

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 5V331/WH

ACWT 5V331/IX

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
ATTENTION, 3
Description of the appliance-Overall view, 22
Description of the appliance-Control Panel, 23
Installation, 24
Start-up and use, 26
Cooking modes, 27
Using the hob, 26
Clock/Minute Minder Operation, 30
Using the glass ceramic hob, 32
Care and maintenance, 33
Assistance, 33

CZ

Česky

Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

Obsah

Návod k použití, 1
VAROVÁNÍ, 17
Popis spotřebič – celkový popis, 22
Popis spotřebiče – ovládací panel, 23
Instalace, 45
Spuštění a použití, 47
Režimy vaření, 48
Provoz stopek hodiny / minuty, 50
Použití desky, 53
Péče a údržba, 54
Podpora, 54

HU

Magyar

Használati útmutató tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató, 1
FIGYELEM, 12
A készülék leírása- A készülék áttekintése, 22
A készülék leírása- Kezelőpanel, 23
Üzembe helyezés, 34
Bekapcsolás és használat, 36
A főzőlap használata, 40
Az óra/perc emlékeztető beállítása, 41
Karbantartás és ápolás, 42
Szerviz, 42

SK

Slovenčina

Návod na obsluhu SPORÁK A RÚRA

Obsah

Návod na obsluhu, 1
UPOZORNENIE, 7
Popis spotřebiča - Prehľad, 22
Popis spotřebiča - Ovládací panel, 23
Inštalácia, 56
Spustenie a používanie, 58
Režimy varenia, 59
Prevádzka stopiek hodiny/minúty, 61
Použitie varnej dosky, 63
Starostlivosť a údržba, 64
Servisné stredisko, 64

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

GB

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.

- **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 has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive"
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- 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 399 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

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

- 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."

SK

VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol navrhnutý, vyrobený a dodaný v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smerníc EÚ:
 - ° 2006/95/ES Smernica o nízkom napätí
 - ° 2004/108/ES Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
- Tento prístroj, ktorý je určený pre styk s potravinami, je v súlade s európskym nariadením (LOGO CE) č. 1935/2004.
- 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	399 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 ŠTÍTK	Energetická spotreba pre Priradenú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie;  Vyhlásenie o triede spotreby pre Nútenú konvekciu – režim ohrevu: Režim Múčniky. 

Typový štítek 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.



BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

FONTOS ELOLVASNI ÉS BETARTANI

HU

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az Egészségügyi és Biztonsági és Kezelési és 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 sze- mélyekben, 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 is- meretek 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 sérül- ést 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 ese- tén).

TŰZVESZÉLY: 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 célországok 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, párasodással járhat, továbbá égéstermékek megjelenését eredményezheti abban a helyiségben, ahol az felállításra került. Bizonyosodjon meg arról hogy konyha megfelelően szellőzik, különösen az 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 védőalaplazatról.
- 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 keresztülvizetni, ahol nincs akadályoztatva, és ahol teljes hosszában megszemlélhető.
- A gázhálózatra való csatlakozás után szappanos vízzel ellenőrizze a szivárgást. Gyűjtsa 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 testrészrel és ne üzemeltesse mezítláb.
- 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, kőedényeket, terrakotta fazekakat és serpenyőket. Hőelosztókat, például fémhálót vagy másféle ilyen eszközt. Két égőfejet egyszerre egyetlen edényhez (pl. bogrács)hoz).
- **Megjegyzés:** Előfordulhat, hogy a gáz minősége miatt nehéz az égőfejet begyűjtani; ilyenkor célszerű úgy Megismételni a műveletet, hogy a gombot a kis láng állásba forgatja.
- **Megjegyzés:** Ha szavelszívót 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 főzőlapot ha a sütőöntisztítófunkcióval (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 lámpacserélés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Sohane 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 asütőgég 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 KISELEJTÉZÉSE



- 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. A helyi 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 készülékentalálható jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai irányelvben (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 sülnek azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- E készülék kialakítása, előállítása és forgalmazása teljesíti az alábbi Európai irányelvek biztonsági követelményeit:
 - 2006/95/EK számú "Kisfeszültség" irányelv
 - 2004/108/EK számú "EMC" irányelv
- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (LOGOCE).
- 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	399 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: 

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



BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ INFORMACE A POKYNY

Před použitím zařízení si pozorně přečtete 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.
- Během cyklu pyrolýzy se nedotýkejte trouby. Během cyklu pyrolýzy udržujte děti dál od trouby. Před cyklem čištění z trouby musí být odstraněny přebytečné rozlitiny a jakékoli objekty (pouze v případě trouby s funkcí pyrolýzy).
- 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.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch sklokeramické desky prasklý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem (pouze při troubě s funkcí pyrolýzy).

- **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 rozbít. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické plotny. Nezávírejte 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 neumisťujte 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 neumisťujte 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

- **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 používejte 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: neumísťujte 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
- Nepoužívejte varnou desku, když je v provozu samočisticí funkce trouby (pyrolýza).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- Spotřebič musí být před prováděním jakýchkoli čistících a údržbových operací odpojen od elektrické sítě.
- Při čistících a údržbových operacích používejte ochranné rukavice.
- Před výměnou světla se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Vyvarujte se úrazem elektrickým proudem.
- Nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skla dvířek spotřebiče, mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.
- Před prováděním čistících a údržbových operací se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Pokud je trouba nainstalována pod varnou desku, zkontrolujte, zda jsou během samočisticí funkce (pyrolýzy) vypnuty všechny hořáky nebo elektrické plotýnky.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství. (I boční sítě).
- Nepoužívejte abrazivní nebo korodované produkty, čistící 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 předehejte 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.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Tento spotřebič byl navržen, vyroben a dodán v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic EU:
 - ° 2006/95 /ES Směrnice o nízkém napětí
 - ° 2004/108 /ES Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
- Tento přístroj, který je určen pro styk s potravinami, je v souladu s evropským nařízením (LOGO CE) č. 1935/2004.
- Tento přístroj splňuje požadavky Eco Design Evropských nařízeních č. 65/2014, a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Rozměry Trouby VxŠxH	399 x 340 x 424 mm
Objem	60 l
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka cm 42 hloubka cm 44 výška cm 23
Hořáky	Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji mohou být přizpůsobeny pro použití s jakýmkoli druhem plynu uvedeným na typovém štítku, který je umístěn uvnitř chlopně nebo po trouba prostor byl otevřen na levé stěně uvnitř trouby
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN	konvekce – funkce ohřevu:  Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě SMAŽENÍ – funkce ohřevu: 

PO-PRODEJNÍ SERVIS

Před voláním služby po-prodejněho 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-prodejně servis.

Uveďte: druh poruchy;

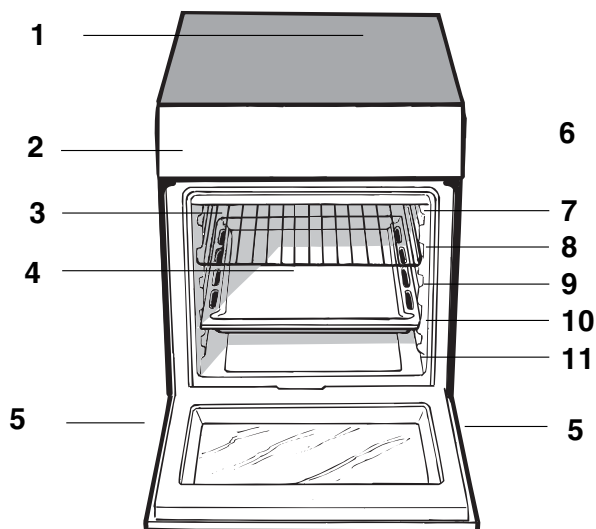
- přesný typ a model trouby;
- číslo Po-prodejněho servisu (číslo uvedené za slovem “Service” na typovém štítku) umístěné uvnitř klapky odkládací přihrádky. Servisní číslo je také uvedeno v záručním listě;
- svou úplnou adresu;
- Vaše telefonní číslo.

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

Pokud je provedena jakákoliv práce techniky, kteří nepatří k oprávněným po-prodejně 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





CZ

Popis spotřebiče Celkový přehled

1. Sklokeramická deska
2. Ovládací panel
3. Zasouvací rošt
4. Pečící plech
5. Nastavitelné nohy
6. Vodící lišty pro zasouvací rošt
7. pozice 5
8. pozice 4
9. pozice 3
10. pozice 2
11. pozice 1

SK

Popis spotřebiča Celkový prehľad

1. Sklokeramická varná doska
2. Ovládací panel
3. Vyťahovací grilovací rošt
4. Pekáč
5. Nastavitelné nohy
6. Vedúce kolajničky pre posuvné police
7. pozícia 5
8. pozícia 4
9. pozícia 3
10. pozícia 2
11. pozícia 1

HU

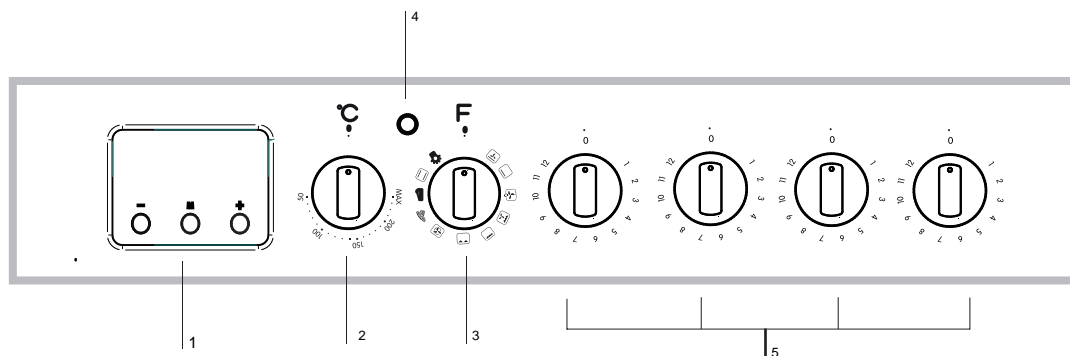
A készülék leírása A készülék áttekintése

1. A kerámia főzőlap
2. Kapcsoló tábla
3. Sütő rács
4. Serpenyő vagy sütőtepsi
5. Állítható lábacska vagy láb
6. TÁLCASÍNEK
7. helyzet 5
8. helyzet 4
9. helyzet 3
10. helyzet 2
11. helyzet 1

GB

Description of the appliance Overall view

1. Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1



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

CZ

Popis spotřebiče Ovládací panel

1. Elektronická programátor va
2. Knoflík termostatu
4. Kontrolka indikátoru termostatu
5. Výběrový knoflík

SK

Popis spotrebiča Ovládací panel

1. Prevádzka stopiek hodiny/minúty
2. Gombík THERMOSTAT-u
3. Gombík SELECTOR
4. Kontrolka THERMOSTAT-u
5. Otcné gombíky ovládania plynových

