CSM 52120 D

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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 General information 4

Overview 4
Technical specifications.....5
Package contents.....6
Injector table.....6

2 Important safety instructions 7

General safety.....7
Intended use.....7
Safety for children 8
Safety when working with gas.....8
Safety when working with electricity 9

3 Installation 10

Before installation 10
Installation and connection 11
Gas conversion 12
Disposal 13
Package information.....13
Future Transportation 13
Disposing of the old product 14

4 Preparation 15

Tips for saving energy 15
Initial use.....15
First cleaning of the appliance.....15
Initial heating 15

5 How to use the hob 16

General information about cooking 16
Using the hobs 16

6 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling 18
How to operate the electric oven 18
Operating modes..... 19
Using the oven clock..... 20
Cooking times table..... 20
How to operate the grill..... 21
Cooking times table for grilling 22

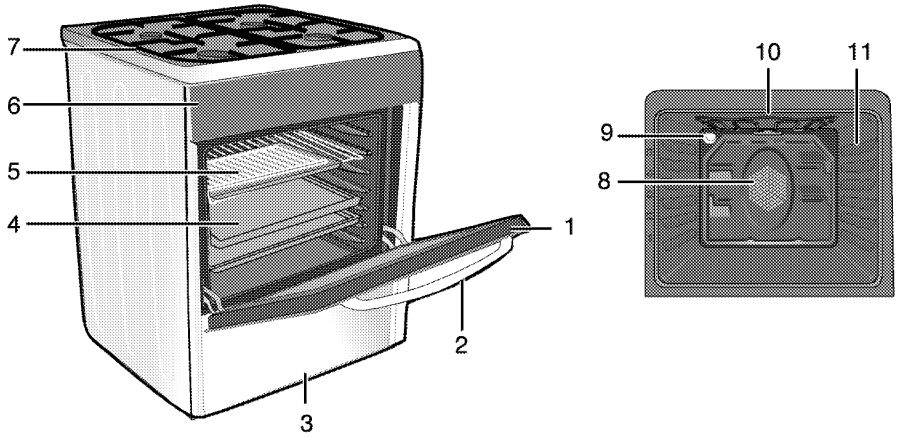
7 Maintenance and care 23

General information 23
Cleaning the hob 23
Cleaning the control panel 23
Cleaning the oven..... 23
Removing the oven door 23
Removing the door inner glass 24
Replacing the oven lamp..... 24

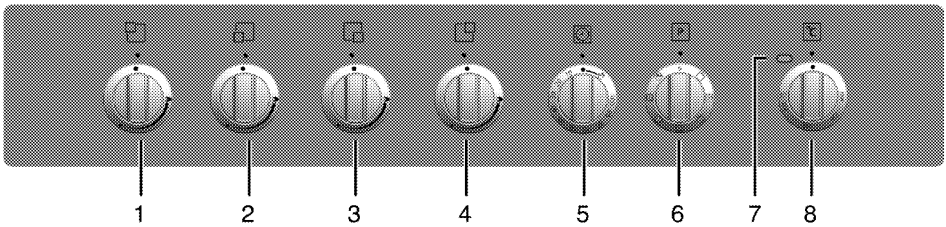
8 Troubleshooting 25

1 General information

Overview



1	Front door	7	Burner plate
2	Handle	8	Fan motor (behind steel plate)
3	Bottom drawer	9	Lamp
4	Tray	10	Grill heating element
5	Wire shelf	11	Shelf positions
6	Control panel		



1	Normal burner Rear left	5	Mechanical timer
2	Rapid burner Front left	6	Function knob
3	Auxiliary burner Front right	7	Thermostat lamp
4	Normal burner Rear right	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^2
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	Cat II 2H3+
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW
Converting the gas type / pressure[§] – optional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	**Normal burner**
Power	2000 W
Front left	**Rapid burner**
Power	2900 W
Front right	**Auxiliary burner**
Power	1000 W
Rear right	**Normal burner**
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	**Multifunction oven**
Energy efficiency class[#]	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

[#] 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.

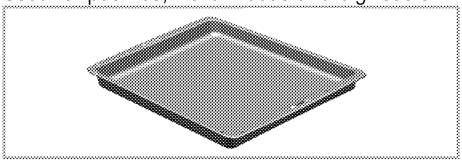
Package contents

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

User manual

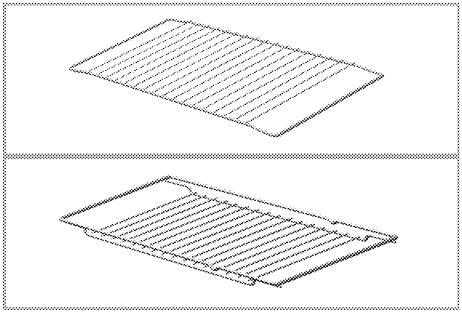
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.

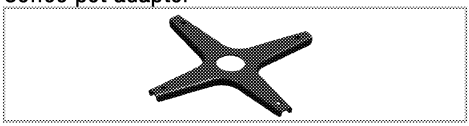


Wire Shelf

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



Coffee pot adaptor



Used for coffe pots.

Injector table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	2000 W Rear left	2900 W Front left	1000 W Front right	2000 W Rear right
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 similary 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 25*.
- 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.

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

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

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

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.

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.

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.

