

## **Oven**

User Manual

## **Trouba**

Návod k použití

## **Rúra**

Používateľská príručka

## **Please read this manual first.**

Dear Customer,

We would like you to obtain the best performance from your product which has been manufactured in modern facilities and under strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

## **The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.**

- Read the User Manual before installing and operating the product.
  - You must strictly observe the safety instructions.
  - Keep this User Manual within easy reach for future reference.
  - Also read other documents supplied with the product.
- Remember that this User Manual may also be applicable for several other models. Differences between models are explicitly identified in the manual.

## **Explanation of symbols**

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.

## **Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

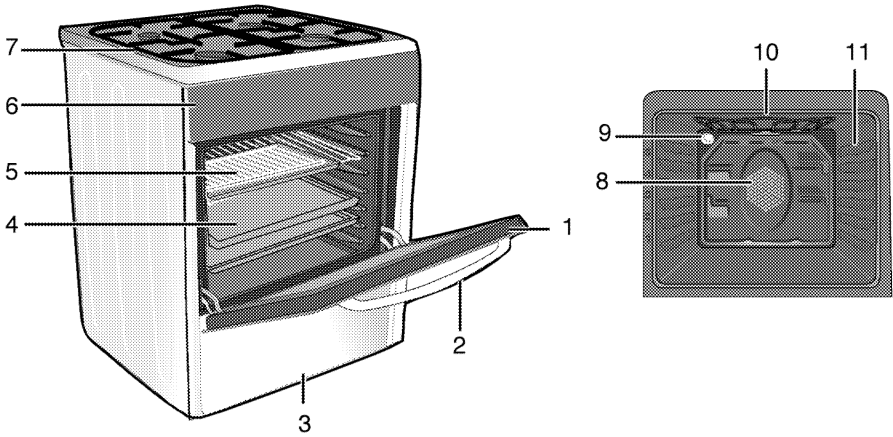


## TABLE OF CONTENTS

<b>1</b>	<b>General information</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>How to use the hob</b>	<b>16</b>
	Overview .....	4		General information about cooking .....	16
	Technical specifications .....	5		Using the hobs .....	16
	Package contents .....	5	<b>6</b>	<b>How to operate the oven</b>	<b>18</b>
	Injector table .....	6		General information on baking, roasting and grilling .....	18
<b>2</b>	<b>Important safety instructions</b>	<b>7</b>		How to operate the electric oven .....	18
	General safety .....	7		Operating modes .....	19
	Safety when working with electricity .....	7		Using the oven clock .....	20
	Safety when working with gas .....	8		Using the clock as an alarm .....	21
	Intended use .....	8		Cooking times table .....	22
	Safety for children .....	9		How to operate the grill .....	23
<b>3</b>	<b>Installation</b>	<b>10</b>		Cooking times table for grilling .....	23
	Before installation .....	10	<b>7</b>	<b>Maintenance and care</b>	<b>24</b>
	Installation and connection .....	11		General information .....	24
	Gas conversion .....	12		Cleaning the hob .....	24
	Disposal .....	13		Cleaning the control panel .....	24
	Package information .....	13		Cleaning the oven .....	24
	Future Transportation .....	13		Removing the oven door .....	24
	Disposing of the old product .....	14		Removing the door inner glass .....	25
<b>4</b>	<b>Preparation</b>	<b>15</b>		Replacing the oven lamp .....	25
	Tips for saving energy .....	15	<b>8</b>	<b>Troubleshooting</b>	<b>26</b>
	Initial use .....	15			
	Time setting .....	15			
	First cleaning of the appliance .....	15			
	Initial heating .....	15			

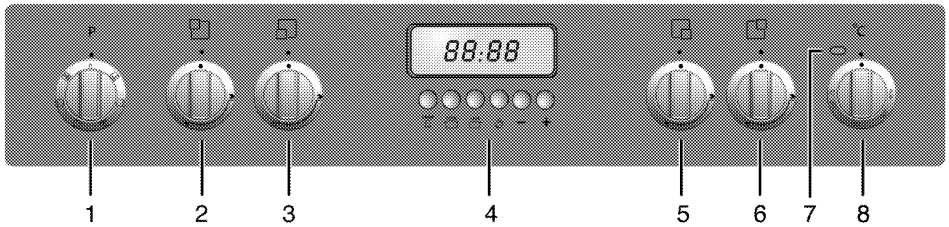
# 1 General information

## Overview



- 1 Front door
- 2 Handle
- 3 Lower part
- 4 Tray
- 5 Wire shelf
- 6 Control panel

- 7 Burner plate
- 8 Fan motor (behind steel plate)
- 9 Lamp
- 10 Grill heating element
- 11 Shelf positions



- 1 Function knob
- 2 Normal burner Rear left
- 3 Rapid burner Front left
- 4 Digital timer

- 5 Auxiliary burner Front right
- 6 Normal burner Rear right
- 7 Thermostat lamp
- 8 Thermostat knob

## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.0 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	II 2H3+
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW
Converting the gas type / pressure <sup>S</sup> – optional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37mbar
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2000 W
Front left	<b>Rapid burner</b>
Power	2900 W
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1000 W
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Energy efficiency class <sup>#</sup>	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## Package contents

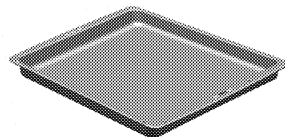


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### User manual

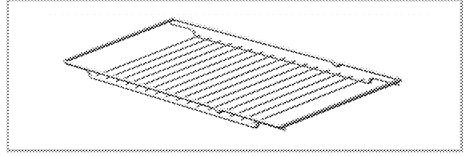
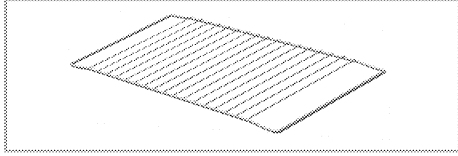
#### Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



## Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



## Injector table

Position hob zone	2000 W Rear left	2900 W Front left	1000 W Front right	2000 W Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

## 2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

### General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.  
Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 26*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.

### Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.


- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" *See Before installation, page 10*
- "CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

### What to do when you smell gas

	<p><b>DANGER</b></p> <p>Risk of explosion and poisoning!</p> <p>Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.</p> <p>Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell).</p> <p>Do not use a telephone or mobile phone.</p>
---	--

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
  - 5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock, or entry phone, please open these manually.
6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.



## Safety for children

- Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- **"CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



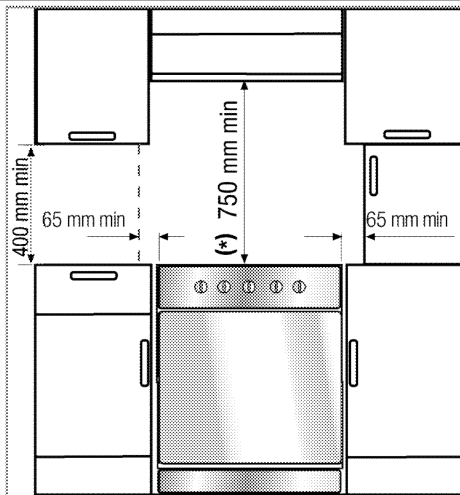
#### DANGER

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.  
Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

#### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window

or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
greater than 10 m <sup>3</sup> /den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



**Material damage!**  
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



### DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!  
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.



### DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!  
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.  
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



### DANGER

Risk of electric shock!  
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Plug the power cable into the socket.

## Gas connection



### DANGER

Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.  
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.



### DANGER

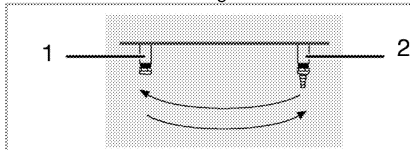
Risk of explosion!  
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- If necessary, interchange the sharp hose tip and the blind plug at the rear of your oven by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.



- 1 Blind plug
- 2 Hose tip

- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



### DANGER

Risk of explosion by damage of the safety tube!

The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.



The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

### Gas conversion



#### DANGER

Risk of explosion!

Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

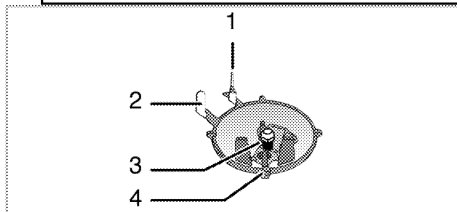
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

### Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 6 can be referred to.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

**i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

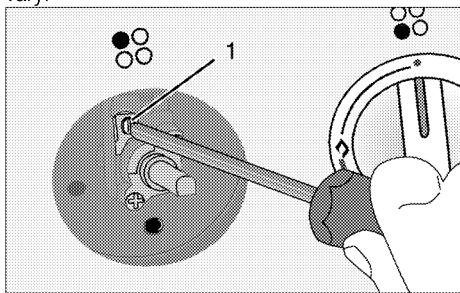
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

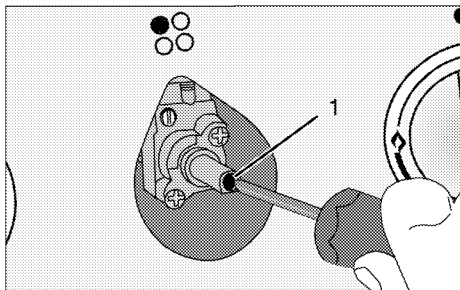
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

## Disposal

### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

**i** Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

**i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be

recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### Time setting



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

1.

### First cleaning of the appliance



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces may cause burns! Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 23*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 23*



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



#### DANGER

Risk of fire by overheated oil!  
When you heat oil, do not leave it unattended.

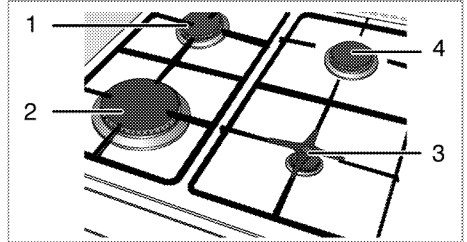
**Never try to extinguish the fire with water!** When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
  - Do not cover the vessel you use when heating oil.
  - Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
  - Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
  - Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
  - As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
  - Use flat bottomed saucepans or vessels only.
  - Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

### Igniting the gas burners

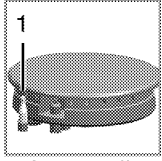
1. Keep burner knob pressed.
  2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
- » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.



## Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.

- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



### **DANGER**



Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.

Wait for one minute and then repeat the ignition process.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling

	<b>WARNING</b> Hot surfaces may cause burns! Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.
	<b>DANGER</b> Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.


#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.


