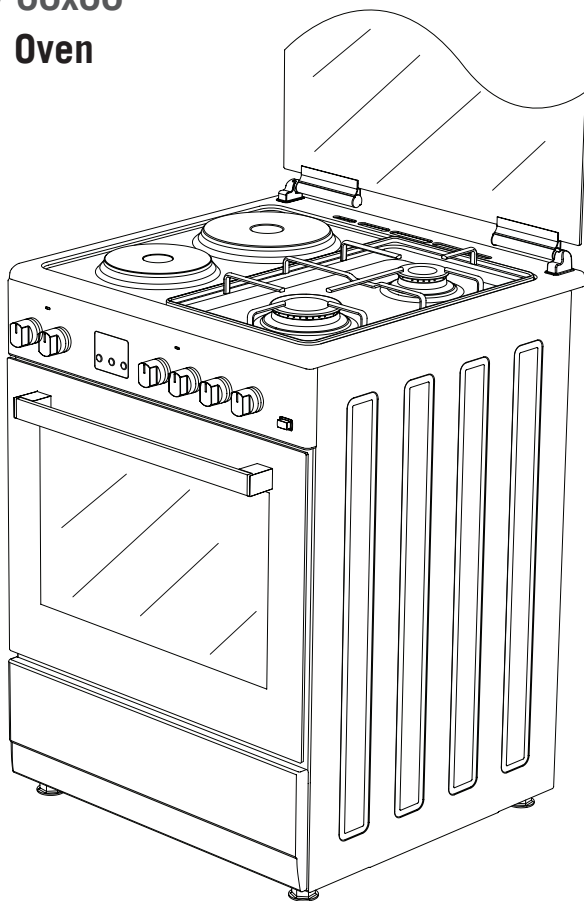


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas & Electrical Oven



USER MANUAL **GB**

INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

NÁVOD K POUŽITÍ **CZ**

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA **SK**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

* Mark the products as option.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	7
Important Warnings.....	8
Chain Lashing Illustration.....	9
Electrical Connection Scheme.....	9
Installation Of Your Oven.....	10
Technical Features Of Your Oven.....	10
If The Appliance Does Not Operate.....	11
Description Of Oven And Control Panels.....	11
Control Panel.....	12
Using Cooker Section.....	12
Using Hot Plates.....	13
Using Oven Section.....	14
Cooking Time Table.....	15
Maintenance And Cleaning.....	16
Installation Of The Oven Door.....	17
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	18
Changing The Oven Lamp.....	18
Accessories.....	19
Nozzle Change Operation.....	20
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	20
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	21
Gas Hose Passage Way.....	22
Using The Grill Deflector Sheet.....	23
Catalytic Walls.....	24
Chicken Roasting.....	24
Injector, Gas Flow And Power Table.....	25
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	27

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

11. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance is in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

12. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

13. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

14. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

15. “This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

16. “Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.”

17. “These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

18.“Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

19.Do not use steam cleaners to clean the appliance.

20.Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

21.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

22.Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

24.Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

25.Pay attention for not to touch the heating elements.

26.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

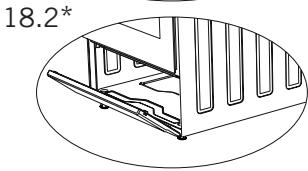
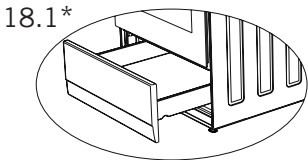
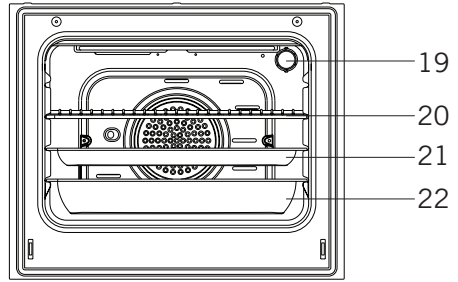
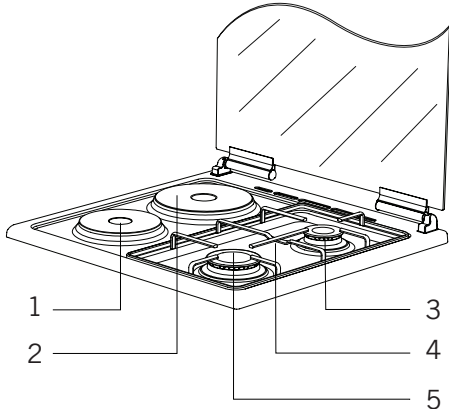
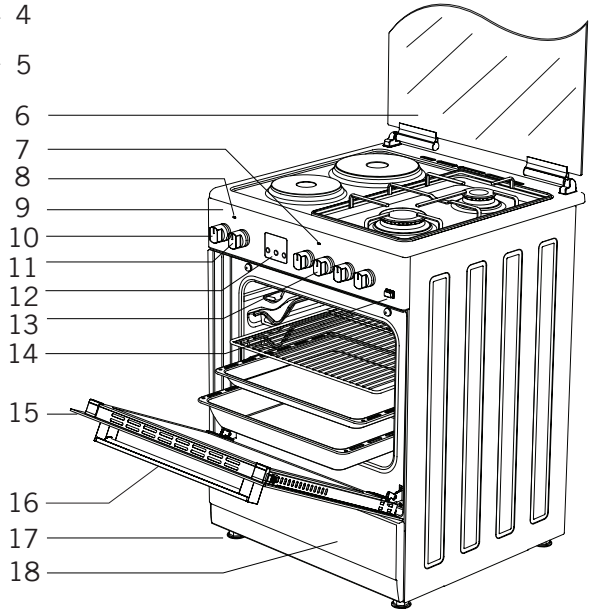


Figure 18.1 and 18.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60. (*)

Figure 18.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 18.2 is optional. (*)



1. Hotplate Ø145mm

2. Hotplate Ø185mm

3. Middle Burner

4. Trivet

5. Large Burner

6. Glass Door

(Sheet Metal Door)

7. Cooker Section Led Lamp

8. Oven Section Led Lamp

9. Control Panel

10. Thermostat Setting

11. Oven Setting

12. Digital Timer

13. Cooker Section Control Switches

14. Push Button Lighter

15. Door

16. Handle

17. Plastic Leg

18. Lower Cabinet Door

18.1 Drawer

18.2 Flap Door

19. Lamp

20. Grill

21. Standard Tray

22. Deep Tray*

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

4. Re-inspect the gas connection.

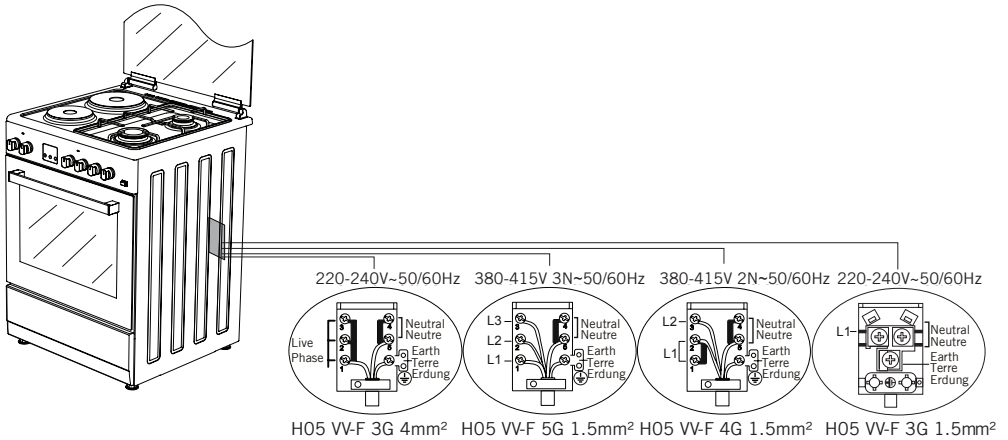
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

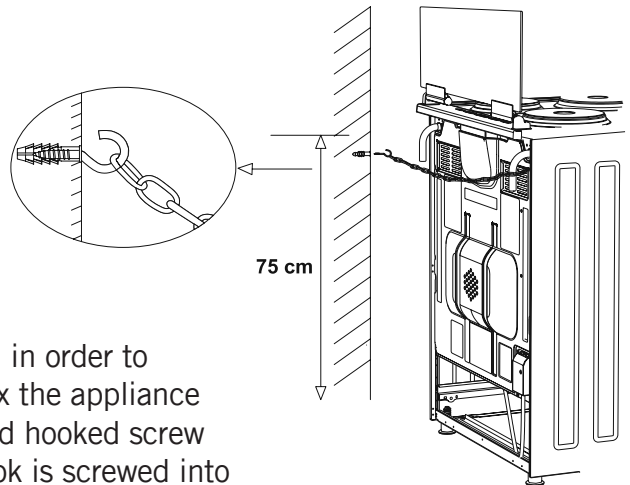
7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

8. Please use flexible hose for gas connection.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

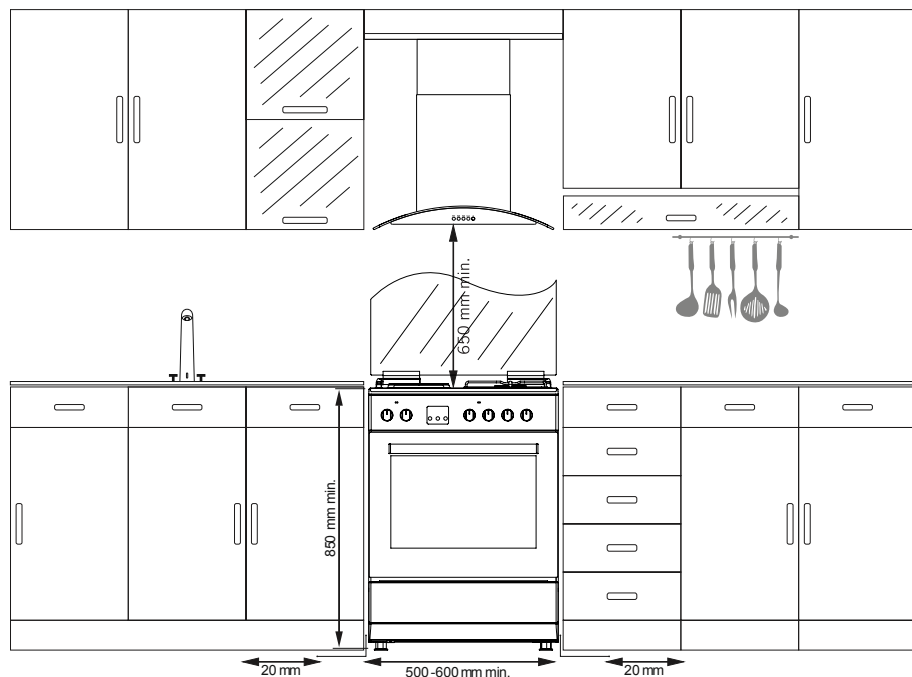


CHAIN LASHING ILLUSTRATION



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

INSTALLATION OF YOUR OVEN



















TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer width	500mm	500mm	600mm
Outer depth	565mm	630mm	630mm
Outer height	855mm	855mm	855mm
Lamp power	15W	15W	15W
Bottom heating element	1000W	1000W	1200W
Top heating element	800W	800W	1000W
Turbo heating element	-----	1800W	2200W
Grill heating element	1500W	1500W	2000W
Supply Voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Hot Plate 145mm*			1000W
Hot Plate 180mm*			1500W
Hot Plate rapid 145mm*			1500W
Hot Plate rapid 180mm*			2000W

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

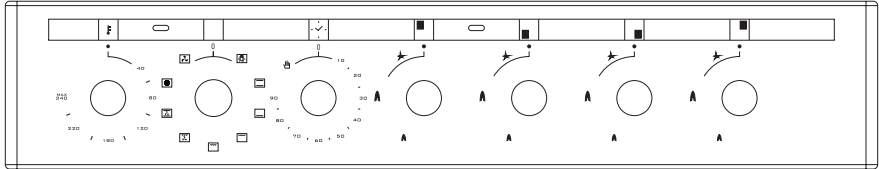
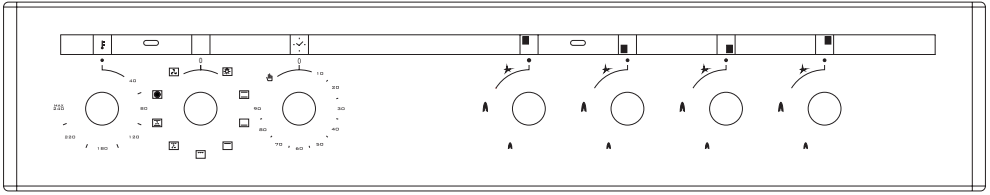
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom Heating Element		Turbo Heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top Heating Elements + Fan
	Bottom Heating Element + Fan		Grill Heating Element + Fan
	Grill Heating Element		Grill Burner / Grill Heating Element
	Grill Heating Element + Lamp		Top Heating Element
	Electrical Timer		Oven Burner / Bottom Heating Element
	Flame		Ignition Lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 40 - 240 degree.

MECHANIC TIMER KNOB*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

CONTROL PANELS



Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)
Grill burner or heating element	Oven burner* or heating element	Timer *	Thermostat *

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

POT DIAMETER			
	50*55	50*60	60*60
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normal Burner	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Big Burner	22-24cm	22-26cm	22-26cm
WOK Burner	24-28cm	---	24-26cm

- Closed
- Fully open
- Half open

1. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein above.

2. The valves controlling the gas cookers have special security

mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

3. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.

4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

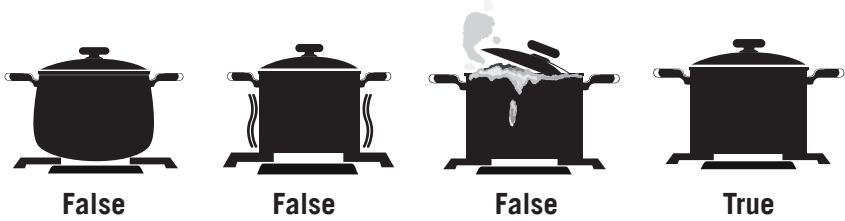
USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels.
(as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

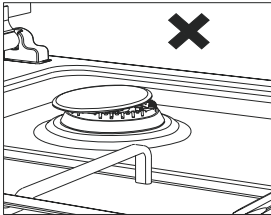


Figure 1

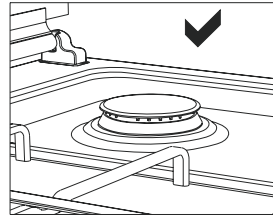


Figure 2

USING OVEN SECTION

Using oven burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

7. Using cake forms while cooking cake gives better result.

8. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

COOKING TIME TABLE

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled Chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin Steak**	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled Meat Balls**	Grill	Max.	4	20-25

*Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

**During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

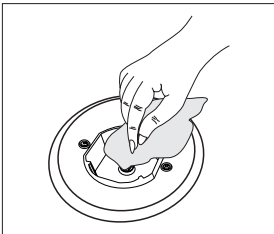


Figure 3

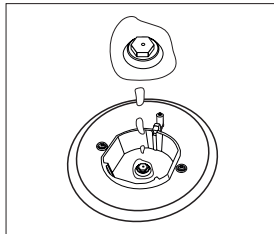


Figure 4

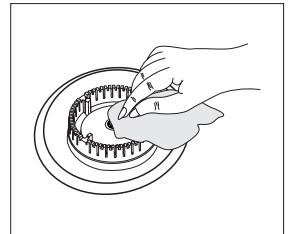


Figure 5

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

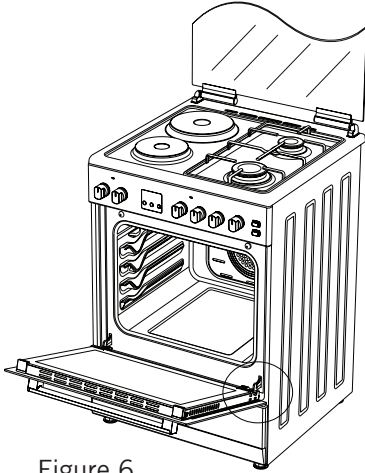


Figure 6

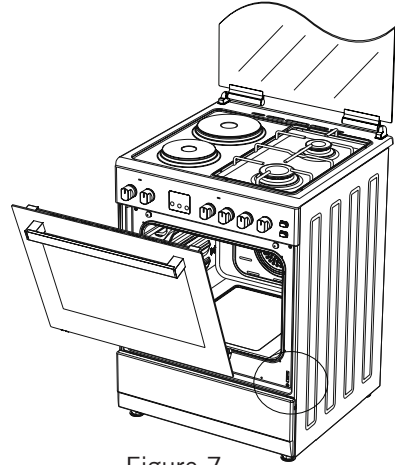


Figure 7

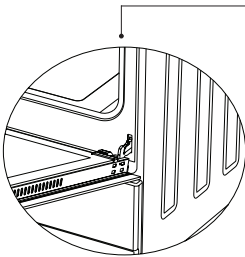


Figure 6.1

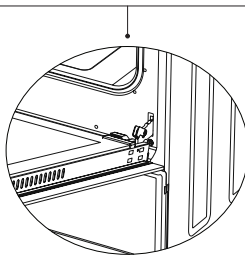


Figure 6.2

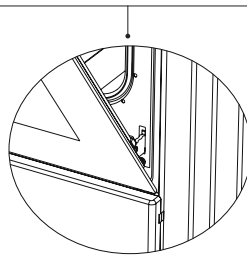


Figure 7.1

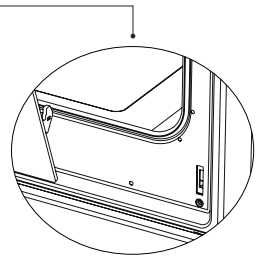


Figure 7.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 6.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 6.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 7.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 7.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 8 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 9. Then remove the inner-glass as shown in Figure 10. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

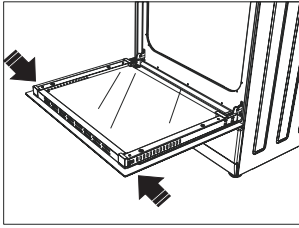


Figure 8

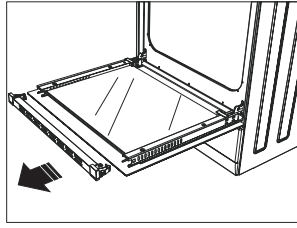


Figure 9

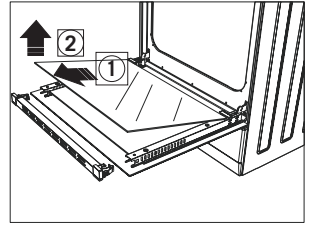


Figure 10

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp.