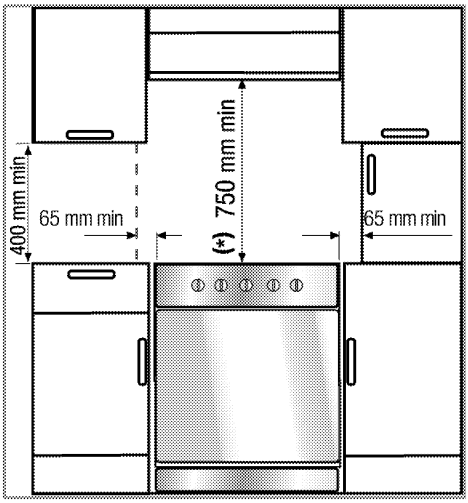
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

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 equvalent, 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^3.
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^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
greater than 10 m^3'den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm^2

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

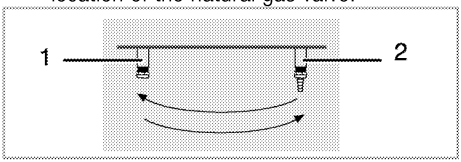
DANGER
Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

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

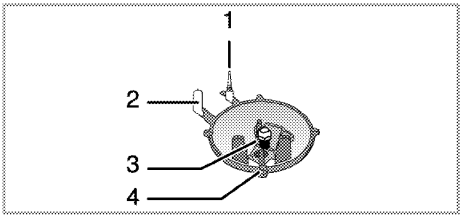
DANGER
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

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

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.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

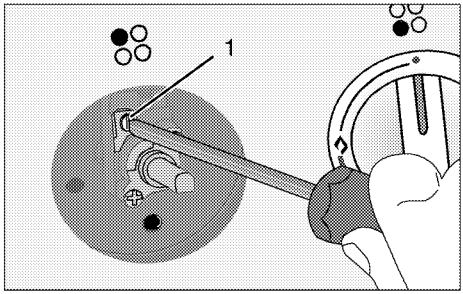
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

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

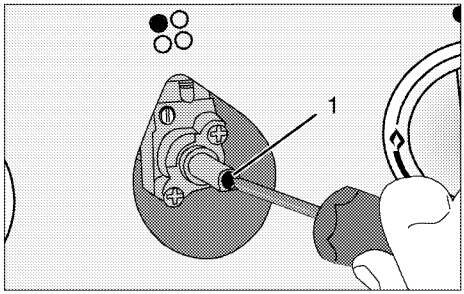
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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

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.

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.

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

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 21*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 21*

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

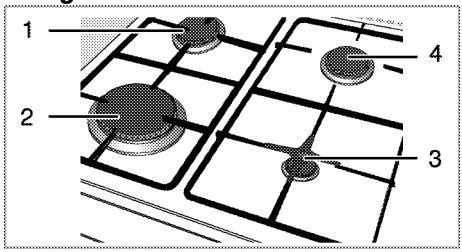
DANGER
Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- 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.

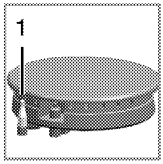
» Gas is ignited with the spark created.

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

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

DANGER
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.

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.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode

1 Function knob
2 Thermostat knob

1. Set the oven timer to the desired cooking time; see .
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
3. Set the Function knob to the desired operating mode.

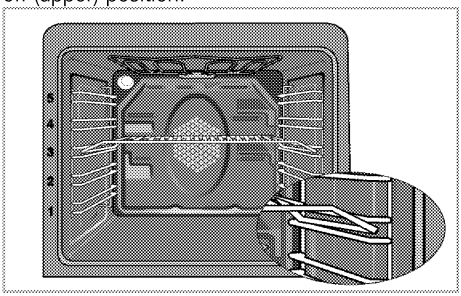
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Switch the oven timer to off position.

When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see

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, cookiesand casseroles in baking trays. Cook with one tray only.

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.

Fan assisted top heating

Top heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only top heating is in operation.

Fan assisted bottom heating

Bottom heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only bottom heating is in operation.

Operating with fan

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Frozen granular food is thawed slowly at room temperature and cooked food is cooled down.

Fan Heating

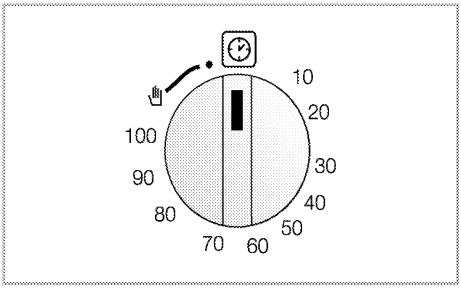
Fan assisted heating (in the rear wall) is in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. In most cases, preheating is not required. Suitable for cooking your food in different rack levels. Suitable for cooking with multi trays.

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.

Using the oven clock



Starting the cooking

In order to operate the oven, you must select cooking mode and the desired temperature and set the time. Otherwise, the oven will not operate.

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to set the cooking time.
2. Put your dish into the oven.
3. Select operation mode and temperature; see. *How to operate the electric oven, page 18.*

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

4. Once the cooking time is over, Time Setting knob will automatically rotate counterclockwise. A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.

If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise towards the hand symbol.

5. Turn off the oven with the Time Setting knob, function knob and temperature knob.

Turning off the oven before the set time

1. Turn the Time Adjustment knob counterclockwise until it stops.
2. Turn off the oven with the Function knob and Temperature knob.

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		2	175	30 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	160 ...170	25 ... 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	20 ... 35
Leaven*	One level		3	190	20 ... 40
Lasagna*	One level		2	180	25 ... 45
Pizza*	One level		1	200	10 ... 20
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 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		3	25 min. 220, then 190	70 ... 120
Fish	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) 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

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

- **Turn the Time Adjustment knob counter clockwise to Hand symbol when grilling.**

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.

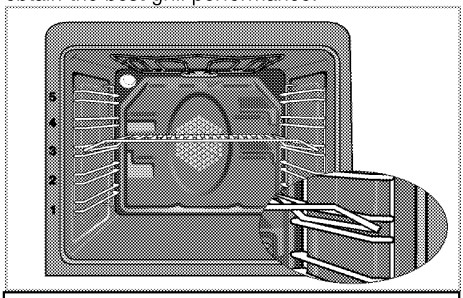
» Temperature light turns on.

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 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.

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		

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 control 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

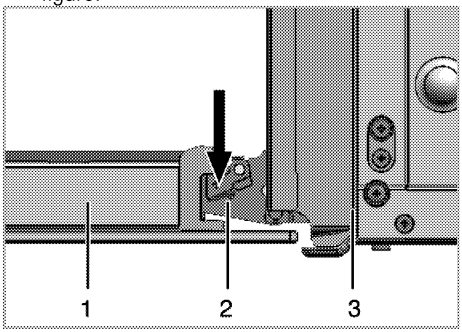
Clean oven door

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.

