pre domáce použitie. Žiadne iné použitie nie je dovolené (napr. vykurovanie miestnosti). Používať spotrebič na profesionálne použitie je zakázané. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládačov.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad:
- Kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
 - Farmové domy;
 - Pre potreby zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných typoch bytových zariadení;
 - V ubytovacích zariadeniach typu bed and breakfast;

VÝSTRAHA : Prístroj nie je určený k prevádzke pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.

- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Neskladujte výbušné alebo horľavé látky, ako sú aerosólové plechovky a neumiestňujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé materiály vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča: keď je prístroj neúmyselne zapnutý, môže vypuknúť oheň.
- Neskladujte výbušné alebo horľavé látky, ako sú aerosólové plechovky a neumiestňujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé materiály vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča: keď je prístroj neúmyselne zapnutý, môže vypuknúť oheň.

INŠTALÁCIA

- Montáž a opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v užívateľskej príručke.
- Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať miestnym predpisom.
- Inštalčné operácie nesmú vykonávať deti. Pri inštalácii spotrebiča udržiavajte deti mimo dosahu. V priebehu aj po inštalácii spotrebiča uchovávajte obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, a pod) mimo dosahu detí.
- **VÝSTRAHA** : Pre bezpečné a správne používanie spotrebiča vo všetkých ďalších krajinách je nevyhnutná modifikácia zariadenia a jeho spôsobu inštalácie.
- Pri rozbaľovaní a všetkých inštalčných prácach používajte ochranné rukavice.
- Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa dvierka spotrebiča správne zatvárajú. V prípade problémov sa obráťte na svojho predajcu alebo na najbližšie servisné stredisko. Aby ste zabránili škodám, odoberte rúru z jej penovej polystyrénovej bázy iba v čase inštalácie.
- So spotrebičom musí manipulovať a inštalovať ho dve alebo viac osôb.
- Spotrebič musí byť pred vykonávaním akýchkoľvek inštalčných operácií odpojený od elektrickej siete.
- Počas inštalácie sa uistite, že prístroj nemá poškodený napájací kábel.
- Aktivujte spotrebič len v prípade, že postup inštalácie je dokončený.
- Kuchynská linka v kontakte s prístrojom musí byť odolná voči teplu (min 90°C).

PRIPOJENIE PLYNU

SK

- **VÝSTRAHA** : Pred inštaláciou sa uistite, že miestne podmienky dodávky plynu (zemného alebo stlačeného) sú kompatibilné s nastavením varnej dosky (pozri na typovom štítku a v tabuľke dýz).
- Používajte regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v návode.
- **VÝSTRAHA** : Podmienky nastavenia pre tento prístroj sú uvedené na etikete alebo na dátovom štítku.
- **VÝSTRAHA** : Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu pre odvod spalín. Musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi pre inštaláciu. Je potrebné venovať osobitnú pozornosť príslušným požiadavkám týkajúcich sa vetrania.
- **VÝSTRAHA** : Tieto operácie musia byť vykonané kvalifikovaným technikom.
- V prípade, že zariadenie je pripojené na kvapalný plyn, musí byť regulačná skrutka utiahnutá čo najtesnejšie.
- Ak je pridaná plynová fľaša, plynová fľaša a plynová nádrž musia byť riadne uložené (vertikálna orientácia).
- Na pripojenie plynu používajte iba flexibilné alebo pevné kovové hadice.
- **DÔLEŽITÉ** : Ak sa použije hadica z nehrdzavejúcej ocele, musí byť inštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnych pohyblivých častí nábytku (napr. zásuvka). Musí prechádzať cez časti, kde nie sú žiadne prekážky, a kde je ju možné kontrolovať po celej jej dĺžke.
- Po pripojení k prívodu plynu skontrolujte tesnosť mydlovou vodou. Zapáľte horáky a otočte ovládacie

ELEKTRICKÉ VAROVANIA

- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu vo Vašom domove.
- Pre inštaláciu v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi je nutný viacpólový vypínač s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm.
- Nariadenia vyžadujú, aby bol spotrebič uzemnený.
- Pri spotrebičoch vybavených zástrčkou, pokiaľ zástrčka nie je vhodná pre vašu zásuvku, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Nepoužívajte predĺžovacie káble, rozbočovače alebo adaptéry. Nepripájajte spotrebič do zásuvky, ktorú je možné ovládať pomocou diaľkového ovládania.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na pripojenie zabudovaného spotrebiča do hlavného napájania.
- Neťahajte za napájací kábel.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený za totožný. Napájací kábel musí byť vymenený kvalifikovaným technikom v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Neprevádzkujte tento spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo zástrčku, ak nepracuje správne, alebo ak bol poškodený alebo spadol. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody. Udržujte kábel ďaleko od horúcich plôch.
- Elektrické komponenty po inštalácii nesmú byť prístupné pre užívateľov.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými časťami tela a nepoužívajte ho, keď ste naboso.
- Spotrebič musí byť možné odpojiť od elektrickej siete jeho vytiahnutím, pokiaľ je jeho zástrčka prístupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového spínača inštalovaného pred zásuvku v súlade s národnými elektrickými bezpečnostnými normami.
- Typový štítok je na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dverách).

SPRÁVNE POUŽÍVANIE

VÝSTRAHA : Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť neustále pod dohľadom.

- Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú plochu alebo podporu.

VÝSTRAHA : Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.

DÔLEŽITÉ : Ak budete mať ťažkosti s otočením gombíkov horákov a zistíte, že gombík horáka je poškodený, pre výmenu ventilu horáka sa obráťte na Popredajný servis.


- Otvory používané pre ventiláciu a rozptyľovanie tepla nesmú byť nikdy zakryté.

- Používajte hrnce a panvice s dnom rovnakej alebo mierne väčšej šírky ako sú horáky (pozri osobitnú tabuľku). Uistite sa, že nádoby na rošte nevyčnievajú cez okraj varnej dosky.
VÝSTRAHA : Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvy.
- **DÔLEŽITÉ** : Pri nesprávnom používaní mriežok môže dôjsť k poškodeniu varnej dosky: neumiestňujte mriežky hore nohami alebo ich po varnej doske neposúvate.
- Nepoužívať : Liatinové panvice, kamenné, terakotové hrnce a panvice.
Rozptyľovače tepla, ako sú kovové pletivá alebo iné typy.
Dva horáky súčasne pre jednu nádobu (napr. nádoba na ryby).
- **Poznámka** : osobitné miestne podmienky dodávaného plynu môžu sťažiť zapálenie horáka, preto je vhodné zopakovať operáciu s gombíkom otočeným na malý plameň.
- **Poznámka** : V prípade inštalácie digestora nad varnú dosku, pre určenie správnej vzdialenosti pozri návod na použitie digestora.
- **VÝSTRAHA** : Ochranné gumové nožičky na mriežkach predstavujú pre malé deti riziko prehltnutia. Po odstránení mriežky, skontrolujte, či sú všetky nožičky správne upevnené.
- Pred otvorením odstráňte všetky kvapaliny z veka



ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Spotrebič musí byť pred vykonávaním akýchkoľvek čistiacich a údržbových operácií odpojený od elektrickej siete.
- Pri čistiacich a údržbových operáciách používajte ochranné rukavice.
- Pred výmenou lampy sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenia.
- Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok spotrebiča, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
- Pred vykonávaním čistiacich a údržbových operácií sa uistite, že spotrebič vychladol.
- Pred spustením funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo.(i bočné siete).
- Nepoužívajte abrazívne alebo korodované produkty, čistiace prostriedky na báze chlóru alebo drôtenky.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalový materiál je 100% recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu teda musia byť zlikvidované zodpovedne a plne v súlade s platnými miestnymi predpismi, ktoré upravujú nakladanie s odpadmi.

VYRADENIE DOMÁCICH SPOTREBIČOV

- Pri vyradovaní spotrebiča, urobte ho nepoužiteľným odrezaním napájacieho kábla a odstráňte police a dvere (ak sú prítomné), aby sa deti doň nemohli ľahko vliezť a dostať sa do pasce.
- Tento prístroj je vyrobený z recyklovateľných  alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu.
- Pre ďalšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii elektrických spotrebičov pre domácnosti, sa obráťte na príslušný miestny orgán, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo na obchod, kde ste spotrebič kúpili.
- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zaistením, že je produkt správne zlikvidovaný, pomôžete prevencii negatívnych následkov pre životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by inak mohlo dôjsť následkom nevhodného zaobchádzania s týmto produktom pri likvidácii.
- Symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho do príslušného zberného centra na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.



TIPY PRE ÚSPORU ENERGIE

SK

- Rúru predhrejte iba v prípade, ak je to uvedené v tabuľke pečenia alebo v recepte.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované plechy na pečenie, pretože absorbujú teplo oveľa lepšie.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastavenou dobou pečenia. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu dobu pečenia, sa bude aj naďalej piecť aj keď je rúra vypnutá."

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento prístroj spĺňa požiadavky Eco Design Európskych nariadení č. 65/2014, a č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	
Rozmery šírka výška hĺbka	410 mm 340 mm 424 mm
Objem	60l
Úžitkové rozmery vzťahujúce sa na priestor rúry	šírka 42 cm výška 23 cm hĺbka 44 cm
Napätie a frekvencia	viď identifikačný štítok
Horáky:	prispôsobiteľné na použitie ktoréhokolvek druhu plynu, uvedeného v tabuľke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane ľavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov.
ENERGETICKÝ ŠTÍTOK	Energetická spotreba pre Prírodnú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie;  Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvekciu – režim ohrevu: Režim Múčniky. 

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

PO-PREDAJNÝ SERVIS

Pred volaním služby po-predajného servisu

1. Pozrite sa, či môžete odstrániť problém na vlastnú päsť (pozri "Ako odstrániť poruchu").
2. Spotrebič vypnite a znovu zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak porucha po vyššie uvedenej kontrole pretrváva, obráťte sa na najbližší Po-predajný servis.

- Uveďte: druh poruchy;
- presný typ a model rúry;
- číslo Po-predajného servisu (číslo uvedené za slovom "Service" na typovom štítku) umiestnené vo vnútri klapky odkladacej priehradky. Servisné číslo je tiež uvedené v záručnom liste;
- svoju úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo.

Pre opravy sa obráťte na autorizovaný po-predajný servis, uvedený v záručnom liste.

Ak je vykonaná akákoľvek práca technikmi, ktorí nepatria k oprávneným po-predajným servisným centráram výrobcu, požiadajte o potvrdenie s uvedením vykonávanej práce a uistite sa, že náhradné diely sú originálne. Nedodržanie vyššie uvedených môže ohroziť bezpečnosť a kvalitu výrobku.

SERVICE 00 0000 00000



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ INFORMACE A POKYNY

CZ

Před použitím zařízení si pozorně přečtěte Pokyny pro ochranu zdraví a bezpečnosti a průvodce Použitím a péče. Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

Tyto pokyny jsou také k dispozici na webových stránkách: www.whirlpool.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH JE VELMI DŮLEŽITÁ

Tato příručka a samotný přístroj poskytují důležité bezpečnostní upozornění, je třeba je přečíst a dodržovat za všech okolností.



Toto je symbol bezpečnostní výstrahy.

Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, které může způsobit vaši smrt nebo vás nebo ostatních zranit. Všechny bezpečnostní zprávy budou následovat po výstražném trojúhelníku nebo slově "NEBEZPEČÍ" nebo "VAROVÁNÍ". Význam slov:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, bude vést k vážnému zranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k vážnému zranění.

Všechny bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem, způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

Nedodržení těchto pokynů může vést k rizikům. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob nebo zvířat, nebo poškození majetku, pokud nejsou respektovány tyto rady a pokyny.


- Velmi malé (0-3 roky) a malé děti (3-8 let), musí být mimo dosah, nebo pod nepřetržitým dohledem.
- Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, mohou používat tento přístroj pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje, a pokud porozuměli spojeným rizikům. S přístrojem si nesmí hrát děti. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití pro vaření potravin. Žádné jiné použití není dovoleno (např. Vytápění místnosti).
- Spotřebič a jeho přístupné části během provozu se zahřejí, držte malé děti od nich dál. Nedovolte, aby přístroj přišel do styku s utěrkami nebo jinými hořlavými materiály, dokud všechny komponenty zcela nevychladly.
- Během a po použití se nedotýkejte topných těles nebo vnitřního povrchu přístroje - nebezpečí popálení.
- Přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku, oleje nebo alkoholu (např rum, koňak, víno) troubu pečlivě sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během sušení jídla.

VAROVÁNÍ: Ve spotřebiči neohřívejte ani nevařte v uzavřených nádobách nebo obalech.

Tlak, který se vytváří uvnitř může způsobit jejich explozi a poškodit zařízení.

- Pokud jsou při vaření potravin použity alkoholické nápoje (např rum, koňak, víno), nezapomeňte, že alkohol se při vysokých teplotách vypařuje. V důsledku toho je zde riziko, že páry uvolněné z alkoholu se vznítí, pokud se dostanou do kontaktu s elektrickým topným tělesem.
- Pro odstranění pánve a příslušenství používejte kuchyňské rukavice, dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- V případě, že přístroj je vhodný pro použití sondy, používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Během a po pyrolýze, musí být zvířata mimo dosah oblasti umístění spotřebiče (pouze při troubě s funkcí pyrolýzy).

NEBEZPEČÍ VZNIKU POŽÁRU: Neskladujte předměty na varném povrchu, protože se mohou vznítit.

- **VÝSTRAHA**: V případě rozbití skla plotny: - okamžitě vypněte všechny hořáky a všechny elektrické nahřívací prvky a odpojte přístroj od napájení, - nedotýkejte se povrchu přístroje, - spotřebič nepoužívejte.
- Tyto pokyny jsou platné, pokud je na spotřebiči zobrazen symbol země. Pokud daný symbol na zařízení není uveden, viz technické pokyny, kde budou uvedeny nezbytné pokyny týkající se úpravy spotřebiče pro podmínky možnosti použití v dané zemi
- **VÝSTRAHA**: Následek používání plynového sporáku je vznik tepla a vlhka v místnosti, kde je spotřebič umístěn. Ujistěte se, že je kuchyně při užívání spotřebiče dostatečně větrána, ponechte přirozené otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické odvětrávání vzduchu (digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k potřebě důkladnějšího větrání, otevření okna nebo lepší ventilace; zvýšení mechanického větrání, pokud to jde.
-  Pokud se zahřeje, skleněné víko se může rozbit. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické plotny. Nezavírejte víko, pokud je hořák zapnutý a hoří:
- V případě přesného nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu, v důsledku požáru nebo výbuchu může dojít ke škodám na majetku nebo k zraněním.

POUŽITÍ A URČENÍ VÝROBKU

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Žádné jiné použití není dovoleno (např. Vytápění místnosti). Používat spotřebič pro profesionální použití je zakázáno. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a v podobných podmínkách, jako jsou například :
 - Kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
 - Farmové domy;
 - Pro potřeby zákazníků v hotelech, motelech a jiných typech bytových zařízení;
 - V ubytovnách a hostelech.
- **VÝSTRAHA**: Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj nepoužívejte venku.
- Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky, jako jsou aerosolové plechovky a neumísťujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé materiály uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče: když je přístroj neúmyslně zapnutý, může vypuknout oheň.
- Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky, jako jsou aerosolové plechovky a neumísťujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé materiály uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče: když je přístroj neúmyslně zapnutý, může vypuknout oheň.

INSTALACE

- Montáž a opravy musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce.
- Elektrické a plynové přípojky musí vyhovovat místním předpisům.
- Instalační operace nesmějí provádět děti. Při instalaci spotřebiče udržujte děti mimo dosah. v průběhu i po instalaci spotřebiče uchovávejte obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, apod) mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ**: Pro bezpečné a správné používání spotřebiče ve všech dalších zemích je nezbytná modifikace zařízení a jeho způsobu instalace.
- Při rozbalování a všech instalačních pracích používejte ochranné rukavice.
- Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že se dvířka spotřebiče správně zavírají. V případě problémů se obraťte na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Abyste zabránili škodám, odeberte troubu z jejích pěnové polystyrénové báze pouze v době instalace.
- Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob.
- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoliv instalačních operací odpojen od elektrické sítě.
- Během instalace se ujistěte, že přístroj nemá poškozený napájecí kabel.
- Aktivujte spotřebič jen v případě, že postup instalace je dokončen.
- Kuchyňská linka v kontaktu s přístrojem musí být odolná vůči teplotě (min 90°C).