(The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1- First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2- Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3- Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

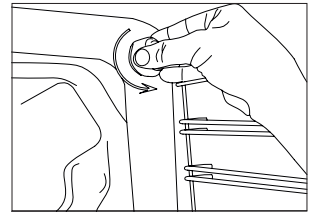
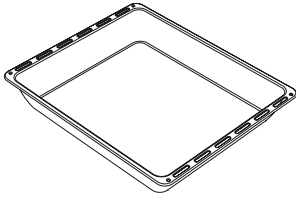


Figure 11



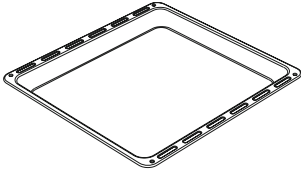
Figure 12

ACCESSORIES



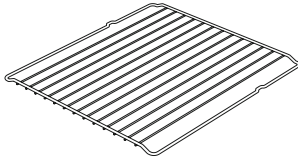
Deep Tray*

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



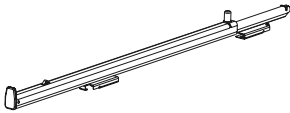
Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



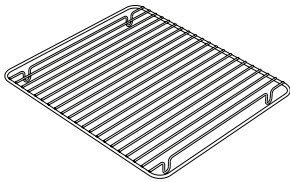
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



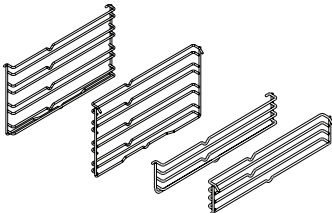
Telescopic Rail*

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



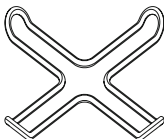
In Tray Wire Grill*

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks*

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



Coffee Pot Support Unit*

Can be used for coffee pot.

NOZZLE CHANGE OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (Figure 13)

2. Please remove nozzle (Figure 14) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 15)

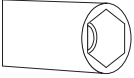


Figure 13

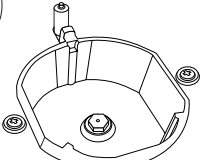


Figure 14

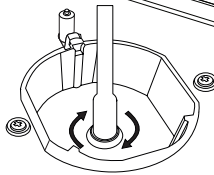
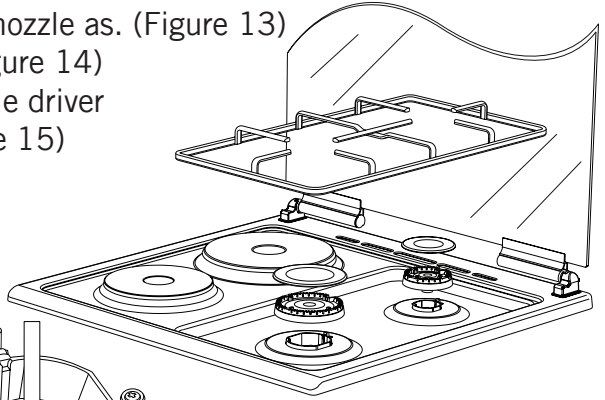


Figure 15



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

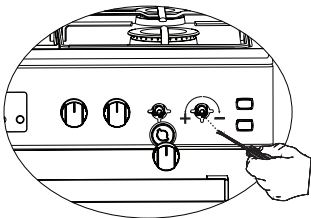


Figure 16

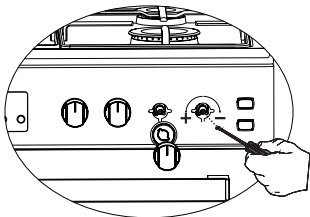


Figure 17

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane-Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

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

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (Figure 16 and 17).

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 18. As shown in Figure 19, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 20, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 18

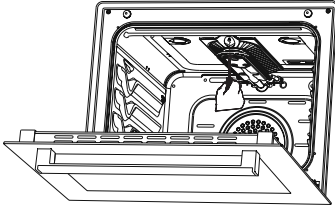


Figure 19

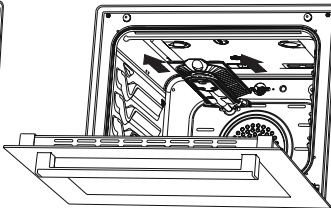
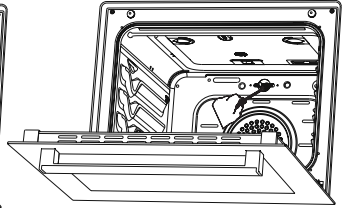


Figure 20



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 21, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 22. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 23. As shown in Figure 24, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 21

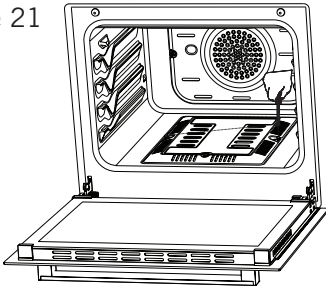


Figure 22

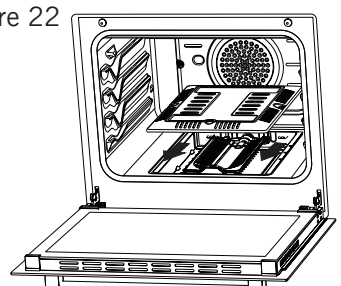


Figure 23

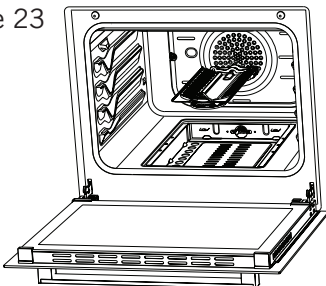
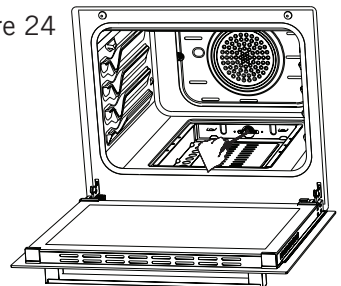


Figure 24



GAS HOSE PASSAGE WAY

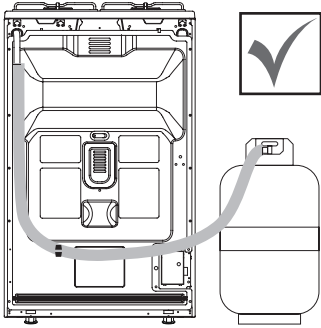


Figure 25

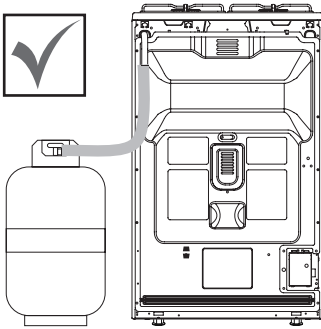


Figure 26

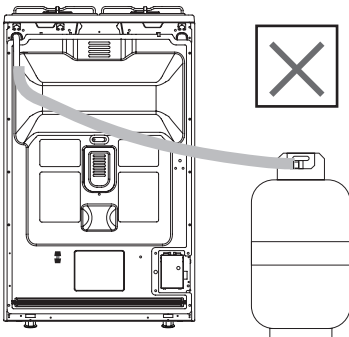


Figure 27

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

3. While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

4. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

6. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

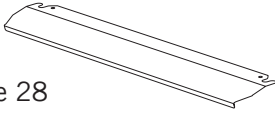


Figure 28

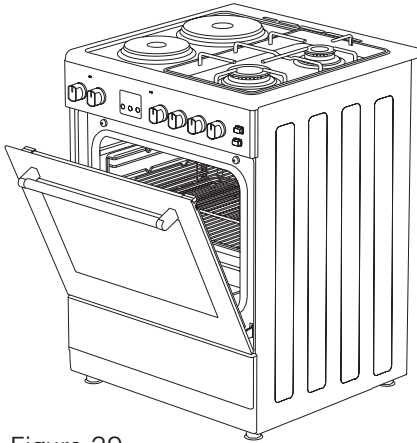


Figure 29

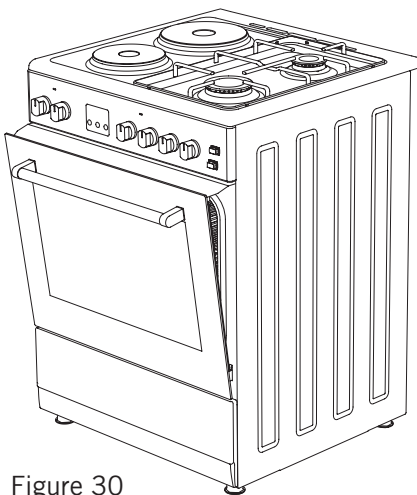


Figure 30

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 28)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 29)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 30)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

CATALYTIC WALLS*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

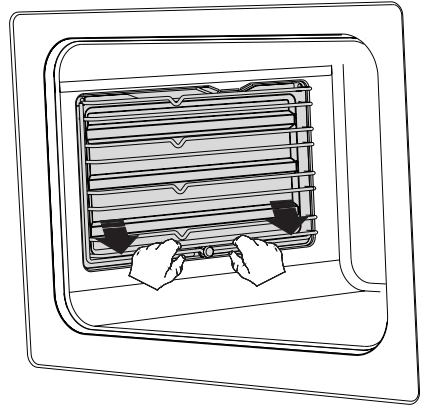


Figure 31

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

CHICKEN ROASTING*

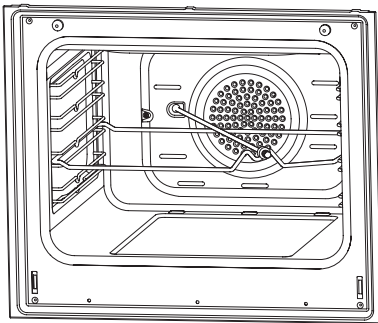


Figure 32

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

“ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED”

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
	Injector	mm	mm	mm	mm	mm	mm
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gas Flow	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gas Flow	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Oven Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Power	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

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.

Szanowny użytkowniku,

Naszym celem jest zaoferowanie produktu o najlepszej wydajności, wyprodukowanego w nowoczesnych zakładach, w ramach starannego procesu produkcji i zgodnie z koncepcją pełnej jakości.

Dlatego zachęcamy do dokładnego przeczytania instrukcji przed użyciem kuchenki i schowanie jej w dostępnym miejscu.

Uwaga: Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona dla więcej niż jednego modelu. Niektóre z funkcji opisanych w instrukcji mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu.

Wszystkie nasze urządzenia są przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie do komercyjnego.

* Zaznacz produkty, jak opcji.

„TO URZĄDZENIE NALEŻY INSTALOWAĆ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI I NALEŻY GO UŻYWAĆ W DOBRZE WENTYLOWANYCH POMIESZCZENIACH. PRZED ZAINSTALOWANIEM LUB UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ.”

”Zgodne z Regulaminem WEEE.”

INNHOLDSFORTEGNELSE

Ważne Ostrzeżenia.....	30
Wprowadzenie Do Urządzenia.....	34
Ważne Ostrzeżenia.....	35
Schemat Instalacji Elektrycznej.....	36
Ilustracja Montażu Łańcucha.....	36
Instalacja Kuchenki.....	37
Dane Techniczne Kuchenki.....	37
Jeśli Urządzenie Nie Działa.....	38
Opis Kuchenki I Panelu Kontrolnego.....	38
Panel Sterowania.....	39
Korzystanie Z Płyty.....	39
Korzystanie Z Płyt Grzewczych.....	40
Korzystanie Z Piekarnika.....	41
Tabela Pieczenia.....	42
Konserwacja I Czyszczenie.....	43
Montaż Drzwi Piekarnika.....	44
Czyszczenie I Konserwacja Szklanych Przednich Drzwiczek Piekarnika.....	45
Wymiana Żarówki Piekarnika.....	45
Akcesoria.....	46
Ustawianie Kurków Płyty Kuchennej Na Zmniejszony Dopływ Gazu.....	47
Demontaż Dolnego I Górnego Palnika Oraz Montaż Iniektora Do Kuchenki Gazowej.....	48
Prowadzenie Węża Gazowego.....	49
Korzystanie Z Panelu Deflektora Grilla.....	50
Ścianki Katalityczne.....	51
Pieczenie Kurcząt.....	51
Iniektor, Zużycie I Moc Stół.....	52
Przyjazna Środowisku Utylizacja I Informacje Opakowaniu.....	54

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- 1. OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą lampy upewni się, że obwód elektryczny piekarnika jest otwarty.
- 2. OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem styków trzeba odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- 3. OSTRZEŻENIE:** Gdy działa grilla, części piekarnika w zasięgu dotyku mogą być gorące. Trzymaj dzieci z dala.
- 4. OSTRZEŻENIE:** Każde nieuważne pieczenie na tłuszczu i oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- 5. OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem; nie przechowuj żywności w miejscu służącym do pieczenia.
- 6. OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyjmij wtyczkę piekarnika z gniazdka, aby uniknięcia ryzyka porażenia prądem.
- 7. OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania piekarnika jego części w zasięgu dotyku mogą być gorące. Trzymaj małe dzieci z dala.
- 8. OSTRZEŻENIE:** Piekarnik i jego części w zasięgu dotyku bardzo nagrzewają się podczas użytkowania.
- 9. Ustawienia piekarnika** podano na etykiecie.
(Lub wywieszce z danymi)

10. Piekarnik nie jest przyłączony do układu odprowadzania spalin. Piekarnik należy przyłączyć i zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacji. Należy uwzględnić wymagania związane z wentylacją.

11. Gotowanie na gazowej płycie kuchennej uwalnia wilgoć i spaliny do pomieszczenia, w którym się ona znajduje. Szczególnie w czasie, gdy piekarnik jest używany, upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, pozostaw otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj wentylację mechaniczną. (Okap nad piekarnikiem) Przy ciągłym używaniu piekarnika potrzebna być może dodatkowa wentylacja. Na przykład otwarcie okna lub podkręcenie wentylacji mechanicznej, jeśli jest.

12. Części w zasięgu dotyku mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania grilla. Trzymaj małe dzieci z dala.

13. OSTRZEŻENIE: Urządzenie to przeznaczone jest tylko do przygotowania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, np. ogrzewania pokoju.

14. Przypadkowemu dotknięciu drzwiczek piekarnika zapobiegają dodatkowe zabezpieczenia. Należy je zainstalować, jeśli w domu są dzieci.

15. "Urządzenie należy zainstalować zgodnie z przepisami i tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia przeczytaj tę instrukcję."