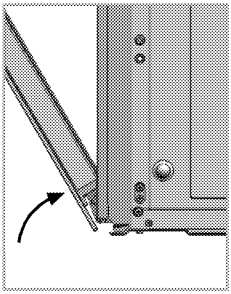
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

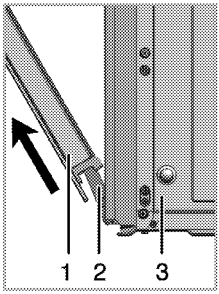
Removing the oven door

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





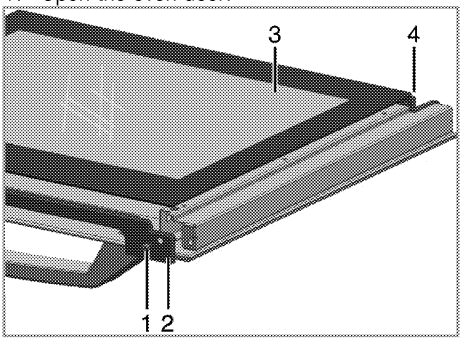
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

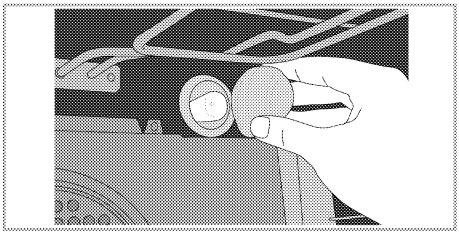
DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* 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.

Product emits metal noises while heating and cooling.

When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. 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. >>> *Adjust the time.*
  (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- 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 ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

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 time / 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 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Obecné informace 4

Přehled....4
Technické parametry....5
Příslušenství....6
Tabulka injektoru....6

2 Důležité bezpečnostní pokyny 7

Obecná bezpečnost....7
Určené použití....7
Bezpečnost dětí....8
Bezpečnost při práci s plynem....8
Bezpečnost při práci s elektřinou....8

3 Montáž 9

Před montáží....9
Instalace a připojení....10
Změna plynu....11
Likvidace....12
Likvidace obalových materiálů....12
Likvidace starého výrobku....12
Likvidace starého výrobku....12

4 Příprava 13

Tipy pro úsporu energie....13
Úvodní použití....13
První čištění produktu....13
Výchozí ohřev....13

5 Používání varné desky 14

Obecné informace o vaření....14
Používání varných desek....14

6 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování....16
Používání elektrické trouby....16
Provozní režimy....17
Používání hodin trouby....18
Tabulka časů vaření....18
Ovládání grilu....19
Tabulka časů pečení pro grilování....19

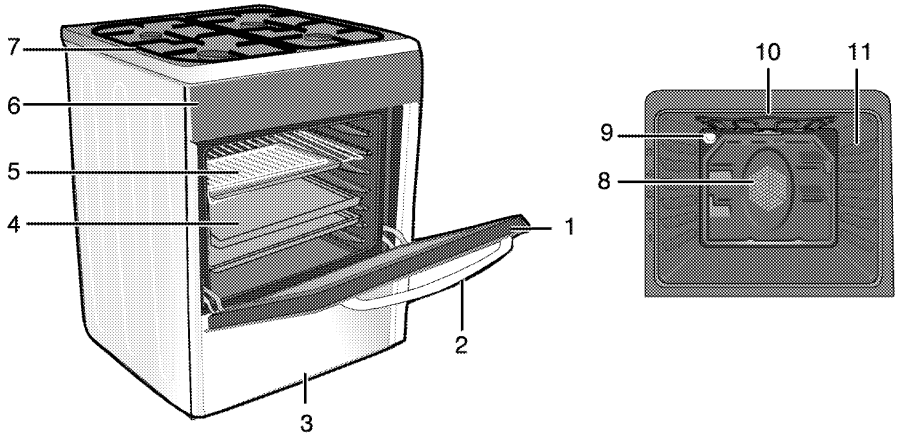
7 Údržba a péče 20

Obecné informace....20
Čištění varné desky....20
Čištění ovládacího panelu....20
Čištění trouby....20
Odstranění dvířka trouby....20
Odstranění vnitřního skla dvířek....21
Výměna vnitřní žárovky....21

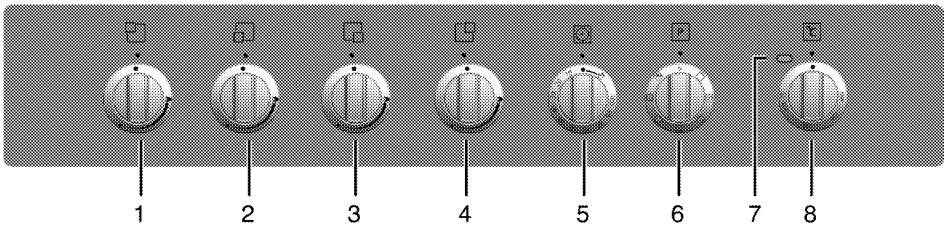
8 Odstraňování potíží 22

1 Obecné informace

Přehled



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



1	Normální hořák Vzadu vlevo	5	Mechanickı časovač
2	Rychlý hořák Vpředu vlevo	6	Funkční spínač
3	Přídavný hořák Vpředu vpravo	7	Světlo termostatu
4	Normální hořák Vzadu vpravo	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^2
Délka kabelu	max. 2 m
Kategorie plynového zařízení	Cat II 2H3+
Typ plynu / tlak	NG G 20/20 mbar
Celková spotřeba plynu	7.9 kW
Přeměna na typ plynu/tlak[§] – volitelné	LPG G 30/28-30 mbar Propan 31/37 mbar
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Normální hořák
Výkon	2000 W
Vpředu vlevo	Rychlý hořák
Výkon	2900 W
Vpředu vpravo	Přídavný hořák
Výkon	1000 W
Vzadu vpravo	Normální hořák
Výkon	2000 W
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Třída energetické účinnosti[#]	A
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	1.6 kW

[#] 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 horkovzdušném provozu (pokud existuje).

Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.