PŘIPOJENÍ PLYNU

CZ

- **VAROVÁNÍ** : Před instalací se ujistěte, že místní podmínky dodávky plynu (zemního nebo stlačeného) jsou kompatibilní s nastavením varné desky (viz na typovém štítku a v tabulce trysek).
- Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v návodu.
- **VAROVÁNÍ** : Podmínky nastavení pro tento přístroj jsou uvedeny na etiketě nebo na datovém štítku.
- **VAROVÁNÍ** : Přístroj není připojen k detektoru spalin. Ten musí být nainstalován a připojen v souladu se současnými platnými nařízeními. Zvláště je třeba věnovat pozornost požadavkům týkajících se odvětrávání.
- **VAROVÁNÍ** : Tyto operace musí být provedeny kvalifikovaným technikem.
- V případě, že zařízení je připojeno na kapalný plyn, musí být regulační šroub utažen co nejtěsněji.
- Pokud je přidána plynová láhev, plynová láhev a plynová nádrž musí být řádně uložena (vertikální orientace).
- K připojení plynu použijte pouze flexibilní nebo pevné kovové hadice.
- **DŮLEŽITÉ** : Pokud se použije hadice z nerezavějící oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádných pohyblivých částí nábytku (např. šuplík). Musí procházet přes části, kde nejsou žádné překážky, a kde je ji možné kontrolovat po celé její délce.
- Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte těsnost mýdlovou vodou. Zapalte hořáky a otočte ovládací knoflíky z maximální polohy 1 * do minimální polohy 2 * a zkontrolujte stabilitu plamene.

ELEKTRICKÉ VAROVÁNÍ

- Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí ve vašem domově.
- Pro instalaci v souladu s platnými bezpečnostními předpisy je nutný vícepólový vypínač s minimálním odstupem kontaktů 3 mm.
- Nařízení vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn.
- U spotřebičů vybavených zástrčkou, pokud zástrčka není vhodná pro vaši zásuvku, obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, rozbočovače nebo adaptéry. Nepřipojujte spotřebič do zásuvky, kterou lze ovládat pomocí dálkového ovládání.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý k připojení zabudovaného spotřebiče do hlavního napájení.
- Netahejte za napájecí kabel.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn za totožný. Napájecí kabel musí být vyměněn kvalifikovaným technikem v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Obráťte se na autorizované servisní středisko.
- Neprovozujte tento spotřebič, pokud má poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, pokud nepracuje správně, nebo pokud byl poškozen nebo spadl. Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Udržujte kabel daleko od horkých ploch.
- Elektrické komponenty po instalaci nesmí být přístupné pro uživatele.
- Nedotýkejte se spotřebiče vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho, když jste naboso.
- Spotřebič musí být možné odpojit od elektrické sítě jeho vytažením, pokud je jeho zástrčka přístupná, nebo prostřednictvím přístupného vícepólového spínače instalovaného před zásuvku v souladu s národními elektrickými bezpečnostními normami.
- Typový štítek je na předním okraji trouby (viditelný při otevřených dveřích).

SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ

VÝSTRAHA : Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být neustále pod dohledem.

- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní plochu nebo podporu.

VAROVÁNÍ : Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte spotřebič a pak zakryjte plameny, např. krytem nebo hasební dekou.

DŮLEŽITÉ : Pokud budete mít potíže s otočením knoflíků hořáků a zjistíte, že knoflík hořáku je poškozen, pro výměnu ventilu hořáku se obraťte na Poprodejní servis.

- Otvory používané pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Používejte hrnce a pánve se dnem stejné nebo mírně větší šířky jako jsou hořáky (viz zvláštní tabulka). Ujistěte se, že nádoby na roštu nevyčnívají přes okraj varné desky.


- **VAROVÁNÍ** : Nedovolte, aby plamen hořáku přesahoval přes okraj pánve.
- **DŮLEŽITÉ** : Při nesprávném používání mřížek může dojít k poškození varné desky: neumisťujte mřížky vzhůru nohama nebo je po varné desce neposouvejte.
- Nepoužívejte: Litinové pánve, kamenné, terakotové hrnce a pánve.
Rozptylovače tepla, jako jsou kovové pletivo nebo jiné typy.
Dva hořáky současně pro jednu nádobu (např. nádoba na ryby).
- **Poznámka** : specifické místní podmínky dodávaného plynu mohou ztížit zapálení hořáku, proto je vhodné zopakovat operaci s knoflíkem otočeným na malý plamen.
- **Poznámka** : V případě instalace digestoře nad varnou desku, pro určení správné vzdálenosti viz návod k použití digestoře.
- **VAROVÁNÍ** : Ochranné gumové nožičky na mřížkách představují pro malé děti riziko spolknutí. Po odstranění mřížky, zkontrolujte, zda jsou všechny nožičky správně upevněné.
- Před otevřením odstraňte všechny kapaliny z víka

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoli čisticích a údržbových operací odpojen od elektrické sítě.
- Při čisticích a údržbových operacích používejte ochranné rukavice.
- Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujte se úrazem elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek spotřebiče, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztržení skla.
- Před prováděním čisticích a údržbových operací se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství. (I boční síť).
- Nepoužívejte abrazivní nebo korodované produkty, čisticí prostředky na bázi chlóru nebo drátěnky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LIKVIDACE BALÍČÍHO MATERIÁLU

- Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem . Různé části obalu tedy musí být zneškodněny odpovědně a plně v souladu s platnými místními předpisy, které upravují nakládání s odpady.

VYŘAZENÍ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

- Při vyřazování spotřebiče, udělejte ho nepoužitelným odříznutím napájecího kabelu a odstraňte police a dveře (pokud jsou přítomny), aby se děti do něj nemohly snadno vlézt a dostat se do pasti.
- Tento přístroj je vyroben z recyklovatelných  nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.
- Pro další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnosti, se obraťte na příslušný místní orgán, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo na obchod, kde jste spotřebič koupili.
- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadech z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ).
- Zajištěním, že je produkt správně zlikvidován, pomůžete prevenci negativních následků pro životní prostředí a zdraví lidí, ke kterým by jinak mohlo dojít následkem nevhodného zacházení s tímto produktem při likvidaci.
- Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že se s ním nesmí zacházet jako s domácím odpadem, ale je třeba předat jej do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.



TIPY NA UŠETŘENÍ ENERGIE

- Troubu předehřejte pouze v případě, pokud je to uvedeno v tabulce pečení nebo v receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy na pečení, protože absorbují teplo mnohem lépe.
- Troubu vypněte 10/15 minut před nastavenou dobou pečení. Jídlo, které vyžaduje delší dobu pečení, se bude i nadále péct i když je trouba vypnutá.

CZ

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Tento přístroj splňuje požadavky Eco Design Evropských nařízení č. 65/2014, a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI	
Rozměry šířka výška hloubka	410 mm 340 mm 424 mm
Objem	60l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN	Spotřeba energie pro klasický konvekční tepelný režim:  Horkovzdušný režim; Deklarovaná spotřeba energie pro zvýšený horkovzdušný režim – tepelný režim:  Pečení. řazení je ve shodě

PO-PRODEJNÍ SERVIS

Před voláním služby po-prodejního servisu

1. Podívejte se, jestli můžete odstranit problém na vlastní pěst (viz "Jak odstranit poruchu").
2. Spotřebič vypněte a znovu zapněte, abyste zjistili, zda problém přetrvává.

Pokud porucha po výše uvedené kontrole přetrvává, obraťte se na nejbližší Po-prodejní servis.

Uveďte: druh poruchy;

- přesný typ a model trouby;
- číslo Po-prodejního servisu (číslo uvedené za slovem "Service" na typovém štítku) umístěné uvnitř klapky odkládací přihrádky. Servisní číslo je také uvedeno v záručním listě;
- svou úplnou adresu;
- Vaše telefonní číslo.

Pro opravy se obraťte na autorizovaný po-prodejní servis, uvedený v záručním listě.

Pokud je provedena jakákoliv práce techniky, kteří nepatří k oprávněným po-prodejním servisním centřům výrobce, požádejte o potvrzení s uvedením vykonávané práce a ujistěte se, že náhradní díly jsou originální. Nedodržení výše uvedených může ohrozit bezpečnost a kvalitu výrobku.

SERVICE 00 0000 00000



BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

HU

FONTOS ELOLVASNI ÉS BETARTANI

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az Egészségügyi, a Biztonsági, a Kezelési és az Ápolási útmutatókat. Őrizze meg ezt a használati útmutatót, hogy kéznél legyen a jövőben is. Ez az útmutató rendelkezésre áll az alábbi weboldalon is: www.whirlpool.eu

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a "VESZÉLY" vagy "FIGYELMEZTETÉS" kifejezések egyike. Ezeknek a szavaknak a jelentése:



VESZÉLY

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.



FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat: Az utasítások be nem tartása kockázatokkal járhat. A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyokban bekövetkező esetleges sérülésekért vagy károkért.


- A nagyon kicsi (0-3 éves) és a kicsi (3-8 éves) gyermekeket távol kell tartani, kivéve ha folyamatosan felügyelet mellett vannak.
- 8 évesnél nagyobb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára a készülék használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet mellett vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is. Ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis alatt a gyermekeket távol kell tartani a sütőtől. A kicsöpögött folyadékot és bármilyen tárgyat el kell távolítani a sütő belsejéből a tisztítási ciklus előtt (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási gépként való használatra, ételek készítésére tervezték. Egyéb használat (pl. különböző terek fűtése) nem megengedett.
- Használat közben a készülék és annak hozzáférhető alkatrészei felmelegednek. A készüléktől távol kell tartani a gyermekeket. Ügyeljen arra, hogy az összes alkatrész kellő lehűléséig a készülék ne érintkezzen ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a készülék fűtőelemeihez vagy belső felületeihez, mert azok égési sérülést okozhatnak.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban, olajban vagy alkoholban (pl. rum, cognac, bor) gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.

FIGYELEM: Ne melegítsen vagy főzzön ételt úgy, hogy a serpenyőt vagy edényt légmentesen lezárva teszi be a készülékbe. Az így keletkező nyomás ugyanis felrobbanthatja az edényt, és kárt tehet a készülékben.

- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ha a készülékhez használható hőmérsékletszonda, akkor csak a sütőhöz ajánlott hőmérsékletszondát szabad használni.
- A pirolízis ciklus alatt és után az állatokat távol kell tartani a készülék helységétől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetében).

TÜZVESZÉLY: Ne tároljon tárgyakat a sütő felületén, mert ezek lángra kaphatnak.

FIGYELEM: Ha a felület meg van karcolva, akkor kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét (csak üvegfelülettel rendelkező sütők esetén).

- **VIGYÁZAT** : Amennyiben a főzőlap üvege eltörne: - azonnal kapcsoljon ki minden égőt és bármilyen elektromos fűtőegységet és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról; - ne érintse meg a készülék felületét; - ne használja a készüléket
- Az utasítások csak azon célszágok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a készüléken. Ha a szimbólum nincs rajta a készüléken, akkor arra a műszaki kézikönyvre kell hivatkozni, mely tartalmazza a szükséges utasításokat a készülék módosításához, hogy megfeleljen az ország használati feltételeinek.
- **VIGYÁZAT** : A gáz tűzhely használata hőtermeléssel, párosodással járhat, továbbá égéstermékek megjelenését eredményezheti abban a helyiségben, ahol az felállításra került. Bizonyosodjon meg arról, hogy a konyha megfelelően szellőzik, különösen a berendezés használatakor, továbbá hagyja nyitva természetes szellőzési lehetőségeket vagy helyezzen el egy mechanikus szellőztető eszközt (mechanikus szagelszívó berendezés). A készülék intenzív és hosszabb idejű használatakor kiegészítő szellőztetésre, például ablaknyitásra vagy hatékonyabb szellőztetésre, azaz a mechanikus páraelszívó nagyobb fokozatra állítására is szükség lehet.
-  Az üvegfedő eltörhet, ha felmelegszik. Zárja el az összes gázégőt és elektromos főzőzónát a fedél lezárása előtt. Ne zárja le a fedelet, amikor az égő ég.
- Ha a jelen kézikönyvben lévő utasítások nem kerülnek pontosan betartásra, akkor ez tüzet vagy robbanást, anyagi károkat és személyi sérülést okozhat.

A TERMÉK RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLATA

- Ezt a készüléket kizárólag háztartási gépként való használatra tervezték. Egyéb használat (pl. különböző terek fűtése) nem megengedett. A készülék professzionális használata tilos. A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket háztartási, illetve más hasonló felhasználási területekre szánták, mint például:
 - Üzletek, irodák és egyéb munkahelyeken kialakított személyzeti konyhák;
 - Tanyaházak;
 - Hotelek, motelek és egyéb lakás céljára szolgáló ingatlanok esetén az ügyfelek számára;
 - Szállások reggelivel.
- **VIGYÁZAT**: A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ne tároljon robbanó vagy gyúlékony anyagot, pl. aeroszolos palackokat és ne használjon benzint vagy egyéb gyúlékony anyagot a készülékben vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- Ne tároljon robbanó vagy gyúlékony anyagot, pl. aeroszolos palackokat és ne használjon benzint vagy egyéb gyúlékony anyagot a készülékben vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.

TELEPÍTÉS

- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak ezt a használati útmutató kifejezetten nem jelzi.
- Az elektromos és gáz csatlakozásoknak meg kell felelniük a helyi előírásoknak.
- Ezeket a műveleteket gyermekek nem végezhetik el. A készülék üzembe helyezésekor tartsa távol a gyermekeket. Tartsa távol a csomagolóanyagokat a gyermekektől (műanyag zacskók, hungarocell elemek stb.) a készülék üzembe helyezése alatt és után.
- **FIGYELEM** : A készülék módosítása és a telepítési módszer alapvető fontosságú a készülék biztonságos és megfelelő használata érdekében minden további országban.
- A kicsomagolási és üzembe helyezési műveletek során viseljen védőkesztyűt.
- A készülék kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.
- A készüléket két vagy több személynek kell kezelnie és üzembe helyeznie.

- A készüléket minden üzembe helyezési munka előtt áramtalanítani kell.
- Az üzembe helyezés során győződjön meg róla, hogy a készülék nem károsítja a tápkábelt.
- Csak akkor aktiválja a készüléket, ha az üzembe helyezési műveletek be lettek fejezve.
- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).

GÁZ BEKÖTÉSE

- **FIGYELEM:** Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és -nyomás) és a főzőlap beállítása összhangban vannak-e (lásd az adatlapot és az injektor táblázatát).
- Használjon az utasításokban előírt gáznyomásnak megfelelő nyomásszabályozókat.
- **FIGYELEM :** A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntettük fel.
- **FIGYELEM :** Ez a készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. Ez telepíthető és csatlakoztatható az érvényben lévő helyi előírásoknak megfelelően. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelmények betartására.
- **FIGYELEM:** Ezeket a műveleteket szakembernek kell elvégeznie.
- Ha a készülék folyékony gázhoz csatlakozik, akkor a szabályozócsavart a lehető legszorosabbra kell meghúzni.
- Amikor gázpalack van rendszeresítve, a gázpalackot vagy a gáztartályt megfelelően kell elhelyezni (függőleges tájolás).
- A gázcsatlakozáshoz kizárólag rugalmas vagy merev fémcsövet használjon.
- **FONTOS:** Rozsdamentes acéltömlő alkalmazása esetén azt úgy kell beállítani, hogy ne érjen hozzá a bútorok (pl. fiók) mozgó részéhez. A tömlőt olyan helyen kell keresztülvezetni, ahol nincs akadályoztatva, és ahol teljes hosszában megszemlélhető.
- A gázhálózatra való csatlakozás után szappanos vízzel ellenőrizze a szivárgást. Gyújtsa be az égőfejeket és forgassa el a gombokat a maximális állásból 1* a minimális állásba 2* a láng stabilitásának ellenőrzése érdekében.

ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- Ha a készüléken lévő dugó nem felel meg a hálózati aljzatnak, akkor lépjen kapcsolatba egy szakemberrel.
- Ne használjon hosszabbítókat, többdugaszos elosztókat vagy adaptereket. A készüléket ne csatlakoztassa távirányítóval működtethető aljzathoz.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a már helyére tett készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati konnektorba.
- Ne húzza meg a hálózati kábelt.
- Ha a tápkábel sérült, akkor ki kell cserélni egy ugyanolyannal. A tápkábel cseréjét csak villanyszerelő szakember végezheti a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- Ne működtesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült, ha nem működik megfelelően vagy ha sérült vagy leesett. A tápkábelt vagy a dugót ne merítse vízbe. Tartsa távol a kábelt a hőforrásoktól.
- Az üzembe helyezés után a felhasználó nem férhet az elektromos elemekhez.
- Ne érintse meg a készüléket nedves testrésszel és ne üzemeltesse meztláb.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy szükség esetén ki lehessen húzni a dugót, ha az aljzat hozzáférhető vagy használjon egy hozzáférhető többpólusú kapcsolót az aljzat után az országban érvényes elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően.
- Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

MEGFELELŐ HASZNÁLAT

- **VIGYÁZAT :** A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid sütési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy vágódeszkaként.
- **FIGYELEM:** A sütőn zsírral vagy olajjal való figyelmen kívül hagyott főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak. Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, csak kapcsolja ki a berendezést, majd fedje le a lángot egy takaróval vagy tűzoltó takaróval.

FONTOS: Amennyiben nehézséget tapasztal az égőfejek kezelőgombjainak forgatásakor, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal az égőfejcsap cseréje érdekében, ha azt hibásnak találja.


- Soha ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az égőkkel azonos szélességű vagy ezeknél egy kicsit szélesebb fenekű fazekakat és serpenyőket használjon (lásd a megfelelő táblázatot). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.
- **FIGYELEM:** Ne hagyja, hogy az égőfej lángja túlnyúljon az edény szélén.
- **FONTOS:** A rácsok helytelen használata a tűzhelylap károsodását idézheti elő:
- Ne használjon: Öntöttvas rostélyokat, köedényeket, terrakotta fazekakat és serpenyőket. Hőelosztókat, például fémhálót vagy másféle ilyen eszközt.
- Két égőfejet egyszerre egyetlen edényhez (pl. bográcshoz).
- **Megjegyzés:** Előfordulhat, hogy a gáz minősége miatt nehéz az égőfejet begyújtani; ilyenkor célszerű úgy megismételni a műveletet, hogy a gombot a kis láng állásba forgatja.
- **Megjegyzés:** Ha szagelszívót szerel a főzőlap fölé, akkor a megfelelő távolságokat lásd az elszívó kézikönyvében.
- **FIGYELEM:** A rácsokon lévő védő gumitalpak fulladási veszélyt jelentenek a kisgyermek számára. A rácsok eltávolítása után győződjön meg róla, hogy az összes talp megfelelően illeszkedjen.
- Mielőtt kinyitja, távolítsa el az esetleges folyadékokat a fedélről.
- Ne használja a fűzőlapot, ha a sütő öntisztító funkcióval (pirolízis) működik.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



- A készüléket minden tisztítási és karbantartási művelet előtt áramtalanítani kell.
- A tisztítási és karbantartási műveletek elvégzéséhez használjon védőkesztyűt.
- Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpacserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóélel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
- A tisztítási és karbantartási műveletek elvégzése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt.
- Ha a sütő egy főzőlap alá van telepítve, akkor győződjön meg róla, hogy minden égő vagy elektromos főzőzóna ki lett kapcsolva az öntisztító (pirolízis) funkció alatt.
- A pirolízisfunkció elindítása előtt távolítsa el az összes kiegészítőt (az oldalsó rácsokat is).
- Ne használjon súroló vagy korrozív hatású termékeket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A CSOMAGOLÓANYAG HULLADÉKBA HELYEZÉSE

- A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az  újrahasznosítás jelével
- A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A TERMÉK KISELEJTEZÉSE



- A termék kiselejtezésekor tegye azt használhatatlanná a tápkábel levágásával, az ajtók és fiókok (ha vannak) eltávolításával, hogy a gyermekek ne tudjanak belemászni és beleszorulni.
- Ez a készülék újrafeldolgozható  vagy újrahasznosítható anyagokból készült. Ahelyi hulladékkezelési szabályoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.
- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai iránylevben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGITANÁCSOK

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10/15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- A készülék megfelel a 65/2014/EU és 66/2014/EU rendeletek környezetbarát tervezésre vonatkozó követelményeinek, valamint az EN 60350-1 európaiszabvány előírásainak.

MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei	
magasság x	410 mm
szélesség x	340 mm
mélység.	424 mm
Térfogat	60 l
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 42 cm mélység: 44 cm magasság: 23 cm
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS	Természetes hőáramlás – melegítő funkció: hagyományos;  Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció: SÜTÉSI MÓD 

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

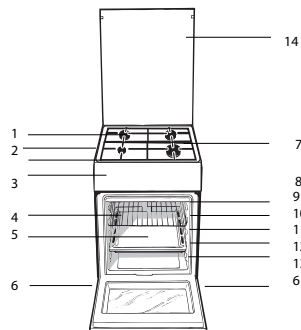
Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

- Mindig adja meg: a hiba típusát;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra felhatalmazott vevőszolgálathoz, melyet a garancia tartalmaz. Ha bármilyen műveletet nem a Gyártó által felhatalmazott vevőszolgálathoz tartozó szakember végez el, akkor kérjen számlát, mely feltünteti az elvégzett munka típusát és győződjön meg róla, hogy a cserealkatrészek eredetiek. Amennyiben nem tartja be ezeket az utasításokat, akkor veszélyeztetheti a termék biztonságát és minőségét.

SERVICE 00 0000 00000





GB

Description of the appliance

Overall view

- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6..Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Cover *

*Available only on certain models

SK

Popis zariadenia

Celkový pohľad

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

CZ

Popis zařízení

Celkový pohled

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

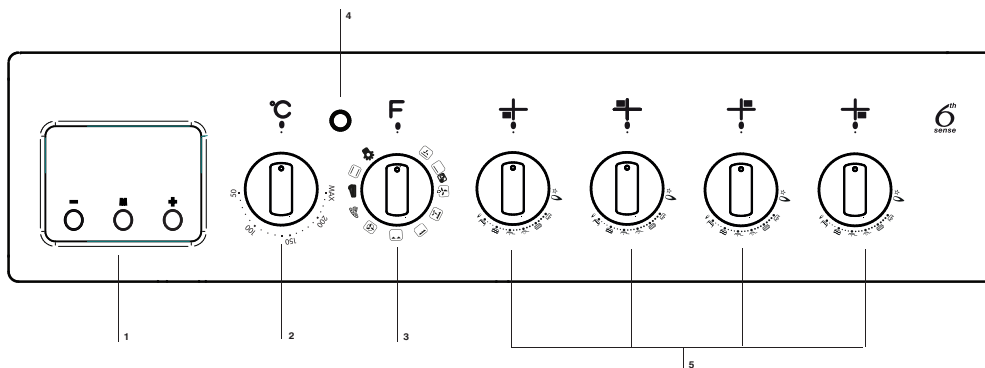
HU

A készülék leírása

A készülék áttekintése

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

* Csak néhány modellnél.



GB

Description of the appliance Control panel

1. Electronic cooking programmer
2. THERMOSTAT knob
3. SELECTOR knob
4. THERMOSTAT indicator light
5. Hob BURNER control knob

SK

Popis zariadenia Ovládací panel

1. Tlačidlo timer
2. Otočný gombík termostatu
3. Otočný gombík pre voľbu
4. Kontrolka termostatu
5. Otočné gombíky ovládania plynových horákov varnej dosky.

CZ

Popis zařízení Ovládací panel

1. Tlačítko Časovač s hodinami a minutami
2. Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
3. Knoflík pro výběr režimu
4. Indikátor termostatu
5. Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky

HU

A készülék leírása Kezelőpanel

1. Elektronikus sütés programozó
2. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termostát
3. Választó gomb
4. Hőmérséklet ellenőrző lámpa
5. GÁZÉGŐésELEKTROMOS FŐZŐLAP vezérlőgombok

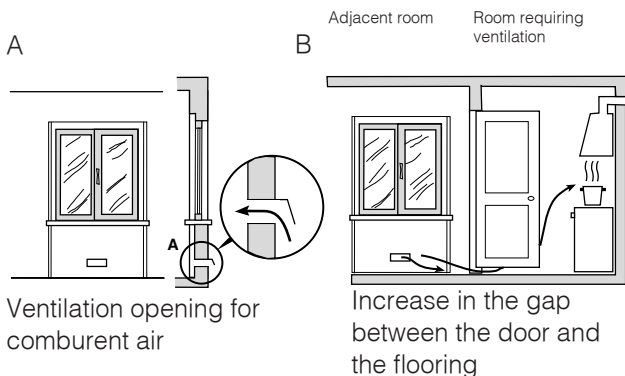
Installation

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

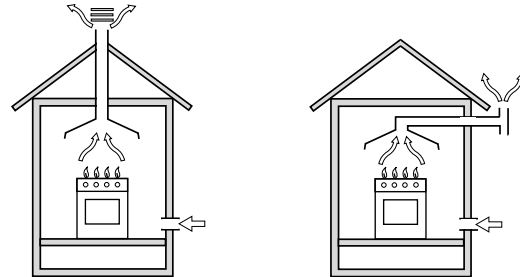
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

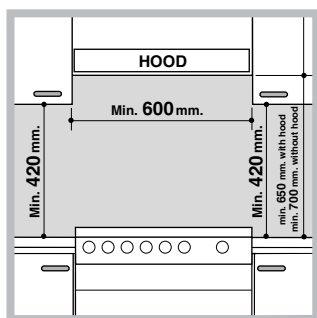
Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

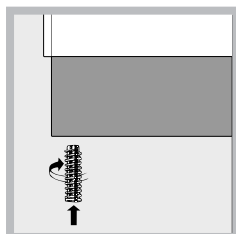


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

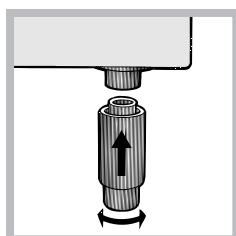
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection *

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

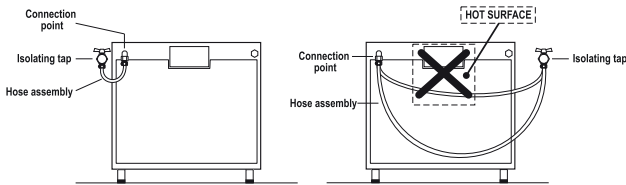
Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

* Only available in certain models.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

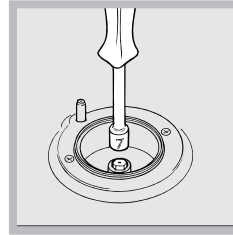
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

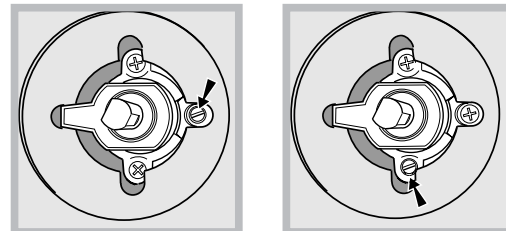
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



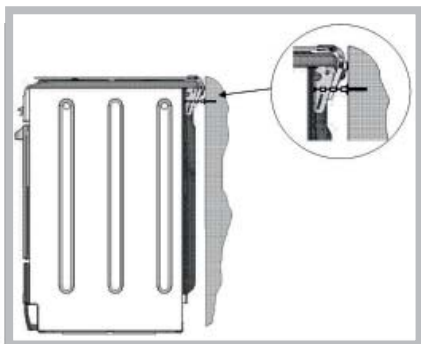
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.


Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

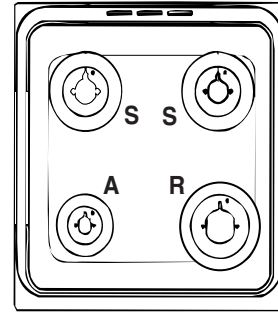
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.



ACWT 5G311/WH
ACWT 5G311/IX

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)	G30 (GPB-B)				G20		
			Thermal power kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h	Thermal power kW (p.c.s.*)	Nozzle 1/100	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	0,80	3,00	41	87	218	3,40	128	324
Semi Fast (Medium) (S)	75	0,50	1,90	30	69	138	2,10	104	200
Auxiliary (Small) (A)	51	0,50	1,00	30	50	73	1,15	78	109
Supply Pressures	Minimum (mbar)			30				25	
	Nominal (mbar)			25				20	
	Maximum (mbar)			35				30	

* A 15°C e 1013 mbar-dry gas

G20 (GZ50) p.c.s. 37,78 MJ/m
G30 (GPB-B) p.c.s. 49,47 MJ/Kg

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)	Liquid gas					Natural gas	
			Thermal power kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Thermal power kW (p.c.s.*)	Nozzle 1/100
						Reduc.	Nominal		
Fast (Large)(R)	100	0,70	3,00	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium) (S)	75	0,40	1,90	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	0,40	1,00	30	50	73	71	78	95
Supply Pressures	Minimum (mbar)					30	30		20
	Nominal (mbar)					20	20		17
	Maximum (mbar)					35	35		25

* At 15°C 1013 mbar-dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Start-up and use




GB

Using the hob

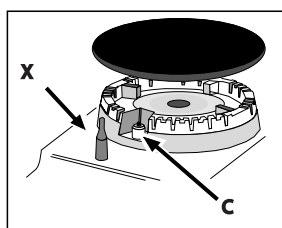
Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting




device* (C), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs,

repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.







If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

Advice when using burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:






- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.






Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooking modes

All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.


* Only available in certain models.

Cooking modes	Function	Description
	CONVECTION MODE	<p>Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.</p>
	BAKING MODE	<p>Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....</p>
	PIZZA MODE	<p>The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.</p>
	FAN ASSISTED MODE	<p>Temperature: any temperature between 50°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.</p> <p>Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.</p>
	OVEN TOP MODE	<p>The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.</p>

	DOUBLE GRILL MODE	The top heating element and the rotisserie spit will be activated. This provides a larger grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50 % and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.
	FAN ASSISTED DOUBLE GRILL MODE	The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit. The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut. When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
	DEFROSTING	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	BOTTOM MODE	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	BOTTOM VENTILATED	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

Practical cooking advice

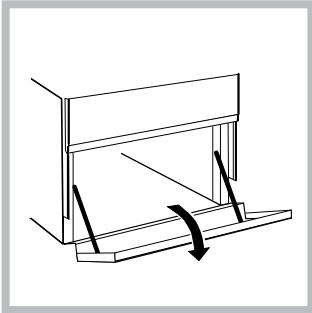
Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Lower oven compartment*

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).



Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

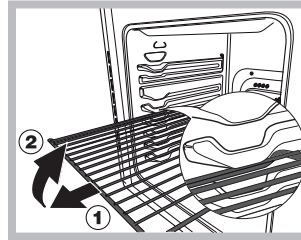
Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe.

To remove hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

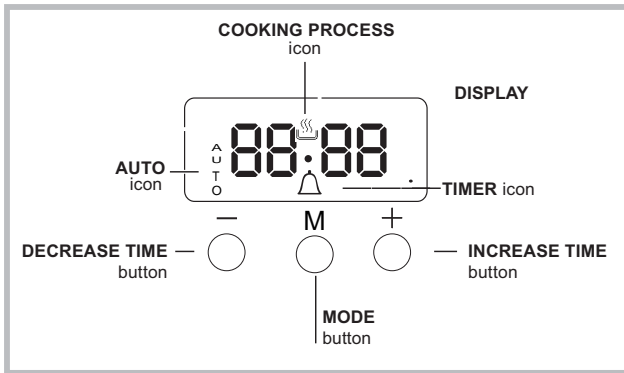
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Clock/Minute Minder Operation

GB




Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the  button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.





Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration


1. Press the  button several times until icon  and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the  button again, When the cooking process start, the symbol  is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon  is illuminated.
 - For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Canceling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.º 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 – 1.0	3	21	190 -200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 – 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60
Bottom Mode	For perfecting cooking					

cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

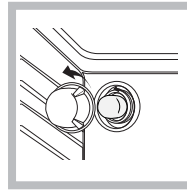
Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.