16. "Przed ustawieniem tego urządzenia sprawdź miejscowe warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) i upewnij się, że odpowiadają one ustawieniom urządzenia. "

17. " Instrukcja ta odnosi się do krajów, których symbole podano na urządzeniu. Jeśli symbolu jakiegoś kraju nie ma na urządzeniu, w celu przystosowania go do warunków w tym takiego należy przeczytać instrukcję techniczną".

18. "Nie używaj zapalarki przez dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie zapali się przez 15 sekund, zatrzymaj zapalarkę, otwórz drzwiczki tej sekcji oraz/ lub odczekaj co najmniej 1 minutę przed zapaleniem palnika. "

19. Do czyszczenia piekarnika nie używaj myjek parowych.

20. Przed otwarciem drzwiczek piekarnika oczyść je z resztek. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika odczekaj, aż ostygną.

21. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą, najpierw odłącz zasilanie sieciowe, a następnie stłum ogień, na przykład pokrywką lub kocem.

22. Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie używaj twardych i szorstkich środków czyszczących ani twardych skrobaków metalowych, ponieważ mogą ją zarysować i stłuc.

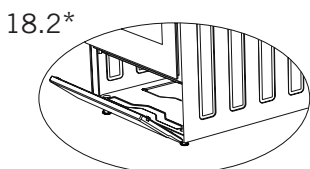
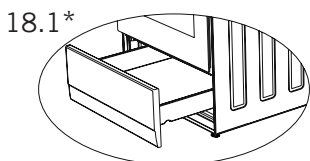
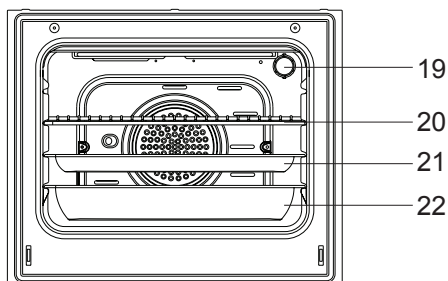
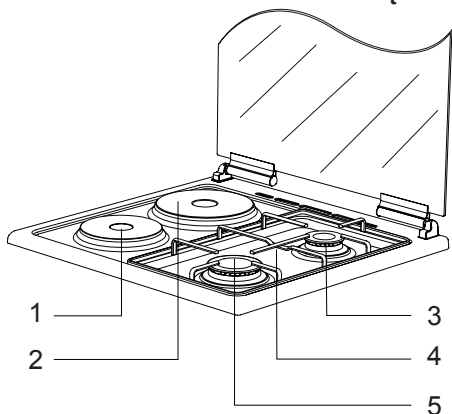
23. Po wstawieniu potrawy upewnij się, że drzwiczki są szczelnie zamknięte.

24. Dzieci w wieku 8 i poniżej mogą przebywać w pobliżu piekarnika tylko, jeśli są pod stałym nadzorem.

25. Uważaj, aby nie dotykać elementów grzewczych.

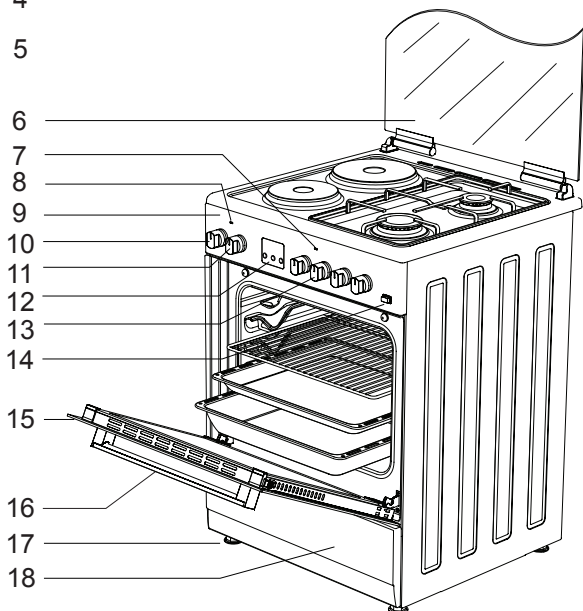
26. Urządzenia tego mogą używać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane co do bezpiecznego użytkowania go i zdają sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń.

WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA



Rys. 18.1 oraz 18.2 są opcjonalne dla piekarników o wymiarach 50x60 oraz 60x60. (*)

Rys 18.1 nie odnosi się do piekarników o wymiarach 50x55, rys. 18.2 zaś jest dla nich opcjonalny. (*)



1. Płyta grzewcza Ø145 mm

2. Płyta grzewcza Ø185 mm

3. Palnik środkowy

4. Trójnóg

5. Duży palnik

6. Drzwiczki metalowe
(Drzwiczki z blachy)

7. Dioda LED sekcji płyty
grzewczej

8. Dioda LED sekcji piekarnika

9. Panel sterowania

10. Ustawienie termostatu

11. Ustawienie piekarnika

12. Minutnik cyfrowy

13. Przełączniki sterowania
piekarnikiem

14. Zapalniczka przyciskowa

15. Drzwiczki

16. Uchwyt

17. Nóżka plastikowa

18. Dolne drzwiczki

18.1 Szuflada

18.2 Drzwiczki

19. Oświetlenie

20. Grill

21. Standardowa tacka

22. Głęboka tacka*

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Połączenie elektryczne i bezpieczeństwo:

1. Kuchenka wymaga bezpiecznika 16 lub 32 A (dopasowanego do mocy urządzenia). W razie potrzeby zalecana jest instalacja przez wykwalifikowanego elektryka.

2. Kuchenka jest dostosowana do zasilania o napięciu 220-240V / 380-415V AC, i częstotliwości 50–60 Hz. Jeśli sieć elektroenergetyczna ma inne wartości, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

3. Przyłącza elektryczne kuchenki należy wykonywać wyłącznie przy użyciu gniazdek z uziemieniem założonym zgodnie z przepisami. Jeśli nie ma odpowiedniego gniazda z uziemieniem w miejscu, gdzie ma znajdować się kuchenka, natychmiast skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Producent nie ponosi w żadnym wypadku odpowiedzialności za szkody wynikłe z podłączenia urządzenia do gniazdek bez uziemienia. Jeśli kable elektryczne nie mają zakończeń (np. wtyczek), zgodnie z typem urządzenia, należy na kablu zasilającym zainstalować odpowiedni przełącznik za pomocą którego można odłączyć wszystkie końcówki w razie podłączania/odłączania do/od sieci elektroenergetycznej.

4. Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub wykwalifikowanego elektryka. Pozwoli to uniknąć zbędnego niebezpieczeństwa.

5. Kabel elektryczny nie może dotykać gorących części urządzenia.

6. Urządzenia należy używać w suchym środowisku.

Połączenie gazowe i bezpieczeństwo

Kuchenka musi być używana w suchym środowisku.

1. Przymocuj zacisk do węża. Dociśnij jeden z węży na tyle mocno, aby dosięgnął on końca rury.

2. W celu kontroli uszczelnienia: sprawdź, czy przyciski na panelu sterowania są wyłączone, a dopływ gazu jest otwarty. Nałóż pianę z mydła na połączenie. Jeśli ulatnia się gaz, w obszarze pokrytym roztworem pojawi się piana.

3. Kuchenki należy używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i należy ją ustawić na płaskim podłożu.

4. Ponownie sprawdź połączenie gazowe.

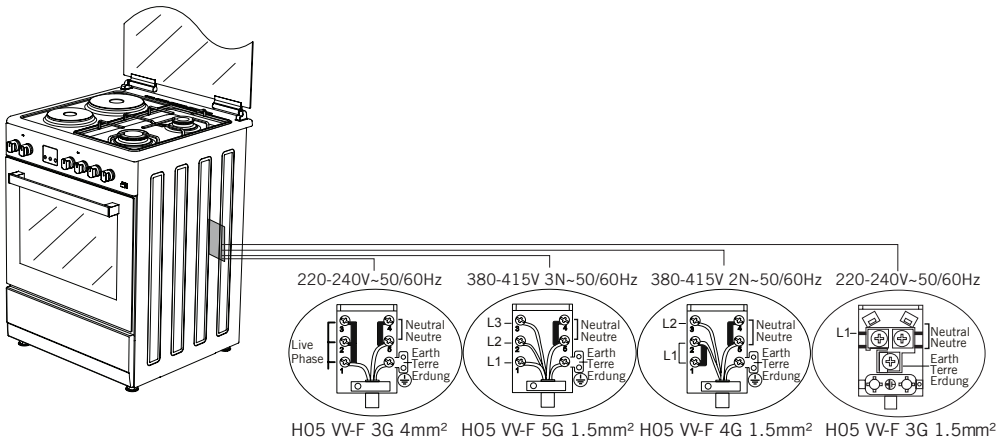
5. Stawiając kuchenkę na właściwym miejscu, upewnij się, że jest ona na równi z blatem. W razie potrzeby wyrównaj kuchenkę do poziomu blatu, regulując nóżki.

6. Nie prowadź przewodów gazowych i kabli elektrycznych przez nagrzewające się obszary, przede wszystkim przez tylną stronę piekarnika. Nie przenoś kuchenki podłączonej do gazu. Ponieważ poruszenie kuchenki może poluzować wąż, może dojść do ulatniania się gazu.

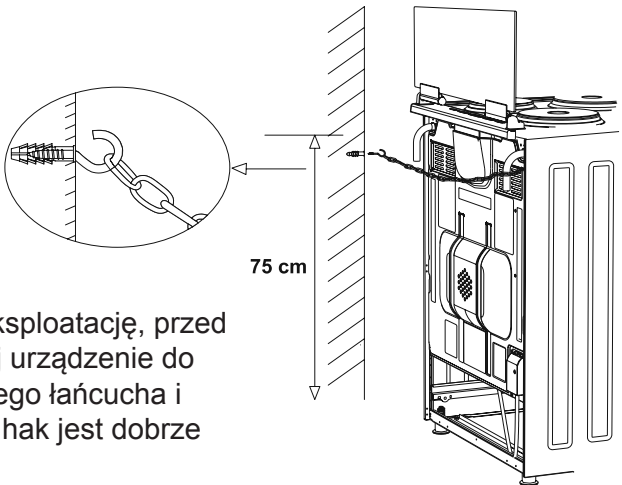
7. Aby zapewnić bezpieczną eksploatację kuchenki, przed jej użyciem przymocuj ją do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha i śruby z hakiem. Sprawdź, czy hak jest dobrze wkręcony w ścianę.

8. Do połączenia gazowego użyj elastycznego węża.

SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

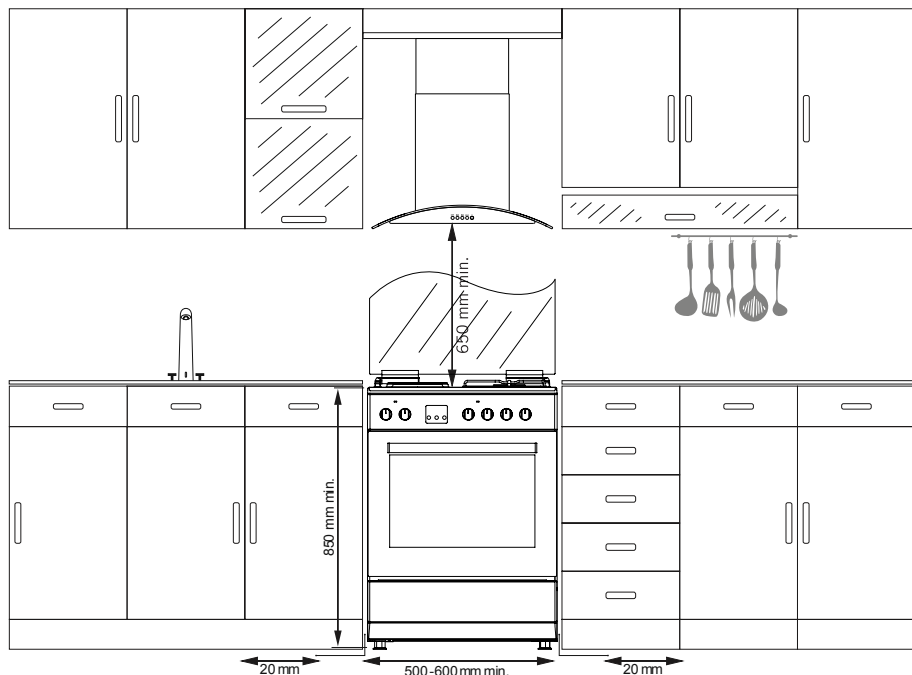


ILUSTRACJA MONTAŻU ŁAŃCUCHA



Aby zapewnić bezpieczną eksploatację, przed użyciem koniecznie przymocuj urządzenie do ściany za pomocą dostarczonego łańcucha i śruby z hakiem. Sprawdź, czy hak jest dobrze wkręcony w ścianę.

INSTALACJA KUCHENKI




DANE TECHNICZNE KUCHENKI

DANE TECHNICZNE	50x55	50x60	60x60
Szerokość zewnętrzna	500mm	500mm	600mm
Głębokość zewnętrzna	565mm	630mm	630mm
Wysokość zewnętrzna	855mm	855mm	855mm
Moc żarówki	15W	15W	15W
Dolna grzałka	1000W	1000W	1200W
Górna grzałka	800W	800W	1000W
Grzałka szybkonagrzewająca	-----	1800W	2200W
Grzałka grilla	1500W	1500W	2000W
Napięcie zasilające	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Płyta grzewcza 145mm*	1000W		
Płyta grzewcza 180mm*	1500W		
Płyta grzewcza Szybka 145mm*	1500W		
Płyta grzewcza Szybka 180mm*	2000W		

JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

1. Sprawdź czy wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka w ścianie.
2. Sprawdź sieć elektryczną.
3. Sprawdź bezpieczniki.
4. Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
5. Jeśli nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z serwisem producenta/dostawcy lub specjalistą o podobnych kwalifikacjach.

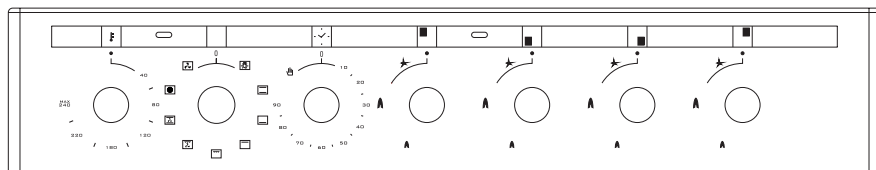
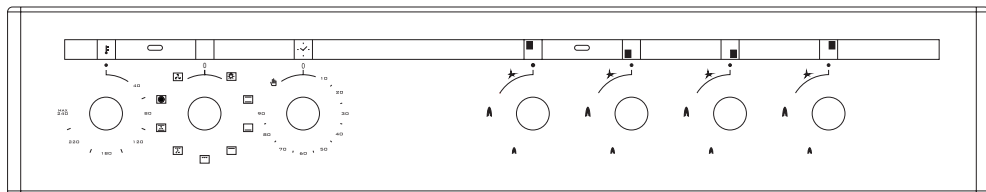
OPIS KUCHENKI I PANELU KONTROLNEGO

	Rożno		Wentylator
	Grzałka Górna i Dolna		Turbo Nagrzewanie + Wentylator
	Oświetlenie		Grzałka Dolna + Górna + Wentylator
	Dolna Grzałka + Wentylator		Grzałka Grilla + Wentylator
	Grzałka Grilla		Palnik Grilla / Grzałka Grilla
	Grzałka Grilla + Żarówka		Górna Grzałka
	Minutnik Elektryczny		Palnik Piekarnika / Dolna Grzałka
	Płomień		Zapalarka

POKRĘTŁO TERMOSTATU: Aby skorzystać z piekarnika, należy ustawić termostat na pożądaną temperaturę. Termostat ma funkcję regulacji od 40 do 240 stopni.

MECHANICZNE POKRĘTŁO MINUTNIKA*: Aby skorzystać z piekarnika, należy ustawić minutnik na pożądaný czas, od 0 do 90 minut. Możesz skorzystać z tabeli pieczenia.

PANEL STEROWANIA



Przednia elektryczna płyta grzewcza	Tylna elektryczna płyta grzewcza	Tyłny lewy palnik (środkowy palnik)	Przedni lewy palnik (duży palnik)
Palnik grilla lub grzałka grilla	Palnik piekarnika* lub grzałka grilla	Minutnik elektryczny*	Termostat*

KORZYSTANIE Z PŁYTY

Korzystanie z palników gazowych:

	ŚREDNICA DONICZKI		
	50*55	50*60	60*60
Mały Palnik	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normalny Palnik	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Duży Palnik	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Palnik Do Woka	24-28cm	---	24-26cm

● Zamknięte

Całkowicie Otwarte

Otwarte w Połowie

1. Aby uzyskać maksymalną wydajność, używaj garnków o płaskim dnie i o wymiarach podanych powyżej.

2. Zawory sterujące palnikami gazowymi mają specjalny mechanizm zabezpieczający. Aby włączyć palnik, naciśnij przełącznik do przodu i ustaw go przy symbolu płomienia, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W takiej sytuacji włączą się wszystkie zapalarki, lecz zapali się tylko sterowany palnik. Trzymaj wciśnięty przełącznik tak długo, aż gaz się zapali.