HU

A készülék leírása Kezelőpanel

1. Elektronikus sütés programozó
2. Termosztát gombot
3. Selector gombot
4. THERMOSTAT jelzőfény
5. Hob gázégő gombot

Installation

GB

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

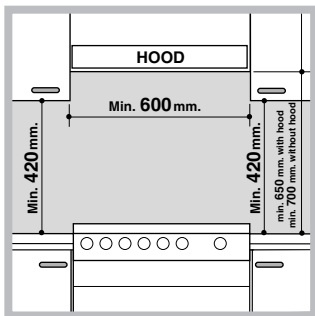
Positioning and levelling

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:

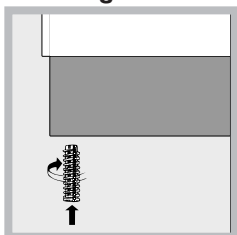
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



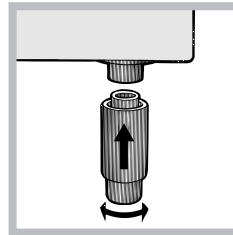
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- 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* provided with the



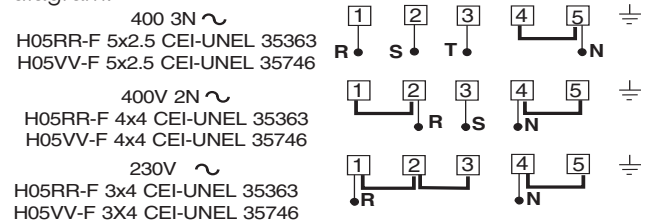
appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

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

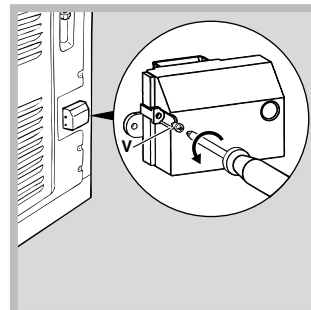
Electrical connections

Fitting the power supply cable

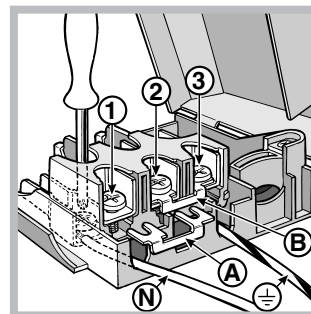
The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:



1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection support A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is

- located in the lower area of the terminal board.
3. Position wires N and \perp according to the diagram (see figure) and perform the connection by tightening the terminal board screws as much as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance. 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 current electrical 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.

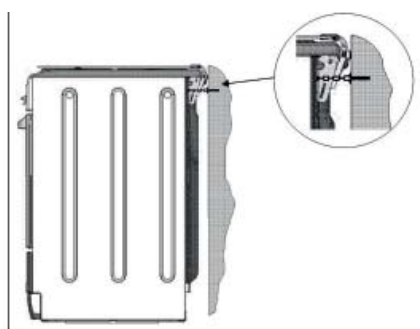
Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

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.

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.

* Only available in certain models.

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.

Start-up and use

GB

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.

Starting the oven

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.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see **below**).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Always place cookware on the rack(s) provided.

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.

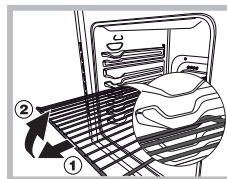
Oven light

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.

Cooking modes

A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

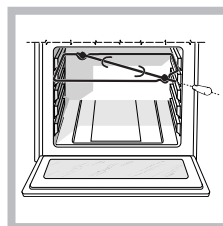
- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



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).


Spit roast (only available in certain models)













To operate the spit roast function (see **diagram**) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the

knob to select MODE  or 


When the  mode is activated, the spit will stop if the door is opened.

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:

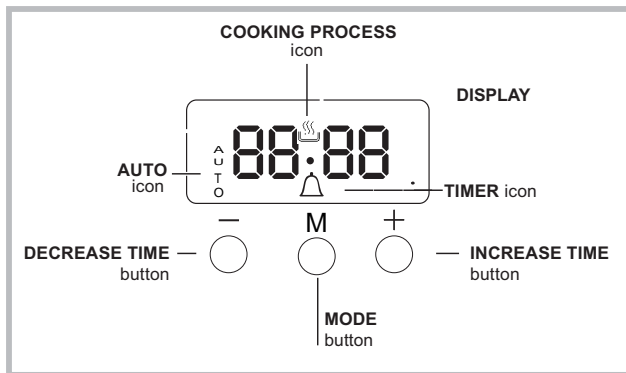
- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature 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.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	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
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 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 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	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	For perfecting cooking					

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.

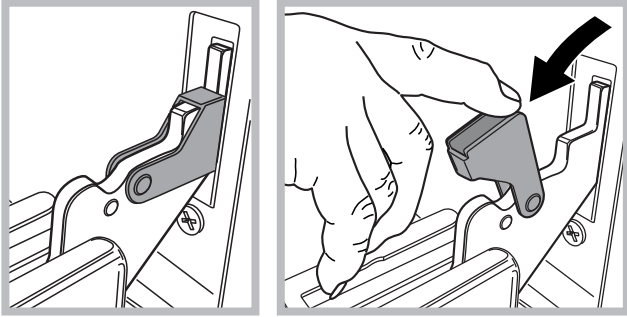
Canceling a programme

To cancel a programme:

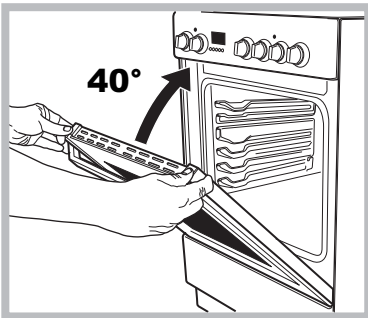
- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including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

Removing and fitting the oven door:

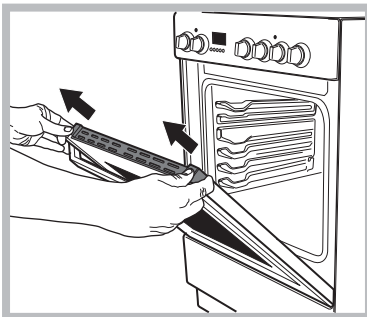
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



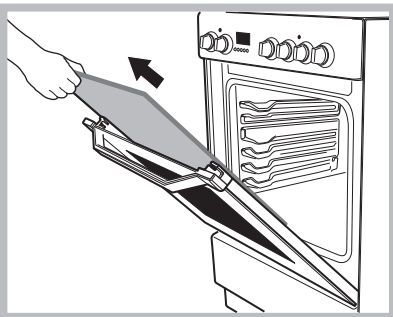
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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".

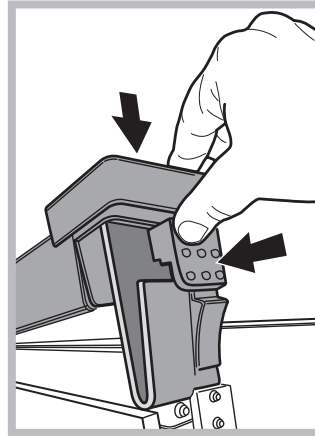


6. Replace the glass.

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.

Side and rear catalytic liners

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks. This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern. Nevertheless, the following should be avoided:

- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

Using the glass ceramic hob

GB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

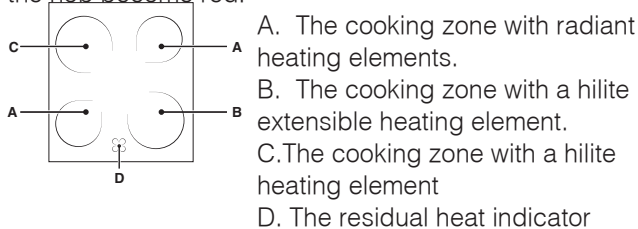
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with hilite heating elements

These emit heat via radiation from the hilite elements they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Description of the heating elements

The circular radiant/hilite heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

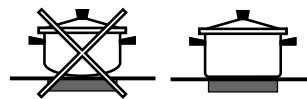
The circular radiant/hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that radiant/hilite heating elements bring. Hilite/radiant elements emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	
6	To brown or quickly bring to a boil	To cook at boiling point
7		
8		For roasts
9		
10		For stews
11		
12		To fry

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

Switching the appliance off

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven

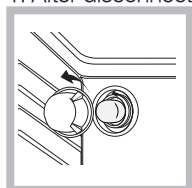
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- 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.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest 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.

Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills

as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.

- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Üzembe helyezés

HU

Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

A beállítási, karbantartási stb. munkálatokat áramtalanított készüléken kell elvégezni.

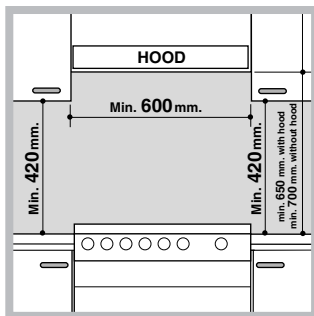
Elhelyezés és vízszintezés

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 ($T = 90\text{ °C}$)!

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 200 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);

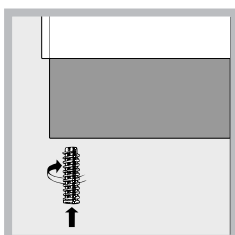


• ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;

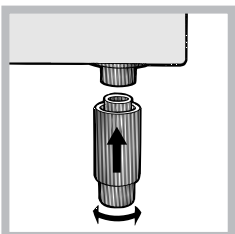
- az esetleges kürtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

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.

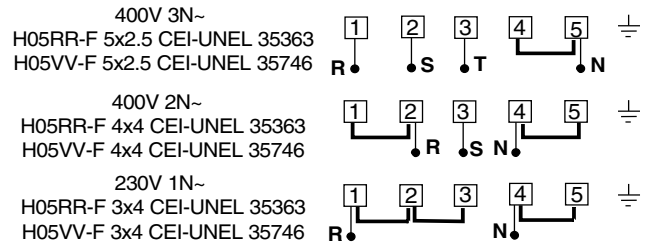
* Csak néhány modellnél.

A túlmelegedés megakadályozása céljából a készüléket ne szerelje dekorációs ajtó mögé

Elektromos csatlakoztatás

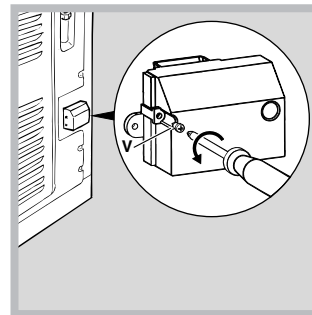
Az elektromos kábel beszerelése

A vezetéket az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).