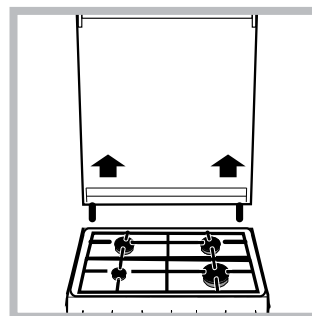
Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

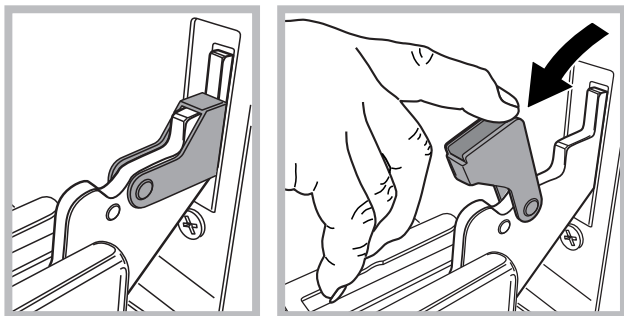
The cover*



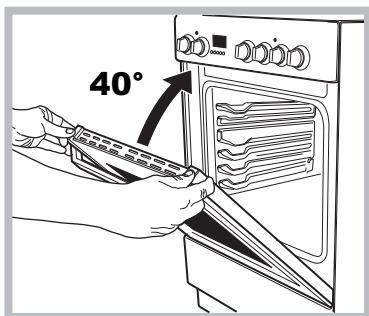
If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

Removing and fitting the oven door:

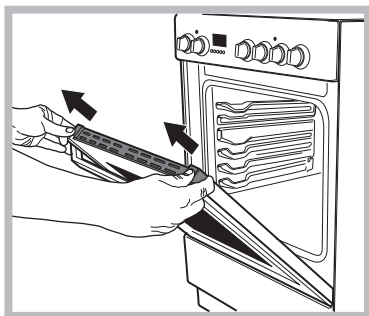
1. Open the door



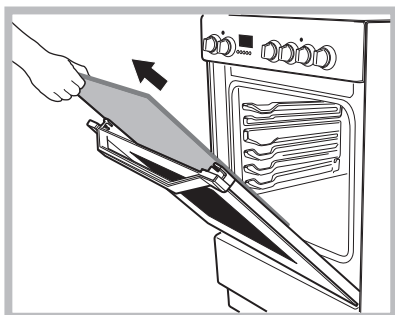
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)

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

6. Replace the glass.

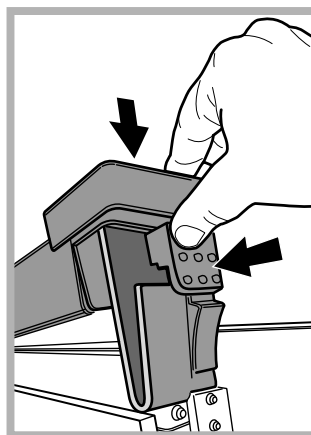
WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.


! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.

- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;

2. select the function of the oven  and set the temperature to 100 ° C;

3. keep it in the oven for 15min;

4. turn off the oven;

5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;

6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

Perform cleaning only in the cold oven!

Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

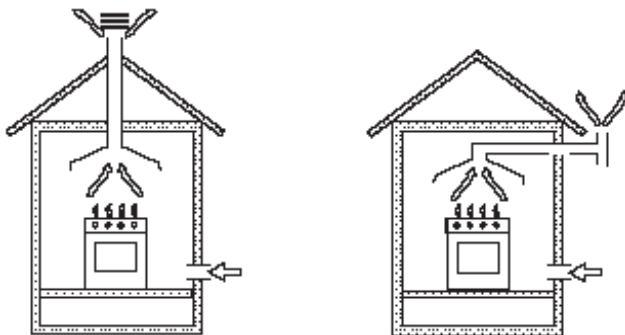
Všetky pokyny uvedené na nasledujúcich stranách musia byť vykonané odbornou kvalifikovaným personálom (s certifikátom CORGI) v súlade s predpisom z roku 1984, týkajúcim sa bezpečnosti pri použití plynu (inštalácia a použitie).

Dôležitá informácia: počas nastavovania a pod. odpojte sporák od elektrického napájania a od prívodu plynu.

Uloženie zariadenia do prevádzkovej polohy

Dôležitá informácia: Toto zariadenie môže byť nainštalované a pracovať len v neustále vetraných miestnostiach, v súlade s platnými predpismi. Je pritom potrebné dodržať nasledujúce opatrenia:

- a) Miestnosť musí byť vybavená systémom odvádzania dymu do exteriéru, prostredníctvom odsávaca alebo elektrického ventilátora, ktorý bude automaticky uvedený do činnosti pri každom zapnutí zariadenia.



V prípade kozubov alebo medených komínov (pre sporáky)

Priamo do exteriéru

- b) V miestnosti musí byť nainštalovaný systém prívodu dostatočného množstva vzduchu, potrebného k dokonalému spalovaniu. Potrebný prítok vzduchu nesmie byť nižší ako 2 m³/h na kW inštalovaného výkonu. Systém môže byť zrealizovaný priamym odoberaním vzduchu z priestoru mimo budovy, prostredníctvom potrubia s úžitkovým prierezom minimálne 100 cm², dostatočne veľkým na to, aby nemohlo dôjsť k jeho náhodnému upchatiu (Obr. A). Môže byť tiež zrealizovaný nepriamym

spôsobom z prilahlých miestností, ktoré nie sú súčasťou nehnuteľnosti, ani nepredstavujú priestory s nebezpečenstvom požiaru, za predpokladu, že sa nejedná o spálne. Uvedené miestnosti musia byť vybavené ventilacným potrubím na odvádzanie dymu mimo budovu, vyššie uvedeným spôsobom (Obr. B).



Obr. A

Príklady vetracích otvorov prevzduch, umožňujúci horenie

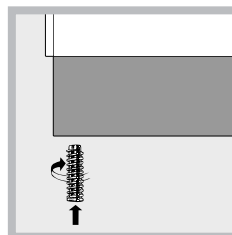
Obr. B

Zväčšenie priestoru medzi dverami a podlahou

- c) Počas dlhodobieho použitia zariadenia môže byť potrebná prídavná ventilácia, ako napr. otvorenie okna umožňujúce prúdenie smerom von.

- d) Skvapalnené ropné plyny, ťažšie ako vzduch, sa zhromažďujú dolu. Miestnosti, v ktorých sú uložené sudy s GPL musia byť vybavené otvormi umožňujúcimi evakuáciu prípadne unikajúceho plynu smerom von. Sudy s GPL, bez ohľadu na to, či sú prázdne alebo čiastočne naplnené, nemôžu preto byť nainštalované alebo uložené v miestnostiach nachádzajúcich nižšie ako je úroveň zemského povrchu (pivnice, atd.). Je vhodné ponechať v miestnosti len používaný sud, umiestnený tak, aby nebol vystavený pôsobeniu vonkajších zdrojov tepla (pece, kozuby, kachle, atd.) schopných priviesť ho na teplotu prevyšujúcu 50 °C.

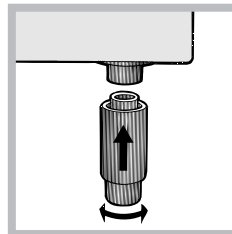
Vyrovnanie do vodorovnej polohy (platí len pre niektoré modely)



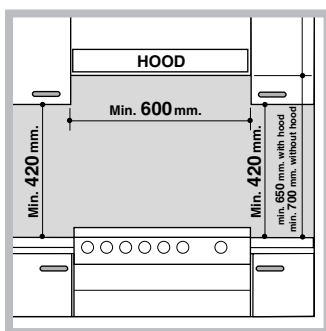
Vyrovnanie sporáka do vodorovnej polohy je možné prostredníctvom nastaviteľných nožičiek. V prípade potreby je možné naskrutkovať tieto nožičky do príslušných otvorov, nachádzajúcich sa v rohoch spodnej časti sporáka.

Montáž nôh (platí len pre niektoré modely)

Nohy dodávané spolu so zariadením sa zatlácajú pod spodnú časť sporáka.



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



Inštalácia sporáka

Zariadenie je možné nainštalovať do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Stena, ktorá prichádza do styku so zadnou časťou sporáka musí byť z nehorlavého materiálu. Pocas činnosti sporáka môže teplota zadnej steny dosiahnuť hodnotu o 50 °C a viac, než je teplota prostredia. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

- Zariadenie môže byť nainštalované v kuchyni, v jedálni alebo v jednoizbovom byte, nie však v kúpeľni.
- Ak sa povrch zariadenia nachádza vyššie ako je pracovná plocha okolitého nábytku, nábytok musí byť vzdialený minimálne 200 mm od vrchnej strany sporáka. Záclony nesmú byť umiestnené za sporákom alebo menej ako 200 mm od bočných stien zariadenia.
- Prípadné odsávacie musia byť nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.
- V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestnená do vzdialenosti najmenej 420 mm (milimetrov) nad varnou plochou. Minimálna vzdialenosť, do ktorej môže byť umiestnený horlavý kuchynský nábytok, nachádzajúci sa nad sporákom, je 700 mm.
- Stena, ktorá prichádza do styku so zadnou časťou sporáka musí byť z nehorlavého materiálu.

Pripojenie k prívodu plynu

Pripojenie zariadenia k rozvodu plynu alebo k tlakovej fľaši na plyn musí byť vykonané v súlade s platnými normami. Pred pripojením je potrebné skontrolovať, či je sporák vhodný pre napájanie pripájaným plynom. V opaknom prípade sa riadte postupom uvedeným v časti „Prispôsobenie na použitie odlišných druhov plynu“. U niektorých modelov môže byť prívod plynu zrealizovaný bez rozdielu sprava alebo zľava; zmena pripojenia sa vykonáva otčením hadicovej spojky s uzáverom a výmenou tesnenia (dodávaného spolu so zariadením). V prípade napájania tekutým plynom, z tlakovej fľaše, používajte regulátory tlaku, ktoré sú v zhode s normami UNI-CIG 7432.

Dôležitá informácia: kvôli zaisteniu bezpečnej činnosti, dokonalého využitia energie a vyššej životnosti zariadenia sa uistíte o tom, že napájací tlak odpovedá hodnotám uvedeným v tabuľke 1 „Technické údaje horákov a trysiek“.

Pripojenie prostredníctvom hadice

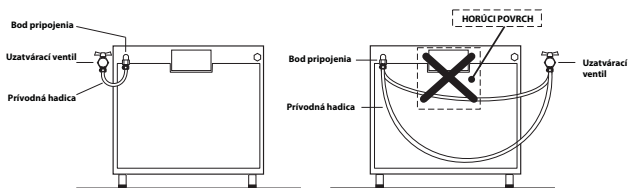
Vykonajte pripojenie prostredníctvom plynovej hadice s vlastnosťami odpovedajúcimi platnej norme. Vnútrotný priemer použitej hadice je nasledovný:

- 8 mm pre napájanie tekutým plynom;
- 13 mm pre napájanie metánom alebo mestským plynom.

Pri inštalácii hadíc je potrebné dodržať nasledujúce pokyny:

- Žiadna časť hadice sa nesmie dotýkať súčastí s teplotou vyššou ako 50 °C;

- Jej dĺžka nesmie presiahnuť 1500 mm;
- nesmie byť namáhaná tahom ani skrútením a nesmie byť nadmerne ohýbaná ani stláčaná;
- Nesmie prichádzať do styku s ostrými predmetmi a hranami a s pohyblivými časťami a nesmie byť stláčaná;
- Musí byť umiestnená tak, aby bol k nej po celej dĺžke dobrý prístup kvôli kontrole stavu jej konzervácie;



Uistite sa, že je hadica na svojich koncoch dobre zasunutá a upevnená prostredníctvom stahovacích pásov, odpovedajúcim platným normám. Ak nie je možné dodržať jednu alebo viac uvedených podmienok, je potrebné použiť kovovú hadicu.

Aby mohol byť sporák nainštalovaný podľa podmienok triedy 2 podtriedy 1, je vhodné pripojiť ho k plynovému rozvodu len kovovou hadicou, odpovedajúcou norme UNICIG 9891.

Pripojenie prostredníctvom hadicového rozvodu z nehrdzavejúcej ocele s prípojkami so závitom, upevneného na stene.

Odmontujte hadicovú spojku, nachádzajúcu sa na zariadení. Spojka pre prívod plynu do zariadenia má vonkajší závit 1/2 plyn valcového typu. Používajte výhradne hadice a tesnenia odpovedajúce platným normám. Inštalácia takýchto hadíc musí byť vykonaná tak, aby ich dĺžka v podmienkach maximálneho natiahnutia nepresahovala 2000 mm.

Kontrola tesnosti

Dôležitá informácia: po ukončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie s použitím plamena. Po vykonanom pripojení sa uistíte, že kovová hadica neprichádza do styku s pohyblivými súčastami a že nie je ničím stláčaná.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre záťaž, ktorá je uvedená na štítku s menovitými údajmi. V prípade priameho pripojenia kábla do elektrickej siete je potrebné nainštalovať medzi zariadenie a sieť omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. Omnipolárny stykac musí byť zvolený tak, aby odpovedal danej prúdovej záťaži a platným normám (zemniaci vodič nesmie byť prerušený stykacom).

Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom prípade nepresiahla teplotu prostredia o viac ako o 50 °C. Pred zapojením sa uistíte, že:

- pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniesť prúdovú záťaž zariadenia (viď štítkov s menovitými údajmi);
- napájací rozvod je vybavený účinným uzemnením, vykonaným v súlade s platnými normami a zákonnými predpismi;
- zásuvka a omnipolárny stykac budú po nainštalovaní varnej dosky ľahko dostupné.

POZN.: nepoužívajte redukcie, adaptéry alebo derivacné členy, pretože by mohli byť zdrojom prehriatia alebo ohorenia. **Zástrčka a zásuvka musia byť ľahko prístupné.**

Prispôsobenie na použitie odlišných druhov plynu

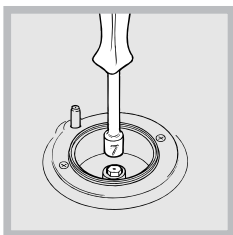
Za účelom prispôsobenia sporáka na použitie odlišného druhu plynu, než ten, pre ktorý bol pripravený (uvedený na štítku pripiepenému ku krytu), je potrebné vykonať nasledujúce operácie:

- a) Nahradte namontovanú hadicovú spojku tou, ktorá sa nachádza v sade „príslušenstvo sporáka“.

Dôležitá informácia: Hadicová spojka pre tekutý plyn má vyrazené číslo 8, zatiaľ čo spojka pre metán je označená číslom 13. V každom prípade však použite nové tesnenie.

- b) Výmena trysiek horákov varnej dosky:

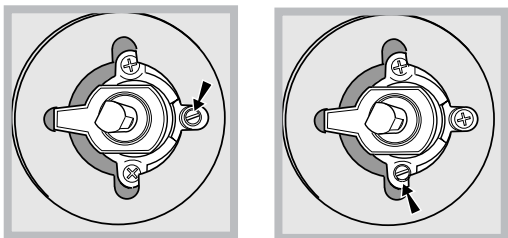
- odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uloženia;
- odskrutkujte trysky s použitím kľúča s veľkosťou 7 mm a nahradte ich tryskami vhodnými pre nový druh plynu (viď tabuľka 1 „Technické údaje horákov a trysiek“).
- vymonte všetky komponenty, pričom zopakujte uvedené operácie v opačnom poradí.



- c) Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

- pretocte otocný gombík do polohy odpovedajúcej minimu;
 - odložte otocný gombík a prostredníctvom regulacnej skrutky, nachádzajúcej sa vo vnútri alebo vedľa tyčky otocného gombíka, nastavte malý pravidelný plamen.
- POZN.:** u tekutých plynov musí byť regulacná skrutka zaskrutkovaná celkom na doraz.
- následne rýchlym pretoceníím otocného gombíka z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či nedôjde k zhasnutiu plamena.

- d) Nastavenie primárneho prívodu do horákov varnej dosky:



Horáky nevyžadujú žiadne nastavenie primárneho prívodu vzduchu.

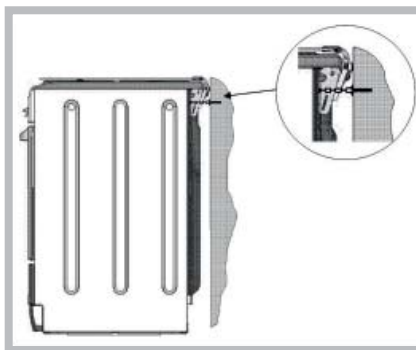
Dôležitá informácia

Po ukončení celej operácie nahradte starý štítek s nastavenými hodnotami novým, odpovedajúcim použitému plynu. Štítek je možné dostať v našich strediskách servisnej služby.

Poznámka

Ak sa tlak plynu líši od predpokladanej hodnoty (alebo ak je premenlivý), je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (podľa normy UNI-CIG 7430 „regulátory pre plynové rozvody“).