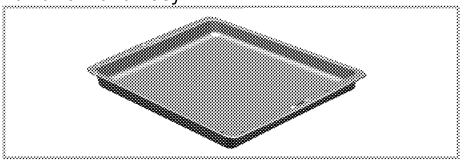
Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství

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

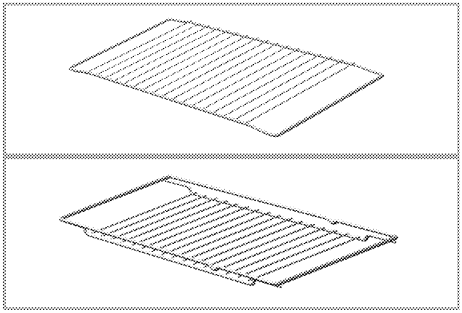
Plech do trouby

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

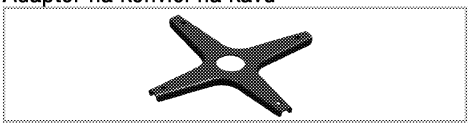


Drátěná police

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



Adaptér na konvici na kávu



Slouží pro konvice na kávu.

Tabulka injektoru

Poloha oblasti varné desky / Typ plynu / Tlak plynu	2000 W Vzadu vlevo	2900 W Vpředu vlevo	1000 W Vpředu vpravo	2000 W Vzadu vpravo
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 *Odstraňování potíží, strana 22*.
- 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 přo používání alkoholu v pokrmech. 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.
- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal 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 neveďte 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.

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 místností."
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. Udržujte 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, udržujte děti mimo jeho dosah.
- "UPOZORNĚNÍPřístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte 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. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

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 zařízeno 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 odvětraná, zejména během používání spotřebiče”: Udržujte otevřené přirozené větrací otvorynebo 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 neodkonalého 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

NEBEZPEČÍ
Riziko výbuchu a otravy!
Nepoužívejte otevřený oheň a nekuřte.
Nepoužívejte žádné elektrické spínače (např. osvětlení nebo zvonek).
Nepoužívejte telefon nebo mobilní telefon.

1. Zavřete všechny ventily na plynových spotřebičích a plynových hodinách.
2. Otevřete dveře a okna.
3. Zkontrolujte těsnost všech trubic a spojení. Pokud stále cítíte unikající plyn, vyjděte z bytu.
4. Upozorněte sousedy.
5. Přivolejte hasiče. Použijte telefon mimo dům.
6. Nepronikejte do zařízení, pokud nemáte informace, že je to bezpečné.

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.

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.

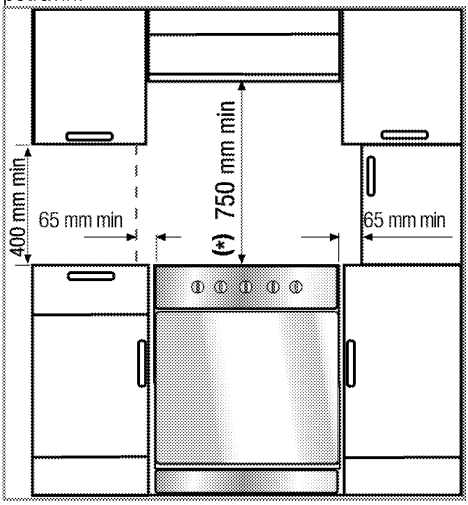
Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

NEBEZPEČÍ
Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

NEBEZPEČÍ
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 úrovní 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^3.
Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úrovní země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

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

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 rabulce "Technické parametry".

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

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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Připojení plynu

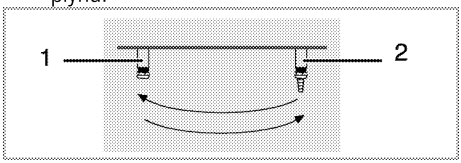
NEBEZPEČÍ
Riziko výbuchu nebo otravy vlivem neprofesionální instalace.
Přístroj smí k plynové rozvodné síti připojit jen autorizovaný pracovník.

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

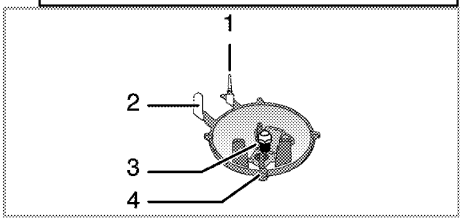
NEBEZPEČÍ
Riziko výbuchu!
Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, vypněte přívod plynu.

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. Nasaďte 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 sejmout kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

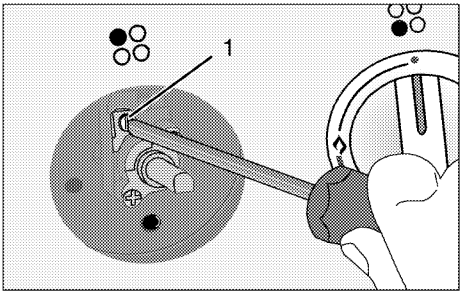
Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

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

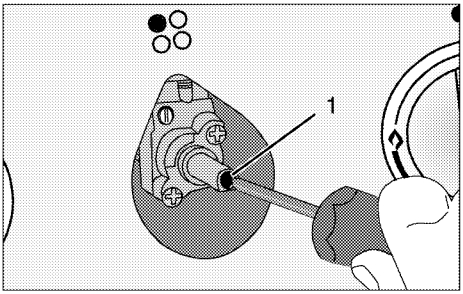
U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou **proti směru hodinových ručiček**.
» Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.

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

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 třiďte 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 spotřebič 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 předehřívání, 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

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 používejte 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 19*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 19*

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření

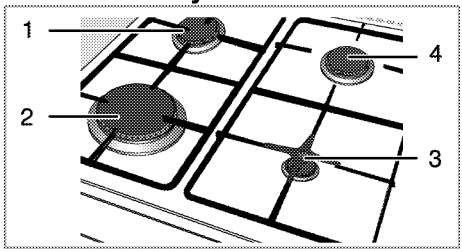
NEBEZPEČÍ
Přehřátý olej se může vznítit!
Když zahříváte olej, nenechávejte jej bez dozoru.
Nikdy se nesnažte oheň uhasit vodou!
Když se olej vznítí, okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec víkem. Vypněte desku, pokud je to bezpečné, a kontaktujte hasiče.

- 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 umisťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumisťujte nevyvážené a snadno překlopitelné 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 jím.

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.