Naciśnij przycisk zapalarki i obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

3. Nie używaj zapalarki bez przerwy przez dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór sterujący gazem i poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie.

4. W modelach z systemem zabezpieczenia gazowego, kiedy płomień na kuchence zgaśnie, zawór sterujący automatycznie odcina gaz. Aby uruchomić palniki z systemem zabezpieczenia gazowego, musisz nacisnąć pokrętkę i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po zapaleniu musisz poczekać ok. 5-10 sekund na aktywację systemu zabezpieczenia gazowego. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór sterujący gazem i poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie.

KORZYSTANIE Z PŁYT GRZEW CZYCH

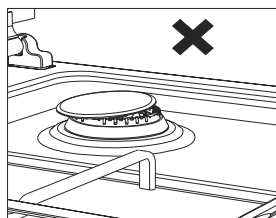
	POZIOM 1	POZIOM 2	POZIOM 3	POZIOM 4	POZIOM 5	POZIOM 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Szybki	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Szybki	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Szybki	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Szybki	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Elektryczne płyty grzewcze mają standardowo 6 poziomów temperatury (jak opisano powyżej)

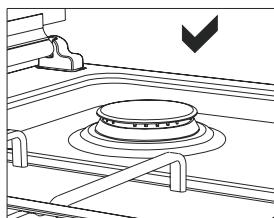
2. Przed pierwszym użyciem należy włączyć płytę grzewczą na 5 minut na poziomie 6. Sprawi to, że czynnik na płycie grzewczej, który jest wrażliwy na ciepło, stwardnieje poprzez podgrzanie.

3. Aby bardziej produktywnie korzystać z energii, używaj garnków o płaskim dnie, które w pełni styka się z powierzchnią grzejącą.

Przed skorzystaniem z płyty grzewczej, upewni się, że nakrywki palników są odpowiedniej pozycji. Poniżej przedstawiono prawidłowe położenie nakrywek palników.



Rys.1



Rys.2

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Korzystanie z palników piekarnika

1. Jeśli piekarnik jest wyposażony w palniki gazowe, aby je zapalić, należy użyć odpowiedniego pokrętkła. Niektóre modele mają możliwość automatycznego zapalenia za pomocą pokrętkła; można łatwo zapalić palnik, obracając pokrętkło. Palniki można też zapalić, naciskając przycisk zapalania lub używając zapalaki.

2. Nie używaj zapalarki bez przerwy przez dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik się nie zapali, poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie. Jeśli palnik zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zamknij zawór sterujący gazem i poczekaj co najmniej minutę, zanim spróbujesz ponownie.

Korzystanie z grzałek w piekarniku

1. Kiedy włączysz piekarnik po raz pierwszy, poczujesz zapach środka, którym pokryte są grzałki. Aby się go pozbyć, nastaw pusty piekarnik na 240°C na 45-60 minut.

2. Pokrętkło do regulacji piekarnika powinno być nastawione na żadaną wartość; w przeciwnym wypadku piekarnik nie będzie działał.

3. Rodzaje potraw, ich czasy pieczenia i pozycje termostatu są podane w tabeli pieczenia. Wartości podane w tabeli pieczenia to wartości charakterystyczne otrzymane w wyniku testów przeprowadzonych w naszym laboratorium. Są to wartości przykładowe. Każda osoba pracująca w kuchni preferuje inne smaki i przyzwyczajenia.

4. Kurczaka możesz obracać w piekarniku za pomocą akcesoriów.

5. Czas gotowania: Rezultaty mogą się różnić, w zależności od napięcia, różnej jakości materiału, ilości i temperatury.

6. W trakcie pieczenia w piekarniku nie należy zbyt często otwierać jego drzwiczek. W przeciwnym przypadku może zostać zachwiana równowaga cieplna i może to zmienić rezultat pieczenia.

7. Korzystanie z form przy pieczeniu ciasta daje lepsze rezultaty.

8. Przed pieczeniem należy nagrzać wstępnie piekarnik przez 5-10 min.

TABELA PIECZENIA

Potrawa	Funkcja Gotowania	Temperatura (°C)	Pozycja Kratki	Czas Piec (Min.)
Ciasto	Stacyjne / Stacyjne+Wentylator	170-180	2	35-45
Małe Ciasta	Stacyjne / Turbo+Wentylator	170-180	2	25-30
Pierozek	Stacyjne / Stacyjne+Wentylator	180-200	2	35-45
Ciasto	Stacyjne	180-190	2	25-30
Ciastka	Stacyjne	170-180	3	20-25
Szarlotka	Stacyjne / Turbo+Wentylator	180-190	2	50-70
Biszkopt	Stacyjne	200/150*	2	20-25
Pizza	Stacyjne +Wentylator	180-200	3	20-30
Lazania	Stacyjne	180-200	2	25-40
Beza	Stacyjne	100	2	60
Kurczak	Stacyjne +Wentylator / Turbo+Wentylator	180-190	2	45-50
Grillowany Kurczak**	Grill	200-220	4	25-30
Grillowana Ryba**	Grill+Wentylator	200-220	4	25-30
Polędwica**	Grill+Wentylator	Mak.	4	15-20
Grillowane Pulpety**	Grill	Mak.	4	20-25

*Krawędzie bez wstępnego ogrzewania w temperaturze 200 ° C aż do brązowego, a następnie gotowanych do 150 ° C.

**Odwrócony połowa żywności gotowania.



Nieprawda



Nieprawda



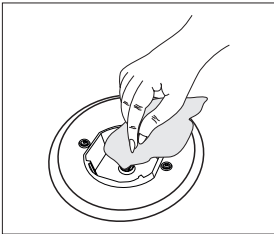
Nieprawda



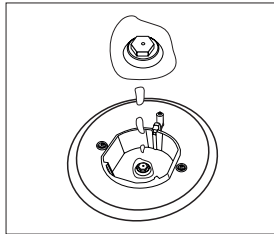
Prawda

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

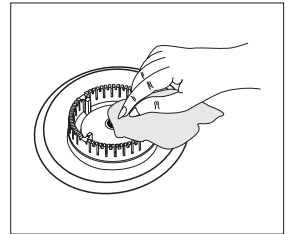
1. Odłącz wtyczkę zasilania elektrycznego kuchenki z gniazdka.
2. Piekarnik jest mocno nagrany w trakcie działania lub tuż po jego rozpoczęciu. Staraj się nie dotykać grzałek.
3. Nigdy nie czyść wnętrza, panelu, pokrywy, tacek ani żadnych innych części piekarnika za pomocą takich narzędzi, jak twarda szczotka, ostra ścierka lub nóż. Nie używaj ściągających i rysujących środków i detergentów.
4. Po wyczyszczeniu wnętrza za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia, wypłucz je i wytrzyj miękką ściereczką.
5. Szklane powierzchnie czyść środkami przeznaczonymi do szkła.
6. Nie czyść kuchenki myjkami parowymi.
7. Przed otwarciem górnej pokrywy piekarnika zetrzyj z niej rozlany płyn. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy płyta grzewcza wystygła wystarczająco.
8. Nigdy nie używaj do czyszczenia łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
9. Nie myj w zmywarce żadnej części kuchenki.
10. Aby wyczyścić szybę w drzwiczkach piekarnika: za pomocą śrubokręta wykręć śruby mocujące uchwyt i wyjmij drzwiczki. Dokładnie je wymyj i wypłucz. Po wysuszeniu prawidłowo zamontuj drzwiczki piekarnika i przykręć zawiasy.



Rysunek 3

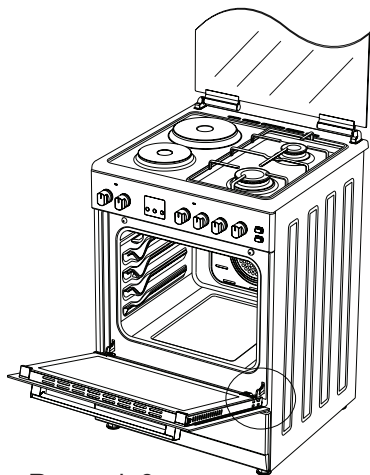


Rysunek 4

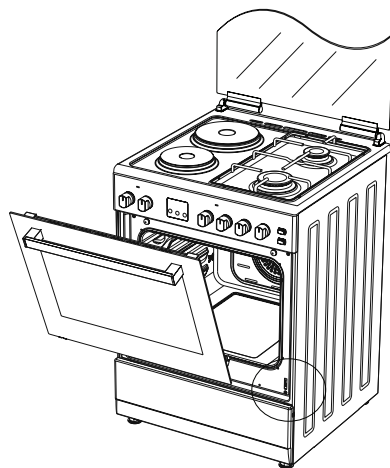


Rysunek 5

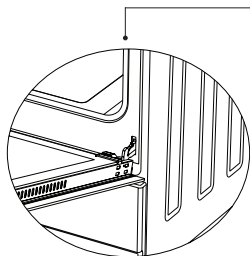
MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



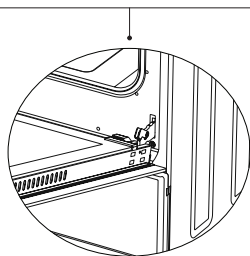
Rysunek 6



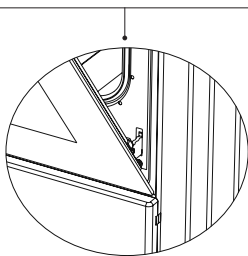
Rysunek 7



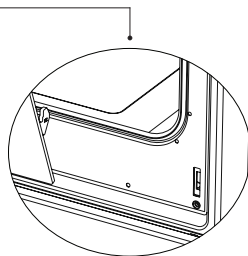
Rysunek 6.1



Rysunek 6.2



Rysunek 7.1



Rysunek 7.2

Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, pociągając je do siebie. Następnie odblokuj je, popychając zamek w zawiasie do góry śrubokrętem zgodnie z **rys. 6.1**.

Ustaw zamek w zawiasie pod najszerszym kątem zgodnie z **rys. 6.2**. Wprowadź oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.

Następnie zamknij drzwiczki piekarnika tak, aby oparty się na zamku, zgodnie z **rys. 7.1**.

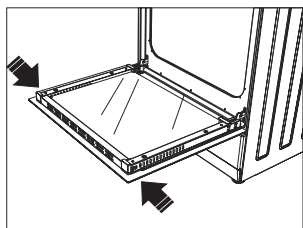
Aby zdjąć drzwiczki, pociągnij je przy zamkniętej pozycji do góry obiema rękami, zgodnie z **rys. 7.2**.

Aby zamontować ponownie drzwiczki piekarnika, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

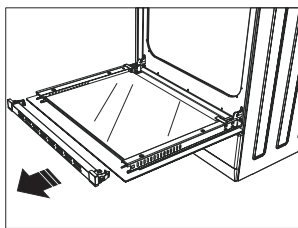
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZKLANYCH PRZEDNICH DRZWICZEK PIEKARNIKA

Usuń profil, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, jak pokazano na rysunku 8, i pociągając profil do siebie, jak pokazano na rysunku 9. Następnie wyjmij wewnętrzną szybę, jak pokazano na rysunku 10. W razie potrzeby w ten sam sposób można wyjąć środkową szybę. Po zakończeniu czyszczenia i konserwacji zamontuj szyby i profil w odwrotnej kolejności.

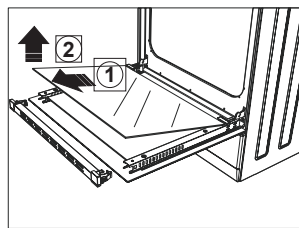
Sprawdź, czy profil jest prawidłowo zamontowany.



Rysunek 8



Rysunek 9



Rysunek 10

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód doprowadzający prąd do urządzenia został otwarty.

(Otwarty obwód to obwód elektryczny, który nie przewodzi prądu)

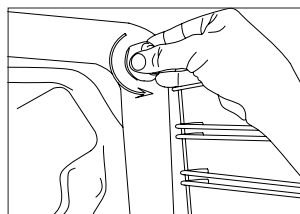
1. Na początku należy odłączyć dopływ prądu do urządzenia i sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne.

2. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji. W razie trudności można użyć rękawic z tworzywa sztucznego.

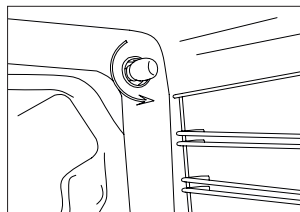
3. Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach. Są to:

- 230 V, AC
- 15 W
- Gwint E14

4. Następnie należy założyć z powrotem zabezpieczenie żarówki i podłączyć urządzenie do prądu. Można z powrotem użyć kuchenki.

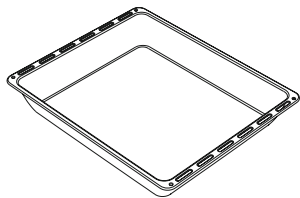


Rysunek 11

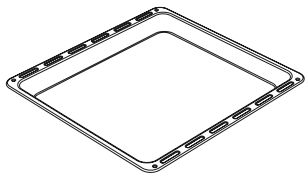


Rysunek 12

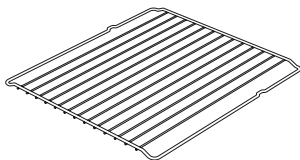
AKCESORIA

**Głęboka Tacka***

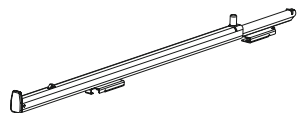
Wypieki, potrawy smażone na głębokim tłuszczu i gulasz. W przypadku smażenia bezpośrednio na grillu do ciast, mrożonek i mięs głęboka tacka może służyć jako skapywacz na tłuszcz.

**Tack**

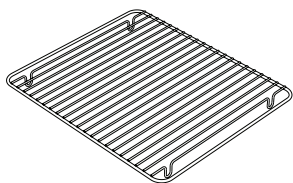
Wypieki (ciastka, herbatniki itp.) oraz mrożonki.

**Grill**

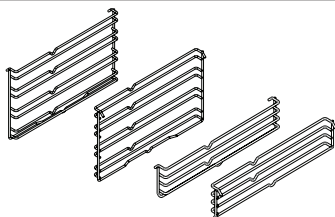
Smażenie i/lub umieszczanie potraw do upieczenia lub smażenia oraz mrożonek na odpowiedniej szufladzie.

**Szyna Teleskopowa***

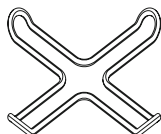
Wysuwana teleskopowo szyna ułatwia wkładanie i wyjmowanie tacek lub kratki.

**Grill na Tacce***

Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni podczas przyrządzania (np. do wołowiny). Użycie grilla na tacce zapobiega takiej sytuacji.

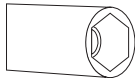
**Dolna i Górna Kratka***

Podczas gotowania można położyć tackę (standardową lub głęboką) na dolnej i górnej kratce.

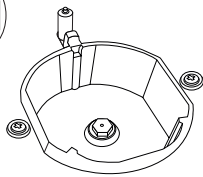
**Podstawa do Kafeterki***

Może służyć do postawienia kafeterki na kuchence.

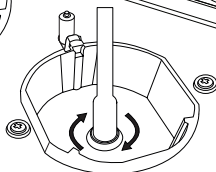
1. Do instalacji i usunięcia dyszy użyj śrubokręta ze specjalną główką (Rys. 13)
2. Zdemontuj dyszę (Rys. 14) z palnika za pomocą specjalnego śrubokręta do dyszy i zamontuj nową (Rys. 15).