Bezpečnostný reťaz



retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou reťazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedáva

! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dverka rúry, je **POTREBNÉ** vykonať inštaláciu bezpečnostnej

Technické údaje horákov a trysiek

Tabuľka 1

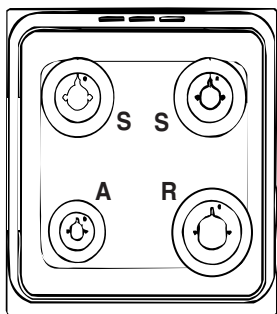
Horák	Priemer (v mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Prírodný plyn	
		Nomin.	Ridot.	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Prietok * g/h		Tryska 1/100 (mm)	Prietok * l/h
						***	**		
Rýchly (veľký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorýchly (stredný) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Napájací tlak	Menovitý (mbar)					30	30	20	
	Minimálny (mbar)					20	20	17	
	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/m³



ACWT 5G311/WH


ACWT 5G311/IX



Uvedenie do činnosti a použitie

SK

Otocné gombíky ovládania plynových horákov varnej dosky


V blízkosti každého otočného gombíka je prostredníctvom plného krúžku uvedená • poloha plynového horáka, ktorý je ním ovládaný. Zapnutie jedného z horákov sa vykonáva tak, že sa k nemu priloží plameň alebo zapalovac. Zatlacte na doraz príslušný otočný gombík a otočte ním proti smeru


hodinových rucíc do polohy odpovedajúcej **maximu** . Každý horák môže fungovať na maximum alebo minimum svojho výkonu alebo pri jednej z medzihodnôt. Vo vzťahu k týmto odlišným spôsobom činnosti sú na otočnom gombíku okrem polohy odpovedajúcej vypnutiu, označenej symbolom •, ktorý sa musí nachádzať voči vzťažnej rýse,

uvedené aj polohy odpovedajúce **maximu**  a **minimu** . Je možné ich nastaviť otácaním otočného gombíka proti smeru hodinových rucíc z polohy odpovedajúcej vypnutiu. Vypnutie horáka sa vykonáva otácaním otočného gombíka v smere hodinových rucíc až po doraz (odpovedajúci opäť symbolu •).

Elektronické zapínanie plynovej varnej dosky

Niektoré modely sú vybavené okamžitým elektronickým zapínaním plynových horákov varnej plochy: Rozpoznať ich podľa zariadení pre zapínanie (viď detail **C**). Toto zariadenie začne pracovať tak, že vyvinie mierny tlak na tlačidlo

označené symbolom . Na zapnutie zvoleného horáku teda stáčí stlačiť tlačidlo "T" a súčasne stlačiť až na doraz príslušný otočný gombík a otáčať ním proti smeru hodinových rucíc, až pokiaľ nedôjde k zapnutiu horáka. **Aby bolo zapnutie okamžité, doporučujeme najskôr stlačiť tlačidlo a až potom otáčať otočným gombíkom. Pri niektorých modeloch je elektronické zapínanie včlenené dovnútra otočného gombíka; v takom prípade je tu zariadenie pre zapínanie, a nie tlačidlo. Na zapnutie zvoleného horáku stáčí stlačiť na doraz odpovedajúci otočný gombík a otáčať ním proti smeru hodinových**

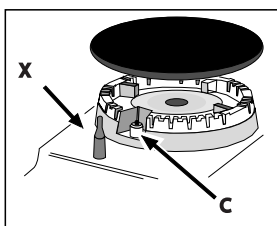
rucíc až do polohy pre maximum , pričom je potrebné ho držať stlačený, až pokiaľ nedôjde k zapnutiu horáku.

Dôležitá informácia:

V prípade náhodného zhasnutia plamena horáku, uzavrite ovládací otočný gombík a horák znovu nezapínajte skôr ako za 1 minútu.

Modely vybavené bezpečnostným zariadením proti úniku plynu pre varné plochy

Tieto modely je možné identifikovať podľa toho, že majú nainštalované toto zariadenie (viď detail detail **X**).









Dôležitá informácia: Vzhľadom k tomu, že sú horáky varnej plochy vybavené bezpečnostným zariadením, je po zapnutí horáku nevyhnutné podržať stlačený ovládací otočný gombík po dobu približne 6 sekúnd, čím sa umožní prechod plynu, až pokiaľ nedôjde k ohriatiu

bezpečnostného termoclánku.

Upozornenie: Pri prvom zapnutí doporučujeme, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý počas tejto operácie občas vzniká, je zapríčinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

Upozornenie: Prvú úroveň zospondu používajte len v prípade pečenia s použitím ražna (ak je súčasťou).

Prilagoditeľ plamena v sklade s stopnjami

	Ideálny pre mierne varenie (napr: ryža, omáčky, pečienky, ryby) s tekutinami (voda, víno, vývar, mlieko)
	Ideálny pre dusenie (po dlhšiu dobu) a zahusťovanie. Smotanové cestoviny,
	Ideálny pre rýchle pečenie.
	Varenie na vysokom plameni a praženie (pečienky, steaky, rezne, rybí filé, praženica)
	Ideálny pre grilovanie a zapekanie, pri začatí varenia, smaženie hlboko zmrazených výrobkov.
	Ideálny pre rýchle zvýšenie teploty potravín pre rýchle uvedenie do varu vody alebo ohriatie tekutín na varenie.

Klik bo pokazal spremembo iz ene stopnje v drugo, ko vrtite gumb. Sistem zagotavlja natančnejše prilaganje in tako omogoča posnemanje intenzivnosti ognja in da zlahka prepoznate želeno raven za različne postopke kuhanja.

Praktické rady pre použitie horákov

V snahe o dosiahnutie optimálnych výsledkov je potrebné mať na pamäti nasledujúce pokyny:

- použite vhodné nádoby, odpovedajúce jednotlivým horákom (viď tabuľka), aby ste zabránili vychádzaniu plameňov spod nádob.
- pri dosiahnutí varu, pretočte otočný gombík až do polohy odpovedajúcej minimu.
- vždy používajte nádoby s pokrývkou.
- vždy používajte nádoby s plochým dnom.

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

Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

Pred použitím výrobku odstráňte plastovú fóliu z bočných strán zariadenia.

Nikdy nič nekladte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (*vid' Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:


- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.

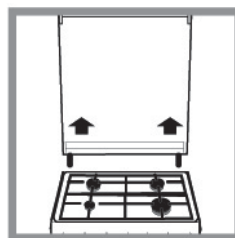
Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

Kontrolka TERMOSTATU

Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvetovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení  otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.



V prípade, že varič je vybavený krytom, toto

Kryt je potrebné čistiť vlažnou vodou. Nepoužívajte abrazívne produkty. Je možné odstrániť kryt







aby sa za čistenie priestoru varná doska jednoduchšie.

Úplne otvorte kryt a vytiahnite ju smerom nahor (pozri obrázok).

! Nezatvárajte kryt ak sú horáky vystúpiť alebo keď sú ešte horúce.


Manuálne režimy pečenia

Všetky režimy varenia majú východiskovú teplotu pečenia, ktorá môže byť ručne upravená na hodnotu medzi 40°C a 250°C,

režimy varenie	funkcie	popis
	TRADITIONAL OVEN (TRADIČNÁ RÚRA)	Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.
	REŽIM BAKING (PEČENIE)	Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú "vyrásť") a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne.
	REŽIM PIZZA (PIZZA)	Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zmeňte pozíciu jedál..
	REŽIM MULTI-COOKING (MULTI-PEČENIE)	Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.
	REŽIM HORNÁ RÚRA	Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max. Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku. Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneda a pre záverečné opečenie.
	PROGRAMMET DUBBEL GRILL	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.
	REŽIM GRATIN (GRATINOVANIE)	Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplo preniknúť priamo do jedla. Režimy pe čenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry.
	REŽIM DEFROSTING (ROZMRAZOVANIE)	Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu izbovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudinky, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING“ módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C.
	REŽIM BOTTOM (SPODNÝ)	Je aktivované spodné ohrevné teleso. Táto pozícia sa odporúča pre ďalšie zdokonaľovanie pečenia pokrmov (v pekáči), ktoré sú už upečené na ich povrchu, ale si vyžadujú ďalšie prepečenie ich stredy, alebo pre dezerty pokryté ovocím alebo marmeládou, ktorá potrebuje len mierne zafarbenie na povrchu. Je potrebné poznamenať,
	REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA)	Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.

Praktické rady pre pečenie

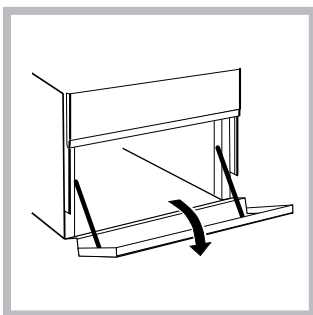
Pečenie na viacerých policiach súčasne

Pokiaľ je nutné použiť dve police, použite režim pečenia  RÚRA S VENTILÁTOROM , pretože to je jediný spôsob pečenia vhodný pre tento druh pečenia. Odporúčame tiež:

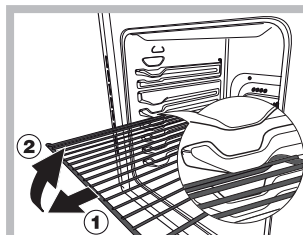
- Nepoužívajte polohy 1 a 5. Je to z dôvodu, nakoľko nadmerné priame teplo môže spáliť potraviny citlivé na teplotu.
- Použite pozície 2 a 4 a jedlo, ktoré si vyžaduje viac tepla, umiestnite na stojan v polohe 2.
- Pri pečení potravín, ktoré si vyžadujú rôzne doby pečenia a teploty, nastavte teplotu, ktorá je na polceste medzi oboma odporúčanými teplotami (pozri tabuľku s radami o pečení) a umiestnite citlivejšie jedlo na stojan v polohe 4. Najprv vyberte jedlo, ktoré si vyžaduje kratšiu dobu pečenia.
- Pri pečení pizze na viacerých stojanoch s teplotou nastavenou na 220°C sa rúra predhrieva po dobu 15 minút. Všeobecne možno povedať, že pečenie na stojane v polohe 4 trvá dlhšie: odporúčame, aby ste ako prvú vybrali pizzu pečenú na najnižšej pozícii, o pár minút neskôr odoberte pizzu pečenú na pozícii 4.
- Umiestnite plech na pečenie na spodok a na vrchol vodiacich líšt.

Spodný odkladací priestor rúry

Jedná sa o spodný odkladací priestor rúry, ktorý je možné použiť na odkladanie príslušenstva rúry alebo na hlboký riad. Kvôli otvoreniu dvierok ich potiahnite smerom dolu (vid' obrázok).



Nekladte horľavé materiály do spodného odkladacieho priestoru rúry. Vnútorne povrchy odkladacieho priestoru (ak je súčasťou) sa môžu byť horúce.

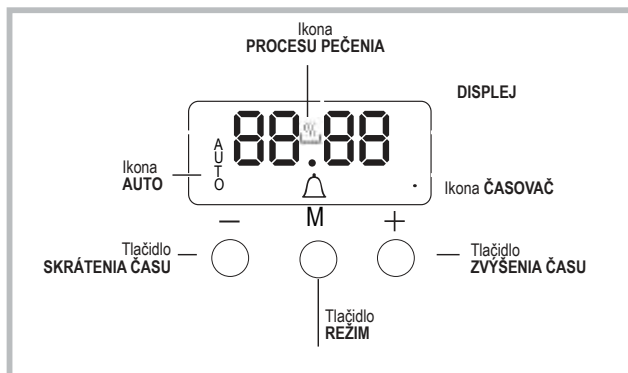


UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1).

Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).

Prevádzka stopiek hodiny/minúty

SK




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 bzučiaka

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

Nastavenie minút na stopke!


Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučiaka 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 bzučiak.




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 bzučiak. Stlačením ľubovoľného tlačidla odstavíte bzučiak.
- 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 bzučiak. 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.

Tabuľka s upozneniami ohľadne pečenia v rúre

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

Starostlivosť a údržba

SK

Vypnutie zariadenia

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

Čistenie rúry

Na čistenie zariadenia nepoužívajte prúd pary.

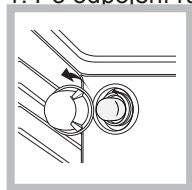
- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite účinné čistiace prostriedky. Odporúčame po čistení opláchnuť a dôkladne osušiť. Nepoužívajte abrazívne práškové prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec plochy dôkladne očistite a osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Sklenenú časť dvierok rúry očistíte s použitím špongie a neabrazívneho čistiaceho prostriedku, a potom ju očistíte jemnou utierkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže bezpečne umývať v umývačke riadu ako každodenný porcelánový riad.
- Nečistotu a tuk z ovládacieho panelu je potrebné odstrániť neabrazívnou špongiou alebo jemnou utierkou.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. Ak sú tesnenia poškodené, obráťte sa, prosím, na najbližšie Stredisko servisnej služby. Odporúčame vám nepoužívať rúru skôr, ako budú poškodené alebo opotrebované tesnenia vymenené.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

1. Po odpojení rúry z elektrickej siete odmontujte sklenený kryt zakrývajúci objímku žiarovky (vid' obrázok).
2. Odmontujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt a pripojte rúru



do elektrickej siete.

! Nepoužívajte osvetlenie rúry na osvetlenie miestnosti.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

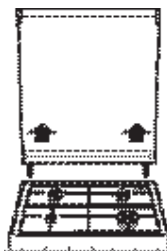
Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne čistiace prostriedky (napr. prípravky vo forme spreja na čistenie záhradných grilov a rúr), prípravky na odstránenie škvŕn a hrdze, práškové čistiace prostriedky a špongie s abrazívnym povrchom: mohli by trvale poškodiť povrch.

- Na čistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- ak sú súčasťou sporáka smaltované časti a samoci-stiace panely, je potrebné ich umývať vlažnou vodou bez použitia abrazívnych práškov a korozívnych látok, ktoré by ich mohli poškodiť;
- vnútro rúry je potrebné čistiť pravidelne, keď je ešte vlažná, teplotu vodou a čistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnuť a osušiť;
- rozdelovacie plamena je potrebné umývať často teplou vodou a čistiacim prostriedkom, dbajúc pritom na odstránenie usadenín;
- U sporákov vybavených automatickým zapalovaním je potrebné pravidelne a dôkladne čistiť koncové časti prostriedkov okamžitého elektronického zapalovania a skontrolovať, či nie sú upchaté otvory rozdelovacieho plamena pre výstup plynu;
- elektrické platníčky sa čistia vlhkou handrou a keď sú ešte vlažné, namažú sa troškou oleja;
- Pokiaľ je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi čistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostať škvŕny. Doporučujeme pri čistení opláchnuť väčším množstvom vody a vysušiť. Ďalej je nevyhnutné vysušiť vodu, ktorá prípadne vytekla:
- modely vybavené sklenným krytom sa čistia teplou vodou bez použitia drsných utierok a abrazívnych látok.

POZN.: nezatvárajte kryt, keď sú plynové horáky ešte teplé. Pred otvorením krytu z neho odstráňte prípadné zvyšky tekutín.

Dôležitá informácia: pravidelne kontrolujte stav konzervácie plynovej hadice a akonáhle zistíte nejaký nedostatok, okamžite ho nechajte nahradit novým; doporučuje sa každoročná výmena.