#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

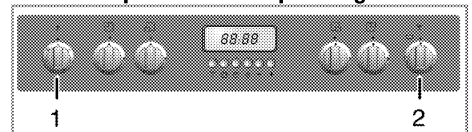
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

	<b>Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!</b> Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.
---	--

#### How to operate the electric oven

	Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.
---	--

#### Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

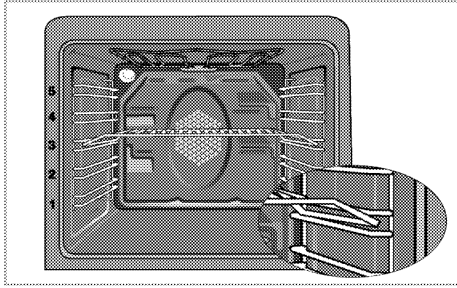
1. Set the Temperature knob to the desired temperature.

2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

## Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the grilling time.

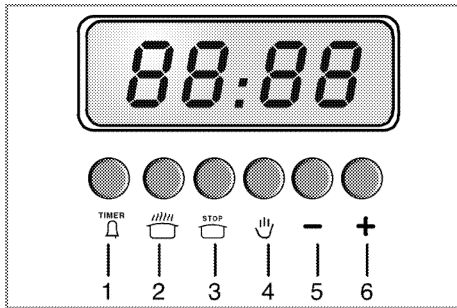
### Booster



This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

## Using the oven clock



Keys:

- 1 Alarm key
  - 2 Cooking time
  - 3 End of cooking time
  - 4 Unscheduled cooking
- Time adjustment keys:
- 5 Minus key
  - 6 Plus key



The maximum time to be set for the end of the cooking process is 23 hours and 59 minutes. In case of power cut, program will be canceled. Reprogram is needed.

### Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can enter the cooking time after entering the end of cooking time. Oven will calculate the time to start cooking and it will operate automatically at the designated time.

1. Make sure that the clock is correct.
2. Put your dish into the oven and close the door.
3. Keep the key (3) pressed.
4. Press (5) or (6) keys to set the end of cooking time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.

» **AUTO** symbol appears on the display.

5. Release the key (3).
6. Keep the key (2) pressed.
7. Press (5) or (6) keys to set the cooking time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.

8. Release the key (2).
9. Put your dish into the oven.
10. Select operation mode and temperature.  
» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The cooking symbol appears on the display during the cooking process.
11. Press the key (3) when cooking completes and the alarm sounds.
12. Turn off the oven with the Temperature knob and/or Function knob.
13. Press the key (4).  
» **AUTO** symbol on the display disappears.

### Switch on semi-automatic operation

In this operation mode, oven starts cooking once you enter the cooking time.

1. Keep the key (2) pressed.
2. Press (5) or (6) keys to set the cooking time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.

» **AUTO** symbol appears on the display.

3. Release the key (2).
4. Put your dish into the oven.
5. Select operation mode and temperature.  
» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The cooking symbol appears on the display during the cooking process.
6. Press the key (3) when cooking completes and the alarm sounds.
7. Turn off the oven with the Temperature knob and/or Function knob.
8. Press the key (4).

» **AUTO** symbol on the display disappears.



When you press key 2 during the cooking process, the display will show the remaining cooking time for a short moment.

### Stopping the cooking

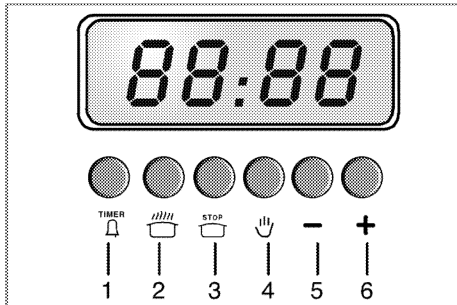
1. Keep the key (2) pressed.
2. Keep the key (5) pressed until "**0.00**" appears on the display as the remaining cooking time.

3. Release the key (2).
4. Press the key (4).
- » **AUTO** symbol on the display disappears.
5. Turn off the oven with the Temperature knob and/or Function knob.

### Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Keys:

- 1 Alarm key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Unscheduled cooking

Time adjustment keys:

- 5 Minus key
- 6 Plus key

### Setting the alarm clock

1. Keep Alarm key (1) pressed.



The maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Press (5) and (6) keys to determine how long after the alarm will sound. Press the key repeatedly to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.

» Alarm clock symbol appears on the display.

3. Release Alarm key (1).



If you press Alarm key (1) when the alarm clock is activated, remaining cooking time will be displayed briefly.

### Turning off the alarm

1. Press End of Cooking Time key (3) when the alarm sounds.

» Alarm clock symbol on the display disappears.

### If you want to cancel the alarm:

1. Keep Alarm key (1) pressed.
  2. Keep the key (5) pressed until **"0.00"** appears on the display as the remaining time.
  3. Release Alarm key (1).
- » Alarm clock symbol on the display disappears.

## Cooking times table



The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

## Baking and roasting



Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	30 ... 45
**Cakes in mould	One level		3	175	30 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sponge cake	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Dough pastry	One level		3	200	20 ... 30
**Rich pastry	One level		3	190	25 ... 35
**Leaven	One level		3	190	20 ... 40
**Lasagna	One level		2	180	25 ... 45
**Pizza	One level		2	200	15 ... 25
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	60 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		2	25 min. 250/max, then 190	60 ... 100
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you

have prepared does not exceed the depth of the tray.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.



**Close oven door during grilling.**  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.

### Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and

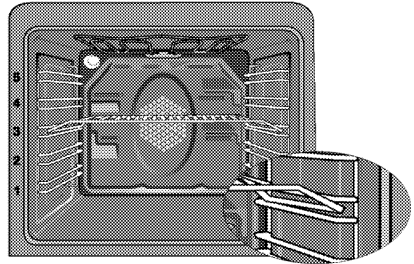
### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

# depending on thickness

settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Do not use the upper level for grilling.



**Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!**

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

## 7 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER

Risk of electric shock!  
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



#### DANGER

Hot surfaces may cause burns!  
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



Do not use steam cleaners for cleaning.

### Cleaning the hob

#### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.

3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Damage of the control panel!  
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

### Cleaning the oven

#### Clean oven door

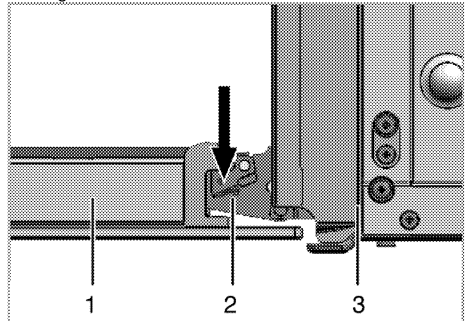
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

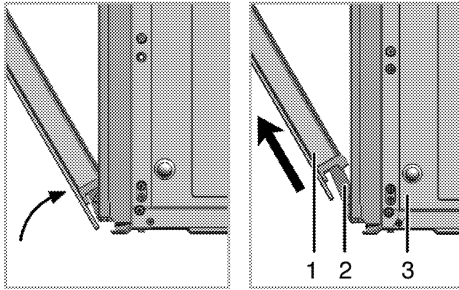
### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven





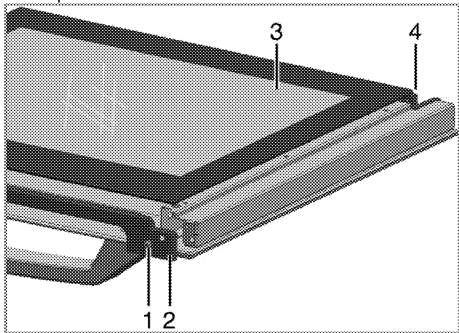
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw
  - 2 Plastic profile
  - 3 Inner glass pane
  - 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver

3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

### Replacing the oven lamp



#### DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



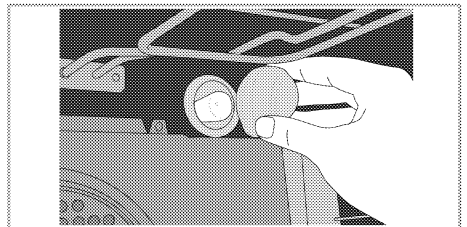
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 4* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### Oven emits steam when it is in use.

It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.

### Water drops occur during cooking

The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

### Product does not operate.

The mains fuse is defective or has tripped.

Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.

Product is not plugged into the (grounded) socket.

Check the plug connection.

### Oven light does not work.

Oven lamp is defective.

Replace oven lamp.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

### Oven does not heat.

Function and/or Temperature are not set.

Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.

In models equipped with a timer, the timer is not adjusted.  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)

Adjust the timer.

Power is cut.

Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

### There is no gas.

Main gas valve is closed.

Open gas valve.

Gas pipe is bent.

Install gas pipe properly.

### There is no ignition spark.

No current.

Check fuses in the fuse box.

Timer is not set.

Set the timer.

### Burners are not burning properly or at all.

Burners are dirty.

Clean burner components.

Burners are wet.

Dry the burner components.

Burner cap is not mounted safely.

Mount the burner cap properly.

Gas valve is closed.

Open gas valve.

Gas cylinder is empty (when using LPG).

Replace gas cylinder.

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

A previous power outage has occurred.

Adjust the timer / Switch of the product and switch it on again.



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

### **Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.**

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
  - Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
  - Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
  - Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
- Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### **Objasnění symbolů**

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Varování na riziko požáru.



Varování na horké plochy.