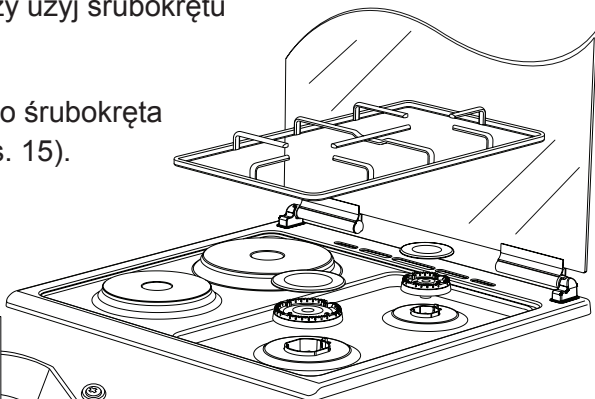
Rys.13



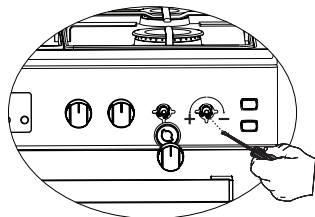
Rys.14



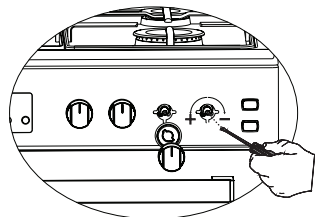
Rys.15



USTAWIANIE KURKÓW PŁYTY KUCHENNEJ NA ZMNIĘSZONY DOPŁYW GAZU



Rys.16



Rys.17

1. Zapal palnik, który ma być regulowany, i obrócić pokrętko w położenie zmniejszonego dopływu gazu.
2. Zdejmij pokrętko z kurka gazu.

3. Przy pomocy odpowiedniej wielkości śrubokręta ustaw śrubę regulacji dopływu gazu.

Przy zasilaniu gazem LPG (propan butan) obrócić tę śrubę w kierunku ruchu wskazówek zegara. Przy zasilaniu gazem ziemnym, należy raz obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. "Normalna długość prostego płomienia w położeniu zmniejszonego dopływu gazu powinna wynosić 6-7 mm.

4. Jeśli płomień jest wyższy niż należy, obrócić tę śrubę w kierunku ruchu wskazówek zegara. Jeśli jest mniejszy, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

5. W celu ostatecznej kontroli ustaw palnik zarówno

w położeniu wysokiego i niskiego płomienia i sprawdź, czy gaz się pali.

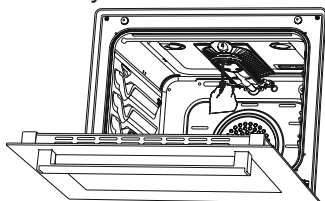
W zależności od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu, śruba regulacyjna może być w różnych miejscach. (Rysunek 16 i 17)

DEMONTAŻ DOLNEGO I GÓRNEGO PALNIKA ORAZ MONTAŻ INIEKTORA DO KUCHENKI GAZOWEJ

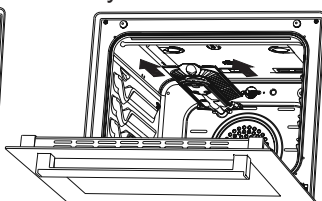
Demontaż górnego palnika:

Za pomocą śrubokrętu odkręć śrubę (Rys. 18). Zdejmij palnik, pociągając go do siebie (Rys. 19). Zdejmij iniektor z łożyska za pomocą klucza nasadowego (Rys. 20). W celu ponownego założenia palnika należy zrealizować powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

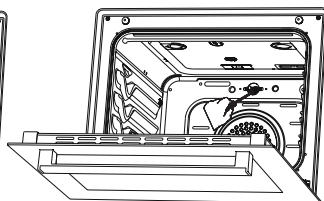
Rys.18



Rys.19



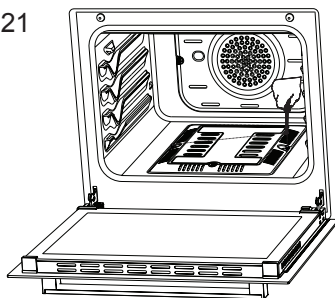
Rys.20



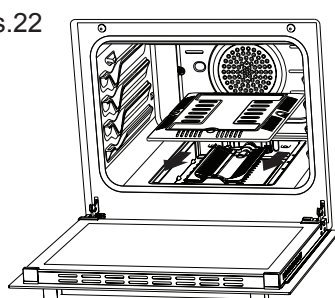
Demontaż dolnego palnika:

Ośłona dolnego palnika są przymocowane dwiema śrubami. Za pomocą śrubokrętu odkręć śrubę (Rys. 21). Zdejmij osłonę, pociągając go do siebie (Rys. 22). Zdejmij palnik, pociągając go do siebie (Rys. 23). Zdejmij iniektor z łożyska za pomocą klucza nasadowego (Rys. 24). W celu ponownego założenia palnika należy zrealizować powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

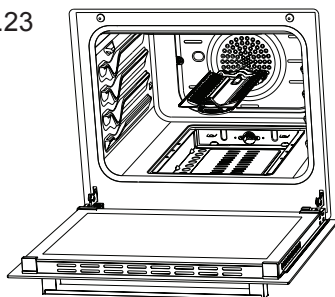
Rys.21



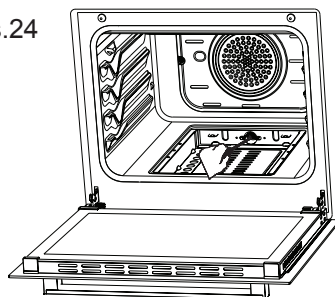
Rys.22



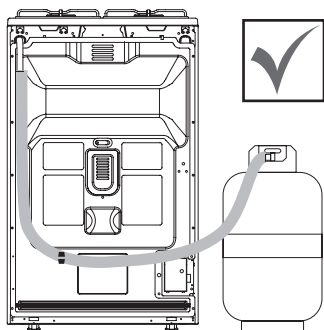
Rys.23



Rys.24



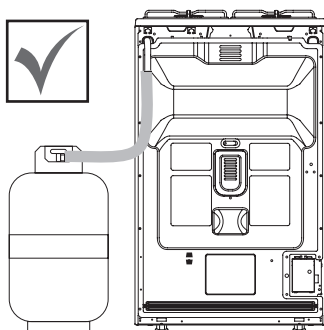
PROWADZENIE WĘŻA GAZOWEGO



Rys.25

1. Urządzenie należy przyłączyć do kurka instalacji gazowej najkrótszą drogą i w sposób uniemożliwiający wyciek gazu.

2. W celu kontroli uszczelnienia: sprawdź, czy przyciski na panelu sterowania są wyłączone, a dopływ gazu jest otwarty.



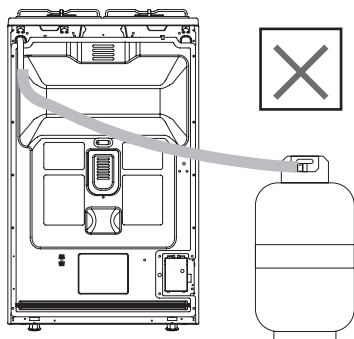
Rys.26

3. W celu sprawdzenia szczelności instalacji dopływu gazu nie wolno używać źródła ognia, jak zapalniczka, zapalniczki, zapalony papieros lub podobne.

4. Na złącza nałóż pianę z mydła. Jeśli jest jakiś wyciek, spowoduje powstanie pęcherzyków piany.

5. Przy wkładaniu urządzenia na jego miejsce upewnij się, że jest na tym samym poziomie, co blat. W razie potrzeby wyreguluj nóżki, aby wyrównać jego poziom z blatem.

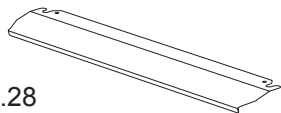
6. Urządzenie to należy ustawić na płaskiej powierzchni w dobrze wentylowanym otoczeniu.



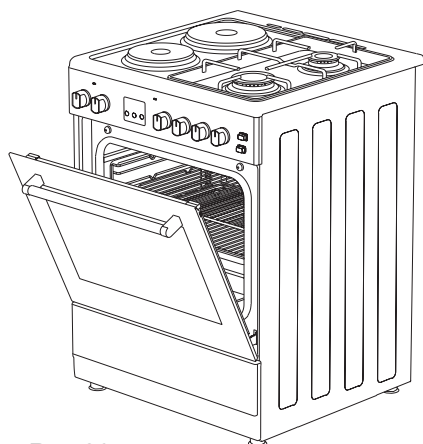
Rys.27

KORZYSTANIE Z PANELU DEFLEKTORA GRILLA (opcja)*

Rys.28



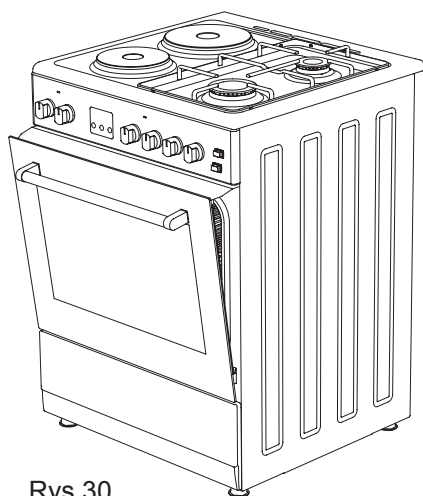
1. Do ochrony panelu sterowania i przycisków, kiedy piekarnik jest w trybie grillowania (Rysunek 28), zaprojektowano panel zabezpieczający.



Rys.29

2. Umieść panel zabezpieczający poniżej panelu kontrolnego, otwierając przednie szklane drzwiczki piekarnika (Rysunek 29).

3. Następnie umocuj panel zabezpieczający między piekarnikiem a drzwiczkami, delikatnie przymykając drzwiczki. (Rysunek 30)



Rys.30

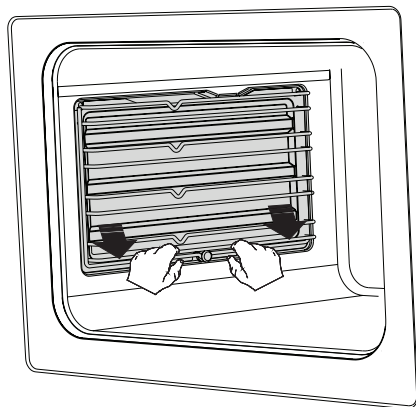
4. Używaj tego panelu zabezpieczającego, aby uniknąć uszkodzenia ciepłego panelu sterowania i przycisków, kiedy piekarnik jest w trybie grillowania.

5. Podczas korzystania z trybu grillowania ważne jest, aby drzwiczki były otwarte w określony sposób.

6. Panel zabezpieczający zapewni idealne środowisko do pieczenia, chroniąc jednocześnie panel kontrolny i przyciski.

ŚCIANKI KATALITYCZNE*

Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnętrza pod prowadnicami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kuchenki. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnika podczas pracy.

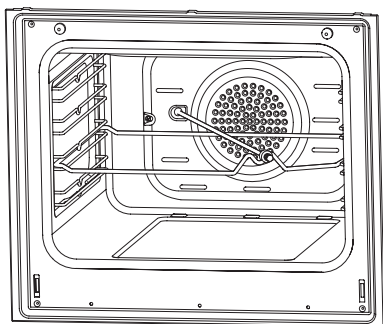


Rys.31

Wymywanie ścianek katalitycznych

Aby wyjąć ścianki katalityczne, trzeba wyciągnąć prowadnice. Po wyciągnięciu prowadnic ścianki katalityczne zostaną automatycznie zwolnione. Ścianki katalityczne należy wymienić po 2-3 latach.

PIECZENIE KURCZĄT*



Rys.32

Ułóż szpikulec różną na ramie. Wsuń ramę różną do piekarnika na wybranym poziomie. Na dnie ustaw tackę, w której zbierać się będą krople tłuszczu. Do tacki na ociekający tłuszcz nalej trochę wody, aby łatwiej ją było czyścić. Nie zapomnij zdjąć plastikowej części ze szpikulca różną. Po grillowaniu wkręć plastikowy uchwyt na szpikulec i wyjmij potrawę z piekarnika.

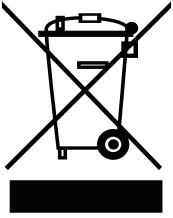
**50*55 / 50*60 / 60*60
INIEKTOR, ZUŻYCIE I MOC STÓŁ**

WARTOŚCI INIEKTORA PALNIKA WG TYPU GAZU	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gazu Ziemnego			Gazu Ziemnego		Gazu Ziemnego	
Palnik do Woka	Iniektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Zużycie	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Moc	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Szybki Palnik	Iniektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Zużycie	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Moc	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi Szybki Palnik	Iniektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Zużycie	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Moc	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Palnik Pomocniczy	Iniektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Zużycie	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Moc	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Palnik Grilla	Iniektor	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Zużycie	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Moc	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Palnik Kuchenki	Iniektor	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Zużycie	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Moc	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**50*55 / 50*60 / 60*60
INIEKTOR, ZUŻYCIE I MOC STÓŁ**

WARTOŚCI INIEKTORA PALNIKA WG TYPU GAZU	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Palnik do Woka	Iniektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Zużycie	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Moc	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Szybki Palnik	Iniektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Zużycie	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Moc	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi Szybki Palnik	Iniektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Zużycie	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Moc	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Palnik Pomocniczy	Iniektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Zużycie	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Moc	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Palnik Grilla	Iniektor	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Zużycie	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Moc	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Palnik Kuchenki	Iniektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Zużycie	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Moc	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotycząca zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wytyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej do UE.

INFORMACJE OPAKOWANIU

Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

Vážený uživateli;

Naším cílem je nabídnout Vám výrobek, s nímž dosáhnete těch nejlepších výsledků, a který je vyroben v prostředí našich moderních výrobních zařízení, kde je mimořádná péče věnována tomu, aby splňoval nej přísnější požadavky na kvalitu.

Proto Vám, předtím než výrobek začnete používat, doporučujeme, abyste pozorně přečetli návod k použití a měli jej i nadále stále k dispozici

Pozn:

Tento návod k použití je určen pro více modelů. Některé funkce či vlastnosti specifikované v tomto Návodu se u Vašeho přístroje nemusí vyskytovat.

* Chcete-li označit výrobky s možností.

TENTO PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT POUŽÍVÁN V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY A JEN POUŽÍVÁN VE VELMI DOBRĚ VĚTRANÝCH PROSTO-RECH. PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM JE NUTNO SE SEZNÁMIT S NÁVO-DEM NA OBSLUHU.

“Je v souladu s nařízeními WEEE.”

OBSAH

Důležitá Upozornění.....	57
Instalace Vašeho Sporáku.....	60
Důležitá Upozornění.....	61
Nákres Elektrického Zapojení.....	62
Ilustrace Upevnění Řetězu.....	62
Instalace Vaší Trouby.....	63
Technické Vlastnosti Vašeho Sporáku.....	63
Když Váš Sporák Nepracuje.....	64
Popis Sporáku A Ovládacích Panelů.....	64
Ovládací Panely.....	65
Používání Varné Desky.....	65
Použití Varné Desky.....	66
Používání Trouby.....	67
Tabulka Přípravy Pokrmů.....	68
Údržba A Čištění.....	68
Instalace Dveří Trouby.....	69
Čištění A Údržba Skla Na Předních Dveřích Trouby.....	70
Výměna Žárovky.....	70
Accesories.....	71
Nastavení Sníženého Průtoku Plynu U Kohoutů Desky.....	72
Odstranění Spodního A Horního Hořáku A Instalace Vstřikovače Do Plynové Trouby.....	73
Průchod Na Plynovou Hadici.....	74
Použití Panelu Grilu.....	75
Katalytické Stěny.....	76
Pečení Kuřete.....	76
Ventil, Spotřeba A Výkon Tabulka.....	77
Ekologická Likvidace A Informace O Balení.....	79

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- 1. VAROVÁNÍ:** Abyste předešli usmrcení elektrickým proudem, před výměnou žárovky se ujistěte, zda je elektrický okruh produktu otevřený.
- 2. VAROVÁNÍ:** Než se dotknete koncovek zapojení, musí být všechny okruhy odpojeny.
- 3. VAROVÁNÍ:** Je-li gril spuštěný, dosažitelné části mohou horké. Udržujte děti mimo dosah.
- 4. VAROVÁNÍ:** Jakékoli neuvážené vaření s tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár.
- 5. VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru; na varném povrchu neskladujte žádné potraviny.
- 6. VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, odpojte spotřebič, abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- 7. VAROVÁNÍ:** Dosažitelné části se mohou během použití zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- 8. VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič a jeho dosažitelné části se při používání zahřívají.
- 9.** Nastavení stavu tohoto spotřebiče je vyznačeno na štítku. (nebo na datovém štítku)
- 10.** Tento spotřebič není připojen k systému odvádění produktů spalování. Tento spotřebič musí být zapojen a nainstalován v souladu s platnou právní úpravou. Zvažte požadavky spojené s ventilací.

11. Použití plynové plotýnky zvýší vlhkost a množství spalin v místnosti, kde je spotřebič umístěný. Zejména během použití spotřebiče se ujistěte, zda je kuchyň dobře větraná a zachovejte přírodní větrací otvory nebo nainstalujte mechanický odvětrávací systém.

(Digestoř v horní části trouby) Stálé používání spotřebiče může vyžadovat další odvětrávání. Například, otevření okna, zvýšení úrovně odvětrávání v mechanickém odvětrávacím systému.