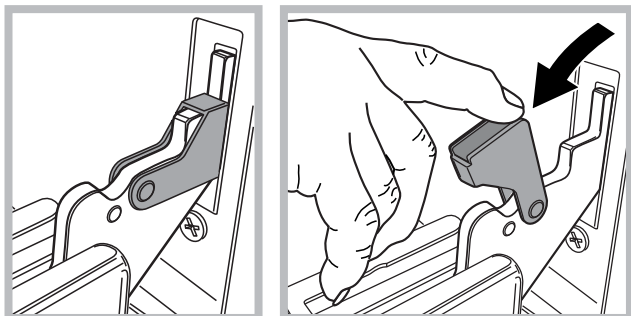
Odloženie krytu



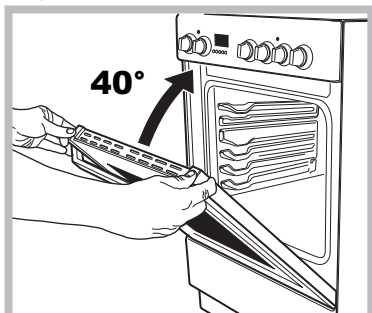
Kryt sporáku môže byť jednoduchým spôsobom odložený, kvôli jednoduchšiemu čisteniu. Aby ste kryt odložili, je potrebné ho úplne otvoriť a potiahnuť smerom hore (vid obrázok)

Demontáž a montáž dvierok rúry:

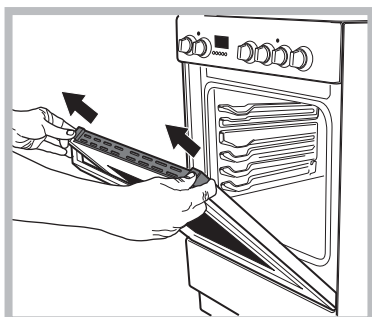
1. Otvorte dvere
2. Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)



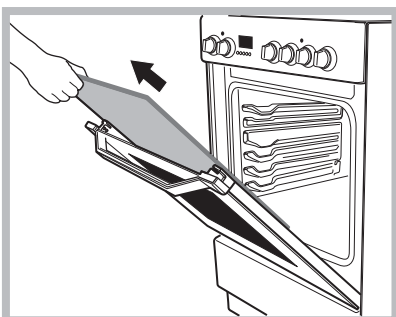
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytky nebudú nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



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



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

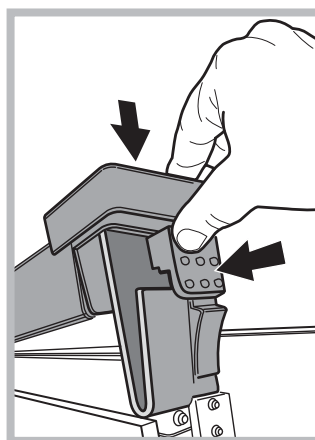


6. Umiestnite späť sklo.

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

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

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



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

Čistenie rúry parou:

Tento 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 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  a nastavte teplotu na 100°C;

3 - Zapnite rúru po dobu 15 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 potraviny, 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!

Instalace

CZ

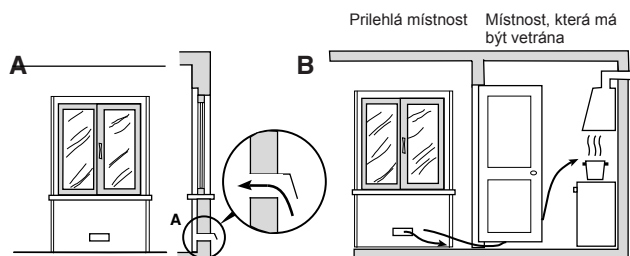
Vyvětrání místnosti

Zarządění muže být nainstalováno pouze v trvale vetraných místnostech, v souladu s národne platnými normami.

V místnosti, ve které bude zařízení nainstalováno, musí být možný přívod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (prutok vzduchu nesmí být nižší než 2 m³/h na kW nainstalovaného výkonu).

Otvory pro přívod vzduchu, chránené mřížkami, musí mít potrubí s užítkovým průřezem nejméne 100 cm² a musí být umístény tak, aby se nemohly ucpat, a to ani částečne (viz obrázek A).

Tyto otvory musí být o 100% větší – s minimální hodnotou 200 cm² – v případě, že varná deska zařízení není vybavena bezpečnostním zářídím pro detekci nepřítomnosti plamene a když je přívod vzduchu zabezpečen nepřímě z přilehlých místností (viz obrázek B) – za předpokladu, že se nejedná o společné místnosti budovy, prostředí s nebezpečím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.



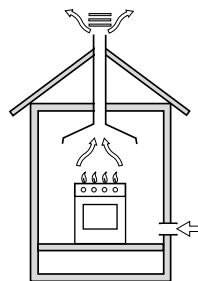
Ventilacní otvor pro vzduch podporující horení

Zvětšení spáry mezi dvermi a podlahou

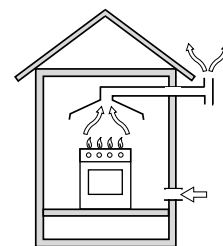
Po dlouhodobějším používání zářídění se doporučuje otevřít okno nebo zvýšit rychlost případných ventilátorů.

Odvádění kouře ze spalování

Odvádění kouře vznikající při spalování musí být záříděno prostřednictvím odsavace připojeného ke komínu s přirozeným tahem určité účinnosti nebo prostřednictvím elektroventilátoru, který vstoupí do činnosti automaticky při každém zapnutí zářídění (viz obrázky).



Odvádění kouře přímo ven



Odvádění kouře prostřednictvím komínu nebo rozvetvené kouřové trubky (vyhrazené pro zářídění na pecení)

Plyny z kapalně ropy, které jsou těžší než vzduch, se zdržují dole, proto místnosti, v nichž jsou uloženy sudy s GPL, musí být vybaveny otvory vedoucími ven kvůli odvádění případných unikajících plynů zespodu. Prázdné nebo částečne plné sudy s GPL se nesmí instalovat ani umístit do místností nebo prostoru nacházejících se pod úrovní terénu (pivnice atd.). V místnosti nechávejte pouze používaný sud, a to v dostatečné vzdálenosti od zdroje tepla (troubu, krby, kachle), které jej mohou ohrát na teplotu vyšší než 50°C.

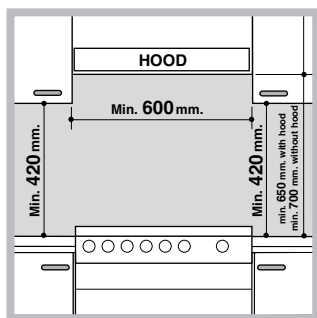
Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

Zarządění lze nainstalovat vedle nábytku za předpokladu, že jeho výška nepřesahuje výšku varné desky.

Ujistete se, že stena dotýkající se zadní strany zářídění je z nehorlavého materiálu, odolného vůči teplu (T 90°C).

V rámci správné instalace je třeba:

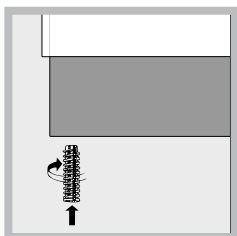
- Uložit zářídění do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméne 600 mm od zářídění;
- když bude sporák nainstalován pod zavešenou



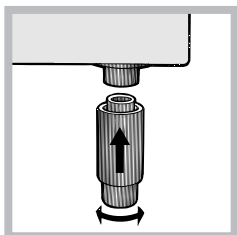
horní skříňku kuchynské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skříňky: 420 mm. Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál skříňky horlavý (viz obrázek);

- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;
- Případné odsavace musí být nainstalovány podle pokynu uvedených v příslušném návodu.

Vyrovnění do vodorovné polohy



Je-li třeba vyrovnat zařízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do příslušných uložení v rozích spodní části sporáku (viz obrázek).



Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

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

Elektrické zapojení *

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odber, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz tabulka *Technické údaje*). V případě přímého zapojení do elektrického rozvodu je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odber a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodič nesmí být stykacem prerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

Před zapojením se ujistete, že:

- Je zásuvka rádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;

- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vymente zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami.

Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

Připojení k rozvodu plynu

Připojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem může být zrealizováno gumovou nebo ocelovou hadicí v souladu s platnými národními normami poté, co se ujistíte, že bylo zařízení nastaveno pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz cejchovací štítek na víku: v opačném případě viz níže). V případě napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátory tlaku odpovídající platným národním normám. Prívod plynu lze nastavit bocne* kvůli ulehčení jeho připojení: Vymente vzájemně hadicovou spojku s uzávěrem a vymente těsnění za těsnění dodané v příslušenství.

Kvůli zajištění bezpečné činnosti, kvůli realizaci vhodného způsobu použití energie a kvůli zajištění delší životnosti zařízení se ujistete, že prívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysek (viz níže).

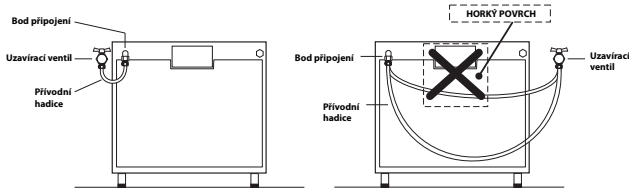
Připojení plynu s použitím gumové hadice

Zkontrolujte, zda hadice odpovídá platným národním normám. Vnitřní průměr hadice musí být: 8 mm pro napájení tekutým plynem; 13 mm pro napájení metanem.

Po provedení připojení se ujistete, že hadice:

- se v žádném místě nedotýká součástí dosahujících vyšší teploty než 50°C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani přiškrcení;
- nemůže přijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, částmi nábytku a že nemůže být stlačena;
- je snadno dostupná po celé délce za účelem kontroly jejího stavu;

- není delší než 1500 mm;
- je rádně upevněna obou koncích prostřednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národním normám.



V případě, že nelze dodržet jednu nebo více uvedených podmínek nebo když bude sporák nainstalován podle podmínek třídy 2 – podtřídy 1 (zařízení vestavené mezi dva kusy nábytku), je třeba použít ocelovou hadici (viz níže).

Připojení k rozvodu plynu prostřednictvím hadice z jednodílné nerezavějící oceli s úchyty se závit

Zkontrolujte, zda hadice a těsnění odpovídají platným národním normám.

Při montáži hadice odstraňte hadicovou spojku přítomnou na zařízení (spojka pro vstup plynu do zařízení má válcový závit 1/2" samec).

Připojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepřesahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice nepřichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlačování.

Kontrola těsnosti

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

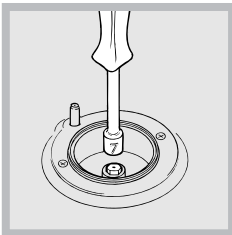
Prizpusobení různým druhům plynu

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

Prizpusobení varné desky

Výměna trysek horáku varné desky:

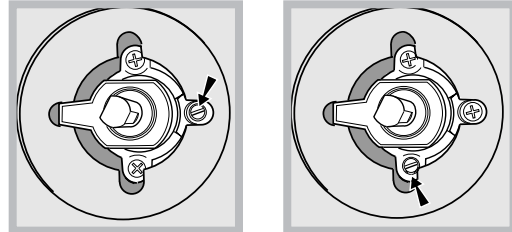
1. Odložte mřížky a vytáhněte horáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíče nástrčkového klíče o velikosti 7 mm (viz obrázek) a vyměňte je za ty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka s Údaji horáku a trysek);
3. vrate všechny součásti do původní polohy; toho docílíte provedením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



Serízení minimálního prouku plynu v horácích varné desky:

1. Přetočte otočný ovladač do polohy odpovídající minimu;
2. sejměte knoflík otočného ovladače a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dríku otočného ovladače seríďte prouk až do dosažení pravidelného malého plamene.

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



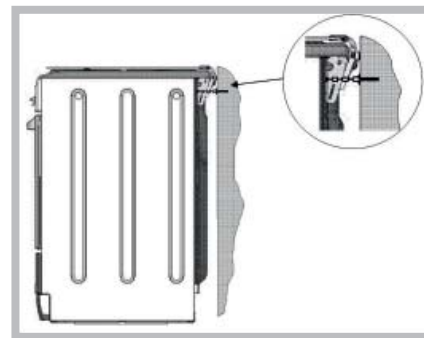
3. zkontrolujte, zda při rychlém přetocení otočného ovladače z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

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 predepsanou hodnotou, je třeba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.

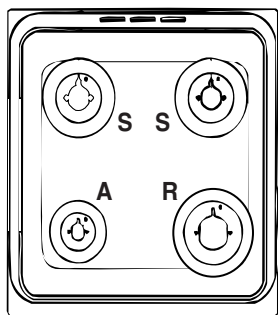
Bezpečnostní řetěz



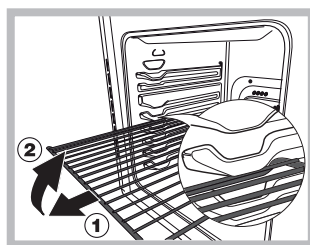
řetízku!

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkiem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce

Aby se p ředešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení se hrajícího si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního



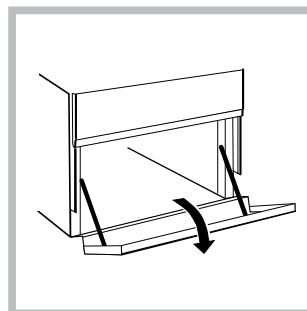
ACWT 5G311/WH
ACWT 5G311/IX



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 zobrazeno z uvedeného obrázku (2).

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hmců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (viz obrázek).



POZOR! Náhlým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu.

Tabulka s údaji hořáku a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr r (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Přírodní plyn	
		Jmenovitý	Snížený	Obtok 1/100 (mm)	tryska 1/100 (mm)	průtok* g/h		tryska 1/100 (mm)	průtok* l/h
Rychlý (ve lký) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Polorychlý (Střední) (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
Přívodní tlak	Jmenovitý (mbar)					30	30	20	
	Minimální (mbar)					20	20	17	
	Maximální (mbar)					35	35	25	

* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn *** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg Přírodní plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Spuštění a použití




CZ

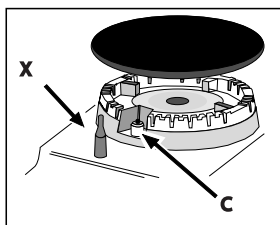
Použití varné desky

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.

Nastavení plamene v závislosti na úrovních

	Ideální pro mírné vaření (např: rýže, omáčky, játra, ryby) s tekutinami (voda, víno, vývar, mléko)
	Ideální pro dušení (po delší dobu) a zahušťování. Smetanové těstoviny,
	Ideální pro rychlé pečení.
	Vaření na vysokém plameni a pražení (játra, steaky, řízky, rybí filé, smaženice)
	Ideální pro grilování a zapékání, při zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených výrobků.
	Ideální pro rychlé zvýšení teploty potravin pro rychlé uvedení do varu vody nebo ohřátí tekutin na vaření.

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 obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.

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

Použití trouby

Pri prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na pul hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypnete troubu, zavrete dvířka trouby a vyvetrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.

Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné predmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

Před použitím v každém případě odstraňte plastové fólie, nacházející na bocích zařízení.

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

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

Behem pecení je stále možné:

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

Nádoby pokaždě 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 střídave rozsvěcet a zhasínat, což poukazuje na činnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.

Kontrolka ČINNOSTI TROUBY









Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v činnosti.



Osvětlení trouby

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

Manuální režimy pečení


Všechny režimy vaření mají výchozí teplotu pečení, která může být ručně upravena na hodnotu mezi 40°C a 250°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 rozprostření tepla po celé troubě. Režim je ideální pro pečení a vaření potravin citlivých na teplotu (koláče, které kynou) a pro přípravu pečiva na 3 přihrádkách zároveň
	REŽIM PIZZA	Zapne se kruhové topné těleso a topná tělesa na dně trouby a aktivuje se ventilátor. Tato kombinace ohřívá troubu velmi rychle tak, že vyprodukuje značné množství tepla, a to zejména z topného tělesa ve spodní části. Používáte-li více než jeden rošt ve stejnou dobu, v polovině pečení přehodte nádoby.
	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 prostř 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.

	SPODNÍ REŽIM	Aktivuje se spodní topné těleso. Tato pozice se doporučuje pro vylepšení pokrmů (na pečícím plechu), které jsou již upečené ale potřebují dovařit uvnitř neboli mouč vyžadují mírné zbarvení na povrchu. Tato funkce neumožňuje maximální teplotu v troubě (250°C) a proto není doporučeno vařit pokrmy pouze na tomto nastavení, vyjma koláčů a dortů (pečené na teplotu 180°C nebo nižší).
	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.