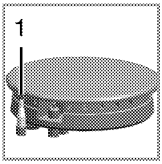
» Plyn zažehne vzniklá jiskra.

3. Nastavte požadovaný výkon.

Vypínání plynových hořáků

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

Bezpečnostní systém uzávěru plynu (u typů vybavených tepelnou součástkou)



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.

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 nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte 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. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klaďte 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.

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

Zvolte teplotu a provozní režim

1 Funkční spínač
2 Spínač termostatu

1. Nastavte časovač trouby na požadovaný čas vaření; viz *Používání hodin trouby, strana 18*
2. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
3. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

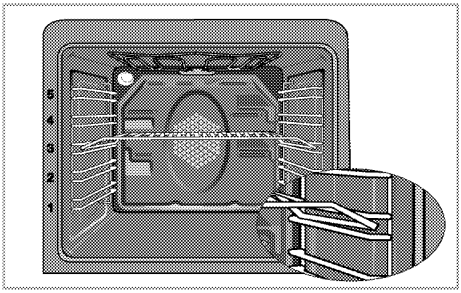
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

Vypněte elektrickou troubu

Přepněte časovač trouby do polohy vypnuto.

Když je časovač nastaven na určitý čas, automaticky se vypne; viz *Používání hodin trouby, strana 18*

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



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 opřenou 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 pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

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.

Horní ohřev s ventilátorem

Horní ohřev a ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti stavu, kdy je zapnutý jen horní ohřev.

Dolní ohřev s ventilátorem

Dolní ohřev a ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti stavu, kdy je zapnutý jen dolní ohřev.

Funkce s ventilátorem

Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Ohřev s ventilátorem

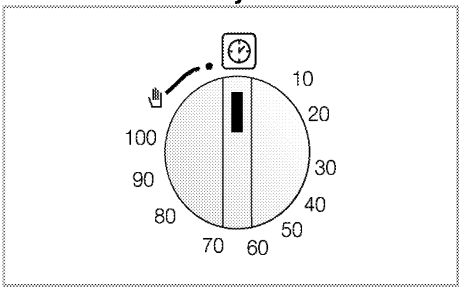
Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů.

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.

Používání hodin trouby



Začátek pečení

Chcete-li troubu použít, musíte zvolit režim pečení a požadovanou teplotu a nastavit čas. Jinak nebude trouba fungovat.

1. Otočte tlačítko nastavení času ve směru hodinových ručiček a nastavte čas pečení.
2. Vložte pokrm do trouby.
3. Zvolte teplotu a provozní režim; viz. *Používání elektrické trouby, strana 16*.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

4. Jakmile uplyne čas vaření, tlačítko nastavení času se automaticky otočí proti směru hodinových ručiček. Ozve se výstražný zvuk označující nastavení času a odpojí se napájení.

Pokud nechcete používat funkci časovače, otočte tlačítko proti směru hodinových ručiček k symbolu ruky.

5. Troubu vypnete tlačítkem nastavení času, funkčním tlačítkem a tlačítkem teploty.

Vypínání trouby před nastaveným časem

1. Otáčejte tlačítko nastavení času proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.
2. Vypněte troubu funkčním tlačítkem a tlačítkem teploty.

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		2	175	30 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	160 ...170	25 ... 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	20 ... 35
Kynuté*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna úroveň		1	200	10 ... 20
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 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 190	55 ... 65
Krůta (nakrájená)	Jedna úroveň		3	25 min. 220, pak 190	70 ... 120
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici. *Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.					

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

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte 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, zvyšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, 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 zabarvená, 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

Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- **Otočt tlačítko nastavení času proti směru hodinových ručiček k symbolu ruky během grilování.**

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předehřívejte asi 5 minut.

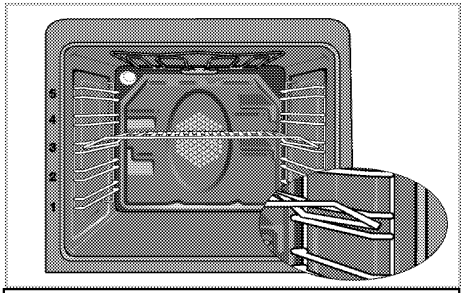
» Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

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

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.



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 mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	ČČas grilování (přibl.)
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 elektřinu 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 čistidla. 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 čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření 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 umisťování vrchních mřížek věnujte pozornost správnému umístění držáků hrnců, aby hořáky byly uprostřed.

Čištění ovládacího panelu

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

Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

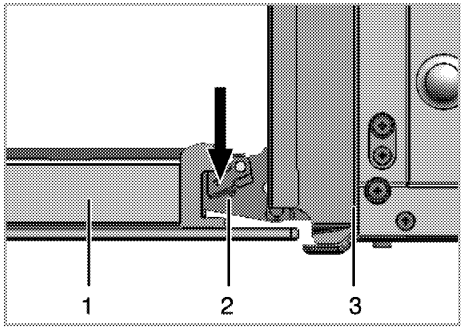
Čištění dvířek trouby

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

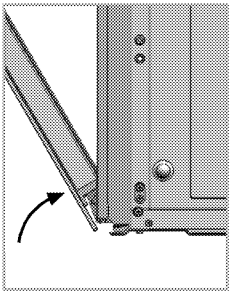
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

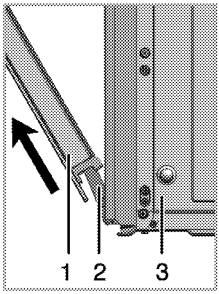
Odstranění dvířka trouby.

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





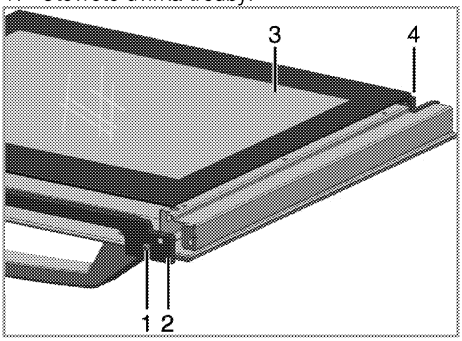
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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. Vyjměte šroub (1) šroubovákem
3. Vyjměte 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

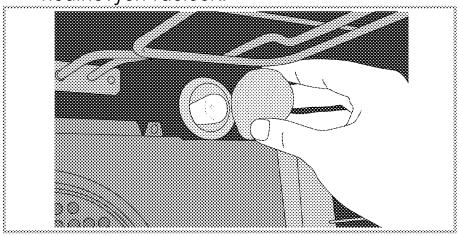
NEBEZPEČÍ
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. 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.