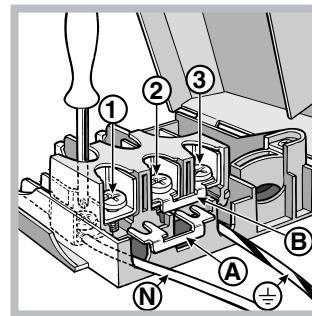
Helyezze üzembe az elektromos kábelt:

1. Csavarozza ki a kapcsoléc V csavarjait, és a kinyitáshoz húzza le a feőjét (lásd ábra).



2. A fenti csatlakoztatási sémának megfelelően illessze az A csatlakoztató (lásd ábra) a helyére. A kapcsolécet 230 V-os egyfázisú hálózatra tervezték. Az 1-es, 2-es és 3-as kapcsolécetek egymáshoz vannak csatlakoztatva; a 4–5. híd a kapcsoléc alsó részén található.

3. A séma szerint (lásd ábra) illessze a helyére az N és a PE vezetőt, és a kapcsoléc



alsó csavarjainak meghúzásával végezze el a csatlakoztatásokat.

- A megmaradt vezetékeket kösse be az 1-es, 2-es és 3-as kapcsolécbe, és húzza meg a csavarokat.
- Rögzítse a kábelt a megfelelő kábeltömlőbe.
- A V csavarokkal zárja vissza a kapcsoléc fedőjét.

Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozódugót (lásd Műszaki adatok táblázat). Egy, a készülék és a hálózat közé szerelt minimum 3 mm-es kontaktnyílású omnipoláris megszakítóval csatlakoztassa a készüléket közvetlenül a hálózathoz. A megszakítót a jelzett terhelésre kell méretezni, és meg

kell felelnie az NFC 15–100 szabványoknak (a földelés vezetőit a megszakító nem szakíthatja meg). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se érhesse 50 °C-nál magasabb hőmérséklet.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

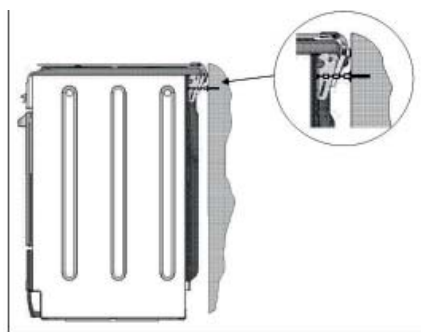
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatibilis a csatlakozódugóval, a cseréhez hívjon engedéllyel rendelkező szakembert. Ne használjon hosszabbítókat vagy elosztót.

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.

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-

tonsági 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 tiplőt 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.

* Csak néhány modellnél.

Bekapcsolás és használat

HU

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

A sütő használata

Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat 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 HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ 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 a következőket mindig megteheti:

- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
- A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
- A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.


A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ 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 hőmérséklet-szabályzó 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 néhány modellnél.

Sütési programok

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

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

režimy varenie	funkcie	popis
	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program	A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.
	SÜTEMÉNYSÜTÉS program	Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.
	PIZZASÜTÉS program	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 program	Valamennyi fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös) és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen sūti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.
	FELSŐ SÜTÉS PROGRAM	Hőmérséklet: igény szerint 50 °C és a maximális érték között. Bekapcsol a felső fűtőszál. Ez a sütési mód használható utósütésre.
	DUPLA GRILL sütési mód	Hőmérséklet: Max. Ez a nagyméretű grill teljesen új kivitelezésű, a sütési hatékonyság 50%-os növekedésével. A dupla grill kiküszöböli a sütő sarkainál lévő nem fűtött levegőt. Ennek a sütési módnak a használatával az élelmiszereket egyenletesen piríthatja meg.
	CSŐBEN SÜTÉS mód	A felső fűtőelem, a ventilátor és a forgónyárs (típustól függően) bekapcsolnak. A funkciók ezen kombinációja növeli a fűtő elem hőszugárzás hatékonyságát a levegő cirkuláció következtében a sütő minden részében egyenletes a hőmérséklet alakul ki. Ez segít megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen, azt azonban lehetővé teszi, hogy a hő behatoljon az ételbe. A GRILL, DUPLA GRILL üzemmódokat mindig csukott sütő ajtóval végezze!
	KIOLVASZTÁS mód	A sütő alján elhelyezett ventilátor lehetővé teszi, hogy szobahőmérsékletű levegő keringjen az étel körül. Ez ajánlott minden fajta étel kiolvasztásához, de elsősorban olyan különleges ételtípusok esetén, melyekhez nem szükséges magasabb hőmérséklet, mint például: jégkrémes sütemények, krémes vagy habos deszertek, gyümölcsös sütemények a kiolvasztási idő kb. a felére csökken. Húsok és kenyére esetében a folyamat felgyorsítható a "mulit-cooking" mód használatával és a hőmérséklet 80°-100°C közötti beállításával.
	Alsó fűtőszál	Bekapcsolódik a tűzhely lámpája és működésbe lép az alsó fűtőszál. A készülék automatikusan eléri és egyenletesen tartja a hőfokszabályzó gombbal beállított hőmérsékletet. Ez az állás olyan (tepsibe helyezett) ételek átsütésére ajánlott, melyek felszíne már jól megsült, belsejük azonban még puha, illetve könnyű, aranybarna felületű, gyümölcsös vagy lekvárral borított süteményekhez. Meg kell jegyezni, hogy ez a funkció nem alkalmas a maximális hőmérséklet (250°C) eléréséhez a sütő belsejében; ezért nem tanácsos az ételeket úgy sütni, hogy a sütő végig ebben az állásban maradjon, kivéve, ha 180°C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet igénylő tortát sūti.
	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.

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 tálcát az 1-es szintre! GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

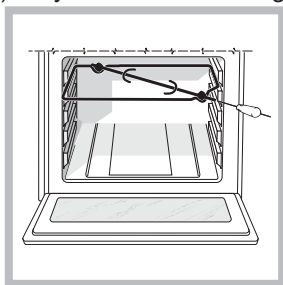
PIZZASÜTÉS

- 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 mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

A forgónyárs használata

A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

- Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsitartó sínbe!
- Helyezze a speciális forgónyárs tartót a 3. sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán közepesen lévő lyukon keresztül!
- A nyárs elindításához állítsa az „L” választó kapcsolót a  állásba!




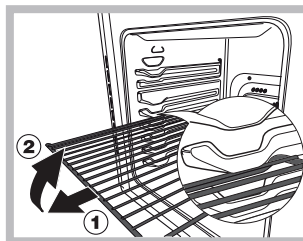
A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

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 tároló rekeszt 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.

Amennyiben a sütőt elő kell melegíteni (főleg a kelt tészták esetén), a **“Légkeveréses üzemmódot”**  használja a kívánt hőmérséklet lehető leggyorsabb és energiatakarékosabb eléréséhez. Amikor behelyezi az ételt a sütőbe, válassza ki a megfelelő sütési módot!



FIGYELEM! A sütő rác-srögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előlő oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

Sütési táblázat

Program	Étel	Súly (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	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
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Süteménysütés	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcstorta	1	2 vagy 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 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)					
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
		0.5	1 és 3 és 5	15	90	180
Gyors sütés	Mélyhűtött					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintatészta	0.4	2	-	200	20
	Falusi spenóttorta	0.5	2	-	220	30-35
	Töltött táska	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Aranygaluska	0.4	2	-	180	25-30
	Csibefalatok	0.4	2	-	220	15-20
	Elősütött					
	Csirkeszárnny	0.4	2	-	200	20-25
	Friss ételek					
	(Omlós) kekszek	0.3	2	-	200	15-18
	Gyümölcsös sütemény	0.6	2	-	180	45
Sajtos-sós aprósütemény	0.2	2	-	210	10-12	
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós sütemény	1.5	3	15	200	25-30
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
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintahal és rák nyáron	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintahal	0.6	4	-	Max	10-15
	Tőkehalfilé	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3 vagy 4	-	Max	15-20
	Borjúsült	0.8	4	-	Max	15-20
	Kolbász, hurka	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makréla	1	4	-	Max	15-20
	Pirítós	4 és 6	4	-	Max	3-5
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35
ALSÓ VENTILÁTOROS mód	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
	Kevert zöldségek (Lecsó jellegű)	0.8 1,0	3	21'	190 200	50 - 60
	Puhár főtt zöldségek	1,5– 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Sütő alja	Főzés után átsütendő ételek					

Az üvegkerámia főzőlap használata

HU

A tömítéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy ezeket speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el óráirányban a megfelelő tekerőgombot.

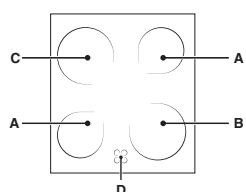
A kikapcsoláshoz csavarja óráiránnyal ellentétesen a tekerőgombot a „0” állásba.

A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy az elektromos főzőlapnak legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

Főzőzónák

A főzőlap elektromos hőszugárzóval és hilité fűtőelemmel van felszerelve. Használatuk esetén a főzőlap következő elemei piros színűek lesznek.

A. Főzőzóna sugárzó fűtőelemekkel



B. Főzőzóna hilité bővíthető fűtőelemmel

C. Főzőzóna hilité fűtőelemmel

D. A maradék hő-visszajelző lámpa: ez azt jelzi, hogy a vonatkozó főzőzóna hőmérséklete 60 °C fölötti – ez

a helyzet akkor is fennállhat, ha a fűtőelem már ki lett kapcsolva, de még meleg.

Főzőzóna hilité/sugárzó fűtőelemekkel

Ezek a hőt a bennük lévő hilité/sugárzó fűtőelemekből bocsátják ki. Hasonló jellemzőkkel bírnak, mint a gázégők: könnyű őket kezelni, és a beállított hőmérsékleteket gyorsan el lehet érni, valamint lehetővé teszi az általuk nyújtott teljesítmény megjelenítését.

A fűtőelemek leírása

A körkörös sugárzó/hilité fűtőelemek 10–20 másodperccel a bekapcsolás után pirosak lesznek.

A körkörös sugárzó/hilité fűtőelemek egyenletes hőeloszlást biztosítanak a sugárzó/hilité fűtőelemek szokványos előnyeiben túlmenően.

A sugárzó/hilité fűtőelemek már a bekapcsolás pillanatában nagy hőmennyiséget bocsátanak ki, aminek a következők a gyakorlati előnyei:

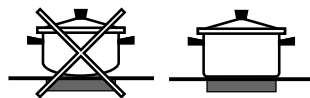
- gyors melegítés (a gázégőhöz viszonyítva)
- gyors lehűlés
- egyenletes hőmérséklet a teljes felületen (a körkörös fűtőelemeknek köszönhetően)

Bővíthető sugárzó főzőzónák

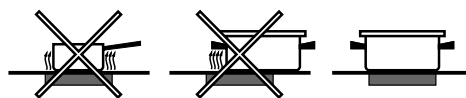
Ezek a hagyományos főzőzónákhoz hasonló módon működnek, és a bővíthető főzőzónájukról lehet őket megismerni. Vagy csak a kisebb belső főzőzónát lehet bekapcsolni, vagy mindkettőt.

Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel.



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását.

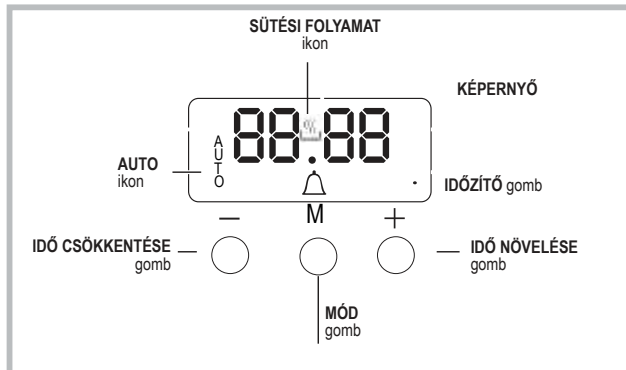


- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani.
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadóképeségét.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet.

Beállítás	Sugárzó gázégő
0	Ki
1	Vaj és csokoládé megolvasztásához.
2	Folyadékok melegítéséhez.
3	
4	Krémekhez és szószokhoz.
5	
6	Étel főzése a forrásponton.
7	
8	Sültekhez.
9	
10	Nagyobb darab húsok főzéséhez.
11	
12	Sütéshez.

* Csak néhány modellnél.

Az óra/perc emlékeztető beállítása



Az óra beállítása !

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

illetve áramkimaradást követően a 00 érték elkezd villogni a KIJELZŐN.

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

A berregő frekvenciájának a módosítása

1. Először nyomja meg egyszerre a "+" és a "-" gombokat, majd nyomja meg az 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 elnémításához nyomjon le egy gombot.
 - Példa: 9:00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

A sütés végének beállítása egy sütési módhoz

1. 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 elnémításához nyomjon meg egy gombot. Amennyiben a **AUTO** szimbólum kigyullad, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült.
 - Például: 9:00 óra van és a sütés 1 óra időtartamra van beállítva. 12:30 a tervezett befejezési idő. A program 11:30-kor automatikusan elindul.

Sütési beállítás törlése

Egy beállítás törléséhez tegye a következőt:

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

Karbantartás és ápolás

HU

Kapcsolja ki a készüléket.

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítása

A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.

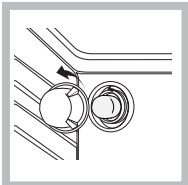
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószeret, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A sütőajtóüveget tisztítsa meg szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel, majd törölje át puha ruhával. Ne használjon durva dörzssanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.

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 lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra).



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

Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

Az üvegkerámia főzőlap tisztítása

Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószeres és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet.

- A főzőlap tisztításához elég nedves szivacsot, szárazra törléséhez pedig nedvszívó konyhai törlerongyot használni.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üvegkerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerrel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg.
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nincs mellékelve). A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üvegkerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálás szivacsot.
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével.
- A tisztítás befejeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Javasoljuk, hogy ezeket a karbantartó műveleteket a készülék langyos (nem meleg) vagy hideg állapotában végezze.
- Soha se felejtse el tisztá vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor rákövethetnek a főzőlapra.

Speciális tisztítószer üvegkerámia főzőlapokhoz	Hol kaphatóak?
Tisztító vakaró és tartozék penge	Háztartási boltok Áruházak
Tisztító termékek üvegkerámiához	Háztartási boltok Hobby boltok Áruházak Szupermarket

Az inox acélfelületek tisztítása

Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerrel érintkezik. Ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

Szerviz

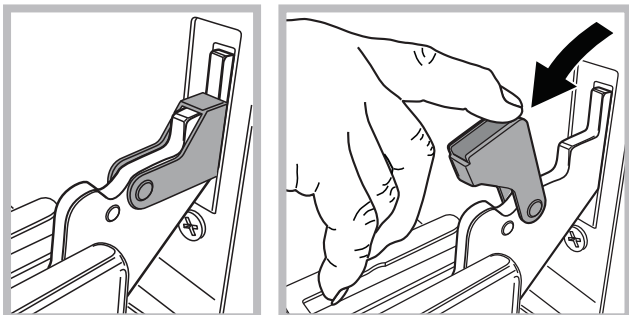
Adja meg az alábbiakat:

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

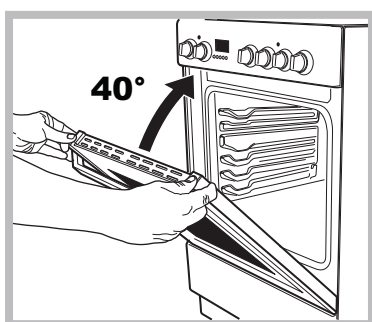
Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

A sütő ajtajának eltávolítása és beállítása:

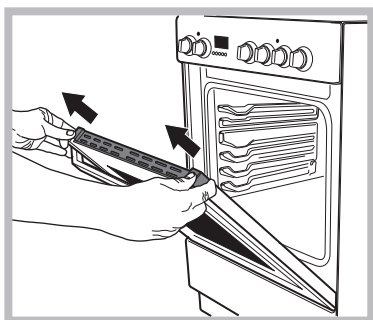
1. Nyissa ki az ajtót
2. A sütő ajtaján található kapcsokat forgassa el teljesen hátra felé (lásd a fényképen)



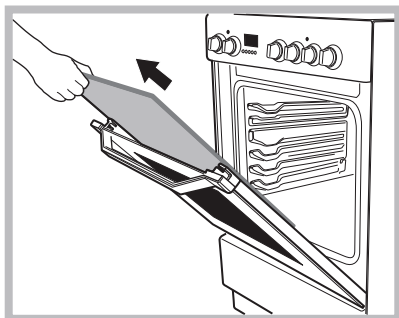
3. Csukja be az ajtót úgy, hogy a kapcsok leálljanak (az ajtó kb. 40°-os szögben áll) (lásd a fényképen)



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".

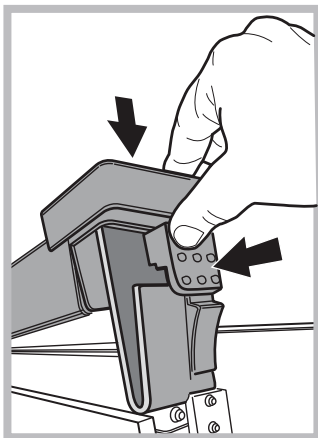


6. Tegye vissza az üveget.

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.

Oldalsó és hátsó katalitikus lemezek

Ezek a lemezek egy különleges zománccal vannak bevonva, melyek felszívják a sütés közben képződő zsírt.

Ez a zománc elég ellenálló ahhoz, hogy kopás nélkül lehetővé tegye a különböző kiegészítők (rácso, zsírfogók, stb...) csúszását. Ne aggódjon, ha apró fehér foltokat észlel a felületeken.

Ezenkívül ne:

- kaparja a zománccot éles tárgyakkal (pl. késsel);
- használjon tisztítószeret vagy súrolószeret.

Instalace

CZ

Před uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte tento návod. Jsou v něm uvedeny pokyny pro bezpečné používání, instalaci a údržbu spotřebiče.

Uschovejte tento návod pro další použití. V případě prodeje spotřebiče jej předejte novému majiteli.

Přístroj musí být nainstalován kvalifikovaným odborníkem, dle přiložených instrukcí.

Všechna potřebná nastavení nebo údržba musí být prováděna poté, co byl přístroj odpojen od přívodu elektrické energie.

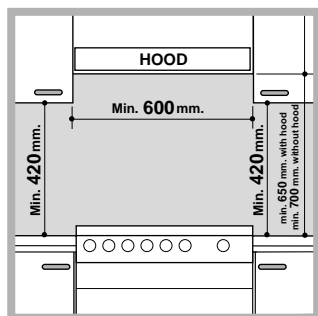
Umístění a vyrovnání

Je možné umístit přístroj vedle kuchyňské kredence, která není vyšší než přístroj.

Ujistěte se, že zeď která je v kontaktu se zadní stěnou přístroje je z nehořlavého materiálu, odolného proti vyšším teplotám (tj. asi 90 °C).

Správná instalace přístroje:

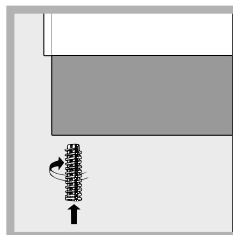
- Umístěte přístroj do kuchyně, jídelny nebo obytné ložnice (ne do koupelny).
- Pokud je vršek varné desky výše než je kredenc, musí být sporák umístěn nejméně 200 mm od něj.



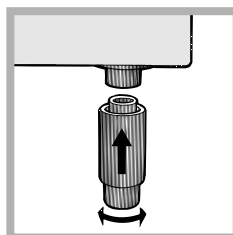
- Pokud je sporák umístěn pod kuchyňskou linkou, musí být vzdálenost mezi varnou deskou a linkou nejméně 420 mm. Pokud je kuchyňská linka z hořlavého materiálu, měli byste zvětšit tuto vzdálenost na 700 mm (viz obrázek).

- Neumísťujte stínítko za sporák nebo blíže jak 200 mm k jeho stěnám.
- Veškeré digestoře a poklapy musí být nainstalovány podle instrukcí v příslušném návodu k použití.

Vyrovnání



Pokud je zapotřebí přístroj vyrovnat, zašroubujte nožky v každém rohu spodní straně přístroje do potřebné polohy (viz obrázek).



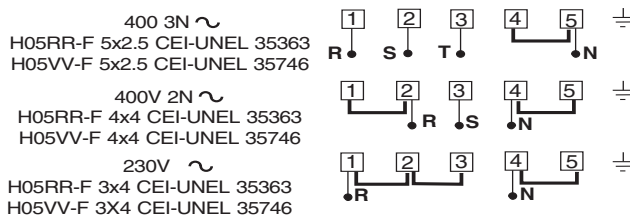
Nožky pasují do zdířek na spodní straně sporáku.