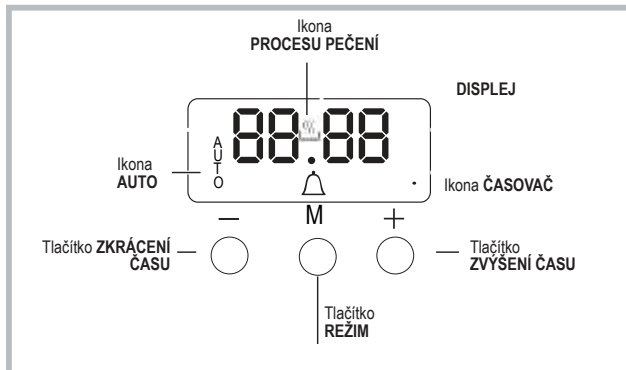
Praktické rady pro pečení

Vaření na několika přihrádkách současně

Pokud je nutné použít dva police, použijte režim pečení  TROUBA S VENTILÁTOREM protože to je jediný způsob pečení vhodný pro tento druh pečení. Také doporučujeme:

- Nepoužívat pozice 1 a 5. Je to z důvodu, nakolik nadměrné přímé teplo může spálit potraviny citlivé na teplotu.
- Použít pozice 2 a 4. a jídlo, které vyžaduje více tepla umístit na pozici 2.
- Při pečení potravin, které vyžadují různé doby pečení a teploty, nastavte teplotu, která je na půli cesty mezi oběma doporučenými teplotami (viz tabulka s radami o pečení) a umístěte citlivější jídlo na stojan v poloze 4. Nejprve vyberte jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení.
- Při vaření pizzy na několika rostech při teplotě 220°C nejprve troubu předehejte na 15 minut. Obecně lze říci, že pečení na stojanu v poloze 4 trvá déle: doporučujeme, abyste jako první vybrali pizzu pečenou na nejnižší pozici, o pár minut později odeberte pizzu pečenou na pozici 4.
- Pečící plech umístěte do spodní přihrádky a rošt navrch.

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.

Tabulka pečení v troubě

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečicího (v min)	Čas předehřívání	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
Konvenční trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Režim pečení	Koláče	0,5	3	15	180	20-30
	Ovocný dort	1	2,3	15	180	40-45
	Švestkový koláč	0,7	3	15	180	40-50
	Piškot	0,5	3	15	160	25-30
	Plněné omelety	1,2	2,4	15	200	30-35
	Malé koláče (2 úrovně)	0,6	2,4	15	190	20-25
	Sýrové pečivo (2 úrovně)	0,4	2,4	15	210	15-20
	Sněhové pečivo (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
	Sušenky (3 úrovně)	0,7	1,3,5	15	180	20-25
Cukroví (3 úrovně)	0,5	1,3,5	15	90	180	
Režim Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2-3	10	180	60-70
Multi-pečení	Pizza	1	2,4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2,4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Sněhové pečivo (2 úrovně)	0,5	2,4	10	190	20-25
	Sušenky (2 úrovně)	0,5	2,4	10	180	10-15
	Piškot (1 úroveň)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškot (2 úrovně)	1	2,4	10	170	20-25
Koláč	1,5	3	15	200	25-30	
Gril	Platýz a sépie	0,7	4	-	100%	10-12
	Chobotnice a garnáty	0,6	4	-	100%	8-10
	Sépie	0,6	4	-	100%	10-15
	Filé z tresky	0,8	4	-	100%	10-15
	Grilovaná zelenina	0,4	3,4	-	100%	15-20
	Telecí steaky	0,8	4	-	100%	15-20
	Uzenky	0,6	4	-	100%	15-20
	Hamburgery	0,6	4	-	100%	10-12
	Makrely	1	4	-	100%	15-20
	Sendviče (nebo toasty)	4 - 6 ks	4	-	100%	3-5
Dvojitý gril	Telecí steak	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tousty	4 ks	4	5	Max	2-3
S grilem	Telecí na roštu	1	-	-	Max	70-80
	Kuře na roštu	1,5	-	-	Max	70-80
Gratinování	Grilované kuře	1,5	2	10	200	55-60
	Sépie	1,5	2	10	200	30-35
	S grilem					
	Telecí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na roštu	1,5	-	5	200	70-80
	Předvařené pokrmy					
	Kuřecí křídélka	0,4	2	-	200	20-25
	Gril na více roštích (pouze vybrané režimy)					
Masové kebaby	1,0		5	Max	40-45	
Zeleninové kebaby	0,8		5	Max	25-30	

Údržba a péče

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Cištění zařízení

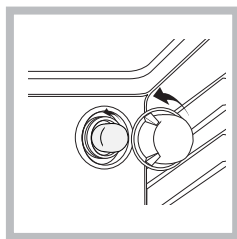
Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní cisticí zařízení s vysokým tlakem.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová tesnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstranování úporných skvrn použijte specifické cisticí prostředky. Po vycištění jednotlivé součásti dokonale opláchnete a osušte. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Mrížky, víka, vence na distribuci plamene a horáky varné desky je možné za účelem jejich vycištění vytáhnout; umyjte je v teplé vodě s neabrazivním cisticím prostředkem; dbejte přitom na dokonalé odstranění veškerých nánosů a dokonalé osušení.
- Pravidelně čistete koncovou část bezpečnostních zařízení* na detekci nepřítomnosti plamene.
- Vnitřek trouby je třeba vycištít po každém použití, když je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a cisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Dvírka trouby čistete houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.
- Nezavírejte kryt při zapnutých nebo ještě teplých horácích.

Kontrola tesnění trouby

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

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby



1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmete skleněný kryt objímky žárovky (viz obrázek).
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.

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

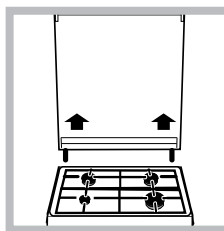
Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.

Údržba plynových kohoutku

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

Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

Odstranění víka



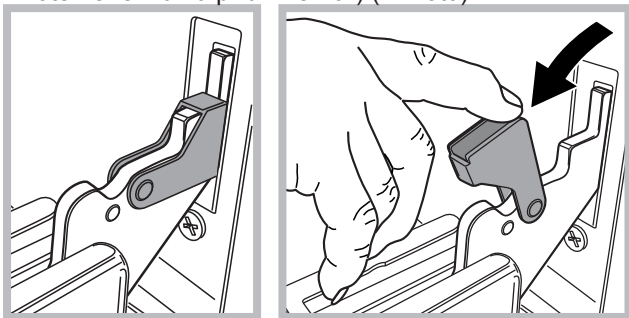
Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvednete (viz obrázek).

Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

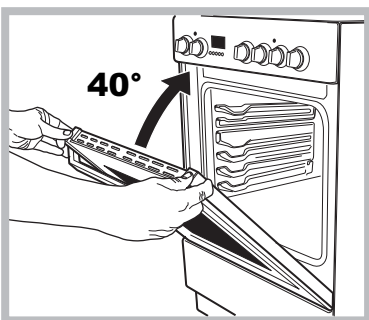
* Je součástí pouze některých modelů.

Demontáž a montáž dvířek trouby:

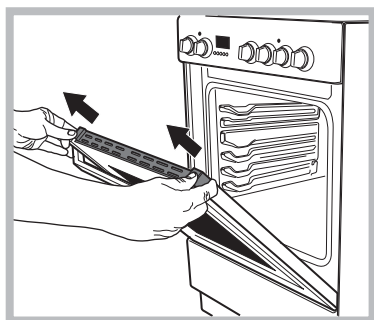
1. Dvířka otevřete
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)
Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)



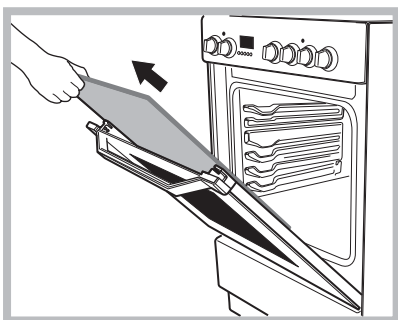
3. Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte je (viz foto)



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



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

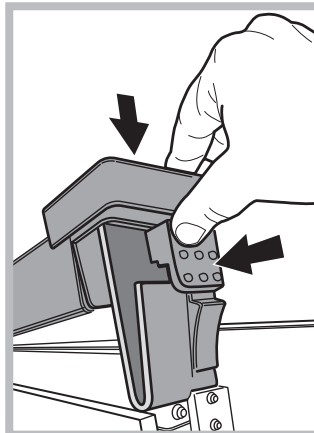


6. Zasuňte sklo.

UPOZORNĚNÍ Troubu nepoužívejte s vyjmutým sklem z dvířek.

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

7. Namontujte horní část dvířek. Klapnutí ukazuje správné připevnění svorek.
8. Dvířka otevřete dokořán.
9. Zavřete držáky (viz foto).



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

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 pečicí plechy).

Výše uvedené činnosti proveďte následujícím způsobem.

1. nalijte 300 ml vody do pekáče a umístěte jej do spodní přihrádky. Pokud není u Vašeho modelu k dispozici odkapávací nádoba, použijte pečicí plech a umístěte jej do spodní přihrádky.

2. vyberte funkci  a nastavte teplotu na 100° C

3. ponechte troubu zapnutou na 15 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.

Üzembe helyezés

HU

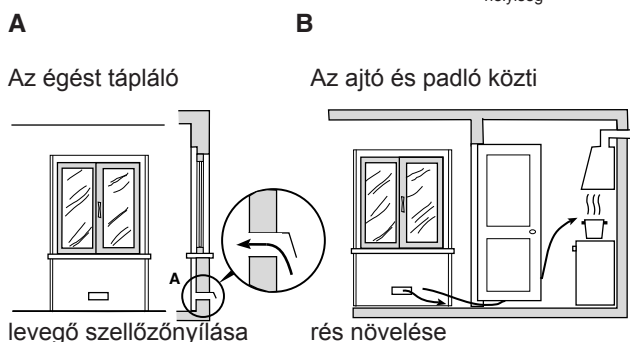
A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m³/h-nál).

A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm² hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhesen el (lásd A ábra).

Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetlen, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B ábra) – feltéve, hogy azok az ingatlanok nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100%-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm².

Szomszédos helyiség Szellőztetendő helyiség



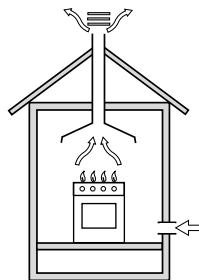
Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázvezetés

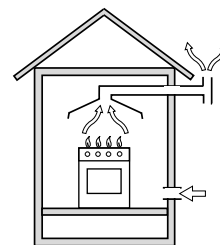
A füstgázvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (lásd ábra).

Közvetlenül a szabadba

Kéményen vagy



történő füstgázvezetés



(tűzhelyekhez való) elágazó füstgázvezető csövön keresztül történő füstgázvezetés

A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnék a padlószinten, ezért a cseppfolyósított gáztartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósított gáztartályok tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50°C fölé képesek azt melegíteni!

Elhelyezés és vízszintezés

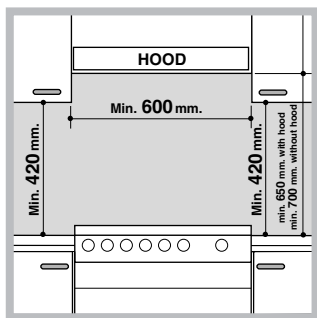
A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

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

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

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

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



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

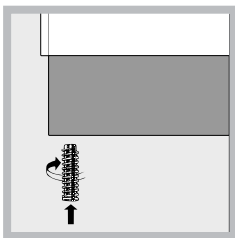
A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

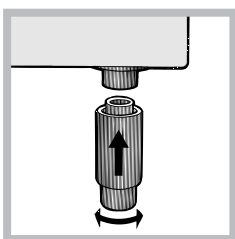
A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Vízszintezés



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



A lábcsavarokat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használatát. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben *lásd alább*! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csontot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fűvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégzésével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50°C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűküllet;
- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélékkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti

A túlmelegedés megakadályozása céljából a készüléket ne szerelje dekorációs ajtó mögé

Elektromos csatlakoztatás

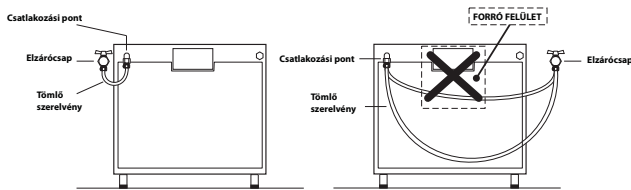
Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*)!

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érjen szobahőmérséklethez képest 50°C-nál magasabb részhez.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat legyen kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!



Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (lásd alább).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!

A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömítés ellenőrzése

A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

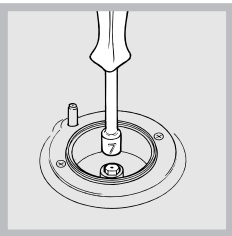
Átállítás más gáztípusra

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

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fűvókáinak cseréje:

1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai);

3. helyezze vissza a helyére

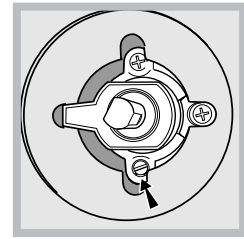
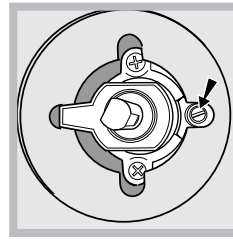
az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;

2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy mellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!

Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart tövig be kell csavarni;



3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

Miután átállította a készüléket egy 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 értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

HU

1. Táblázat

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

* 15°C-os 1013 mbar nyomású száraz gáz

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

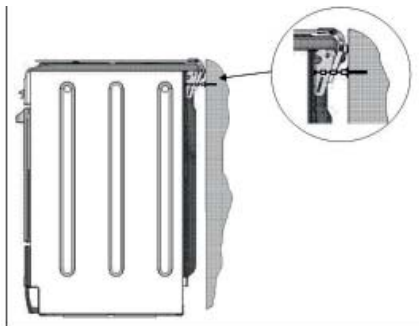
*** bután felső fűtőérték = 49,47 MJ/kg

öld áz felső fűtő érték = 37,78 MJ/m³

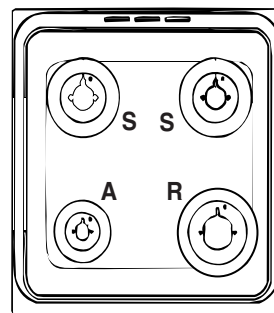


FIGYELEM! Az üvegfedő eltörhet, ha felmelegszik. Zárja el az összes gázégőt és elektromos főzőzónát a fedél lezárása előtt. *Csak üvegfedéllel rendelkező modellek esetén.

Biztonsági lánc



! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági láncsal rögzíteni **KELL!** A tűzhely biz-



ACWT 5G311/WH
ACWT 5G311/IX

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




Bekapcsolás és használat

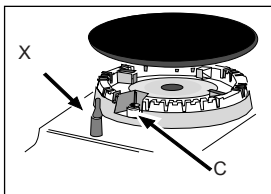
HU

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi. A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:

1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz.
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját az óramutató járásával ellentétes irányba a nagy láng szimbólumra ,
3. A láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját az óramutató járásával ellentétes irányba. Ez lehet a takarékos beállítás , a max. beállítás  vagy egy kettő közötti beállítás.



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

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

Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

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

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







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

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a 0 állásig.

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

A láng beállítása a szinteknek megfelelően

	Ideális kímélő főzéshez (pl. rizs, szósok, sütek, hal) folyadékokkal (víz, bor, leves, tej).
	Ideális (hosszú ideig tartó) pároláshoz és sűrítéshez. Krémesítéshez.
	Ideális hirtelen sütéshez.
	Nagy lángon való főzés vagy dinsztelés (sütek, pecsenyék, kloffolt szeletek, halfilé, rántotta)
	Ideális grillezéshez és dinsztelés, főzés kezdéséhez, mélyfagyasztott termékek sütéséhez.
	Ideális az ételek gyors forralásához víz esetén vagy a főzőfolyadék gyors felmelegítéséhez.

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

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

A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

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

Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket.

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

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

Sütés alatt mindig megteheti, hogy:


- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
- a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbeállításával megszakíthatja a sütést.

A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

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

Sütővilágítás

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

* Csak bizonyos modellek esetén áll rendelkezésre.

Sütési módok

Minden sütési mód rendelkezik egy alapértelmezett sütési hőmérséklettel, melyet manuálisan be lehet állítani 40 °C és 250 °C között.