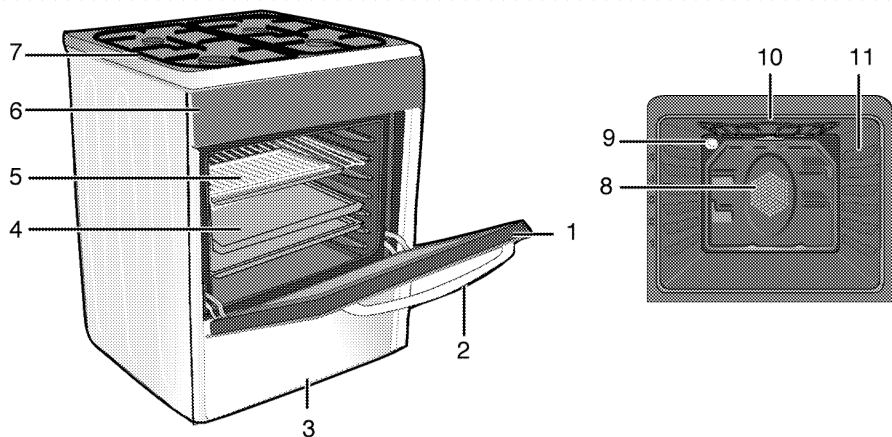


**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

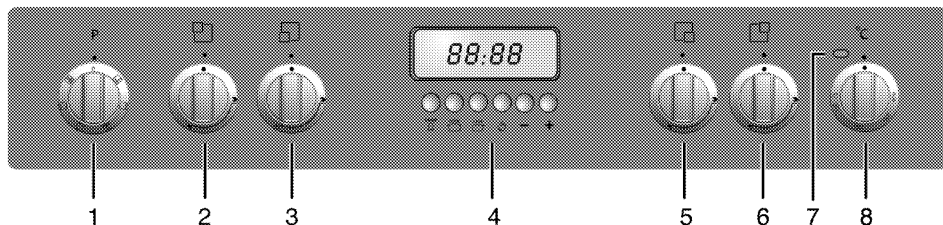
<b>1</b>	<b>Obecné informace</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Používání varné desky</b>	<b>14</b>
	Přehled.....	4		Obecné informace o vaření .....	14
	Technické parametry .....	5		Používání varných desek.....	14
	Příslušenství .....	5	<b>6</b>	<b>Obsluha trouby</b>	<b>16</b>
	Tabulka injektoru.....	6		Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování .....	16
<b>2</b>	<b>Důležité bezpečnostní pokyny</b>	<b>7</b>		Používání elektrické trouby.....	16
	Obecná bezpečnost.....	7		Provozní režimy .....	17
	Bezpečnost při práci s elektřinou .....	7		Používání hodin trouby.....	18
	Bezpečnost při práci s plynem.....	7		Používání hodin jako budíku .....	19
	Určené použití .....	8		Tabulka časů vaření.....	20
	Bezpečnost dětí .....	8		Ovládání grilu .....	20
<b>3</b>	<b>Montáž</b>	<b>9</b>		Tabulka časů pečení pro grilování.....	21
	Před montáží .....	9	<b>7</b>	<b>Údržba a péče</b>	<b>22</b>
	Instalace a připojení .....	10		Obecné informace .....	22
	Změna plynu .....	11		Čištění varné desky. ....	22
	Likvidace .....	12		Čištění ovládacího panelu .....	22
	Likvidace obalových materiálů .....	12		Čištění trouby.....	22
	Likvidace starého výrobku .....	12		Odstranění dvířka trouby.....	22
	Likvidace starého výrobku .....	12		Odstranění vnitřního skla dvířek.....	23
<b>4</b>	<b>Příprava</b>	<b>13</b>		Výměna vnitřní žárovky .....	23
	Tipy pro úsporu energie .....	13	<b>8</b>	<b>Odstraňování potíží</b>	<b>24</b>
	Úvodní použití .....	13			
	Nastavení času .....	13			
	První čištění produktu .....	13			
	Výchozí ohřev.....	13			

# 1 Obecné informace

## Přehled



- |   |                |    |  |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Přední dveře   | 7  | Plotna                                 |
| 2 | Madlo          | 8  | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 3 | Dolní část     | 9  | Světlo                                 |
| 4 | Plech          | 10 | Prvek vyhřívání grilu                  |
| 5 | Drátěná police | 11 | Polohy polic                           |
| 6 | Ovládací panel |    |  |






- |   |                            |   |                              |
|---|----------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Funkční spínač             | 5 | Přídavný hořák Vpředu vpravo |
| 2 | Normální hořák Vzadu vlevo | 6 | Normální hořák Vzadu vpravo  |
| 3 | Rychlý hořák Vpředu vlevo  | 7 | Světlo termostatu            |
| 4 | Digitální časovač          | 8 | Spínač termostatu            |

## Technické parametry


OBECNĚ	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.0 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup>
Délka kabelu	max. 2 m
Kategorie plynového zařízení	II 2H3+
Typ plynu / tlak	NG G 20/20 mbar
Celková spotřeba plynu	7.9 kW
Přeměna na typ plynu/tlak <sup>§</sup> – volitelné	LPG G 30/28-30 mbar Propan 31/37mbar
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	<b>Normální hořák</b>
Výkon	2000 W
Vpředu vlevo	<b>Rychlý hořák</b>
Výkon	2900 W
Vpředu vpravo	<b>Přídavný hořák</b>
Výkon	1000 W
Vzadu vpravo	<b>Normální hořák</b>
Výkon	2000 W
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	<b>Multifunkční trouba</b>
Třída energetické účinnosti <sup>#</sup>	A
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	1.6 kW

<sup>#</sup> Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304.

Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

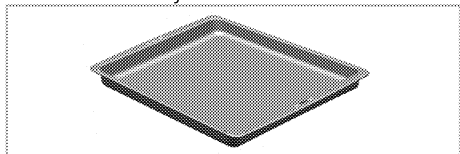
	Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
	Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.
	Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

## Příslušenství

	Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.
---	--

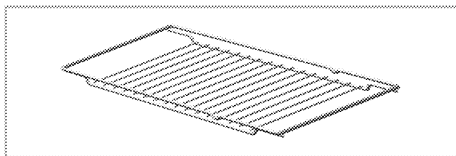
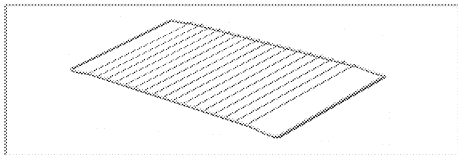
### Plech do trouby

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



## Drátěná police

Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



## Tabulka injektoru

Poloha oblasti varné desky	2000 W Vzadu vlevo	2900 W Vpředu vlevo	1000 W Vpředu vpravo	2000 W Vzadu vpravo
Typ plynu / Tlak plynu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72



## 2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

### Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku.  
Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstaňování potíží, strana 24*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmecích. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.

- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.

### Bezpečnost při práci s elektřinou

Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.


- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

### Bezpečnost při práci s plynem

- Všechny činnosti s plynovým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.

- "Před instalací ověřte, zda podmínky místní rozvodné sítě (typ a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou slučitelné."
- "Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod produktů spalování. Mělo by být zařízení a připojeno v souladu s platnými montážními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte příslušným požadavkům na ventilaci; Viz *Před montáží, strana 9*"
- "POZOR: „Při používání plynových vařičů vzniká teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde jsou vařiče instalovány. Zkontrolujte, zda je kuchyně řádně odvětrává, zejména během používání spotřebiče“: Udržujte otevřené přirozené větrací otvory nebo použijte mechanické ventilační zařízení (mechanická odsávací digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k nutnosti instalovat další ventilaci, například zvýšením hladiny mechanické ventilace, je-li dostupná."
- Plynové spotřebiče a systémy je nutno pravidelně kontrolovat. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány v intervalech doporučených výrobcem nebo v případě nutnosti.
- Plynové hořáky pravidelně čistěte. Plameny by měly být modré a rovnoměrně hořet.
- Správné spalování je nezbytné pro plynové spotřebiče. V případě neodkonaleho spalování se může uvolnit oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je plyn bez barvy a zápachu, který je velmi jedovatý a má smrtelné účinky i ve velmi malých dávkách.
- Vyžádejte si informace o telefonních číslech pro pohotovost plynu a bezpečnostních opatřeních v případě, že ucítíte unikající plyn.

### Postup v případě, že ucítíte plyn

	<p><b>NEBEZPEČÍ</b>  Riziko výbuchu a otravy!  Nepoužívejte otevřený oheň a nekuřte.  Nepoužívejte žádné elektrické spínače (např. osvětlení nebo zvonek).  Nepoužívejte telefon nebo mobilní telefon.</p>
--	--

1. Zavřete všechny ventily na plynových spotřebičích a plynových hodinách.

2. Otevřete dveře a okna.
3. Zkontrolujte těsnost všech trubíc a spojení. Pokud stále cítíte unikající plyn, vyjděte z bytu.
4. Upozorněte sousedy.
5. Přivolejte hasiče. Použijte telefon mimo dům.
6. Nepronikajte do zařízení, pokud nemáte informace, že je to bezpečné.

### Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití.

Komerční použití není přípustné.

"UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místnosti."

Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.


Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

### Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržte děti mimo jeho dosah.
- "**UPOZORNĚNÍ** Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržte mimo dosah."
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nevkládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

### 3 Montáž

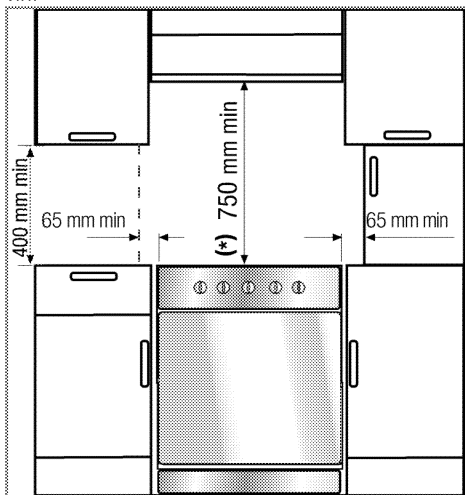
Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

	Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.
	<b>NEBEZPEČÍ</b> Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
	<b>NEBEZPEČÍ</b> Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

#### Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových průduchů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin.

Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úroveň plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (\*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm).
- Spotřebič odpovídá zařízením třídy 1, tj. lze jej umístit zadní a **jednou** stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

#### Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání.

Vzduch pro spalování je vtahován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti.

Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace. Pokud nemáte k dispozici okno či dveře, je nutno instalovat náhradní ventilaci. Spotřebič lze umístit do kuchyně, kuchyně/jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Spotřebič nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m<sup>3</sup>.

Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úroveň země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

Velikost místnosti	Ventilační otvor
menší než 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> až 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
větší než 10 m <sup>3</sup> den	není nutný
Ve sklepě či suterénu	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Instalace a připojení

Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.



Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo od přístroje povede ke zvýšené spotřebě energie chladicích jednotek.

- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.



Poškození materiálu!  
Madlo dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

### Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



#### NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!  
Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



#### NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!  
Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.  
Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje.

Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).



#### NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!  
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

### Připojení plynu



#### NEBEZPEČÍ

Riziko výbuchu nebo otravy vlivem neprofesionální instalace.  
Přístroj smí k plynové rozvodné síti připojit jen autorizovaný pracovník.



#### NEBEZPEČÍ

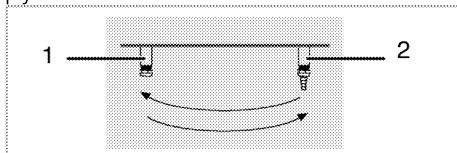
Riziko výbuchu!  
Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, vypněte přívod plynu.

- Podmínky a hodnoty nastavení plynu jsou uvedeny na štítcích (nebo na typovém štítku).



Váš sporák nastavený pro zemní plyn.

- Instalaci zemního plynu je nutno připravit před instalací výrobku.
- Pokud je to nutné, vyměňte hadici v zadní části vaší trouby za zátku a vyberte vhodné místo na základě umístění ventilu zemního plynu.




- 1 Záslepka
- 2 Konec hadice

- Na výstupu instalace pro připojení zemního plynu k výrobku musí být pružná hadice a konec této hadice musí být uzavřen zátkou. Zástupce servisu zátku sejme při připojování

a připojí váš přístroj pomocí rovného připojovacího zařízení (spoj).

- Zajistěte, aby byl ventil zemního plynu dobře dostupný.
- Pokud potřebujete použít spotřebič později na jiný typ plynu, musíte kontaktovat autorizovaný servis za účelem příslušného postupu přeměny.