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

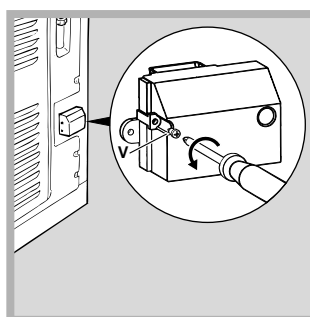
Elektrické připojení

Připojení kabelu pro přívod elektřiny

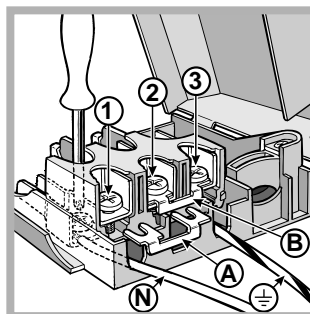
Kabel by měl odpovídat používanému typu elektrického připojení, podle následujícího obrázku:



Správné připojení kabelu pro přívod elektřiny:



1. Uvolněte šroub V na desce svorkovnice a zatáhněte za kryt, čímž jej otevřete (viz obrázek).



2. Umístěte pomocnou přípojku A (viz obrázek) v závislosti na obrázku připojení umístěném výše. Deska svorkovnice je navržena pro jedno fázové připojení 230 V: přípojky 1, 2 a 3 jsou připojeny k sobě; přípojky 4-5 jsou umístěny ve spodní části desky svorkovnice.

* Dostupný pouze u některých modelů.

3. Umístěte kabely N a \perp jak je ukázáno na obrázku (viz nákres) a pokračujte v procesu připojování tím, že utáhnete šrouby přípojek, co nejvíce, jak jen to bude možné.
4. Umístěte zbývající kabely k přípojkám 1-2-3 a utáhněte šrouby.
5. Upevněte kabel pro přívod elektriny na místo utáhnutím šroubu svorky kabelu.
6. Uzavřete kryt desky a přišroubujte zpět šroub V.

Připojení napájecího kabelu k hlavnímu přívodu elektrické energie

Ke kabelu připevněte normovanou zástrčku, která je v souladu s možnou zátěží uvedenou na datovém štítku (viz tabulka technických údajů).

Spotřebič musí být přímo připojen k hlavnímu přívodu elektrické energie za použití vícepólového jističe s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm v rozpojeném stavu. Tento jistič musí být připojen mezi spotřebič a elektrický rozvod a musí také vyhovovat příslušnému zatížení a platným bezpečnostním předpisům NFC 15-100 (uzemnění nesmí být jističem přerušeno). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °C.

Před připojením k elektrickému rozvodu se ještě ujistěte zda:

- Je spotřebič uzemněn a zástrčka je v souladu se zákonem
- Zásuvka snese maximální zatížení spotřebiče, které je uvedeno na datovém štítku.
- Napětí musí být v rozmezí hodnot, které jsou uvedeny na datovém štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Jestliže je zásuvka se zástrčkou nekompatibilní, požádejte autorizovaného technika, aby ji vyměnil. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.

Po nainstalování spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

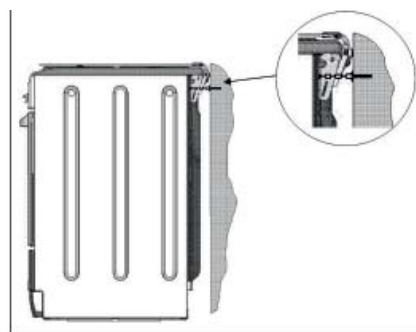
Kabel nesmí být ohýbán nebo stlačován.

Kabel musí být pravidelně kontrolován a měněn pouze autorizovanými.

Výrobce se zříká jakékoli zodpovědnosti v případě nedodržování těchto bezpečnostních opatření.

Před prvním použitím doporučujeme vyčistit troubu podle pokynů uvedených v odstavci „Údržba a péče“.

Bezpečnostní řetěz



! Aby se předešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení se hracího si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního

řetízku!

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce v jaké je řetěz připojen k zařízení. Zvolte šroub a ukotvení šroubu v souladu s druhem materiálu stěny, která se nachází za zařízením. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonové stěny vyžadují použití šroubu o průměru nejméně 8 mm a délce 60 mm.

Ujistěte se, že je řetěz připevněn k zadní části sporáku a ke stěně způsobem znázorněným na obrázku tak, aby zůstal po instalaci napnutý vodorovně s úrovní podlahy.

* Dostupný pouze u některých modelů.

Uvedení do chodu a používání

Uvedení do chodu a používání

Při prvním použití spotřebiče rozehejte prázdnou troubu se zavřenými dvířky na její maximální teplotu po dobu nejméně půl hodiny. Předtím než vypnete troubu a otevřete její dvířka, zajistěte v místnosti správnou ventilaci. Spotřebič může vydávat mírně nepříjemný zápach, což způsobuje hoření ochranných látek, které byly použity během výroby.

Zapnutí trouby

1. Zvolte režim vaření pomocí knoflíku výběru.
2. Zvolte doporučenou teplotu pro tento režim nebo jinou teplotu pomocí knoflíku nastavení teploty. Seznam varných režimů a doporučených teplot pro ně najdete v příslušné tabulce (viz kapitola *Tabulka doporučení pro pečení v troubě*).

Během vaření je vždy možné:

- Změnit režim vaření, otočením knoflíku varných režimů.
- Změnit teplotu pomocí knoflíku nastavení teploty.
- Nastavit celkový čas vaření a čas konce vaření (viz níže).
- Zastavit vaření otočením knoflíku nastavení na pozici „0“.


Nikdy nepokládejte předměty přímo na dno trouby; to zabrání poškození smaltového nátěru. Pokud pečete s grilovacím roštem, použijte pro něj vždy pozici 1.

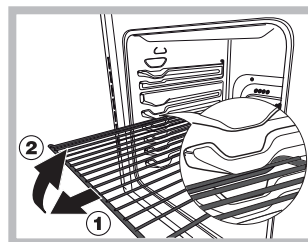
Nádoby na pečení umíst'ujte vždy do připravených roštů

Kontrolka TEPLoty

Pokud svítí, sporák se zahřívá. Vypne se, jakmile vnitřní teplota dosáhne požadované hodnoty. V tomto momentě se střídavě rozsvěcuje a zhasíná, čímž Vám sděluje, že termostat funguje a udržuje teplotu na požadovaném stupni.

Osvětlení trouby

Zapne se jakmile otočíte knoflíkem voleb na jinou pozici než je „0“. Zůstane rozsvícené tak dlouho dokud je trouba používána. Při nastavení na  se světlo rozsvítí, i když není trouba zapnutá.













UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby. (1) Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

Režimy vaření

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


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

režim vaření	funkce	popis
	BEŽNÝ REŽIM TROUBY	Zapnou se obě (spodní i horní) topná tělesa. Při běžném režimu trouby je nejlepší použít pouze jeden rošt. Použijete-li více než jeden rošt, teplo bude rozděleno nerovnoměrně.
	PEČÍCÍ REŽIM	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zaručí jemné a rovnoměrné 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 příhrádkách 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. prováděný se zavřenými dvířkami.
	REŽIM DVOJITÝ GRIL	Teplota: Maximální. Plocha je rozsáhlejší než u běžného grilu a jeho inovativní design zaručuje rovněž o 50 % větší efektivitu a eliminuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, abyste docílili rovnoměrného zhnědnutí na povrchu potravin.
	REŽIM GRATINOVÁNÍ VENTILACE	Zapne se horní topné těleso, gril (pokud je souč a ventilátor). Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření tělesa prostrů trouby. Zabraňuje to spálení potravin a umožňuje proniknout přímo do potraviny.
	ROZMRAZOVACÍ REŽIM	Ventilátor umístěný u dna trouby způsobuje cirkulaci vzduchu pokojové teploty nad jídlem. Doporučeno 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 zabarvení 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.

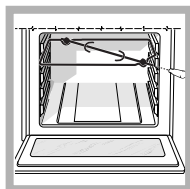
Praktické rady pro pečení

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 roštích při teplotě 220°C nejprve troubu předehřejte 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.

Gril*



Pro zacházení s grilem postupujte následovně:

1. Vložte pečící plech do pozice 1.
2. Podpěru grilu umístěte do pozice 4 tak, aby rošt zapadl do otvoru v zadním panelu trouby (viz obrázek).

3. Spustěte gril pomocí  s knoflíkem výběru.

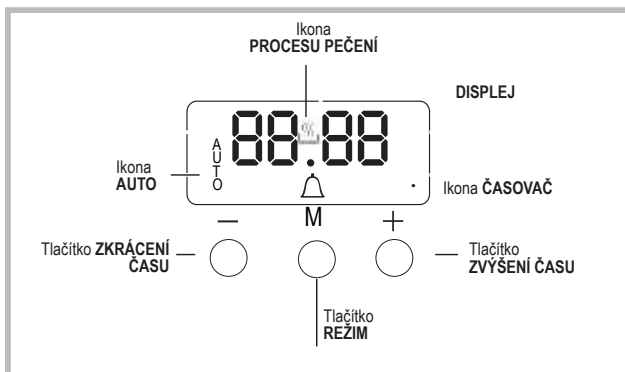
Prostor pod troubou

Do tohoto prostoru pod troubou neukládejte hořlavé materiály.

* Only available in certain models.

Provoz stopek hodiny / minuty

CZ



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 doporučení pro pečení v troubě

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečícího (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 steak	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

Tabulka doporučení pro pečení v troubě

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg) roštu	Pozice pečícího (v min)	Čas předehřívání	Doporučená teplota	Čas pečení (minuty)
Spodní ventilace	Cejn	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Treska	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Ryby ve fólii	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Míchaná zelenina (typ ratatoulle)	0,8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Pečená zelenina	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Spodní	Pro zdokonalování vaření					

Použití sklokeramické desky

Lepidlo nanesené na těsnění zanechává stopy mastnoty na skle. Před použitím spotřebiče doporučujeme tyto stopy odstranit speciálním nedrhnoucím čističem. Během prvního použití se může objevit zápach gumy, který rychle zmizí.

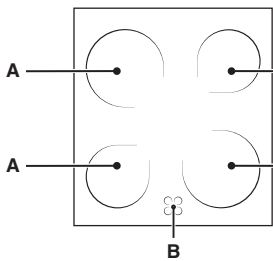
Zapnutí a vypnutí varných zón

Pro zapnutí varné zóny otočte odpovídajícím knoflíkem ve směru hodinových ručiček.

Pro vypnutí otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček do pozice 0.

Rozsvítí-li se kontrolka VARNÁ ZÓNA ZAPNUTA, znamená to, že je v provozu alespoň jedna plotna.

Varné zóny:



Varná deska je vybavena elektrickými sálavými topnými tělesy. Jsou-li v provozu, následující prvky zčervenají:

A. Varné zóny se sálavými topnými tělesy.

B. Kontrolka indikátoru zbytkového tepla. toto

ukazuje, že je teplota odpovídající varné zóny větší než 60°C, i když bylo topné těleso vypnuto.

Popis topných těles

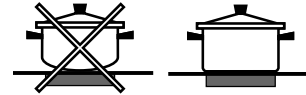
Kruhová topná tělesa zčervenají 10-20 vteřin po zapnutí. Kromě obvyklých výhod, které sálavá topná tělesa přinášejí zaručují rovnoměrné rozložení tepla.