Sütési módok	Funkció	Leírás
	HÓÁRAMLÁSI MÓD	Hőmérséklet: 50°C és Max. között. E beállítás esetén a felső és alsó fűtőelem is bekapcsol. Ez a klasszikus, hagyományos, már jól kiforratott sütési mód, amely rendkívül jó hőelosztást biztosít és kis energiafogyasztással jár. A konvekciós sütés még mindig felülmúlhatatlan, ha több összetevőből álló ételek elkészítéséről van szó, pl. káposztás borda, tőkehal spanyol módra, tőkehal anconai módra stb. Kitűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél is (roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sonka stb.), amelyek lassú sütést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Kétségkívül ez a legjobb módszer tészták, gyümölcsök sütéséhez, és fedett tűzálló edényekben történő sütéshez. Konvekciós üzemmódban történő sütés során egyszerre csak egy csepegtető tálat vagy sütőtálcát használjon, különben a hőelosztás nem lesz egyenletes. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a sütő felső és alsó része között kiegyenlíthető a hőmennyiség. A magasságot aszerint válassza ki, hogy az adott ételhez alulról vagy felülről van szükség több hőre.
	SÜTÉSI MÓD	Hőmérséklet: 50°C és Max. között. A hátsó fűtőelem és a ventilátor kapcsol be egyenletes hőelosztást biztosítva a sütő belsejében. Ez a funkció kíméletes sütést igénylő ételek (főleg kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre 3 szinten "mignon" elkészítéséhez javasolt. Néhány példa: fánk, édes és sós kekszek, sós aprósütemények, piskótatekerccsek, kis gratinírozott zöldségszeletek stb.
	PIZZASÜTÉS	Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS MÓD	Hőmérséklet: 50°C és Max. között. A fűtőelemek és a ventilátor is bekapcsolnak. Mivel a hő állandó és egyenletes marad a sütőben, a levegő egyenletesen sűti meg és barnítja az ételek teljes felületét. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre az "Egyidejű sütés több szinten" című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően. Ez a sütési mód ideális csöbön sült ételek elkészítéséhez, vagy hosszan tartó sütést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya stb. Ezenkívül jelentős haszonnal jár sülték sütésekor, mivel a hőmérséklet tökéletes eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását. Ez csökkenti a nedvességvesztést, így a hús puhább marad és a súlya kisebb mértékben csökken. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad. Desszert: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el. Ezenkívül ez a funkció fehér és vörös húsok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80 °C-ra állításával. Erzekényebb ételek felolvasztásához beállíthat 60 °C-ot, vagy a hőfokszabályozó tekerőgomb 0 °C-ra állításával használja a hideg légkeverést.
	FELSŐ SÜTÉS	Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális kis méretű ételek grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni!
	DUPLA GRILLEZÉS	Bekapcsol a felső fűtőszál, és működni kezd a forgónyárs. A szokásosnál nagyobb és innovatív kiképzéssel rendelkező grill a sütés hatásfokát 50%-kal növeli, és lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő. Akkor használja ezt a grillezési módot, ha egyenletes pirulást kíván elérni.
	LÉGKEVERÉSES DUPLA GRILLEZÉS	Bekapcsol a felső fűtőszál és a forgónyárs. A ventilátor működni kezd. Ez a sütési mód egyesíti az egyirányú hősugárzással a levegő keringtetését a sütő belsejében. Ez megakadályozza, hogy az étel megégjen a tetején és a hő könnyebben jut az étel belsejébe. Ideális ételek gyors sütéséhez a grill alatt vagy nagy darab húsok grillezéséhez a forgónyárs használata nélkül. A GRILLEZÉS, A DUPLA GRILLEZÉS ÉS A LÉGKEVERÉSES GRILLEZÉSI programokat bezárt sütőajtóval kell végrehajtani. GRILLEZÉSKOR és DUPLA GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5. szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre. LÉGKEVERÉSES DUPLA GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot a 2. vagy a 3. szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1. szintre.
	KIOLVASZTÁS	A sütő alján lévő ventilátor keringeti a szobahőmérsékletű levegőt az étel körül. Ez az opció minden típusú étel kiolvasztásához javasolt, de elsősorban a kényes ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, mint pl.: fagyalt torták, krémes vagy vaníliás krémes desszertek, gyümölcs-torták. A ventilátor használata kb. a felére csökkenti a kiolvasztási időt. Hús, hal és kenyér esetén fel lehet gyorsítani a folyamatot a "légkeveréses" üzemmód használatával és a hőmérséklet 80 - 100 °C-ra való állításával.
	ALSÓ PROGRAM	Bekapcsol az alsó fűtőszál. Ez a program olyan ételek (sütőtálakban való) tökéletes sütéséhez javasolt, melyek a felszínén már meg vannak sütvé, de a közepük további sütést igényelnek, vagy gyümölcscsel vagy lekvárral borított édességekhez, melyek a felszínen csak mérsékelt sütést igényelnek. Ez a funkció a sütőtérben nem teszi lehetővé a maximális hőmérséklet (250°C) elérését, és ezért csak ennek a beállításnak a használata nem javasolt ételek sütéséhez, kivéve a süteményeket (melyeket 180 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten kell sütni).
	ALUL VENTILÁLT	Bekapcsol az alsó fűtőszál és a ventilátor, mely lehetővé teszi a hő elosztását a teljes sütőtérben. Ez a kombináció zöldségek és hal könnyű sütéséhez hasznos.

Praktikus sütési tanácsok

Légkeveréses sütésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- Helyezze a zsírfelfogót alulra, a rácsot felülre!

GRILLEZÉS

- **GRILLEZÉSKOR** helyezze a rácsot az 5-ös szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcat az 1-es szintre! **GRATINÍROZÁSKOR** helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcat az 1-es szintre!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve.

A zsírfelfogó tálca használatával a sütési idő meghosszabbodik,

és nehezen fog tudni ropogós pizzát sütni.

- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella-t a sütés felénél tegye a tésztára.

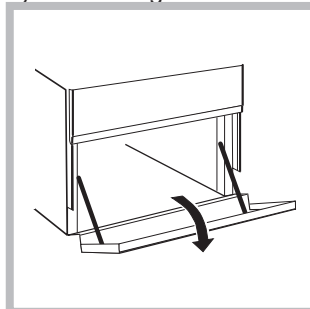
Sütés több mint egy szinten

Ha egyszerre több szinten szeretne sütni, csak a **“Légkeveréses üzemmódot”** használja, mert ez az egyetlen sütési mód, amely megfelelő ehhez a fajta sütéshez.

- A sütő 5 vezető sínnel van felszerelve. A légkeveréses üzemmódnál a három középső vezetősín közül használjon kettőt, a legalsó és a legfelső magassági szintet túl sok közvetlen hő éri és így az érzékenyebb ételek megéghetnek.
- Általában az alulról számított 2. és 4. sütési magasságot használja, és azt az ételt tegye a 2. magassági szintre, amelyikhez magasabb sütési hőmérséklet szükséges. Például, ha sült húst sütsz egyszerre egy másik étellel, akkor a sült húst tegye a 2. magassági szintre és az érzékenyebb ételt a 4. magassági szintre!
- Ha olyan ételt szeretne egyszerre sütni, amelyek különböző sütési időket és hőmérsékleteket igényelnek, győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet a két ajánlott hőmérséklet közé esik és az érzékenyebb ételt, tegye a 4. magassági szintre! Végezetül azt az ételt vegye ki először a sütőből, amelyik rövidebb sütési időt igényel.
- A zsírfelfogó serpenyőt a legalsó, és a grillt a legfelső magassági szinten használja!

A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

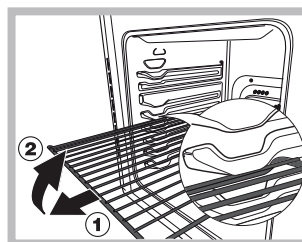
A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételeket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!



Figyelem: A tárolórekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el. Idővel meg fogja tanulni,

hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.



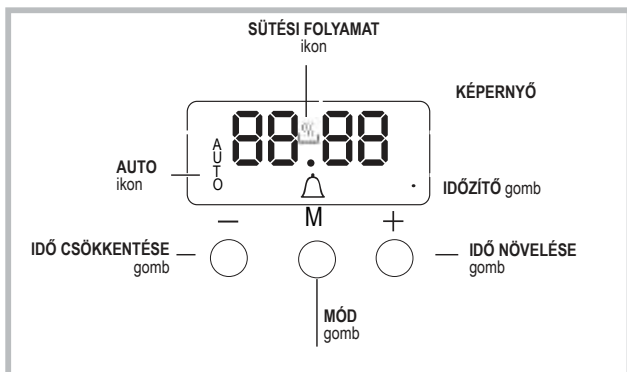
FIGYELEM! A sütő rács-rögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

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

előlső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Az óra/perc emlékeztető beállítása

HU



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 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 gombot, amíg 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 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 elnémitásához 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. Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket.
2. Majd nyomogassa a 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 gombot még egyszer. Amikor elindul a sütési folyamat, a szimbólum megjelenik a kijelzőn.
5. Miután letelt az idő, a sütő befejezi a sütést és megszólal a hangjelzés. Az elnémitásához 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 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 "-" gombokat. Így minden előzetesen kiválasztott beállítás törlődik, ideértve az időzítőt is.

Sütési táblázat

Választógomb beállítása	Sütnivaló étel	Súly (kg)	Sütőtálca szintje alulról	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát beállítása	Sütési idő (perc)
Sütés	Linzerek	0,5	3	15	180	20-30
	Gyümölcsstorta	1	2/3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0,7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0,5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0,5	1-3-5	15	90	180
Konvekció	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzer	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses	Pizza (2 szinten)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke + burgonya	1	2-4	10	180	60-75
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Piskóta	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0,5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Sós sütemény	1,5	3	15	200	25-30
Felső sütés	Ételek pirítása a tökéletes sütéshez	-	3/4	15	220	-
Pizzasütés	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2 vagy 3	10	180	60-70
Grill	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max.	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	Max.	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max.	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max.	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max.	15-20
	Krokkett	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10
	Makréla	1	4	5	Max.	15-20
	Melegszendvicsek	4. sz.	4	5	Max.	2-3
Légkeveréses sütés mód	Grillcsirke	1,5	3	5	200	55-60
	Tintahal	1,5	3	5	200	30-35
Alsó Légkeveréses	Keszeg	0,5	3	18	170-180	25-35
	Tőkehal filé	0,5	3	16	160-170	15-20
	tengeri sügér fóliában	0,5	3	24	200-210	35-45
	Vegyes zöldségek	0,8 – 1,0	3	21	190 -200	50 - 60
	(lecsós) Átsütött zöldségek	1,5 – 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60
Alsó program	A megadott sütési idők					

tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően módosíthatók. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

Karbantartás és ápolás

HU

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A sütő tisztítása

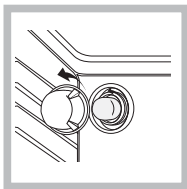
A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

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

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

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

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat 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.

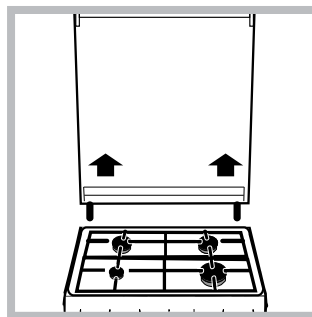
Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására!

Gázcsapok karbantartása

A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehezkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

A tető*



Az üvegtetővel rendelkező modelleknél a tisztítást langyos vízzel kell elvégezni. Kerülje a súrolószerek használatát. A főzőlap hátsó része tisztításának megkönnyítése érdekében a tető eltávolítható: nyissa föl

teljesen, és húzza fölfelé (lásd ábra).

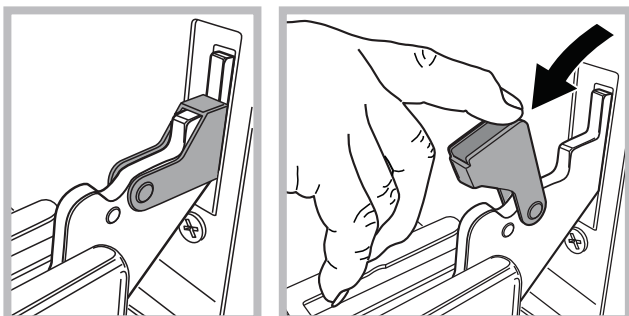
! Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég vagy még meleg valamelyik gázégő.

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

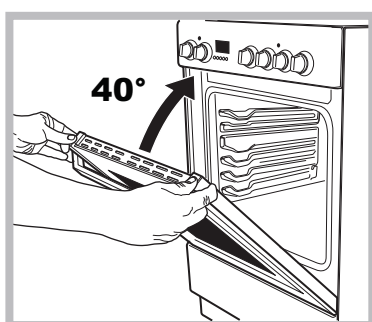
* Csak bizonyos modellek esetén áll rendelkezésre.

A sütő ajtajának eltávolítása és beállítása:

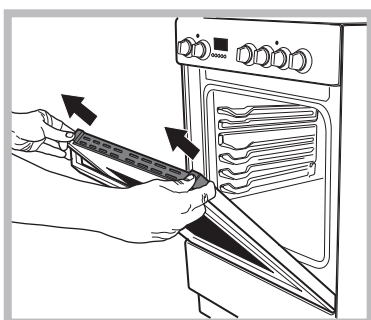
1. Nyissa ki az ajtót
2. A sütő ajtaján található kapcsokat forgassa el teljesen hátra felé (lásd a fényképen)



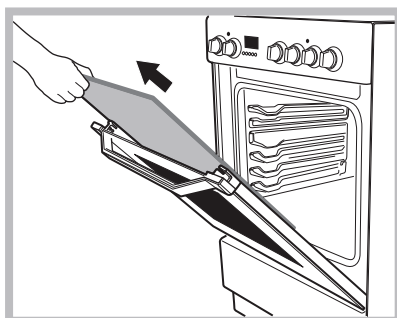
3. Csukja be az ajtót úgy, hogy a kapcsok leálljanak (az ajtó kb. 40°-os szögben áll) (lásd a fényképen)



4. Nyomja le a felső részen található két gombot és vegye le a felső részt (lásd a fényképen)



5. Vegye le az üveg lapot és végezze el a tisztítást úgy hogy itt található: "Állagmegóvás és karbantartás".

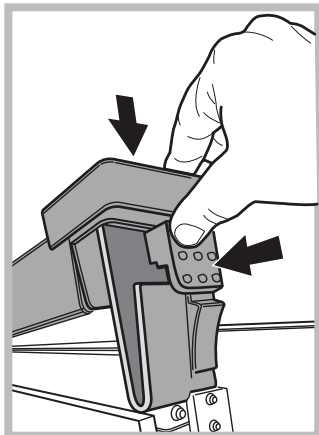


6. Tegye vissza az üveget.

FIGYELEM! A sütőt tilos úgy használni, hogy az ajtó üveges nincs a helyén!

FIGYELEM! Az ajtó üvegének visszahelyezésénél helyezze vissza az üvegpanelt úgy, hogy a panelen található figyelmeztetés ne legyen fordítva és könnyen olvasható legyen.

7. Tegye vissza a felső elemet, egy kattánás jelzi, ha az elem megfelelően rögzül.
8. Nyissa ki az ajtót teljesen.
9. Csukja be a rögzítőket (lásd a fényképen).



10. Az ajtó ekkor teljesen zárható és a sütőt a rendes használat szerint használatba lehet venni.

Sütő tisztítása gőz felhasználásával:

Ez a tisztítási mód zsírt tartalmazó ételek (sültek, húsok) készítése után ajánlott.

Ez az eljárás leegyszerűsíti a szennyeződés eltávolításának módját a sütő falairól úgy, hogy gőzt hoz létre a sütő belső terében. Ezzel a sütő belső terének tisztítása is könnyebbé válik.

Fontos! Tisztítási eljárás megkezdése előtt:

- távolítson el minden étel/zsírmaradékot a sütő belső terének aljáról;
- vegyen ki minden tartozékot (rácsokat, tepsiket).

A fenti műveletek elvégzése után a következőket ajánljuk:

1 - Öntsön 300 ml vizet a sütő tepsijébe; majd helyezze az alulról számított első szintre. Az olyan modellek esetén, melyek nem rendelkeznek tepsivel, használjon bármilyen szokványos tepsit és helyezze azt egy rácson az alulról számított első szintre.

2 - Válassza a **Alsó fűtőszál**  funkciót és állítsa a hőmérsékletet 100 °C-ra;

3 - Kapcsolja BE a sütőt 15 percre;

4 - Kapcsolja ki a sütőt;

5 - Miután a sütő lehűlt, kérjük nyissa ki az ajtót és fejezze be a tisztítást vízzel és egy nedves ruhával.

6 - Távolítson el minden visszamaradó vizet a belső téréből a tisztítás befejezésével.

Ha gőztisztítást zsírosabb ételek elkészítés után, vagy komolyabb szennyeződés esetén végzik el, kérjük fejezze be a tisztítást a szokványos módon, az előző fejezetben leírtak szerint.

! Kérjük csak akkor takarítsa a sütőt, ha az már lehűlt !