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. 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.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. 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. >>> *Nastavte čas.*
  (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Chybí zapalovací jiskra.

- Není proud. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.*
- Čas není nastaven. >>> *Nastavte čas.*

Není plyn.

- Je uzavřený hlavní přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová trubka je ohnutá. >>> *Nainstalujte plynovou trubku správně.*

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 prísnymi 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

1 Všeobecné informácie 4

Prehľad 4
Technické parametre....5
Príslušenstvo 6
Tabuľka vstrekovačov 6

2 Dôležité bezpečnostné pokyny 7

Všeobecná bezpečnosť....7
Zamýšľané použitie 7
Bezpečnosť detí 8
Bezpečnosť pri práci s plynom 8
Bezpečnosť pri práci s elektrinou 9

3 Montáž 10

Pred montážou....10
Montáž a pripojenie....11
Zmena plynu....12
Likvidácia 13
Likvidácia obalového materiálu....13
Budúca preprava....13
Likvidácia starého výrobku....14

4 Prípravy 15

Tipy na šetrenie energiou....15
Prvé použitie....15
Prvé čistenie výrobku....15
Prvé zahriatie....15

5 Používanie platne 16

0/Všeobecné informácie o varení.... 16
Používanie platní 16

6 Práca s rúrou 18

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní.... 18
Práca s elektrickou rúrou 18
Prevádzkové režimy 19
Používanie hodín rúry.... 20
Harmonogramy varenia.... 20
Prevádzka grilu 21
Varné harmonogramy pre grilovanie 22

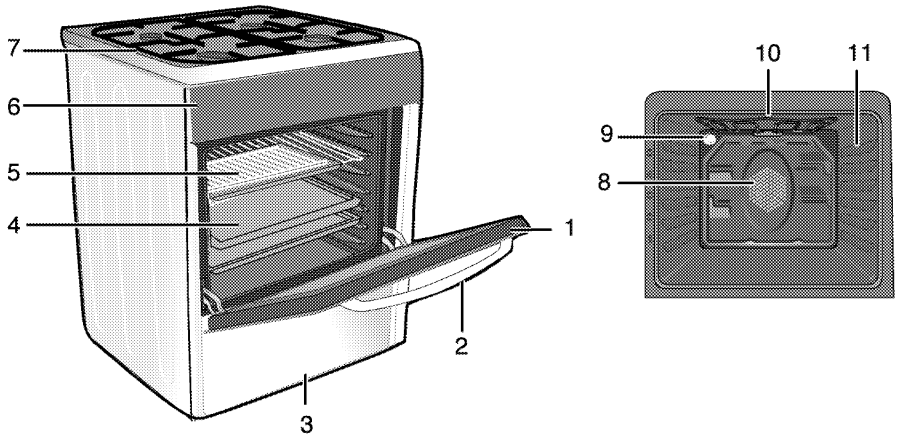
7 Údržba a starostlivosť 23

Všeobecné informácie 23
Čistenie platne 23
Čistenie ovládacieho panela 23
Čistenie rúry 23
Odstránenie dvierok rúry 23
Odstránenie vnútorného skla dvierok 24
Výmena žiarovky v rúre 24

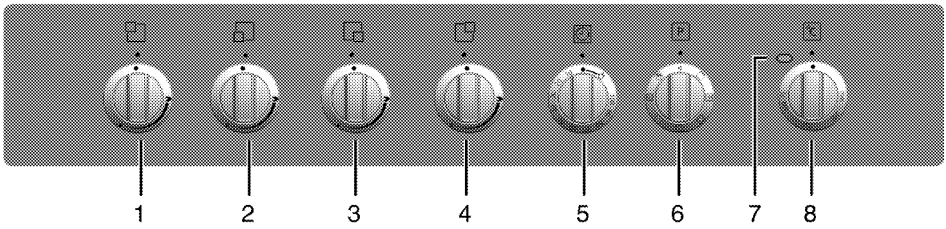
8 Riešenie problémov 26

1 Všeobecné informácie

Prehľad



1 Predné dvierka
2 Rúčka
3 Spodná zásuvka
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 Normálny horák Vzadu vľavo
2 Rýchly horák Vpredu vľavo
3 Pomocný horák Vpredu vpravo
4 Normálny horák Vzadu vpravo
5 Mechanický časovač
6 Funkčný gombík
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^2
Dĺžka kábla	max. 2 m
Kategória plynového výrobku	Cat II 2H3+
Typ plynu/tlak plynu	NG G 20/20 mbar
Celková spotreba plynu	7.9 kW
Prepočet typu/tlaku plynu[§] – voliteľné	LPG G 30/28-30 mbar Propán 31/37 mbar
PLATŇA	
Horáky	
Vzadu vľavo	Normálny horák
Výkon	2000 W
Vpredu vľavo	Rýchly horák
Výkon	2900 W
Vpredu vpravo	Pomocný horák
Výkon	1000 W
Vzadu vpravo	Normálny horák
Výkon	2000 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Energeticky efektívna trieda[#]	A
Vnútorné osvetlenie	15–25 W
Príkon grilu	1.6 kW

[#] 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.

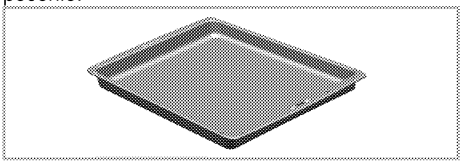
Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Príslušenstvo

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

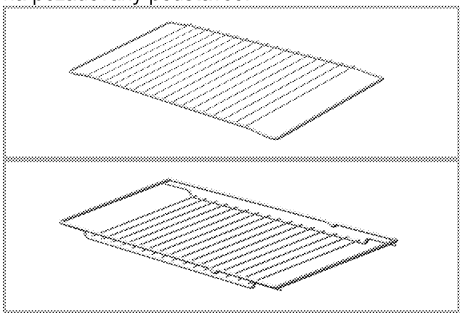
Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.