12. Nabíjecí části se mohou během použití grilu zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

13. VAROVÁNÍ: Spotřebič slouží pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například vytápění místnosti.

14. Existují další ochranné prvky, které zabrání náhodnému dotyku dveří trouby. V případě, že jsou v domácnosti děti, je třeba takové prvky nainstalovat.

15. "Tento spotřebič musí být nainstalovaný v souladu se směrnicemi a pouze na dobře odvětrávaném místě. Než spotřebič nainstalujete nebo uvedete do provozu, přečtěte si návod."

16. "Než spotřebič nainstalujete, seznamte se s místními podmínkami (typ plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení spotřebiče vhodné."

17. "Tyto pokyny platí pro země, jejichž symboly jsou uvedené na spotřebiči. Pokud symbol země není na spotřebiči, je třeba, abyste spotřebič přizpůsobili

podmínkám takové země, je třeba, abyste si přečetli technické pokyny."

18. "Systém nespouštějte déle než na 15 sekund. Pokud se hořák po uplynutí 15 sekund od spuštění systému nevznítí, otevřete dveře části a /nebo čekejte minimálně 1 minutu, než hořák zapálíte.

19. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

20. Před otevřením dveří trouby vyčistěte nánosy, které na nich zůstaly. Než dveře zavřete, nechte troubu vychladnout.

21. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, nejprve odpojte napájení a potom pomocí, např. pokličky nebo utěrky, zakryjte požár.

22. K čištění skla ve dveřích nepoužívejte tvrdé a abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, neboť mohou povrch poškrábat.

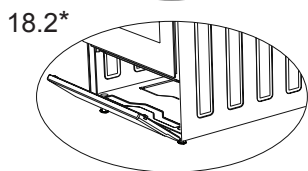
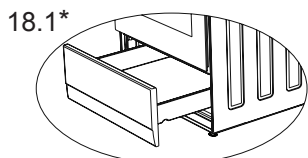
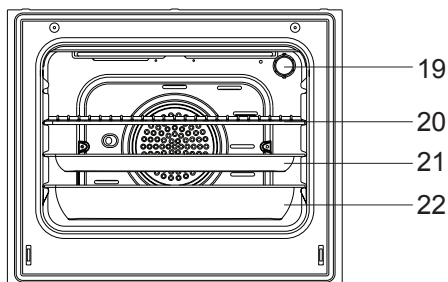
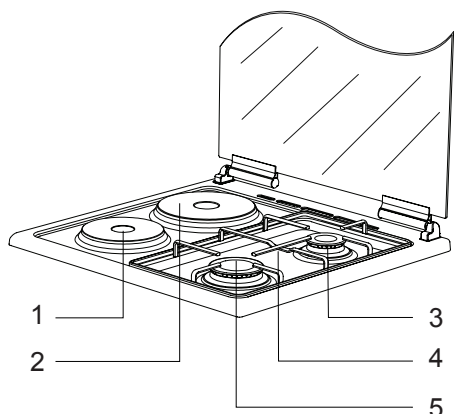
23. Po vložení jídla se ujistěte, zda jsou dveře pevně zavřené.

24. Bez stálého dozoru nesmí děti mladší 8 let spotřebič používat.

25. Dejte pozor, abyste se nedotkli žádných horkých prvků.

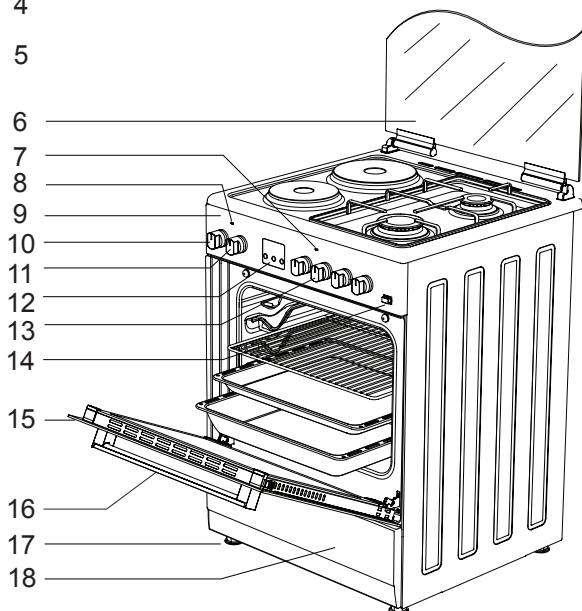
26. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí.

INSTALACE VAŠEHO SPORÁKU



Obrázek 18.1 a 18.2 jsou volitelné pro trouby s rozměry 50x60 a 60x60(*)

Obrázek 18.1 není k dispozici pro troubu s rozměry 50x55 a 18.2 je volitelný. (*)



1. Plotýnka Ø145 mm
2. Plotýnka Ø185 mm
3. Prostřední hořák
4. Třínožka
5. Velký hořák
6. Skleněné dveře (kovové dveře)
7. LED části vařiče
8. LED části trouby
9. Ovládací panel

10. Nastavení termostatu
11. Nastavení trouby
12. Digitální časovač
13. Spínače části vařiče
14. Tlačítko zapalovače
15. Dveře
16. Rukojeť
17. Plastová nožka
18. Dveře spodní části
- 18.1. Zásuvka

- 18.2. Dveře
19. Světlo
20. Gril
21. Standardní plech
22. Hluboký plech*

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Připojení K Elektrické Síti A Bezpečnost:

1. Váš sporák potřebuje pojistku 6 nebo 32 Amp. podle potřeb napájení. (Pro 2 P nebo 4 P + troubu u elektrických modelů 32 Amp.) V případě potřeby je doporučena instalace kvalifikovaným elektrikářem.

2. Váš sporák je nastaven na napájení elektřinou při napětí 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Jsou-li hodnoty sítě odlišné od těchto hodnot, kontaktujte svůj autorizovaný servis.

3. Připojení sporáku k elektrické síti by mělo být zajištěno výhradně prostřednictvím uzemněných zásuvek instalovaných v souladu s platnými normami. Pokud v místě instalace sporáku není odpovídající zásuvka s uzemněním, neprodleně kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Výrobce neodpovídá za škody způsobené připojením přístroje prostřednictvím zásuvek bez uzemnění. Jsou-li podle typu přístroje konce spojovacího elektrického kabelu obnaženy, instalujte odpovídající síťový vypínač, s jehož pomocí mohou být všechny konce dle potřeby vypnuty či zapnuty.

4. Je-li přívodní elektrický kabel poškozen, je nezbytné vyměnit jej v autorizovaném servisu nebo kvalifikovaným elektrikářem, aby byla odstraněna nebezpečí, která takto hrozí.

5. Elektrický kabel se nesmí dotýkat horkých částí přístroje.

Plynová Přípojka A Bezpečnost:

1. Připojte svorku k hadici. Tlakem umístěte hadici na konec trubky.

2. Pro kontrolu těsnění; ujistěte se, že jsou vypínače na ovládacím panelu zavřené a přívod plynu je otevřený. Na spoj naneste malé množství mýdlových bublin. V případě úniku plynu se na namydleném místě zane vytvářet pěna.

3. Pro kontrolu těsnění; ujistěte se, že jsou vypínače na ovládacím panelu zavřené a přívod plynu je otevřený. Na spoj naneste malé množství mýdlových bublin. V případě úniku plynu se na namydleném místě zane vytvářet pěna.

4. Sporák by měl být umístěn na dobře odvětraném místě a na rovné ploše.

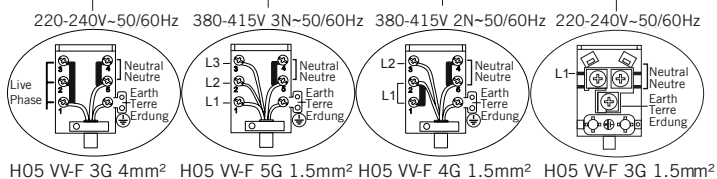
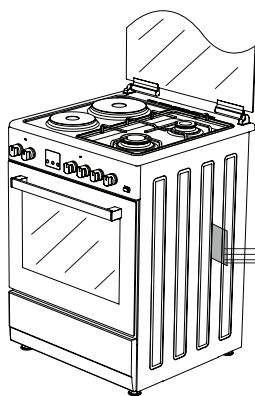
5. Používejte svůj sporák na suchém místě.

6. Opětovná kontrola plynové přípojky.

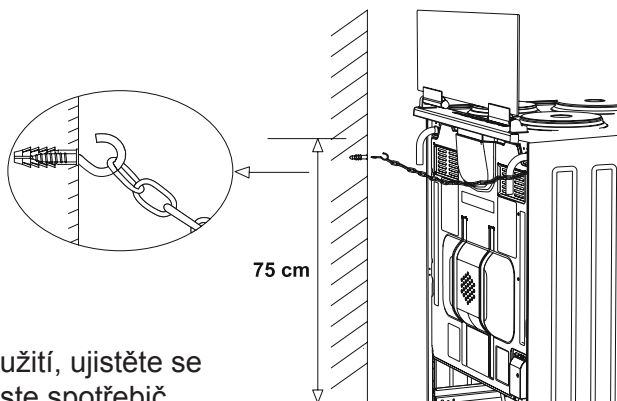
7. Během umísťování Vašeho sporáku se ujistěte, že je umístěn ve vodorovné poloze. Je-li to potřeba, umístěte jej do vodorovné polohy pomocí nastavitelných nožiček.

8. Zabraňte přívodní plynové hadici a elektrickému přívodnímu kabelu vašeho sporáku v kontaktu s nahřátými plochami, především na zadní straně vašeho sporáku. Se sporákem již připojeným k plynovému přívodu nemanipulujte. Manipulace může uvolnit hadici a může tak dojít k úniku plynu.

NÁKRES ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

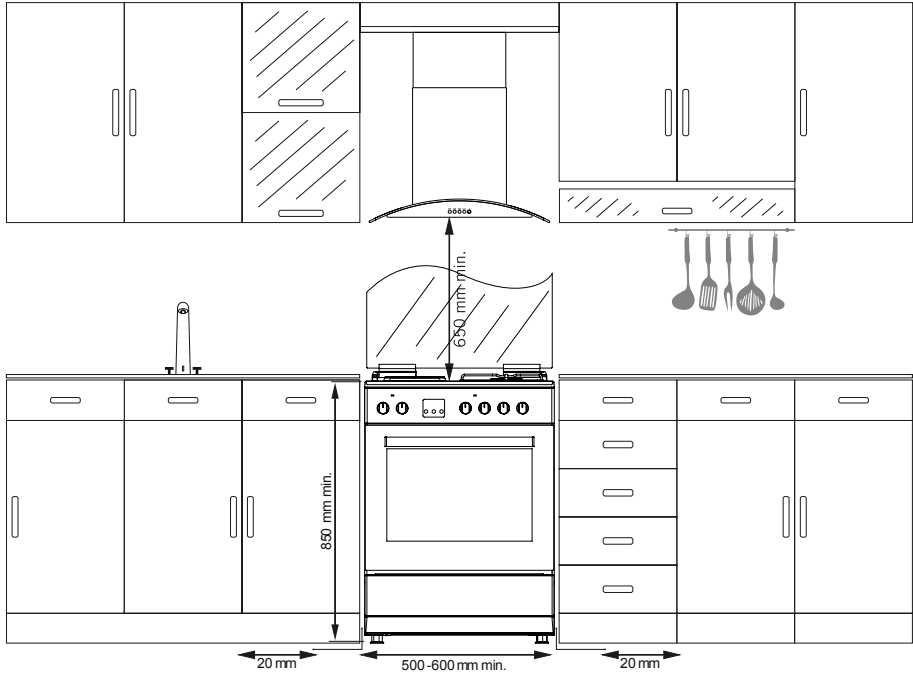


ILUSTRACE UPEVNĚNÍ ŘETĚZU



Abyste zajistili bezpečné použití, ujistěte se před použitím spotřebiče, že jste spotřebič ke zdi připevnili pomocí dodaného řetězu a hákové šroubu. Zkontrolujte, zda je hák do zdi našroubován bezpečně.

INSTALACE VAŠÍ TROUBY







TECHNICKÉ VLASTNOSTI VAŠEHO SPORÁKU

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Vnější Šířka	500mm	500mm	600mm
Vnější Hloubka	565mm	630mm	630mm
Vnější Výška	855mm	855mm	855mm
Výkon Lamps	15W	15W	15W
Spodní Topné Těleso	1000W	1000W	1200W
Horní Topné Těleso	800W	800W	1000W
Turbo Topné Těleso	-----	1800W	2200W
Topné Těleso Grilu	1500W	1500W	2000W
Napětí Napájení	220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz.		
Plotýnka 145mm*	1000W		
Plotýnka 180mm*	1500W		
Plotýnka 145mm Rychlý*	1500W		
Plotýnka 180mm Rychlý*	2000W		

KDYŽ VÁŠ SPORÁK NEPRACUJE

1. Zkontrolujte hlavní plynový ventil.
2. Plynová hadice může být přelomená nebo zkroucená.
3. Zkontrolujte spojení plynové hadice se sporákem.
4. Zkontrolujte tlak plynu.
5. Zkontrolujte, zda je plynový ventil vhodný pro Váš sporák.
6. Doporučujeme každé dva roky vyměnit plynový ventil Vašeho sporáku.
7. Ujistěte se, zda má zástrčka napájecího kabelu správné spojení se zásuvkou.
8. Prověřte elektrickou síť.
9. Prověřte pojistku.
10. Prověřte případné problémy s poškozením napájecího kabelu.
11. Nemůžete-li problém vyřešit, kontaktujte výrobcem autorizovaný servis nebo jiné stejně kvalifikované osoby.

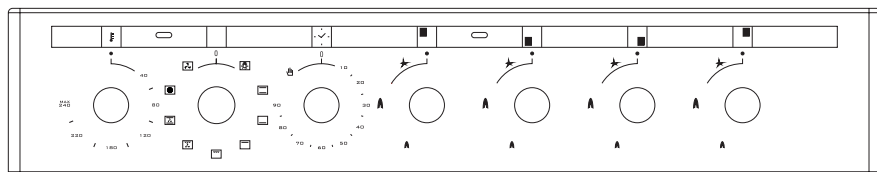
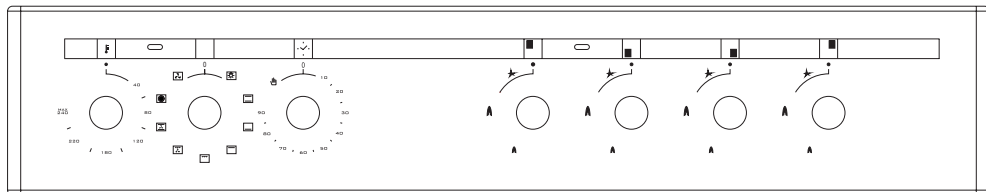
POPIS SPORÁKU a OVLÁDACÍCH PANELŮ

	Rožeň (Gril Na Kuřata)		Zapnutý Je Pouze Ventilátor
	Spodní a Horní Topné Těleso Jsou Zapnuta		Turbo Topné Těleso a Ventilátor Jsou Zapnuty
	Svítilna		Spodní / Horní Topné Těleso a Lampa Trouby Jsou Zapnuty
	Spodní Topné Těleso a Ventilátor Jsou Zapnuty		Vrchní Hořák Je Zapnutý+ Zapnutý Je Pouze Ventilátor
	Vrchní Hořák Je Zapnutý+ Rožeň (Gril Na Kuřata)		Vrchní Hořák Je Zapnutý
	Vrchní Hořák Je Zapnutý		Horní Topné
	Časovač		Spodní Topné Těleso
	Plamen		Zapalovač

OVLADAČ TERMOSTATU; Aby trouba pracovala, musí být termostat nastaven na požadovanou teplotu. Váš termostat je možné nastavit na 40 - 240 stupňů.

MECHANICKÝ ČASOVAČ*; Aby trouba pracovala, musí být časový vypínač nastaven na požadovanou dobu.

OVLÁDACÍ PANELE



Přední elektrická deska	Zadní elektrická deska	Levý zadní hořák (prostřední hořák)	Přední levý hořák (velký hořák)
Gril nebo prvek vyhřívání grilu	Hořák v troubě* nebo prvek vyhřívání grilu	Časovač*	Termostat*

POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

Používání plynových hořáků:

PRŮMĚR HRNEC			
	50*55	50*60	60*60
Pomocný Hořák	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Střední Hořák	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Velký Hořák	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Wok Hořák	24-28cm	---	24-26cm

● Zavřeno

 Plně Otevřeno

 Napůl Otevřeno

1. Pro získání maximálního výkonu se ujistěte, že nádoba, kterou budete pro vaření používat má rovné dno a použijte nádoby s níže uvedenými rozměry.