**NEBEZPEČÍ**

Riziko výbuchu vlivem poškození bezpečnostní trubice!  
Bezpečnostní trubici je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

- Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
- **Nastavování nožek trouby**  
Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.  
Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.


### Poslední kontrola

1. Zkontrolujte funkce elektřiny.
2. Otevřete přívod plynu.
3. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
4. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.



Plameny by měly být modré a plynule hořet. Pokud jsou plameny nažloutlé, zkontrolujte bezpečnou polohu víčka hořáku nebo hořák vyčistěte.

### Změna plynu

**NEBEZPEČÍ**


Riziko výbuchu!  
Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, vypněte přívod plynu.

Chcete-li změnit typ plynu pro váš spotřebič, vyměňte všechny vstřikovače a upravte plamen všech ventilů v poloze nižšího průtoku.

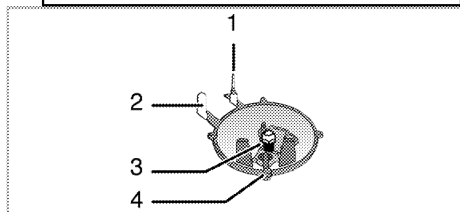
### Výměna vstřikovače hořáků

1. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.


2. odšroubujte vstřikovače proti směru hodinových ručiček.
3. Nasadte nové vstřikovače.
4. Zkontrolujte všechna spojení kvůli správnému upevnění a těsnosti.



Nové vstřikovače mají polohu vyznačenou na obalu nebo můžete postupovat podle tabulky vstřikovačů na *Tabulka injektoru, strana 6*.



- 1 Pojistka proti zhasnutí plamene (podle modelu)
- 2 Svíčka
- 3 Vstřikovač
- 4 Hořák



Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmut kohoutu plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

### Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

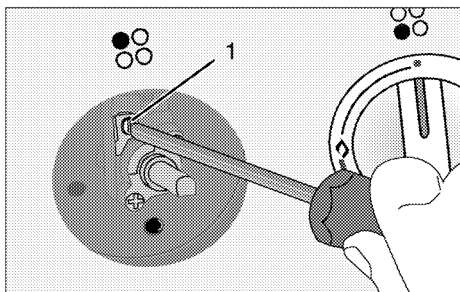
1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
3. Použijte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku.

U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou **proti směru hodinových ručiček**.

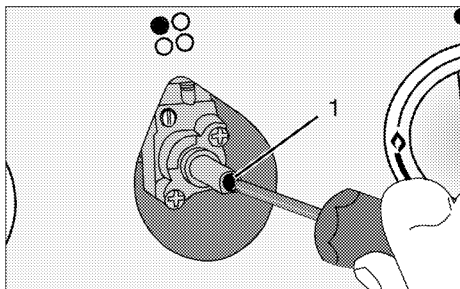
» Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.

4. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.

V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku



1 Šroub nastavení průtoku

**i** Pokud se změní typ plynu přístroje, je nutno změnit i štítek, který udává typ plynu přístroje.

## Likvidace

### Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

### Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Zajistěte víčka a držáky pánví lepicí páskou.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Na spotřebiči nestavte další předměty. Spotřebič převážejte ve vzpřímené poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

### Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky.

Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady. Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů. Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby nehrozilo nebezpečí pro děti.

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeheřování, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.

### Úvodní použití

#### Nastavení času



Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

### Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!  
Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a použijte rukavice na troubu.

### Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

### Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 20*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 20*



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



#### NEBEZPEČÍ

Přehřátý olej se může vznítit!  
Když zahříváte olej, nenechávejte jej bez dozoru.

#### Nikdy se nesnažte oheň uhasit vodou!

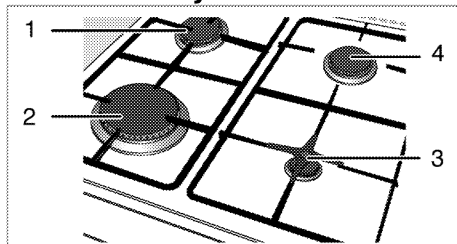
Když se olej vznítí, okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec víkem. Vypněte desku, pokud je to bezpečné, a kontaktujte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby.  
Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.  
Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti.  
Pokládejte hrnce do středu varné oblasti.  
Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jej.

### Vaření s plynem

- Velikost nádoby musí odpovídat velikosti plamene. Upravte plamen tak, aby nepřesahoval dno nádoby a umístěte nádobu na držák hrnce.

### Používání varných desek



- 1 Normální hořák 18-20 cm
- 2 Rychlý hořák 22-24 cm
- 3 Přídavný hořák 12-18 cm
- 4 Normální hořák 18-20 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.

Velký symbol plamene označuje nejvyšší výkon vaření, malý symbol plamene odpovídá nejnižšímu výkonu vaření. Pokud otočíte do polohy vypnuto (nahoru), k hořákům neproudí plyn.

### Zapálení plynových hořáků

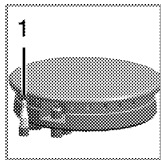
1. Tiskněte tlačítko hořáku.
2. Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček k velkému symbolu plamene.  
» Plyn zažehne vzniklá jiskra.
3. Nastavte požadovaný výkon.

### Vypínání plynových hořáků

Otočte tlačítkem pásma udržování teploty do polohy vypnuto (horní).



## Bezpečnostní systém uzávěru plynu ( u typů vybavených tepelnou součástí)



1. Bezpečnostní systém uzávěru plynu

Jakmile dojde ke zhasnutí hořáků z důvodu přetečení, spustí se bezpečnostní systém a přeruší přívod plynu.

- Stiskněte tlačítko směrem dovnitř a otočte jím proti směru hodinových ručiček a zapalte.

- Po zapálení plynu držte tlačítko ještě 3-5 sekund, aby se spustil bezpečnostní systém.
- Pokud se plyn nezapálil poté, co jste stiskli a pustili tlačítko, postup opakujte a tiskněte tlačítko po dobu 15 sekund.



### NEBEZPEČÍ

Riziko vznícení v případě nespáleného plynu!

Nestiskněte tlačítko déle než 15 sekund, pokud nedošlo k zapálení.

Počkejte jednu minutu a pak zopakujte proces zapalování.

## 6 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

**VAROVÁNÍ!**  
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!  
Nedotýkejte se horkých ploch přístroje.  
Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.

**NEBEZPEČÍ**  
Riziko opaření horkou párou!  
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

#### Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

#### Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

#### Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s

vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

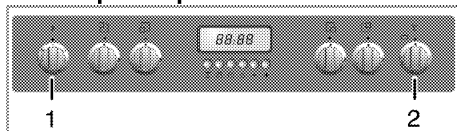
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

**i** **Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!**  
Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Používání elektrické trouby

**i** Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

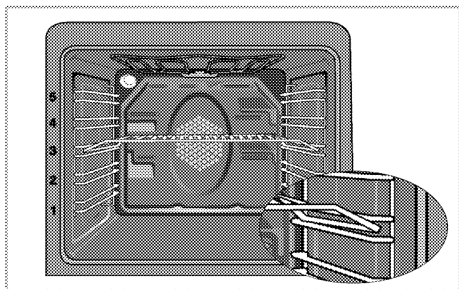
#### Zvolte teplotu a provozní režim



- 1 Funkční spínač
  - 2 Spínač termostatu
1. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
  2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

#### Vypněte elektrickou troubu

Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).



### Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

### Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

#### Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

#### Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

#### Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

#### Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

#### Gril + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte požadovanou teplotu.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

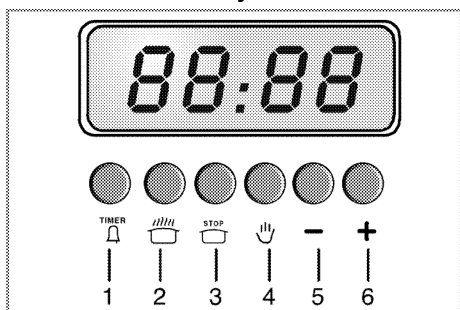
#### Posilovač



Tato funkce slouží k rychlému zahřívání trouby; není vhodná pro pečení potravin.

- Zvolte požadovanou teplotu, až zvolíte tuto funkci. Světlo teploty se zapne a trouba se ohřeje.
- Světlo zhasne po skončení procesu ohřívání. Nyní zvolte požadovanou funkci pro přípravu pokrmu.

## Používání hodin trouby



Tlačítka:

- 1 Tlačítko budíku
- 2 Doba pečení
- 3 Konec doby pečení
- 4 Neplánované pečení

Tlačítka nastavení času:

- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus



Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

### Zapínání plně automatického provozu

V tomto režimu můžete zadat čas pečení poté, co zadáte čas konce pečení. Trouba vypočítá čas začátku pečení a automaticky se spustí v určenou dobu.

1. Ověřte, zda jsou hodiny správně nařízeny.
2. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
3. Držte tlačítko (3) stisknuté.
4. Stiskněte tlačítka (5) nebo (6) a nastavte čas konce pečení. Stiskněte tlačítko v krátkých intervalech a zvyšte nebo vynulujte čas v krocích o 1 minutě. Pokud udržujete tlačítko stisknuté, minuty budou přibývat rychleji.

» Na displeji se zobrazí **AUTO**.

5. Uvolněte tlačítko (3).
6. Držte tlačítko (2) stisknuté.
7. Stiskněte tlačítka (5) nebo (6) a nastavte čas pečení. Stiskněte tlačítko v krátkých intervalech a zvyšte nebo vynulujte čas v krocích o 1 minutě. Pokud udržujete tlačítko stisknuté, minuty budou přibývat rychleji.
8. Uvolněte tlačítko (2).

9. Vložte pokrm do trouby.

10. Zvolte teplotu a provozní režim.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Symbol pečení se zobrazuje na displeji během procesu pečení.

11. Stiskněte tlačítko (3) po konci pečení a ozve se budík.

12. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

13. Stiskněte tlačítko (4).

» Symbol **AUTO** na displeji zmizí.

### Zapínání poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu začne trouba péct, jakmile zadáte čas pečení.

1. Držte tlačítko (2) stisknuté.
2. Stiskněte tlačítka (5) nebo (6) a nastavte čas pečení. Stiskněte tlačítko v krátkých intervalech a zvyšte nebo vynulujte čas v krocích o 1 minutě. Pokud udržujete tlačítko stisknuté, minuty budou přibývat rychleji.

» Na displeji se zobrazí **AUTO**.

3. Uvolněte tlačítko (2).

4. Vložte pokrm do trouby.

5. Zvolte teplotu a provozní režim.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Symbol pečení se zobrazuje na displeji během procesu pečení.

6. Stiskněte tlačítko (3) po konci pečení a ozve se budík.

7. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

8. Stiskněte tlačítko (4).

» Symbol **AUTO** na displeji zmizí.