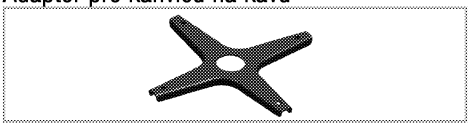


Drôtená polička

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



Adaptér pre kanvicu na kávu



Používa sa pre kanvice na kávu.

Tabuľka vstrekovačov

Umiestnenie zóny platne / Typ plynu / tlak plynu	2000 W Vzadu vľavo	2900 W Vpredu vľavo	1000 W Vpredu vpravo	2000 W Vzadu vpravo
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 26*.
- 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 sklené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladťe žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nekladťe 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 dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.

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 výrobku, 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 lPrístupné 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, nevkladajte 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.

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. Zaistite 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 zvýšenú úroveň 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.
- Požadujte 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.

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.

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.

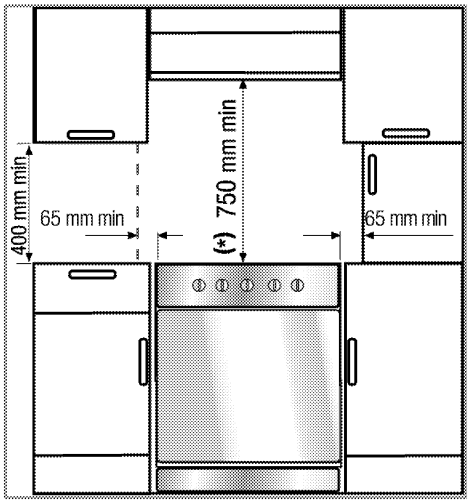
Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

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 obidvoch 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.^{3}.
Toto zariadenie neinštalujte do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

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

Montáž a pripojenie

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

Prístroj nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo sálané 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 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.

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

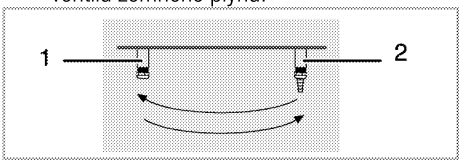
NEBEZPEČENSTVO
Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo otravy.
Prístroj môže byť pripojený k systému rozvodu plynu iba autorizovanou kvalifikovanou osobou.

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

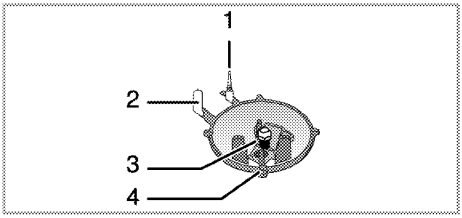
NEBEZPEČENSTVO
Nebezpečenstvo výbuchu!
Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

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

Výmena vstrekovača horákov

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

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



1 Zariadenie pre prípad zlyhania plameňa (závisí od modelu)
2 Zapaľovacia sviečka
3 Vstrekovač
4 Horák

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

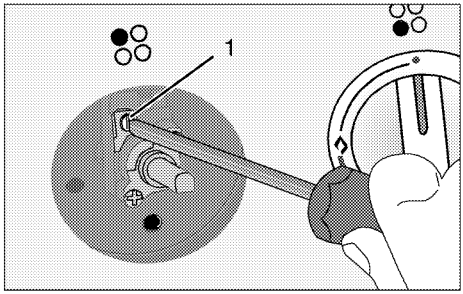
Nastavenie zníženého prietoku plynu na uzáveroch platne

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

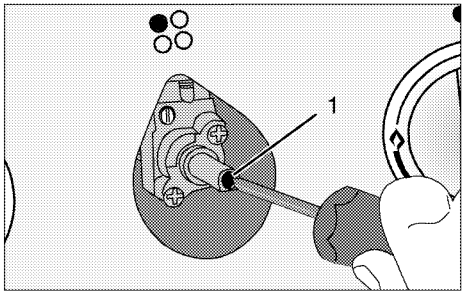
Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť **proti smeru hodinových ručičiek**.

» 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 výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztrieďte 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 zaistite uzávery a podpery na hrnce.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

	Na vrch spotrebiča neklaďte 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.

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

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. Vyutierajte 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 21*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 21*

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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení

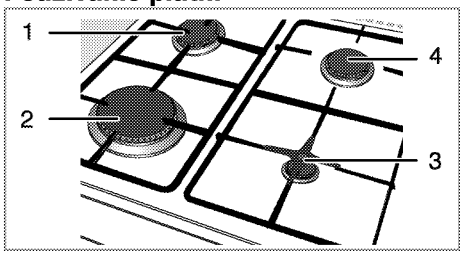
NEBEZPEČENSTVO
Riziko požiaru hroziace od prehriateho oleja!
Keď ohrievate olej, nenechávajte ho bez dozoru.
Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou! Keď sa olej vznietil, okamžite zakryte hrniec alebo panvicu pokrievkou. Ak je to bezpečné, tak vypnite platňu sporáka a zavolajte požiarnu službu.

- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním 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.

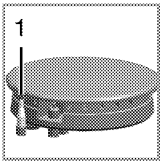
» Plyn sa zapáli pomocou vytvorenej iskry.

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

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

NEBEZPEČENSTVO
Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!
Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikať 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 grilu 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 drôtenej 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 drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

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 mastné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Výber teploty a režimu prevádzky

1 Funkčný gombík
2 Gombík termostatu

1. Nastavte časovač rúry na požadovaný čas varenia, pozrite si *Používanie hodín rúry, strana 20*
2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
3. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

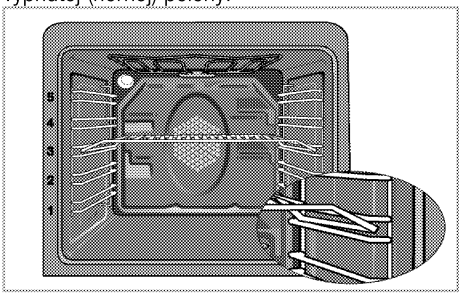
» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

Vypnutie elektrickej rúry

Otočte časovač rúry do vypnutej polohy.