2. Ventily plynových sporáků jsou vybaveny speciálním bezpečnostním mechanismem. Pro zapálení hořáku; Zatláče na vypínač směrem dopředu a otočením proti směru hodinových ručiček jej uveďte do polohy symbolu plamene. Všechny zapalovače by měly být v provozu a měl by hořet pouze vařič, který používáte.

Držte ovladač stisknutý dokud neproběhne zážeh. Stiskněte tlačítko zapalovače směrem dopředu a otočte jím proti směru hodinových ručiček.

3. U modelů s Plynovým bezpečnostním systémem, ve chvíli, kdy plamen vaříče zhasne, vypne kontrolní ventil automaticky přívod plynu. Pro použití hořáků s bezpečnostním systémem je třeba stisknout ovladač a otočit jím proti směru hodinových ručiček. Po zážehu (pomocí automatického zážehového systému u některých typů nebo zápalek) je třeba zhruba 5-10 sekund počkat na aktivaci bezpečnostního plynového systému.

4. Ne zapalujte hořáky více než 15 vteřin. Po 15 vteřinách, jestli hořák nehoří, zavřete přívod plynu, vyčkejte 1 minutu (jestli Vy zapalujete hořák trouby otevřete dveře) a potom zkuste to znovu.

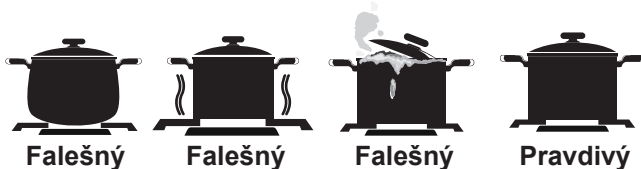
POUŽITÍ VARNÉ DESKY

	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ÚROVEŇ 3	ÚROVEŇ 4	ÚROVEŇ 5	ÚROVEŇ 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rychlý	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rychlý	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rychlý	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rychlý	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

Používání plotýnek:

1. Elektrické plotýnky mají 6 standardních teplotních úrovní (dle výše uvedeného popisu)

2. Před prvním použitím nechte plotnu zapnutou v pozici 6 na 5 minut. Účinná plocha Vaší plotny, citlivá na horko, takto teplotou ztvdne. Používejte nádoby s rovným dnem, pokrývající co největší plochu plotny, abyste co nejúčinněji využili tepelné energie.



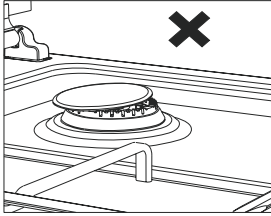
Falešný

Falešný

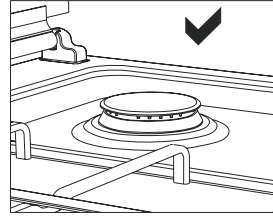
Falešný

Pravdivý

3. Než spustíte plotýnku, zkontrolujte, zda jsou víčka hořáků správně umístěná. Správné umístění víček hořáků je zobrazeno níže.



Obrázek 1



Obrázek 2

POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Používání hořáků trouby:

1. Pracovní poměr horního a spodního hořáku je jedna ku jedné. Chcete-li přednostně použít některý z hořáků, musíte nejprve stisknout ovladač kohoutku a počkat zhruba 5-10 sekund. Poté můžete hořák zapálit automatickým zapalovacím systémem (u některých typů) nebo zápalkami. Je třeba počkat 10-15 sekund po zážehu.

2. Než uvolníte plynový kohoutek. Pokud se Vám celý proces nezdaří je třeba jej od začátku opakovat.

3. Po provedení zážehu se doporučuje troubu na 3-4 minuty zavřít.

Používání Trouby:

1. Při prvním použití Vaší trouby ucítíte zápach, jehož zdrojem budou topná tělesa. Pro odstranění západu, zapněte prázdnou troubu na 240 °C na 45 zápis.

2. Abyste v troubě mohli připravovat pokrmy, musí být vypínač trouby zapnutý.

3. Jinak nebude trouba pracovat.

4. Druhy pokrmů, které budete připravovat, časy přípravy a pozice termostatu byly vymezeny v tabulce přípravy pokrmů.

5. Hodnoty vymezené v tabulce přípravy pokrmů jsou typické hodnoty, jichž bylo dosaženo testováním v naší laboratoři.

6. Vám samotným mohou vyhovovat jiné příchutě, podle Vašich zvyků a zkušeností s přípravou pokrmů.

7. Kuře můžete v troubě grilovat v závislosti na příslušenství Vaší trouby. (u některých typů)

8. Časy přípravy pokrmů: Výsledné časy se mohou lišit v závislosti na napětí v dané oblasti a použitých materiálech odlišné kvalitě, množství a teplotách.

9. Během přípravy pokrmů v troubě by dvířka trouby neměla být často otevírána.

10. V opačném případě se naruší cirkulace tepla a výsledky se mohou změnit.

11. Používání forem na koláče pro jejich přípravu přináší lepší výsledky.

12. Přípravě pokrmů by měla předcházet 5 - 10 min. předehřátí trouby.

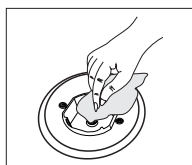
TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

Pokrmý	Funkce Vaření	Teplota (°C)	Pozice Roštu	Čas Přípravy (min.)
Dort	Statická / Statická+Ventilátor	170-180	2	35-45
Koláčky	Statická / Turbo+Ventilátor	170-180	2	25-30
Patty	Statická / Statická+Ventilátor	180-200	2	35-45
Zákusky	Statická	180-190	2	25-30
Koláček	Statická	170-180	3	20-25
Jablečný Koláč	Statická / Turbo+Ventilátor	180-190	2	50-70
Piškotový Moučník	Statická	200/150*	2	20-25
Pizza	Statická +Ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statická	180-200	2	25-40
Sněhová Pusinka	Statická	100	2	60
Kuřecí Maso	Statická +Ventilátor / Turbo+Ventilátor	180-190	2	45-50
Grilovaným Kuřecím**	Gril	200-220	4	25-30
Grilované Ryby**	Gril+Ventilátor	200-220	4	25-30
Hovězí Svíčková**	Gril+Ventilátor	Max.	4	15-20
Grilované Karbanátky**	Gril	Max.	4	20-25

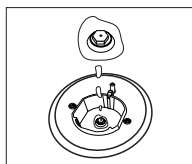
*Hrany bez předeřívání při teplotě 200 ° C až do hnědá, pak vařený do 150 ° C.

**Inverzní polovina vaření potravin.

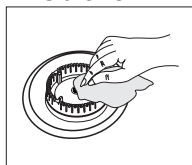
ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ



Obrázek 3



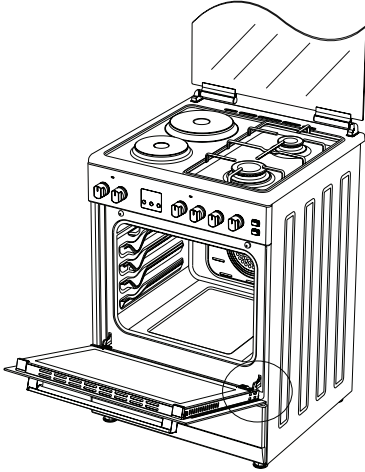
Obrázek 4



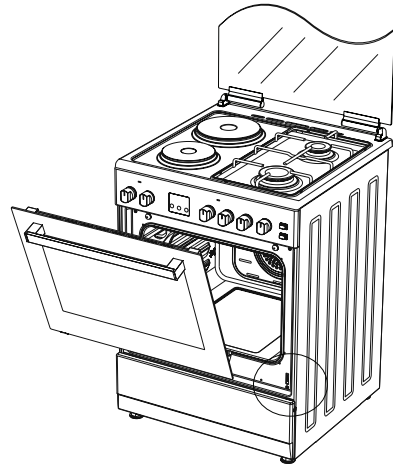
Obrázek 5

1. Odpojte zástrčku napájecí trouby od zásuvky.
2. Je-li trouba v provozu nebo krátce poté, co začne pracovat, je extrémně horká. Nedotýkejte se topných těles.
3. Nikdy nečistěte vnitřní části, panely, dvířka, rošty a všechny další části trouby nástroji jako jsou tvrdé kartáče, drátěnky nebo nože. Nepoužívejte abrazivní, pískové čisticí prostředky a detergenty.
4. Po vyčištění vnitřních částí trouby tkaninou namočenou v čisticím prostředku, troubu vyčistěte a vysušte měkkou tkaninou.
5. Skleněné povrchy čistěte speciálními čističi na sklo.
6. Nečistěte troubu parními čističi.
7. Čas od času omyjte plotny mýdlovou vodou a vyčistěte přívody plynu kartáčem.
8. Před otevřením vrchního krytu sporáku, očistěte z krytu rozlité tekutiny. Před zavřením krytu se také přesvědčte, že je varná deska dostatečně vychladlá.
9. K čištění trouby nikdy nepoužívejte hořlavé látky jako kyseliny, ředidla a benzín.
10. Nemyjte žádnou z částí Vašeho sporáku v myčce nádobí.

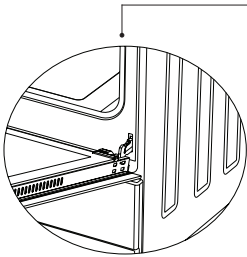
INSTALACE DVEŘÍ TROUBY



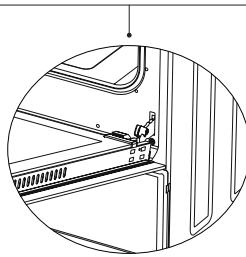
Obrázek 6



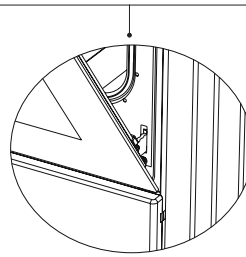
Obrázek 7



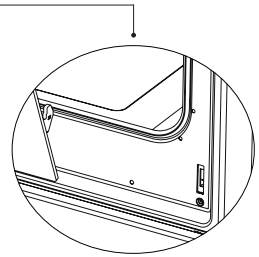
Obrázek 6.1



Obrázek 6.2



Obrázek 7.1



Obrázek 7.2

Dveře otevřete tahem k sobě. Potom proveďte odemknutí zatažením za zámek závěsu směrem nahoru, použijte k tomu šroubovák, jak je znázorněno na Obrázku 6.1.

Zámek závěsu dejte do nejširšího úhlu, jak je znázorněno na **Obrázku 6.2**. Oba závěsy připojte ke dveřím trouby a dejte je do stejné pozice.

Potom zavřete dveře trouby, jak je znázorněno na **Obrázku 7.1**.

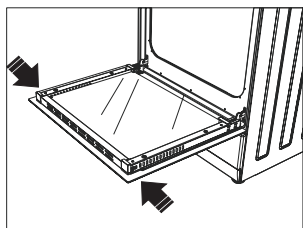
Chcete-li dveře trouby odejmout, vysuňte je nahoru, při zavírání do zavřené pozice je držte oběma rukama, jak je znázorněno na **Obrázku 7.2**.

Chcete-li dveře trouby přemístit, proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

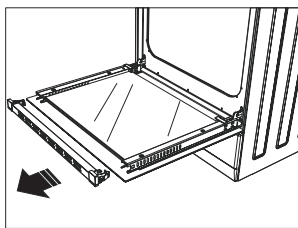
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SKLA NA PŘEDNÍCH DVEŘÍCH TROUBY

Profil sejměte stisknutím plastových západek po levé i pravé straně, jak je znázorněno na Obrázku 8, a vysuňte profil k sobě, jak je znázorněno na Obrázku 9. Potom vyjměte vnitřní sklo, jak je znázorněno na Obrázku 10. V případě potřeby lze prostřední sklo vyjmout stejným způsobem. Po provedení čištění a údržby znovu namontujte skla a profil, v opačném pořadí.

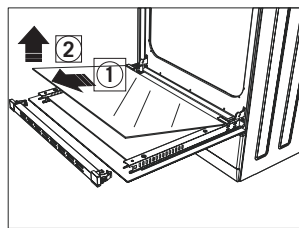
Ujistěte se, zda je profil správně usazený na místě.



Obrázek 8



Obrázek 9



Obrázek 10

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem, před výměnou zkontrolujte, zda je okruh spotřebiče otevřený.

(Otevřený okruh je okruh, kterým neprobíhá proud)

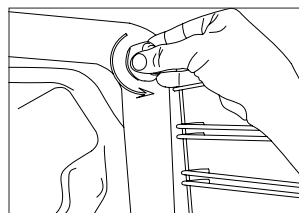
1. Nejprve odpojte elektrické zapojení spotřebiče a zkontrolujte, zda spotřebič vychladl.

2. Ochranu skla vyjměte tak, jak je zobrazeno na obrázku. Máte-li problém s otočením, pomůže vám, když si obléknete gumové rukavice.

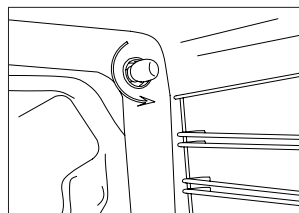
3. Poté vyjměte žárovku a nainstalujte novou, se stejnými technickými údaji. Technické údaje žárovky musí být následující:

- 230 V, AC
- 15 W
- Typ E14

4. Nasadte skleněnou ochranu a výměnu dokončete zapojením elektrického kabelu do zásuvky. Nyní můžete troubu používat.

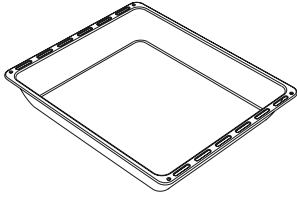


Obrázek 11

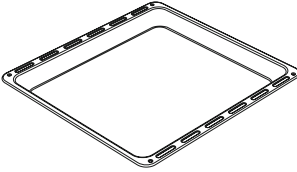


Obrázek 12

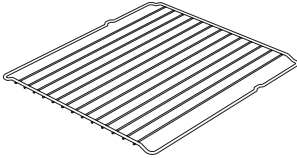
ACCESSORIES

**Hluboký Plech***

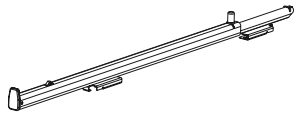
Používá se na pečivo, hluboce zmražené potraviny a dušené recepty. V případě smažení přímo na grilutj. koláčů, zmražených potravin a mas, může být užitečné použít plech na zachycení odkapávajícího oleje.

**Plech**

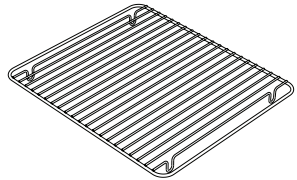
Používá se na pečivo (koláče, sušenky, atd.) a zmražené potraviny.

**Drátěná police**

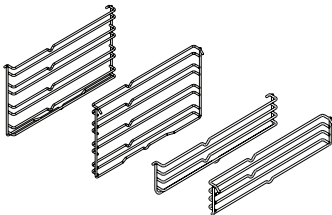
Slouží k rožnění a/nebo pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.

**Teleskopické Koleje***

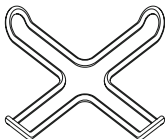
S pomocí teleskopických kolejí lze plechy snadno vyjmát a zasunovat.

**Plech s Grilem***

Potraviny se mohou během grilování přichytit. Tak se zabrání kontaktu a přichycení jídla.

**Spodní a Horní Rošty***

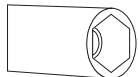
Během vaření můžete hluboký plech umístit na spodní a horní rošty.

**Podstavec na Konvici na Kávu***

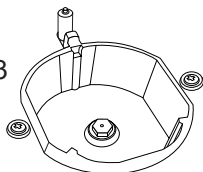
Lze použít na konvici na kávu.

1. K odstranění a instalaci trysky použijte šroubovák se speciální hlavou (Obr. 13)

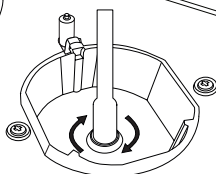
2. Z hořáku odeberte trysku (Obr. 14) pomocí speciálního šroubováku a nainstalujte novou trysku (Obr. 15)



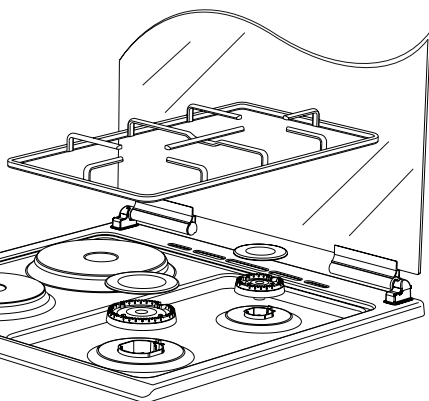
Obrázek 13



Obrázek 14



Obrázek 15



NASTAVENÍ SNÍŽENÉHO PRŮTOKU PLYNU U KOHOUTŮ DESKY

1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.