Když stisknete tlačítko 2 během vaření, na displeji se zobrazí zbývající doba vaření na krátkou chvíli.

### Zastavení vaření

1. Držte tlačítko (2) stisknuté.

2. Udržujte tlačítko (5) stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí "**0.00**" jako zbývající čas pečení.

3. Uvolněte tlačítko (2).

4. Stiskněte tlačítko (4).

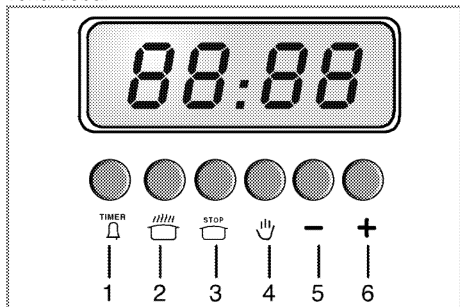
» Symbol **AUTO** na displeji zmizí.

5. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

### Používání hodin jako budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkci trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



Tlačítka:

- 1 Tlačítko budíku
  - 2 Doba pečení
  - 3 Konec doby pečení
  - 4 Neplánované pečení
- Tlačítka nastavení času:
- 5 Tlačítko minus
  - 6 Tlačítko plus

### Nastavení budíku

1. Držte tlačítko budíku (1) stisknuté.



Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

2. Stiskem tlačítek (5) a (6) určíte, za jak dlouho bude budík znít. Stiskněte tlačítko opakovaně a zvýšte nebo vynuňte čas v krocích o 1 minutě. Pokud udržujete tlačítko stisknuté, minuty budou přibývat rychleji.
- » Symbol budíku se zobrazí na displeji.
3. Uvolněte tlačítko budíku (1).



Pokud stisknete tlačítko budíku (1), když je budík aktivován, na chvíli se zobrazí zbývající čas.

### Vypínání alarmu

1. Stiskněte tlačítko čas konce pečení (3), když se ozve budík.
- » Symbol budíku zmizí z displeje.

### Pokud chcete budík zrušit:

1. Držte tlačítko budíku (1) stisknuté.
2. Udržujte tlačítko (5) stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí "0.00" jako zbývající čas pečení.
3. Uvolněte tlačítko budíku (1).
- » Symbol budíku zmizí z displeje.

## Tabulka časů vaření



Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

## Pečení a rožnění



Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
**Koláče na plechu	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
**Koláč ve formě	Jedna úroveň		3	175	30 ... 50
**Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
**Sušenky	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Kynuté pečivo	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
**Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	190	25 ... 35
**Kynuté	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
**Lasagne	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jedna úroveň		2	200	15 ... 25
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 180 ... 190	80 ... 100
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 180 ... 190	60 ... 90
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 190	55 ... 65
Krůta (nakrájená)	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 100
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

(\*\*) Při pečení s nutným předehříváním předehřívejte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

### Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 ° a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 ° a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječného žloutku.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavý, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství

omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

### Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

### Ovládání grilu

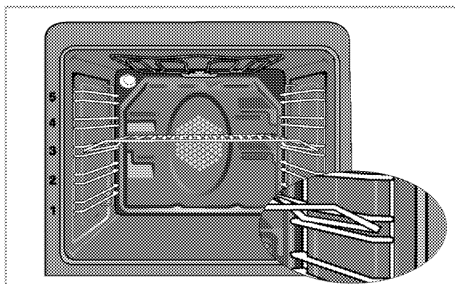


Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



**Zavírejte dvířka trouby během grilování.**

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Nepoužívejte horní úroveň pro grilování.



**Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!**

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

## Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
  2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
  3. Podle potřeby předehřívejte asi 5 minut.
- » Kontrolka teploty se rozsvítí.

## Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).

## Polohy přihrádky

Výkon grilu poklesne, pokud drátěná mřížka stojí proti zadní části trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

## Tabulka časů pečení pro grilování

### Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (příbl.)
Ryba	4...5	20...25 min. #
Krájené kuře	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	25...30 min. #
Toastový chléb	4	1...2 min.

# podle tloušťky

## 7 Údržba a péče

### Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



#### NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!  
Odpojte elektrinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



#### NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!  
Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticí prostředky. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.  
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty.



Na čištění nepoužívejte parní čističe.

### Čištění varné desky.

#### Plynové varné desky

1. Sejměte a vyčistěte držáky hrnců a víčka hořáků.
2. Vyčistěte varnou desku.
3. Nasaďte zpět víčka hořáků a zkontrolujte, zda sedí správně na svém místě.

4. Při umísťování vrchních mřížek věnujte pozornost správnému umístění držáků hrnců, aby hořáky byly uprostřed.

### Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.



Poškození ovládacího panelu!  
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

### Čištění trouby

#### Čištění dvířek trouby

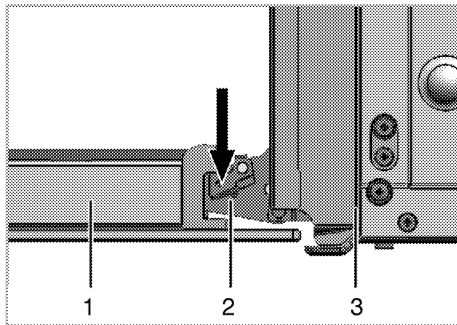
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticí prostředky ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

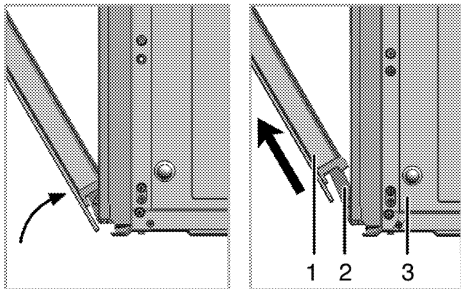
### Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba





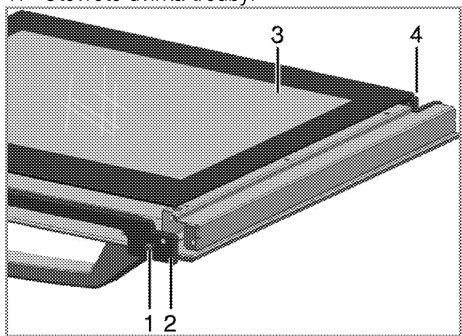
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

**i** Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

### Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

1. Otevřete dvířka trouby.



- 1 Šroub
  - 2 Plastový profil
  - 3 Vnitřní skleněná tabule
  - 4 Plastový otvor
2. Vyměňte šroub (1) šroubovákem

3. Vyměňte profil (2), který přidržuje vnitřní sklo (3).
4. Pak dveře znovu seskupte, vložte skleněnou tabuli (3) do plastových zářezů (4) a smontujte profil.

### Výměna vnitřní žárovky



#### NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



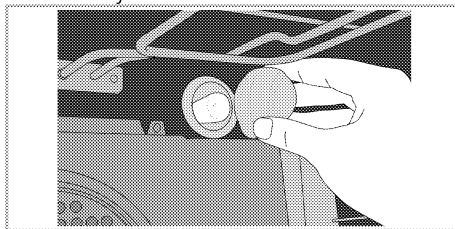
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 4*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

### Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

## 8 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

Je normální, že při provozu uniká pára. Nejde o závadu.

### Během vaření se objevují kapky vody

Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. Nejde o závadu.

### Výrobek nehřeje.

Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná.

Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky.

Zkontrolujte zapojení zástrčky.

### Světlo trouby nefunguje.

Je vadná žárovka v troubě.

Vyměňte žárovku v troubě.

Elektrina je odpojená.

Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

### Trouba nehřeje.

Funkce anebo Teplota nejsou nastavené.

Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.

V typech vybavených časovačem není nastaven časovač.  
(U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)

Nastavte čas.

Elektrina je odpojená.

Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

### Není plyn.

Je uzavřen hlavní přívod plynu.

Otevřete přívod plynu.

Plynová trubka je ohnutá.

Nainstalujte plynovou trubku správně.

### Chybí zapalovací jiskra.

Není proud.

Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.

Čas není nastaven.

Nastavte čas.

### Hořáky nehoří správně nebo vůbec.

Hořáky jsou špinavé.

Vyčistěte součásti hořáku.

Hořáky jsou vlhké.

Osušte součásti hořáku.

Víčko hořáku není namontováno bezpečně.

Namontujte víčko hořáku bezpečně.

Je uzavřený přívod plynu.

Otevřete přívod plynu.

Plynová bomba je prázdná (při používání LPG).

Vyměňte plynovou bombu.

### (V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

Došlo k výpadku energie.

Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

želáme vám, aby ste mali čo možno najväčší úžitok z vášho výrobku, ktorý bol vyrobený v moderných závodoch a prešiel prísnyimi postupmi kontroly kvality.

Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku pozorne prečítali pred použitím výrobku a aby ste si ju odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj používateľskú príručku.

### **Používateľská príručka vám pomôže pri rýchlom a bezpečnom používaní výrobku.**

- Pred montážou a spustením výrobku si prečítajte používateľskú príručku.
- Musíte presne dodržiavať bezpečnostné pokyny.
- Odložte si túto používateľskú príručku tak, aby bola ľahko dostupná pre referenciu v budúcnosti.
- Prečítajte si aj ostatné dokumenty dodávané s výrobkom.  
Pamätajte si, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne uvedené v príručke.