Keď časovač nastavíte na určitý čas, vypne sa automaticky, pozrite si *Používanie hodín rúry, strana 20*

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 drôtený 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/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 rúre. Varte len s jedným plechom.

Horné ohrievanie s asistenciou ventilátora

V prevádzke je horné ohrievanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len horné ohrievanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

Spodné ohrievanie s asistenciou ventilátora

V prevádzke je spodné ohrievanie a ventilátor (v zadnej stene). V porovnaní so situáciou, keď je v prevádzke len spodné ohrievanie, horúci vzduch sa pomocou ventilátora rozširuje lepšie.

Prevádzka s ventilátorom

Rúra sa nehreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

Vyhrievanie ventilátorom

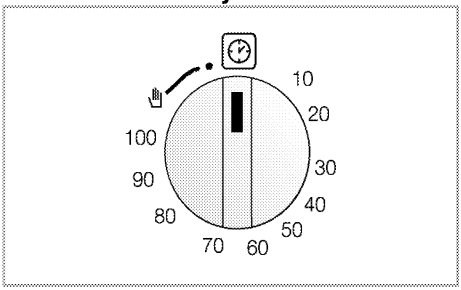
V prevádzke je ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

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.

Používanie hodín rúry



Spustenie varenia

Ak chcete rúru použiť, musíte vybrať režim varenia, želanú teplotu a nastaviť čas. Inak rúra nebude pracovať.

1. Čas varenia nastavte otočením gombíka nastavenia času v smere hodinových ručičiek.
2. Vložte jedlo do rúry.
3. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu - pozrite si. *Práca s elektrickou rúrou, strana 18*.

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.

4. Keď uplynie čas varenia, gombík nastavenia času sa automaticky otočí proti smeru hodinových ručičiek. Je počuť výstražný zvuk, ktorý indikuje, že uplynul nastavený čas a napájanie sa preruší.

Ak nechcete používať funkciu časovača, gombík otočte proti smeru hodinových ručičiek na symbol ruky.

5. Rúru vypnite pomocou gombíka nastavenia času, funkčného gombíka a gombíka teploty.

Vypnutie rúry pred nastaveným časom

1. Gombík nastavenia času otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, pokým sa nezastaví.
2. Rúru vypnite pomocou funkčného gombíka a gombíka teploty.

Harmonogramy varenia

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

Pečenie a opekanie

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		2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jedna úroveň		3	160 ...170	25 ... 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	20 ... 35
Droždie*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
Lazane*	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna úroveň		1	200	10 ... 20
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 190	70 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
Moriak (plátky)	Jedna úroveň		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec. *Odporúčame vám, aby ste všetky potraviny predhriali.					

(**) 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 nižší 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, vajíčok 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 jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovajú 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

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- **Pri grilovaní otočte gombík nastavenia času proti smeru hodinových ručičiek na symbol ruky.**

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.

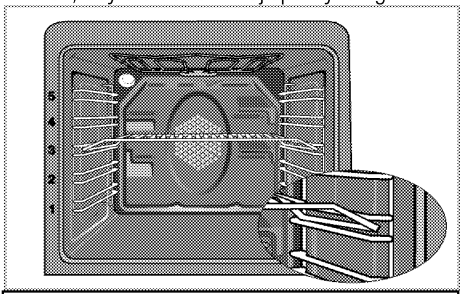
» Rozsvieti sa kontrolka teploty.

Vypnutie grilu

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

Pozície 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 mastné 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. #
Teľacie 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 predĺži 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 zotreli 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 panvíc 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 panvíc umiestnili tak, že horáky budú vycentrované.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a ovládacie gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich do sucha.

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

Čistenie rúry

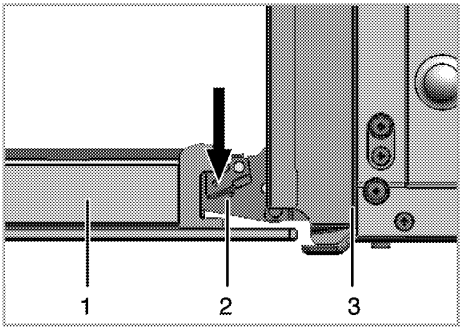
Čistenie dvierok rúry

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

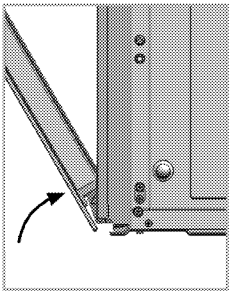
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

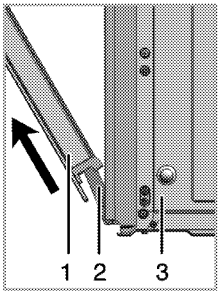
Odstránenie dvierok rúry

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





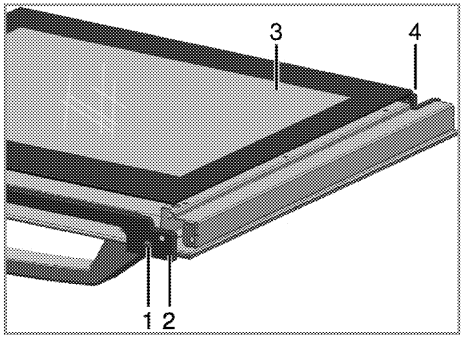
3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite 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

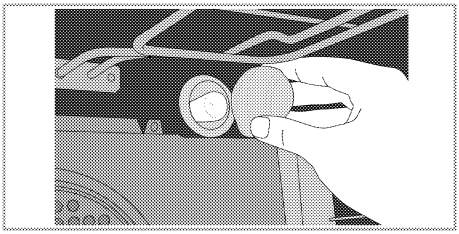
NEBEZPEČENSTVO
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 5*. 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 ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky. 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. >>> *Nastavte čas.*
  (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Chýba zapaľovacia iskra.

- Bez prúdu. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.*
- Čas nie je nastavený. >>> *Nastavte čas.*

Nie je prítomný plyn.

- Hlavný plynový ventil je zatvorený. >>> *Otvorte plynový ventil.*
- Plynové vedenie je ohnuté. >>> *Plynové vedenie namontujte správne.*

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 čas/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.

Part no: 485.3004.04
Rev: AA/ 28.06.2012