Sálavá tělesa vyzařují velké množství tepla a světla, jakmile se zapnou, nabízí následující praktické výhody:

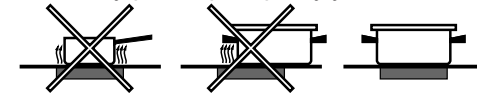
- rychlé ohřívání (v poměru s plynovými hořáky)
- rychlé pečení
- rovnoměrnou teplotou po celé troubě (kvůli kruhovým topným tělesům)

Praktické rady při použití varné desky

- Abyste zajistili maximální přilnavost k varné desce, používejte hrnce se silným a plochým dnem.



- Z důvodu využití veškerého vyprodukovaného tepla vždy používejte hrnce s dostatečně velkým průměrem tak, aby plotnu plně pokryly.



- Vždy se ujistěte, že je dno hrnce zcela suché a čisté. Zajistit to perfektní přilnavost hrnců k varné zóně a oba hrnce na plotýnce setrvají účinně po delší dobu.
- Vyvarujte se používání nádobí, které je používáno na plynových hořácích. koncentrované teplo z hořáků může zvrásnit dno hrnce a způsobí tak horší přilnavost k povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutou varnou zónu bez hrnce, může to způsobit nefunkčnost zóny.

Poloha	Zářící plotna
0	Vypnuto.
1	Rozpuštění másla a čokolády.
2	Ohřev tekutin.
3	
4	Krémy a omáčky.
5	
6	Vaření při bodu varu.
7	
8	Pečení.
9	
10	Vaření velkých porcí masa.
11	
12	Smažení.

Čištění a údržba

CZ

Vypnutí spotřebiče

Před zahájením jakéhokoli čištění či údržby, spotřebič odpojte od sítě.

Čištění trouby

Nikdy na spotřebič nepoužívejte parní nebo tlakové čističe.

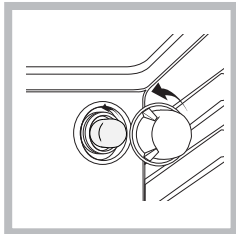
- Skleněnou část dvířek trouby čistíte mycí houbou a nehrnoucím čističem, poté vysušte suchým hadrem. Nepoužívejte drsné abrazivní materiály nebo ostré kovové škrabky, mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Nerezové nebo smaltové vnější části a gumová těsnění lze čistit houbou namočenou ve vlažné vodě s neutrálním mýdlem. Pro odstranění odolných skvrn použijte speciální čistič. Po vyčištění povrch opláchněte a vysušte. Nepoužívejte abrazivní prášky ani žíravé látky.
- V ideálním případě by se měl vnitřek trouby vyčistit po každém použití, dokud je trouba ještě vlažná. Použijte teplou vodu se saponátem a poté důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní produkty.
- Příslušenství lze mýt jako běžné nádobí, dokonce i v myčce.
- Z ovládacího panelu musí být odstraněny nečistoty a mastnota pomocí nehrnouce houby nebo jemné tkaniny.
- Nerezová ocel může být poznačena tvrdou vodou, ponechanou na povrchu dlouhou dobu nebo agresivním čisticím prostředkem, který obsahuje fosfor. Ocelové povrchy doporučujeme opláchnout a poté důkladně vysušit.

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte těsnění kolem dvířek trouby. Je-li poškozené, kontaktujte nejbližší servis. Doporučujeme troubu nepoužívat, dokud nebude těsnění vyměněno.

Výměna žárovky v troubě

1. Po odpojení sporáku z elektřiny odstraňte skleněný kryt světla (viz obrázek).



2. Odšroubujte žárovku a vyměňte ji. napětí 230 V, příkon 25 W, závit E 14.

3. Nasadte kryt a znovu připojte sporák k elektrické síti.

! Světlo nepoužívejte k okolnímu osvětlení.

Čištění sklokeramické desky

Nepoužívejte abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky (například produkty ve spreji pro čištění grilů a trub), odstraňovače skvrn, protirezivující produkty, práškové čisticí prostředky nebo houbičky s brusným povrchem: mohou nenávratně poškodit povrch.

- Obvykle je dostačující omýt desku pomocí vlhké houby a vysušit ji papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Pokud je varná deska velmi znečištěná, otřete ji speciálním čisticím prostředkem, poté opláchněte a vysušte.
- Chcete-li odstranit odolnou špinu, použijte vhodnou škrabku (není součástí dodávaného příslušenství). Zbytky odstraňte co nejdříve, než stihne spotřebič vychladnout. Vyvarujete se tak zaschlých uložení nečistot. Skvělých výsledků dosáhnete použitím nerezových drátěnek, speciálně navrhnutých na sklokeramické povrchy, namočených v mýdlové vodě.
- Pokud se náhodně roztavily plastové nebo cukrové látky na varnou desku, okamžitě je odstraňte škrabkou, dokud je povrch stále horký.
- Po vyčištění můžete desku ošetřit speciálním ochranným produktem. zanechá neviditelnou vrstvu na desce, která chrání povrch před kapkami při vaření. Údržba by se měla provádět, dokud je spotřebič teplý (ne horký).
- Spotřebič vždy opláchněte čistou vodou a osušte. Během následujícího používání mohou zbytky ztvrdnout.

Čističe na sklokeramickou desku	Dostupné od
Okenní stěrka Stěrka s ostřím	DIY obchody
Náhradní čepele	DIY obchody, supermarkety, drogerie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, prodejny Co-op, obchodní centra, elektrikářské obchody, supermarkety

Podpora

Nevyužívejte servisu neautorizovaných techniků.

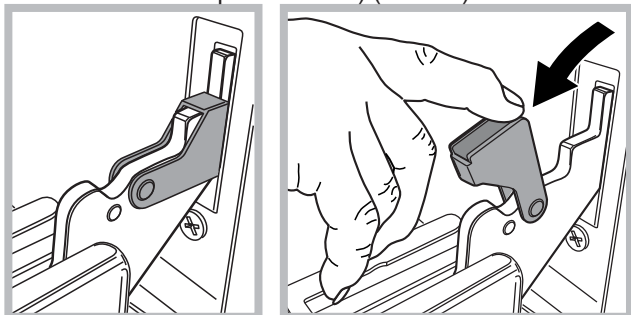
Mějte po ruce následující informace:

- Typ problému.
- Model spotřebiče (Mod.).
- Sériové číslo (S/N).

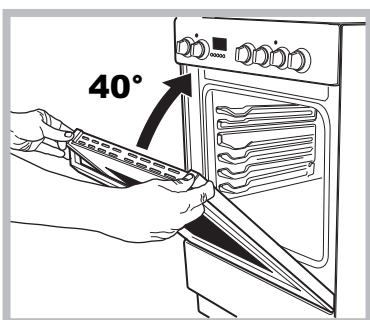
Poslední dvě uvedené informace naleznete na typovém štítku umístěném na zařízení.

Demontáž a montáž dvířek trouby:

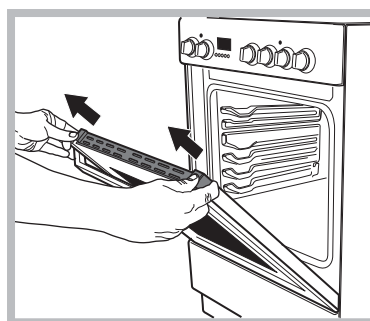
1. Dvířka otevřete
2. Otočte svorkami dvířek směrem dozadu (viz foto)
Dveře zavírejte, dokud je svorky nezastaví (zůstanou otevřené v úhlu přibližně 40°) (viz foto)



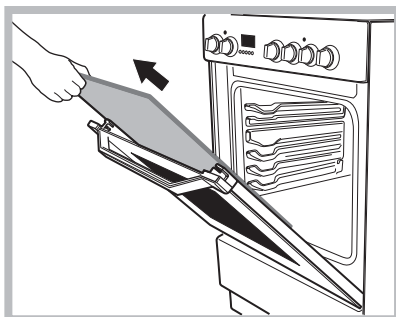
3. Stiskněte dvě tlačítka na horní části dvířek a vytáhněte je (viz foto)



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".

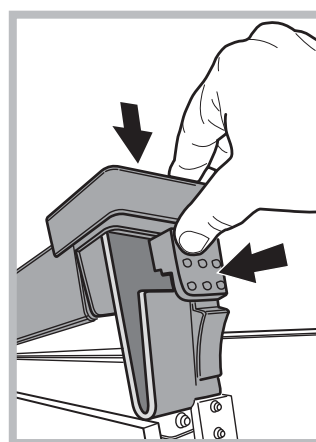


6. Zasuňte sklo.

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.

Katalytické panely boční a zadní

Panely jsou potaženy speciálním smaltem, který je schopen absorbovat tuk, který je vyvinut vaření.

Tato glazura je dostatečně odolná, aby posouvání různých příslušenství (rošty, odkapávání nádobí, atd. ...), bez poškození. Není třeba se bát, pokud malé bílé znaky se objevují na povrchu.

Je však třeba se vyvarovat:

- scrape smalt s ostrými předměty (např. nože);
- použijte čisticí prostředky ani abrazivní látky.

Inštalácia

SK

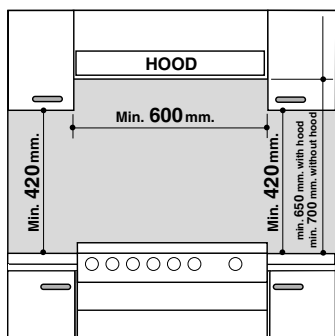
Nižšie uvedené pokyny sú určené kvalifikovanému inštalatérovi; budú mu nápomocné pre optimálne vykonanie operácií, spojené s inštaláciou, reguláciou a technickou údržbou; tieto operácie tak budú taktiež v súlade s platnými normami.

Dôležitá informácia: Pred vykonaním akejkoľvek operácie spojené s údržbou, reguláciou, atď., odpojte sporák od rozvodu elektrického napájania.

Uloženie do prevádzkovej polohy

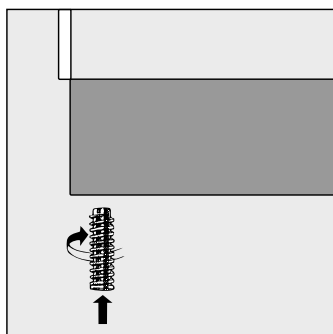
Zariadenie je možné nainštalovať do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

- Kusy nábytku, susediace so sporákom, ktorých výška presahuje výšku pracovnej plochy, sa musia nachádzať vo vzdialenosti minimálne 200 mm od jeho okraja.
- Odsávacie pár musia byť nainštalované v súlade s požiadavkami, uvedenými v návode na ich použitie a to vo vzdialenosti minimálne 650 mm.
- Skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s odsávacím pár, umiestnite do výšky najmenej 420 mm od najnižšej časti odsávaca (vid obrázok).
- V prípade inštalácie sporáku pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 700 mm (milimetrov) nad varnou plochou – vid obrázok.
- Priestor nábytku bude musieť mať rozmery uvedené na obrázku.