### **Vysvetlivky k symbolom**

V celej používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

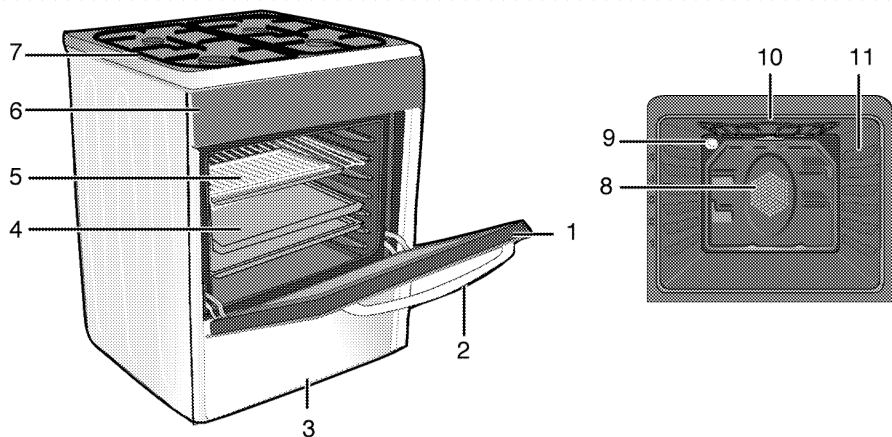


**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

<b>1</b>	<b>Všeobecné informácie</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Používanie platne</b>	<b>16</b>
	Prehľad .....	4		0/Všeobecné informácie o varení.....	16
	Technické parametre.....	5		Používanie platní .....	16
	Príslušenstvo .....	6	<b>6</b>	<b>Práca s rúrou</b>	<b>18</b>
	Tabuľka vstrekačov .....	6		Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní.....	18
<b>2</b>	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b>	<b>7</b>		Práca s elektrickou rúrou .....	18
	Všeobecná bezpečnosť.....	7		Prevádzkové režimy .....	19
	Bezpečnosť pri práci s elektrinou .....	7		Používanie hodín rúry.....	20
	Bezpečnosť pri práci s plynom .....	8		Používanie hodín ako budíka .....	21
	Zamýšľané použitie .....	8		Harmonogramy varenia.....	22
	Bezpečnosť detí .....	9		Prevádzka grilu .....	23
<b>3</b>	<b>Montáž</b>	<b>10</b>		Varné harmonogramy pre grilovanie .....	23
	Pred montážou.....	10	<b>7</b>	<b>Údržba a starostlivosť</b>	<b>24</b>
	Montáž a pripojenie .....	11		Všeobecné informácie .....	24
	Zmena plynu .....	12		Čistenie platne .....	24
	Likvidácia .....	13		Čistenie ovládacieho panela .....	24
	Likvidácia obalového materiálu.....	13		Čistenie rúry .....	24
	Budúca preprava.....	14		Odstránenie dvierok rúry.....	25
	Likvidácia starého výrobku .....	14		Odstránenie vnútorného skla dvierok .....	25
<b>4</b>	<b>Prípravy</b>	<b>15</b>		Výmena žiarovky v rúre .....	25
	Tipy na šetrenie energiou.....	15	<b>8</b>	<b>Riešenie problémov</b>	<b>27</b>
	Prvé použitie .....	15			
	Nastavenie času.....	15			
	Prvé čistenie výrobku.....	15			
	Prvé zahriatie .....	15			

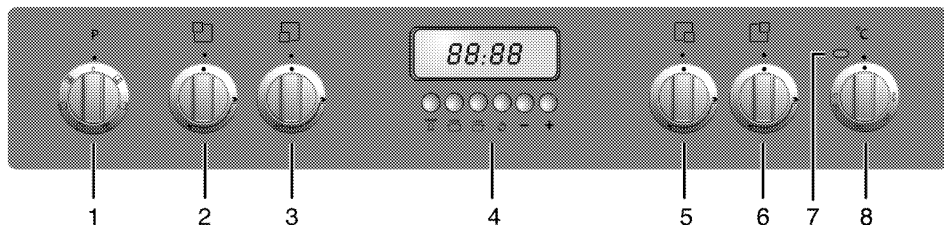
# 1 Všeobecné informácie

## Prehľad



- 1 Predné dverka
- 2 Rúčka
- 3 Spodný diel
- 4 Plech
- 5 Drôtená polička
- 6 Ovládací panel

- 7 Platňa horáka
- 8 Motor ventilátora (za oceľovou platňou)
- 9 Svetlo
- 10 Ohrevný prvok grilu
- 11 Polohy políc



- 1 Funkčný gombík
- 2 Normálny horák Vzadu vľavo
- 3 Rýchly horák Vpredu vľavo
- 4 Digitálny časovač

- 5 Pomocný horák Vpredu vpravo
- 6 Normálny horák Vzadu vpravo
- 7 Svetlo termostatu
- 8 Gombík termostatu

## Technické parametre

VŠEOBECNÉ	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.0 kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1 mm <sup>2</sup>
Dĺžka kábla	max. 2 m
Kategória plynového výrobku	II 2H3+
Typ plynu/tlak plynu	NG G 20/20 mbar
Celková spotreba plynu	7,9 kW
Prepočet typu/tlaku plynu <sup>§</sup> – voliteľné	LPG G 30/28-30 mbar Propán 31/37mbar
PLATŇA	
Horáky	
Vzadu vľavo	<b>Normálny horák</b>
Výkon	2000 W
Vpredu vľavo	<b>Rýchly horák</b>
Výkon	2900 W
Vpredu vpravo	<b>Pomocný horák</b>
Výkon	1000 W
Vzadu vpravo	<b>Normálny horák</b>
Výkon	2000 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	<b>Multifunkčná rúra</b>
Energeticky efektívna trieda <sup>#</sup>	A
Vnútorne osvetlenie	15–25 W
Príkon grilu	1.6 kW

<sup>#</sup> Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 50304. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

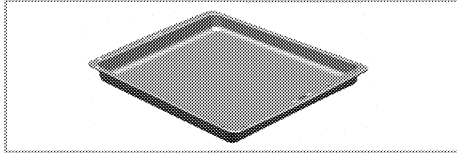
## Príslušenstvo



Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

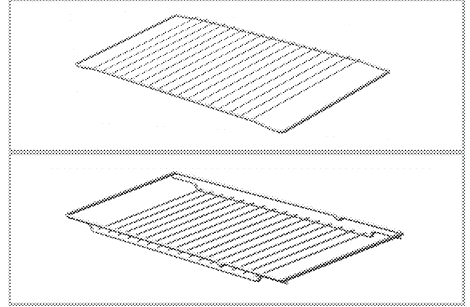
### Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



### Drôtená polička

Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



## Tabuľka vstrekočoch

Umiestnenie zóny platne	2000 W Vzadu vľavo	2900 W Vpredu vľavo	1000 W Vpredu vpravo	2000 W Vzadu vpravo
Typ plynu / tlak plynu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72



## 2 Dôležité bezpečnostné pokyny

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia. Ak nebudete dodržiavať tieto pokyny, všetky záruky stratia platnosť.

### Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo neskúsené osoby (vrátane detí), kým nie sú pod dozorom osoby, ktorá bude zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ktorá ich primerane poučí o používaní výrobku. Musíte dávať pozor na deti, aby sa s výrobkom nehrali.
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Ak je výrobok vadný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne opravy, ani úpravy. Môžete ale odstrániť niektoré problémy, ktoré nevyžadujú žiadne opravy alebo zmeny. Pozrite si časť *Riešenie problémov, strana 27*.
- Výrobok nikdy neumývajte vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Počas procesov montáže, údržby, čistenia a opravy musíte výrobok odpojiť zo siete.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar,

pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.

- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď.
- Keď vkladáte a vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny/plynu sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dviereka rúry a rám, ani ho nenasmrujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.

### Bezpečnosť pri práci s elektrinou

Vadné elektrické zariadenie je jednou z hlavných príčin požiarov v domácnostiach.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je kompatibilná s výrobkom.

## Bezpečnosť pri práci s plynom

- Všetky práce na plynových zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovanými kvalifikovanými odborníkmi.
- "Pred montážou sa uistite, že podmienky miestnej distribúcie (typ a tlak plynu) sú v súlade s nastavením spotrebiča."
- "Tento spotrebič nie je pripojený k prístroju na odstránenie horľavých produktov. Mal by byť namontovaný a pripojený v súlade s aktuálnymi predpismi k montáži. Zvláštnu pozornosť by ste mali venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania." Pozrite si časť *Pred montážou, strana 10*
- "Používanie plynového spotrebiča na varenie spôsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Zaisťte dostatočné vetranie kuchyne: uchovajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací kryt). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad v prípade prítomnosti zvýšenej úrovne mechanickej ventilácie."
- Plynové spotrebiče a systémy musia byť pravidelne kontrolované, či fungujú správne. Regulátor, hadicu a ich svorky musíte pravidelne kontrolovať a vymieňať v intervaloch odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Pravidelne čistite plynové horáky. Plamene by mali byť modré a horieť rovnomerne.
- V plynových spotrebičoch sa vyžaduje dobré horenie. V prípade nedokonalého horenia sa môže vytvárať oxid uhoľnatý (CO). Oxid uhoľnatý je bezfarebný plyn bez zápachu, ktorý je veľmi jedovatý a ktorý má smrtiaci účinok dokonca už aj v malých dávkach.
- Požiadajte od vášho miestneho dodávateľa plynu informácie o núdzových telefónnych číslach pre prípad poruchy plynu a informácie o bezpečnostných opatreniach.

## Čo robiť, keď cítite plyn



### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo výbuchu a otravy!

Nepoužívajte otvorený plameň a nefajčite.

Nepracujte so žiadnymi elektrickými spínačmi (napr. vypínač svetla alebo zvonček na dverách).

Nepoužívajte telefón alebo mobilný telefón.

1. Zatvorte všetky ventily na plynových spotrebičoch a plynomeroch.
2. Otvorte dvere a okná.
3. Skontrolujte všetky hadice a pripojenia, či sú tesné. Ak stále cítite plyn, opustite byt.
4. Upozornite susedov.
5. Zavolajte hasičov. Použite telefón mimo domu.
6. Opätovne nevstupujte na pozemok, pokiaľ vám nebude oznámené, že je to bezpečné.

### Zamýšľané použitie

Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné. "POZOR: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti."

Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

## Bezpečnosť detí

- Elektrické a plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výroby, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- **"VÝSTRAHA** Prístupné diely môžu byť horúce, keď sa používa gril. Uchovajte z dosahu malých detí."
- Nad spotrebičom neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, **nekladajte** na spotrebič žiadne ťažké predmety a **nedovoľte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

### 3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosť zákazníka.



#### NEBEZPEČENSTVO

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



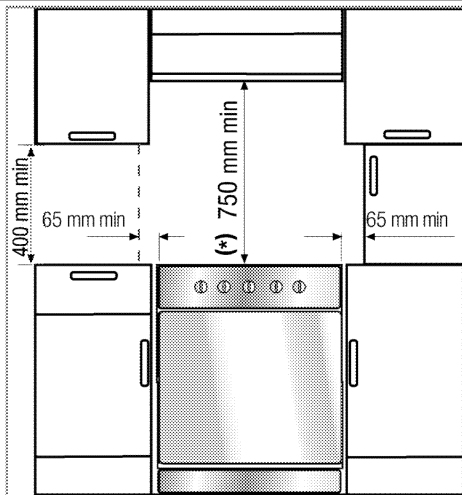
#### NEBEZPEČENSTVO

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

#### Pred montážou

Aby sa zaistilo, že pod zariadením sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby ste toto zariadenie upevnili na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy.

Kuchynská dlážka musí zniesť hmotnosť zariadenia plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.



- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.
- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (\*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštalačnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka.
- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednou** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

## Vetranie miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti.

Dobré vetranie miestnosti je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja. Ak na vetranie miestnosti nemáte žiadne okno alebo dvere, musíte namontovať prídavné vetranie.

Zariadenie sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacej spálni, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Zariadenie sa nemôže inštalovať do obývacej spálni, ktorá je menšia ako 20 m<sup>3</sup>. Toto zariadenie neinštalujte do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

Veľkosť miestnosti	Vetracie otvory
menej ako 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> až 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
viac ako 10 m <sup>3</sup> /den	nevyžaduje sa
V pivnici alebo v suteréne	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Montáž a pripojenie

Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.



Prístroj nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplota sálaná prístrojom by viedlo k zvýšeniu spotreby energie chladiacich zariadení.

- Výrobok prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.



Materiálne poškodenie!  
Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

## Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo

bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



### NEBEZPEČENSTVO

Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru! Spotrebič môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.



### NEBEZPEČENSTVO

Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča. Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja.

Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).



### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

## Plynové pripojenie



### NEBEZPEČENSTVO

Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo otravy. Prístroj môže byť pripojený k systému rozvodu plynu iba autorizovanou kvalifikovanou osobou.



### NEBEZPEČENSTVO

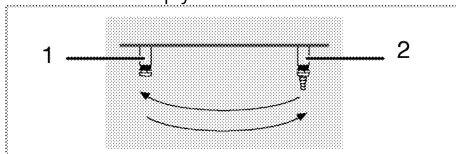
Nebezpečenstvo výbuchu!  
Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

- Na štítkoch (alebo na iónovom typovom štítku) sú uvedené podmienky a hodnoty regulácie plynu.



Váš varič upravený na zemný plyn.

- Pred montážou produktu musí byť pripravená inštalácia zemného plynu.
- Ak je to nutné, vymeňte ostrú špičku hadice za záslepku na zadnej strane rúry výberom vhodného miesta na základe umiestnenia ventilu zemného plynu.



- 1 Záslepka
  - 2 Špička hadice
- Na vývode inštalácie produktu pre pripojenie zemného plynu musí byť flexibilná hadica a špička tejto rúry musí byť uzatvorená záslepkou. Servisný technik počas pripájania záslepku odstráni a pripojí váš produkt pomocou priameho prípojného zariadenia (spojky).
  - Uistite sa, že ventil zemného plynu je ľahko prístupný.
  - Ak budete neskôr potrebovať produkt používať s iným typom plynu, súvisiaci proces zmeny musíte prekonzultovať s autorizovaným servisným zástupcom.



### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo výbuchu od poškodenej bezpečnostnej hadice! Bezpečnostná hadica nesmie byť stisnutá, ohnutá, ani stlačená, ani prísť do styku s horúcimi časťami prístroja.

- Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
- **Nastavenie nožičiek rúry**  
Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.  
Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

### Záverečná kontrola

1. Skontrolujte elektrické funkcie.
2. Otvorte prívod plynu.
3. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
4. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.



Plamene by mali byť modré a horieť hladko. Ak sa objavujú žlté plamene, skontrolujte zaistenú polohu uzáveru horáka alebo vyčistite horák.

### Zmena plynu



### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo výbuchu!  
Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

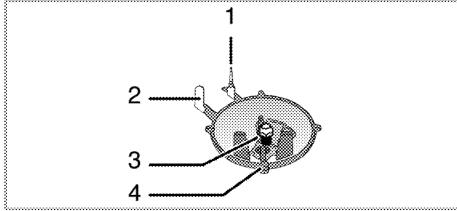
Za účelom zmeny typu plynu vo vašom spotrebiči vymeňte všetky vstrekače a vykonajte úpravu plameňa na všetkých ventiloch v polohe so zníženým prietokom.

## Výmena vstrekoваča horákov

1. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.
2. Vstrekoваče odskrutkujte ich otáčaním proti smeru chodu hodinových ručičiek.
3. Upevnite nové vstrekoваče.
4. Skontrolujte všetky pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.



Umiestnenie nových vstrekoваčov je označené na ich baleniach alebo si môžete pozrieť tabuľku vstrekoваčov v časti *Tabuľka vstrekoваčov, strana 6*.



- 1 Zariadenie pre prípad zlyhania plameňa (závisí od modelu)
- 2 Zapalovacia sviečka
- 3 Vstrekoваč
- 4 Horák



Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

## Nastavenie zníženej prietoku plynu na uzáveroch platne

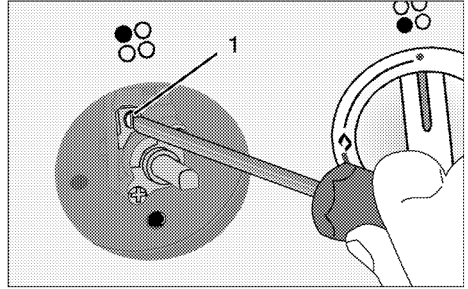
1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do nižšej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.

Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť **proti smeru hodinových ručičiek**.

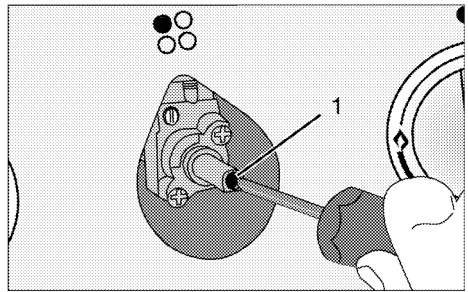
» Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.

4. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.

5. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.
6. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku



Ak sa zmení typ plynu v zariadení, potom musíte zmeniť aj štítok s údajmi znázorňujúci typ plynu v zariadení.

## Likvidácia

### Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobu sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

## Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Lepiacou páskou zaistíte uzávery a podpery na hrnce.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na vrch spotrebiča nekladte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

## Likvidácia starého výrobku



Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.

Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.



## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.

### Prvé použitie

#### Nastavenie času



Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

### Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

### Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



#### VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.

### Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 18*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 18*.

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 22*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 22*



Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaisťte dobré vetranie.

## 5 Používanie platne

### 0/Všeobecné informácie o varení



#### NEBEZPEČENSTVO

Riziko požiaru hroziace od prehriateho oleja!

Keď ohrievate olej, nenechávajte ho bez dozoru.

**Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou!** Keď sa olej vznietil, okamžite zakryte hrniec alebo panvicu pokrievkou. Ak je to bezpečné, tak vypnite platňu sporáka a zavolajte požiarnu službu.

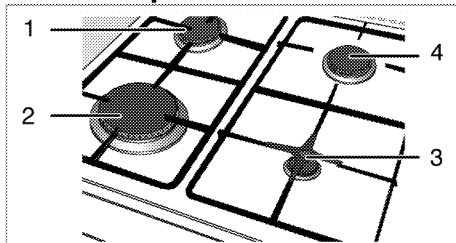
- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej

posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

### Varenie na plyne

- Veľkosť nádoby a plameň sa musia zhodovať. Plynové plamene nastavte tak, aby nepresahovali dno nádoby a nádobu vycentrujte na držiaku panvice.

### Používanie platní



- 1 Normálny horák 18-20 cm
- 2 Rýchly horák 22-24 cm
- 3 Pomocný horák 12-18 cm
- 4 Normálny horák 18-20 cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.

Symbol veľkého plameňa označuje najvyšší výkon varenia a symbol malého plameňa označuje najnižší výkon varenia. Po otočení do vypnutej polohy (hore) sa do horákov neprivádza plyn.

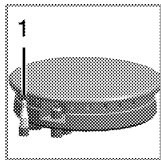
### Zapálenie plynových horákov

1. Tlačidlo horáku držte stlačené.
  2. Otočte ho proti smeru chodu hodinových ručičiek na symbol veľkého plameňa.
- » Plyn sa zapáli pomocou vytvorenej iskry.
3. Nastavte na želaný výkon varenia.

### Vypnutie plynových horákov

Tlačidlo zóny uchovania teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

## Bezpečnostný systém vypnutia plynu (v modeloch s termickým komponentom)



1. Bezpečné vypnutie plynu

Ako protiopatrenie proti zhasnutiu kvôli pretečeniu tekutiny na horáky sa spustí bezpečnostný mechanizmus a vypne plyn.

- Zapálenie vykonajte stlačením tlačidla smerom dnu a jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.

- Po zapálení plynu držte tlačidlo stlačené ďalších 3 až 5 sekúnd, aby sa bezpečnostný systém zapol.
- Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení tlačidla nezapáli, rovnaký postup zopakujte a tlačidlo držte stlačené 15 sekúnd.



### NEBEZPEČENSTVO



Riziko náhleho vznietenia v prípade nespáleného plynu!

Ak nedošlo k zapáleniu, nedržte gombík stlačený po dobu dlhšiu ako 15 sekúnd.

Počkajte jednu minútu a potom zopakujte proces zapálenia.

## 6 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

	<b>VAROVANIE</b> Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.
	<b>NEBEZPEČENSTVO</b> Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou! Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikáť para.

#### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grílu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

#### Tipy na opekanie


- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

#### Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre

grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

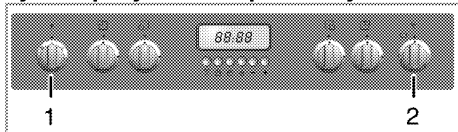
- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtovej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtovej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

	<b>Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!</b> Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grílu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.
---	---

### Práca s elektrickou rúrou

	Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.
---	---

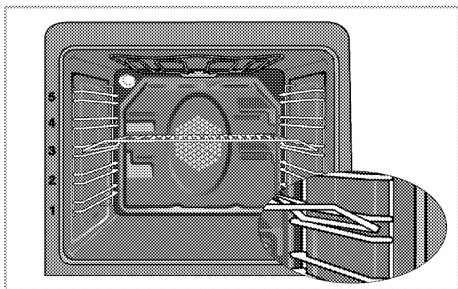
### Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
  - 2 Gombík termostatu
1. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
  2. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.
- » Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

### Vypnutie elektrickej rúry

Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.



### Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

### Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

### Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

### Spodné ohrievanie



V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

### Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúry. Varte len s jedným plechom.

### Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

### Grilovanie + ventilátor



Účinok grilovania nie je taký silný, ako pri úplnom grilovaní

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte želanú teplotu.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

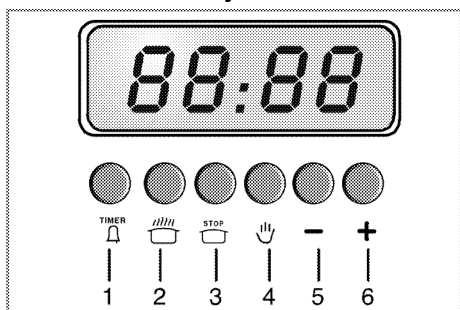
### Posilňovač



Táto funkcia sa používa na rýchle ohriatie rúry. Nie je vhodná na varenie jedla.

- Po výbere tejto funkcie vyberte želanú teplotu. Kontrolka teploty sa rozsvieti a rúra sa zohreje.
- Po dokončení zohrievania kontrolka zhasne. Teraz vyberte želanú funkciu na uvarenie vášho jedla.

## Používanie hodín rúry



Tlačidlá:

- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Neplánované varenie

Tlačidlá nastavenia času:

- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus



Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre skončenie procesu varenia, je 23 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.

### Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto prevádzkovom režime môžete zadať čas varenia po zadaní času skončenia varenia. Rúra vypočíta čas na spustenie varenia a v určenom čase spustí prevádzku automaticky.