Vyrovnanie do vodorovnej polohy

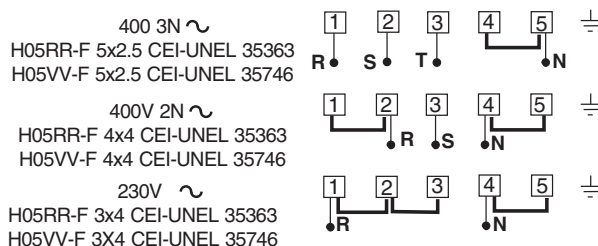
Pre optimálne vyrovnanie sporáku do vodorovnej polohy sú dodávané regulčné nožičky, ktoré sa môžu naskrutkovať do príslušných otvorov, umiestených v rohoch spodnej časti sporáku.



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

Elektrické zapojenie

Rožmery kábla sa určujú na základe druhu použitého elektrického zapojenia (vid ďalej uvedenú schému zapojenia).



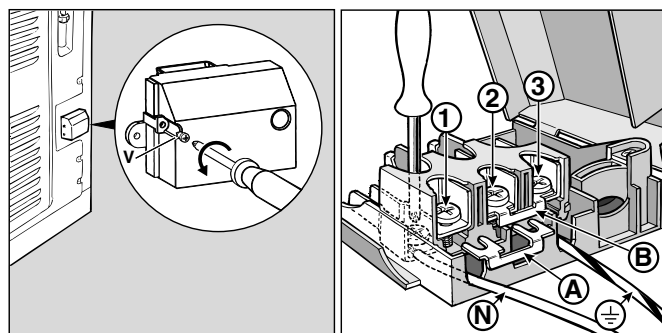
Inštalácia napájacieho kábla

Otvorenie svorkovnice:

- Odskrutkujte skrutku "V".
 - Otvorte kryt spojovacej krabicky jeho povytiahnutím.
- Pre inštaláciu napájacieho kábla vykonajte nasledujúce operácie:
- Zapojte premostenie A-B podľa druhu zapojenia, ktoré hodláte vykonať, v súlade so schémou, uvedenou na obrázku.

Poznámka: Malé premostenia sú pripravené už vo výrobnom závode kvôli jednofázovému zapojeniu na 230V (kontakty 1-2-3 sú vzájomne prepojené). Premostenie 4-5 je umiestené v spodnej časti svorkovnice.

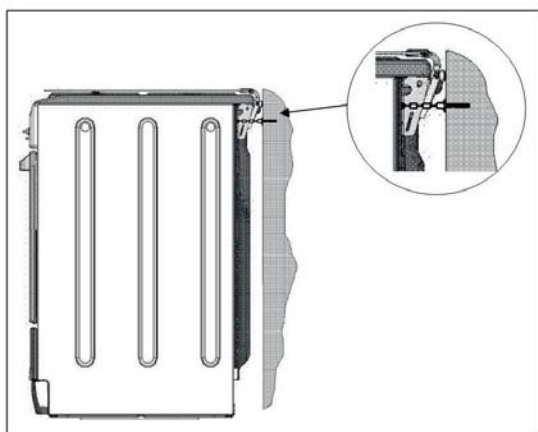
- Zasunte vodice (N e 6) spôsobom naznačeným na obrázku a dotiahnite príslušné skrutky.
- Pripojte ostávajúce vodice ku svorkám 1-2-3.
- Upevnite napájací kábel do príslušnej káblovej príchytky a zavrite kryt priskrutkovaním skrutkou "V".



Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Kábel musí byť vybavený normalizovanou zástrčkou, vhodnou pre záťaž, ktorá je uvedená na štítku s údajmi. Po pripojení do elektrickej siete, nainštalujte medzi zariadenie a sieť omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm. Tento stykac musí byť úmerný záťaži a musí odpovedať platnými normám (zemniaci vodič nesmie byť prerušený stykacom). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby po celej jeho dĺžke nedošlo k prekročeniu jeho teploty o viac, než 50 °C, ako je teplota prostredia. Pred zapojením sa uistite, že:

- Pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniesť prúdovú záťaž zariadenia (vid štítok s údajmi);
- Je napájací rozvod vybavený funkčným uzemnením, vykonaným v súlade s predpismi, uvedenými v platných normách;
- Po ukončení inštalácie bude ľahko prístupná zásuvka alebo omnipolárny stykac.



Bezpečnostná reťaz

Pre zabránenie náhodnému sklopeniu sa prístroja, napríklad pri lezení dieťaťa na dvierka rúry, sa MUSÍ inštalovať bezpečnostná reťaz!

Sporák je vybavený bezpečnostnou reťazou, ktorá sa pripevňuje pomocou skrutky (nie je súčasťou dodávky spotrebiča) na stenu za spotrebičom, v rovnakej výške ako je reťaz pripojená k spotrebiču.

Skrutku a hmoždinky zvolte podľa typu materiálu steny za spotrebičom. Ak má hlava skrutky priemer menší ako 9 mm, použite podložku. Pre betónovú stenu použite skrutku s priemerom aspoň 8 mm a dĺžky 60 mm.

Uistite sa, že reťaz je pripevnená k zadnej stene sporáku a ku stene, ako je znázornené na obrázku, tak, aby bola po inštalácii napnutá a rovnobežná s úrovňou podlahy.

Spustenie a používanie

SK

Spustenie rúry

1. Otočením gombíka SELECTOR (VOLBA) zvolíte požadovaný režim pečenia.
 2. Zvolíte odporúčanú alebo požadovanú teplotu pre režim pečenia otočením gombíka TERMOSTAT.
- Zoznam podrobných režimov a odporúčaných teplôt pečenia môžete nájsť v príslušnej tabuľke (pozri tabuľku Rady pre pečenie).

Počas pečenia je vždy možné:

- Zmeniť režim pečenia otočením gombíka SELECTOR.
- Zmeniť teplotu otočením gombíka TERMOSTAT.
- Nastaviť celkovú dobu pečenia a koniec pečenia (viď nižšie).
- Zastaviť varenie otočením gombíka SELECTOR do polohy "0".


Nikdy nekladajte predmety priamo na dno rúry, zabránite tým poškodeniu smaltovaného povrchu. Pri pečení v rúre na grilovacom ražni používajte iba polohu 1.

Nádoby na pečenie vždy umiestnite na rošt, ktorý bol dodaný.

Kontrolka TERMOSTAT

Ak svieti táto kontrolka, rúra sa zohrieva. Vypne sa, keď vnútro rúry dosiahne nastavenú teplotu. Následne sa striedavo rozsvieti a vypne, čo znamená, že termostat funguje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

Osvetlenie rúry










Rozsvieti sa otočením gombíka SELECTOR do inej polohy než "0". To zostane svietiť tak dlho, kým je rúra v prevádzke. Voľbou  prostredníctvom gombíka, svetlo bude zapnuté bez aktivovania vykurovacích telies.

Režimy pečenia

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


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

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

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 hnedá 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 hörnorrådena 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 pudingy, 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.

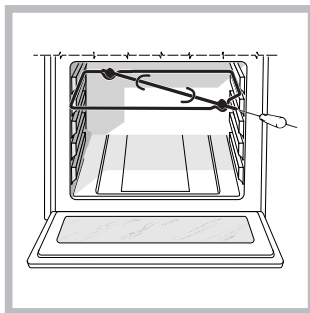
Praktické rady pre pečenie

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:

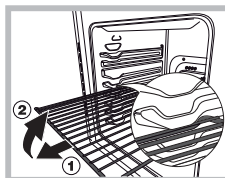
- Nepoužívajte polohy 1 a 5. Je to z dôvodu, nakoľko nadmerné priame teplo môže spáliť potraviny citlivé na teplotu.
- Použite pozície 2 a 4 a jedlo, ktoré si vyžaduje viac tepla, umiestnite na stojan v polohe 2.
- Pri pečení potravín, ktoré si vyžadujú rôzne doby pečenia a teploty, nastavte teplotu, ktorá je na polceste medzi oboma odporúčanými teplotami (pozri tabuľku s radami o pečenie) 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.

Rotisséria *



Pre ovládanie grilovanie postupujte nasledovne:

1. Položte panvu kvapká na pozícii 1.
2. Umiestnite gril podporu v pozícii 4 a vložte pľuvať do otvoru na zadnej strane rúry (viď obrázok).  / 
3. Aktivujte rotisséria výberom s voličom.

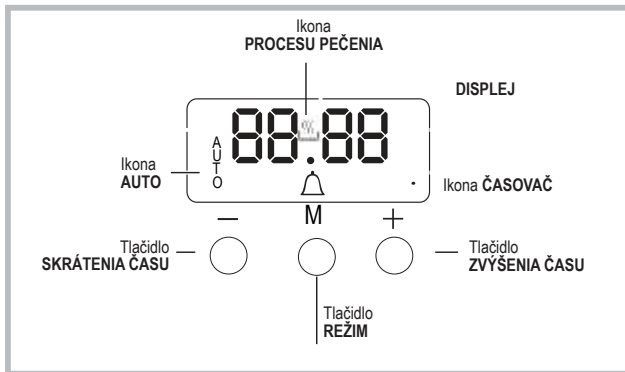


UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zabránenia vybratia vnútorného stojana, ktorý zabráni jeho vybratiu z rúry (1).

Ako je vidieť na obrázku, pre jeho úplné vybratie, jednoducho zdvihnite stojan, držiak ho na jeho prednej strane a vytiahnite ho (2).

* K dispozícii len pri niektorých modeloch.

Prevádzka stopiek hodiny/minúty




Nastavenie hodín!

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

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



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

Zmena frekvencie bzučiča

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

Nastavenie minút na stopke!


! Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučiča 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 bzučič.




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 bzučič. Stlačením ľubovoľného tlačidla odstavíte bzučič.
 - 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 bzučič. 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 odporúčaní pre pečenie v rúre

Režimy pečenia	Potraviny	Hmotnosti (v kg)	Pozícia police	Doba predohrevu (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 pečienka	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
	Piškôtový 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
	Cuketa 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 rolky	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 súpia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab z kalamárov a kreviet	0.6	4	-	Max	8-10
	Súpia	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
	Súpia	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
	Obalovaný 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					

Používanie sklokeramickej varnej dosky

SK

Lepidlo použité na tesnenia zanecháva stopy masťnôt na skle. Pred použitím spotrebiča ich odporúčame odstrániť špeciálnym neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Počas niekoľkých prvých hodín používania môže byť cítiť zápach gumy, tento zápach zmizne veľmi rýchlo.