1. Ubezpečte sa, že hodiny sú správne.
2. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
3. Tlačidlo (3) držte stlačené.
4. Stlačením tlačidiel (5) alebo (6) nastavte čas skončenia varenia. Stláčaním tlačidla v krátkych intervaloch čas zvýšite alebo vynulujete v prírastkoch po 1 minúte. Ak budete tlačidlo držať stlačené, prírastok minút a vynulovanie bude rýchlejšie.

» Na displeji sa zobrazí symbol **AUTO**.

5. Uvoľnite tlačidlo (3).
6. Tlačidlo (2) držte stlačené.
7. Stlačením tlačidiel (5) alebo (6) nastavte čas varenia. Stláčaním tlačidla v krátkych intervaloch

čas zvýšite alebo vynulujete v prírastkoch po 1 minúte. Ak budete tlačidlo držať stlačené, prírastok minút a vynulovanie bude rýchlejšie.

8. Uvoľnite tlačidlo (2).
9. Vložte jedlo do rúry.
10. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.  
» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia. Počas varenia sa na displeji zobrazí symbol varenia.
11. Tlačidlo (3) stlačte po skončení varenia, keď zaznie alarm.
12. Rúru vypnite pomocou gombíka teploty a/alebo funkčného gombíka.
13. Stlačte tlačidlo (4).  
» Symbol **AUTO** zmizne z displeja.

### Zapnutie polo-automatickej prevádzky

V tomto prevádzkovom režime spustí rúra varenie po zadaní času varenia.

1. Tlačidlo (2) držte stlačené.
2. Stlačením tlačidiel (5) alebo (6) nastavte čas varenia. Stláčaním tlačidla v krátkych intervaloch čas zvýšite alebo vynulujete v prírastkoch po 1 minúte. Ak budete tlačidlo držať stlačené, prírastok minút a vynulovanie bude rýchlejšie.

» Na displeji sa zobrazí symbol **AUTO**.

3. Uvoľnite tlačidlo (2).
4. Vložte jedlo do rúry.
5. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.  
» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia. Počas varenia sa na displeji zobrazí symbol varenia.
6. Tlačidlo (3) stlačte po skončení varenia, keď zaznie alarm.
7. Rúru vypnite pomocou gombíka teploty a/alebo funkčného gombíka.
8. Stlačte tlačidlo (4).  
» Symbol **AUTO** zmizne z displeja.



Keď stlačíte tlačidlo 2 počas procesu varenia, displej bude na chvíľu zobrazovať zostávajúcu dobu varenia.

### Zastavenie varenia

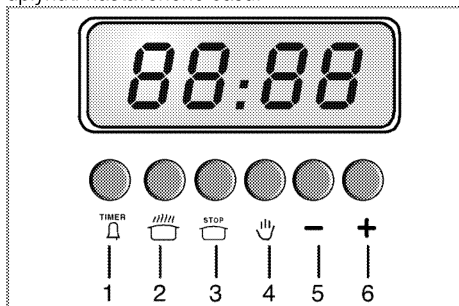
1. Tlačidlo (2) držte stlačené.

2. Tlačidlo (5) držte stlačené, pokým sa na displeji nezobrazí hodnota „0,00“ predstavujúca zostávajúci čas varenia.
  3. Uvoľnite tlačidlo (2).
  4. Stlačte tlačidlo (4).
- » Symbol **AUTO** zmizne z displeja.
5. Rúru vypnite pomocou gombíka teploty a/alebo funkčného gombíka.

### Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.



Tlačidlá:

- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Neplánované varenie

Tlačidlá nastavenia času:

- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus

### Nastavenie budíka

1. Tlačidlo alarmu (1) držte stlačené.



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Stlačením tlačidla (5) a tlačidla (6) stanovte, ako dlho potom bude alarm znieť. Opakovaným stláčaním tlačidla čas zvýšite alebo vynulujete v prírastkoch po 1 minúte. Ak budete tlačidlo držať stlačené, prírastok minút a vynulovanie bude rýchlejšie.

» Na displeji sa zobrazí symbol budíka.

3. Uvoľnite tlačidlo alarmu (1).



Ak tlačidlo alarmu (1) stlačíte, keď je zapnutý budík, na chvíľu sa zobrazí zostávajúci čas varenia.

### Vypnutie alarmu

1. Po zaznení alarmu stlačte tlačidlo času skončenia varenia (3).

» Symbol budíka zmizne z displeja.

### Ak chcete alarm zrušiť:

1. Tlačidlo alarmu (1) držte stlačené.
  2. Tlačidlo (5) držte stlačené, pokým sa na displeji ako zostávajúci čas nezobrazí „0,00“.
  3. Uvoľnite tlačidlo alarmu (1).
- » Symbol budíka zmizne z displeja.

## Harmonogramy varenia



Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu líšiť.

## Pečenie a opekánie



Úroveň 1 je **dolná** úroveň v rúre.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
**Koláče na plechu	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
**Koláče vo forme	Jedna úroveň		3	175	30 ... 50
**Koláče v papierí na pečenie	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Piškótový koláč	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
**Koláčiky	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
**Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	190	25 ... 35
**Droždie	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
**Lazane	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jedna úroveň		2	200	15 ... 25
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	60 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
Moriak (plátky)	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 100
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

(\*\*) Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevypne kontrolka termostatu.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižšiu podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

### Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajčiek a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo

šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

### Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlo zo zeleniny miňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.



## Prevádzka grilu



Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



**Počas grilovania zatvorte dverka rúry.**

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

## Zapnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
  2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
  3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.
- » Rozsvieti sa kontrolka teploty.

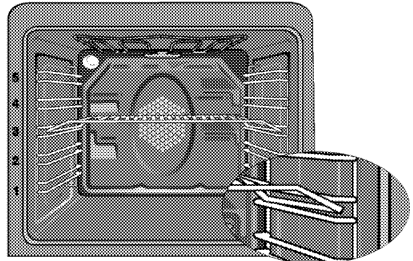
## Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.

## Polície stojana

Výkon grilovania sa zníži, ak bude drôtená mriežka stáť oproti zadnej časti rúry. Preto

zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli najlepší výkon grilovania.



Hornú úroveň nepoužívajte na grilovanie.



**Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!**

Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

## Varné harmonogramy pre grilovanie

### Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. #
Tefacie kotlety	4...5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

# v závislosti od hrúbky

## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



#### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.



#### NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.



Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

### Čistenie platne

#### Plynové platne

1. Odmontujte a očistite držiaky panvic a uzávery horákov.
2. Vyčistite platňu.
3. Namontujte uzávery horákov a ubezpečte sa, že ste ich správne umiestnili.
4. Pri montáži horných roštov dávajte pozor, aby ste držiaky panvic umiestnili tak, že horáky budú vycentrované.

### Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



Poškodenie ovládacieho panela!  
Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

### Čistenie rúry

#### Čistenie dvierok rúry

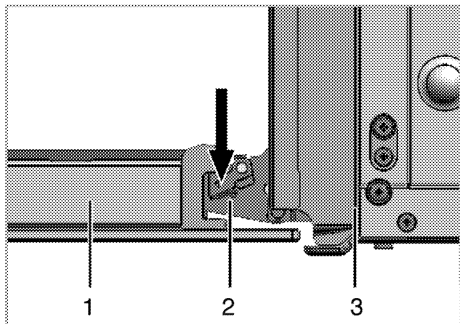
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



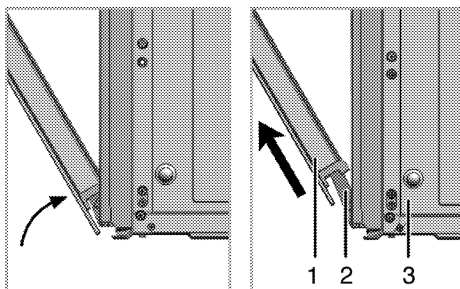
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškrabať povrch a poškodiť sklo.

## Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého pántu.

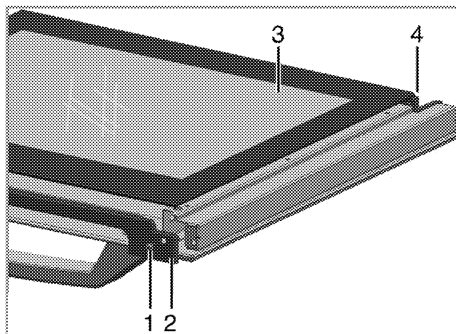


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezapodíajte zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

## Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

1. Otvorte dvierka rúry.



- 1 Skrutka
  - 2 Plastový profil
  - 3 Vnútorný sklenený panel
  - 4 Plastový otvor
2. Pomocou skrutkovača vyberte skrutku (1)
  3. Vyberte profil (2) a potom podržte vnútorné sklo (3).
  4. Potom znovu zložte dvere, sklenený panel (3) dajte do plastových otvorov (4) a zložte profil.

## Výmena žiarovky v rúre



### NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.



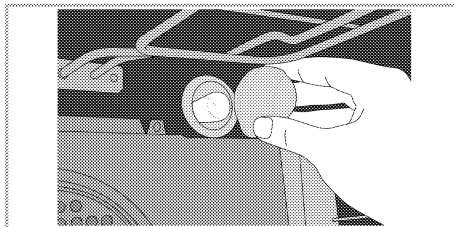
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 4*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

**Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:**

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

## 8 Riešenie problémov

### Rúra emituje počas používania paru.

Je to normálne, počas prevádzky uniká para. Nejde o poruchu.

### Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvoriť kvapky vody. Nejde o poruchu.

### Produkt nepracuje.

Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila.

Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.

Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky.

Skontrolujte pripojenie zástrčky.

### Osvetlenie rúry nefunguje.

Svetlo v rúre je chybné.

Vymeňte svetlo v rúre.

Došlo k výpadku prúdu.

Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.

### Rúra sa nezohrieva.

Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota.

Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.

Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený.  
(Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)

Nastavte časovač.

Došlo k výpadku prúdu.

Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.

### Nie je prítomný plyn.

Hlavný plynový ventil je zatvorený.

Otvorte plynový ventil.

Plynové vedenie je ohnuté.

Plynové vedenie namontujte správne.

### Chýba zapalovacia iskra.

Bez prúdu.

Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.

Časovač nie je nastavený

Nastavte časovač.

### Horáky nehoria správne alebo nehoria vôbec.

Horáky sú znečistené.

Očistite komponenty horákov.

Horáky sú mokré.

Vysušte komponenty horákov.

Uzáver horáku nie je bezpečne namontovaný.

Uzáver horáku namontujte správne.

Plynový ventil je zatvorený.

Otvorte plynový ventil.

Plynová fľaša je prázdna (pri používaní LPG).

Vymeňte plynovú fľašu.

### (Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

Predtým došlo k výpadku prúdu.

Nastavte časovač. / Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.