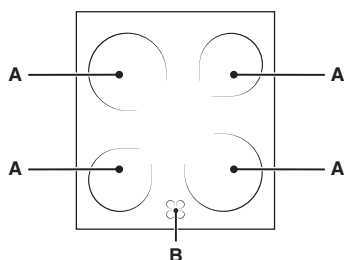
Zapnutie a vypnutie varnej zóny

Ak chcete zapnúť varnú zónu, otočte zodpovedajúce gombík v smere hodinových ručičiek.

Ak ju chcete vypnúť, otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým dosiahnete polohu "0".

Ak svieti kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varnej doske je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú. A. Varná zóna so sálavými vykurovacími telesami.

B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota zodpovedajúce varnej zóny je vyššia ako 60 °C, a to aj keď je vykurovací prvok vypnutý, ale je ešte stále horúci.

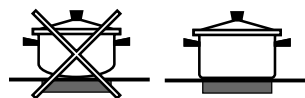
Popis vykurovacích telies

Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky sa stanú červené 10 až 20 sekúnd po ich zapnutí.

Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky, okrem obvyklých výhod, ktoré sálavé vykurovaciu prvky obyčajne prinášajú, zaručujú rovnomerné rozloženie tepla.

Sálavé prvky vyžarujú vysoké teplo a svetlo, akonáhle sú zapnuté, a ponúkajú nasledujúce praktické výhody:

- rýchly ohrev (v porovnaní s plynovým horákom)
- rýchle schladenie
- hreje po celom povrchu (vďaka kruhovým výhrevným prvkom)



Praktické rady pre používanie varnej dosky

- Použite nádoby s hrubým, rovným dnom, pre zabezpečenie, že "sadne" presne na varnú zónu.



- Vždy používajte nádoby s priemerom dna, ktorý je dostatočne veľký na úplné pokrytie platničky, s cieľom využitia všetkého vytvoreného tepla.

- Vždy sa uistite, že dno nádoby je úplne čisté a suché: to zaisťuje, aby hrniec perfektne "sadol" na varné zóny a tiež aj hrniec aj varná doska zostanú účinné po dlhšiu dobu.
- Vyhnite sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez položenéj panvice, nakoľko môže dôjsť k poškodeniu zóny.

Läge	Elektrisk strömlämsplatta av keramik Elektriska platta, snabb eller normal	Elektrisk halogenplatta av keramik Automatisk elektrisk platta
0	Från	Från
1	Tillagning av fisk	Smälta smör eller choklad
2	Potatiskokning (íngkokning) soppor, kikärtor, bönor	Värma vätskor
3	Längre tillagning av stora mängder mat, grönsaksoppor	
4	Stekar (medelstekt)	Skv (samt tjockare sl ser)
5	Stekar (välstekt)	
6	Bryna eller snabb uppkokning	För tillagning till kokpunkt
7		
8		Stekar
9		
10		Grytor
11		
12		Fritering

Starostlivosť a údržba

SK

Vypnutie spotrebiča

Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči, spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie.

Čistenie rúry

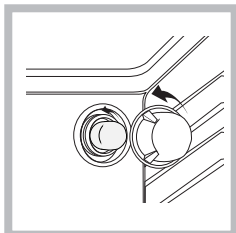
- Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.
- Vyčistíte sklenenú časť dvierok rúry hubkou a čistiacim prostriedkom a potom osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože tieto môžu poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
 - Nerezové alebo smaltované vonkajšie časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou, ktorá bola namočenou vo vlažnej vode s neutrálnym mydlom. Pre odstránenie odolných škvŕn použite špecializované produkty. Po čistení dôkladne opláchnite a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prášky ani žieravé látky.
 - Vnútro rúry by ste mali v ideálnom prípade vyčistiť po každom použití, keď je ešte vlažné. Použite teplú vodu so saponátom, potom ho dôkladne opláchnite a osušte mäkkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
 - Príslušenstvo je umývateľné ako bežný riad, môžete ho umývať aj v umývačke riadu.
 - Špinu a masť odstráňte z ovládacieho panela pomocou neabrazívnej špongie alebo jemnej tkaniny.
 - Na nerezovej oceli môžu byť flaky od tvrdej vody, ktorá bola ponechaná na povrchu spotrebiča dlhšiu dobu, alebo od agresívnych čistiacich prostriedkov s obsahom fosforu. Odporúčame oceľové povrchy riadne opláchnuť a potom dôkladne vysušiť.

Kontrola tesnení rúry

Pravidelne kontrolujte tesnenia okolo dverí rúry. Ak sú tesnenia poškodené, kontaktujte najbližšie servisné stredisko. Odporúčame, aby ste rúru nepoužívali po dobu, kým nenahradíte tesnenia.

Výmena žiarovky rúry

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete, odmontujte sklenený kryt pokrývajúci objímku žiarovky (viď obrázok).



2. Vyskrutkujte žiarovku a nahradte ju obdobnou: napätie 230 V, príkon 25 W, vložka E 14.

3. Nasadte kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

! Nepoužívajte lampu rúry ako/ pre osvetľovanie okolia.

Čistenie sklokeramickej varnej dosky

Nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky (napríklad produkty v spreji pre čistenie grilov a rúr), odstraňovače vodného kameňa, produkty proti hrdze, práškové čistiace prostriedky alebo hubky s brúsnym povrchom: môžu neopraviteľne poškriabať povrch.

- Obvykle stačí iba umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť savou papierovou kuchynskou utierkou.
- Ak je varná doska veľmi znečistená, utrite ju špeciálnym čistiacim prostriedkom na sklokeramickej dosku, potom ju opláchnite a vysušte.
- Ak chcete odstrániť viac špiny, použite vhodnú škrabku (nie je súčasťou dodávaného príslušenstva). Odstráňte škvŕny čo najskôr, bez toho, aby ste počkali, kým spotrebič vychladne, pre zabránenie zaschnutých usadenín. Vynikajúce výsledky môžete dosiahnuť použitím špongie s nerezovým oceľovým drôtom - špeciálne navrhnutou pre sklokeramickej povrchy - namočenou v mydlovej vode.
- Ak boli na varnej doske náhodne roztavené predmety plastu alebo sladké látky, ihneď ich odstráňte škrabkou, kým je povrch je ešte horúci.
- Ako náhle je očistená, dosku môžete ošetriť špeciálnym produktom pre udržiavanie spotrebiča: Neviditeľný film nanosený týmto produktom chráni povrch pred kvapkami pri varení. Táto údržba by mala byť vykonávaná, keď je spotrebič teplý (nie horúci) alebo studený.
- Nikdy nezabudnite spotrebič riadne opláchnuť čistou vodou a dôkladne ho osušiť: zvyšky sa môžu pripieť počas následných procesov varenia.

Čistiace prostriedky pre sklokeramickej varné dosky	K dispozícii
Okenné škrabky Čepielkové škrabky	"Urob si sám" obchody
Náhradné čepele	"Urob si sám" obchody, supermarkety, lekárne
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, predajne Co-op, obchodné domy, miestne elektrikárske obchody, supermarkety

Servisné stredisko

! Nikdy nevyužívajte služby neautorizovaných technikov.

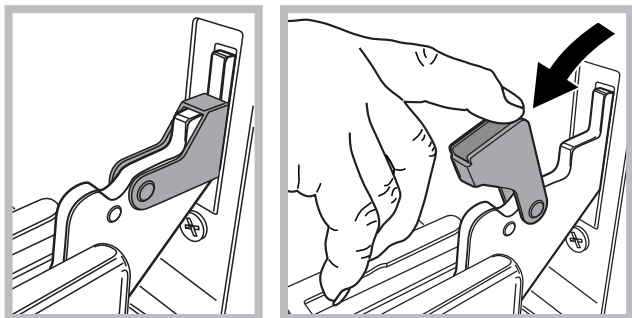
Pripravte si nasledujúce informácie:

- druh problému, ktorý sa vyskytol.
- model spotrebiča (Mod.).
- výrobné číslo (S/N)

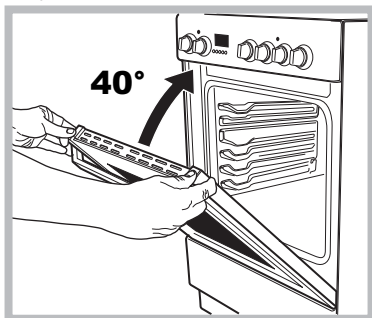
Posledné dva uvedené informácie môžete nájsť uvedené na typovom štítku umiestnenom na spotrebiči.

Demontáž a montáž dvierok rúry:

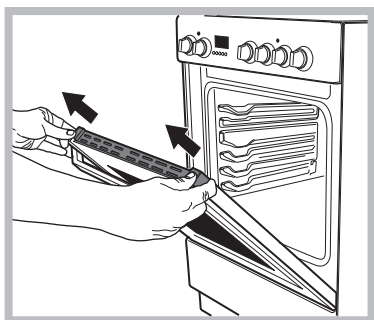
1. Otvorte dvere
2. Závesy príchytky dvierok rúry otočte úplne dozadu (viď foto)



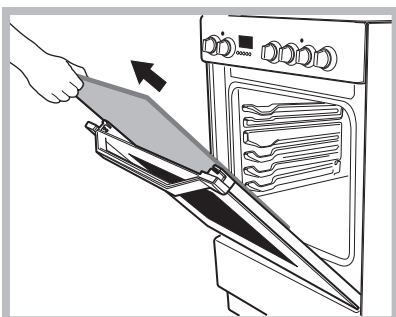
3. Zatvorte dvere tak, kým príchytka nebude nadoraz (dvere zostanú otvorené z cca 40°). (viď foto)



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



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

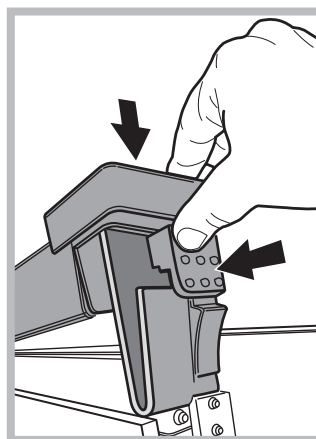


6. Umiestnite späť sklo.

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.

Katalytické panely bočné a zadné

Panely sú potiahnuté špeciálnym smaltom, ktorý je schopný absorbovať tuk, ktorý je vyvinutý varenie. Táto glazúra je dostatočne odolná, aby posúvanie rôznych príslušenstvo (rošty, odkvapkávanie riadu, atď ...), bez poškodenia. Netreba sa báť, ak malé biele znaky sa objavujú na povrchu. Netreba sa báť, ak malé biele znaky sa objavujú na povrchu.

Je však potrebné sa vyvarovať:

- scrape smalt s ostrými predmetmi (napr. nože);
- používajte čistiace prostriedky ani abrazívne látky.