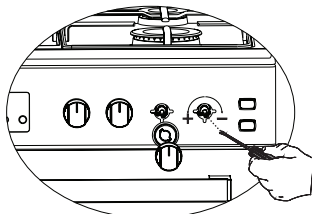
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.

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.

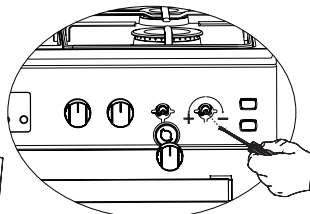
4. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.

5. U posledního ovladače přepněte hořák na vysoký plamen i sníženou polohu a zkontrolujte, zda je plamen zhasnutý nebo vypnutý.

V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu. (Obrázek 16 a 17)



Obrázek 16



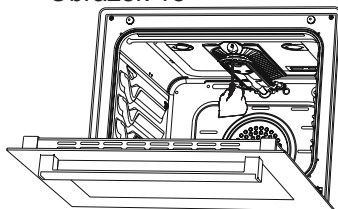
Obrázek 17

ODSTRANĚNÍ SPODNÍHO A HORNÍHO HOŘÁKU A INSTALACE VSTŘIKOVAČE DO PLYNOVÉ TROUBY

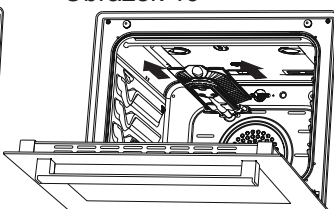
Odstranění horního hořáku:

S pomocí šroubováku odstraňte šroub tak, jak je znázorněno na Obrázku 18. Jak je znázorněno na Obr. 19, vyjměte hořák z místa, vysuňte ho směrem k sobě. Jak je zobrazeno na obr. 20, vyjměte vstřikování v ložisku pomocí nástrčkového klíče. Při nasazení hořáku zopakujte postup v obráceném pořadí.

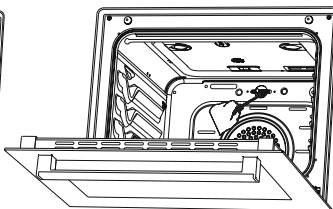
Obrázek 18



Obrázek 19



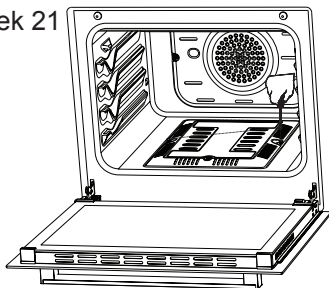
Obrázek 20



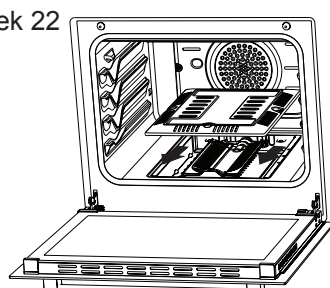
Odstranění spodního hořáku:

Dveře spodního hořáku jsou upevněné dvěma šrouby. Jak je zobrazeno na obr. 21, uvolněte je pomocí šroubováku. Dveře vyjměte směrem nahoru, jak je znázorněno na Obr. 22. Hořák vyjměte z místa tak, že ho vysunete, jak je znázorněno na obrázku 23. Jak je zobrazeno na obr. 24, vyjměte vstřikování v ložisku pomocí nástrčkového klíče. Při nasazení hořáku zopakujte postup v obráceném pořadí.

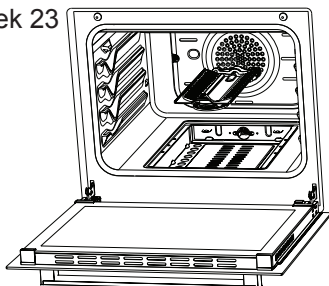
Obrázek 21



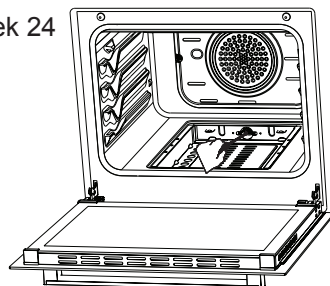
Obrázek 22



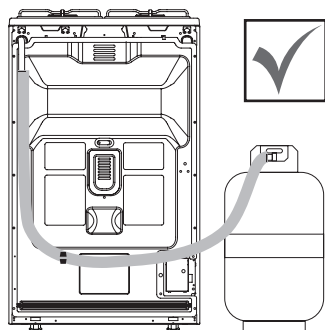
Obrázek 23



Obrázek 24



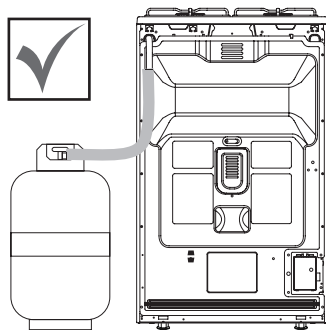
PRŮCHOD NA PLYNOVOU HADICI



Obrázek 25

1. Spotřebič připojte k plynovému potrubí co nejkratším možným způsobem a tak, abyste zajistili, že nedojde k úniku plynu.

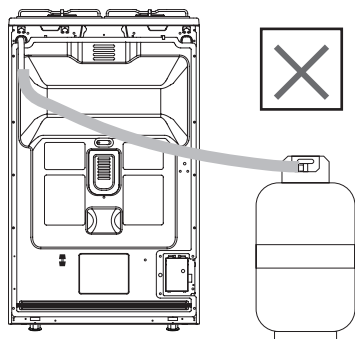
2. Při provedení kontroly těsnosti a bezpečnosti těsnění se ujistěte, zda jsou tlačítka na ovládacím panelu zavřená a zda je plynová láhev otevřená.



Obrázek 26

3. Během provádění kontroly unikání nikdy nepoužívejte žádný zapalovač, zápalky, cigarety nebo podobné hořlavé látky.

4. Na spoje naneste mýdlo. V případě jakéhokoli unikání se objeví bubliny.



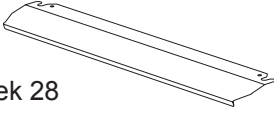
Obrázek 27

5. Během zasunování spotřebič na místo zajistěte, že je na stejné úrovni jako pracovní deska. V případě potřeby nastavte nožičky, abyste pracovní plochu vyrovnali.

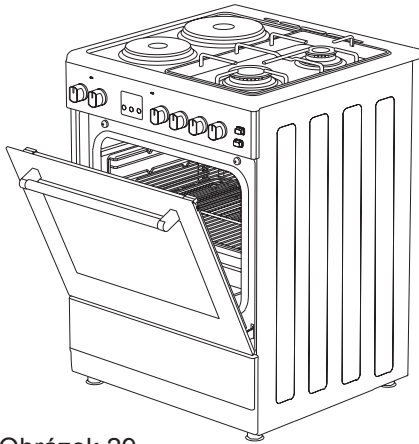
6. Spotřebič použijte na rovném povrchu a v dobře větraném prostředí.

POUŽITÍ PANELU GRILU (volitelné)*

Obrázek 28



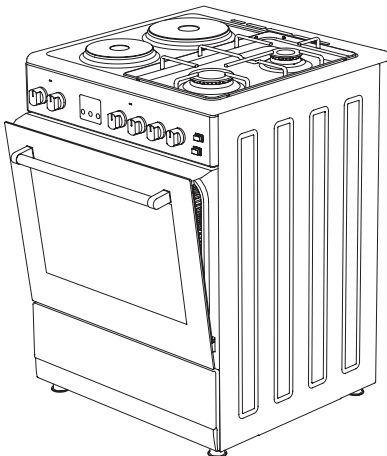
1. Bezpečnostní panel je navržený tak, aby chránil ovládací panel a tlačítka zatímco je trouba v režimu grilování. (Obr. 28)



Obrázek 29

2. Bezpečnostní panel dejte pod ovládací panel, otevřete přední kryt trouby. (Obr. 29)

3. A poté bezpečnostní panel zajistěte mezi troubou a předním krytem, troubu jemně zavřete. (Obr. 30)



Obrázek 30

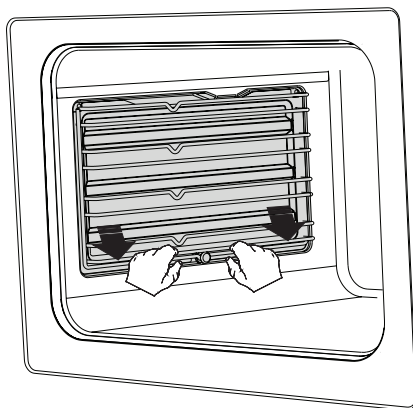
4. Tento bezpečnostní panel použijte k tomu, abyste předešli poškození ovládacího panelu a tlačítek teplem je-li trouba spuštěna v režimu grilování.

5. Při vaření je důležité nechat kryt otevřený ve specifikované vzdálenosti.

6. Bezpečnostní panel zajistí ideální podmínky vaření a současně ochranu ovládacího panelu a tlačítek.

KATALYTICKÉ STĚNY*

Katalytické stěny se nachází po pravé a levé straně, pod vodičími lištami. Katalytické stěny vyhání špatný zápach a ze sporáku dostávají ten nejlepší výkon. Katalytické stěny rovněž vstřebávají zbytky oleje a čistí troubu během provozu.

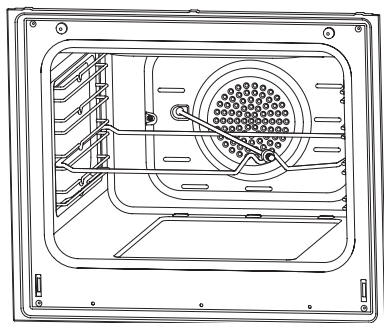


Obrázek 31

Vyjmutí katalytických stěn

Chcete-li katalytické stěny vyjmout, musíte vysunout lišty. Jakmile budou lišty vysunuty, katalytické stěny se automaticky uvolní. Katalytické stěny se musí měnit po 2-3 letech.

PEČENÍ KUŘETE*



Obrázek 32

Umístěte rožeň na rám. Otočný rožeň zasuňte do trouby na požadovanou úroveň. Do spodní části umístěte odkapávací pekáč, který sbírá tuk. Aby se pekáč snadno čistil, dejte do něj trochu vody. Nezapomeňte z rožně sejmut plastové části. Po grilování našroubujte plastovou rukojeť a jídlo z trouby vyjměte.

"GRILUJTE POUZE SE ZAVŘENÝMI DVEŘMI TROUBY"

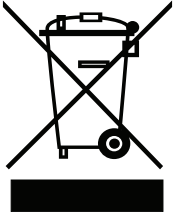
50*55 / 50*60 / 60*60
VENTIL, SPOTŘEBA A VÝKON TABULKA

HODNOTY VENTILU HOŘÁKU PODLE DRUHU PLYNU	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Zemní Plyn			Zemní Plyn		Zemní Plyn	
	Ventil						
Wok Hořák	Ventil	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Spotřeba	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Výkon	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Velký Hořák	Ventil	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Spotřeba	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Výkon	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Střední Hořák	Ventil	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Spotřeba	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Výkon	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Malý Hořák	Ventil	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Spotřeba	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Výkon	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Spodní Hořák	Ventil	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Spotřeba	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Výkon	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Horní Hořák	Ventil	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Spotřeba	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Výkon	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*55 / 50*60 / 60*60
VENTIL, SPOTŘEBA A VÝKON TABULKA

HODNOTY VENTILU HOŘÁKU PODLE DRUHU PLYNU	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Hořák	Ventil	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Spotřeba	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Výkon	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Velký Hořák	Ventil	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Spotřeba	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Výkon	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Střední Hořák	Ventil	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Spotřeba	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Výkon	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Malý Hořák	Ventil	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Spotřeba	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Výkon	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Spodní Hořák	Ventil	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Spotřeba	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Výkon	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Horní Hořák	Ventil	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Spotřeba	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Výkon	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se použitých elektrických a elektronických spotřebičů (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Směrnice stanoví rámec pro vrácení a recyklaci použitých spotřebičů, který platí po celé EU.

INFORMACE O BALENÍ

Obalové materiály produktu jsou v souladu s naší směrnicí na ochranu životního prostředí vyrobené z recyklovatelných materiálů. Balící materiály nevyhazujte do domácího nebo jiného odpadu. Odveďte je na sběrné místo balícího materiálu, které má pověření místních orgánů.

Vážený užívateľovi,

Upozornenie Ohľadom Životného Prostredia Recyklovateľný obal

Nezbavte sa obalu od výrobku len tak, že ho jednoducho vyhodíte. Celý do odpadkov, ale ho starostlivo rozdeľte podľa materiálov/laminát, kartón, polystyrén/ podľa predpisov o triedení odpadu.

* Mark sú produkty, ktoré možnosť.

Tento prístroj musí byť zapojený v súlade s platnými predpismi a používaný v dobre vetranom priestore. Pred zapojením si prečítajte návod na použitie.

"Spiňa nariadenia WEEE."

OBSAH

Dôležitá Upozornenia.....	82
Predstavenie Spotrebiča.....	85
Dôležitá Upozornenia.....	86
Nákres Elektrického Zapojenia.....	87
Ilustrácia Reťazového Spojenia.....	87
Inštalácia Vašej Rúry.....	88
Technické Funkcie Vašej Rury.....	88
Ak Spotrebič Nefunguje.....	89
Popis Rúry A Ovládacích Panelov.....	89
Ovládacie Panely.....	90
Použitie Variča.....	90
Použitie Varných Dosiek.....	91
Použitie Rúry.....	92
Tabulka Časov Varenia.....	93
Údržba A Čistenie.....	93
Inštalácia Dverí Rúry.....	94
Čistenie A Údržba Skla V Predných Dverí Rúry.....	95
Výmena Žiarovky V Rúre.....	95
Príslušenstvo.....	96
Výmena Trysiek.....	97
Nastavenie Zníženého Prietoku Plynu U Kohútov Dosky.....	97
Odmontovanie Spodného A Horného Horáku A Inštalá Cia Vstrekovače Do Plynové Rúry.....	98
Priechod Na Plynovú Hadicu.....	99
Použitie Panelu Grilu.....	100
Katalitické Steny.....	101
Pečenie Kurčaťa.....	101
Vstrekovač, Spotreba A Výkon Stôl.....	102
Ekologická Likvidácia A Informácie O Balení.....	104

DÔLEŽITÁ UPOZORNENIA

- 1. VAROVANIE:** Aby ste predišli usmrtenie elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, či je elektrický okruh produktu otvorený.
- 2. VAROVANIE:** Než sa dotknete koncoviek zapojenia, musia byť všetky okruhy odpojené.
- 3. VAROVANIE:** Ak je gril spustený, dosiahnuteľné časti môžu horúce. Udržujte deti mimo dosahu.
- 4. VAROVANIE:** Akékoľvek neuvážené varenie s tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- 5. VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru; na varnom povrchu neskladujte žiadne potraviny.
- 6. VAROVANIE:** Ak je povrch nalomený, odpojte spotrebič, aby ste predišli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- 7. VAROVANIE:** Dosiahnuteľné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti udržujte mimo dosahu.
- 8. VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho dosiahnuteľné časti sa pri používaní zahrievajú.
- 9.** Nastavenie stavu tohto spotrebiča je vyznačené na štítku. (Alebo na dátovom štítku)
- 10.** Tento spotrebič nie je pripojený k systému odvádzanie produktov spaľovania. Tento spotrebič musí byť zapojený a nainštalovaný v súlade s platnou právnou úpravou. Zvážte požiadavky spojené s ventiláciou.

11. Použitie plynovej platničky zvýši vlhkosť a množstvo spalín v miestnosti, kde je spotrebič umiestnený. Najmä počas použitia spotrebiča sa uistite, či je kuchyňa dobre vetraná a zachovajte prírodné vetracie otvory alebo nainštalujte mechanický ventilačný systém.

(Digester v hornej časti rúry) Stále používanie spotrebiča môže vyžadovať ďalšie odvetrávanie. Napríklad, otvorenie okna, zvýšenie úrovne odvetrávanie v mechanickom ventilačnom systéme.

12. Nabíjací časti sa môžu počas používania grilu zahriať. Malé deti udržujte mimo dosahu.

13. VAROVANIE: Spotrebič slúži iba na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad vykurovanie miestnosti.

14. Existujú ďalšie ochranné prvky, ktoré zabránia náhodnému dotyku dverí rúry. V prípade, že sú v domácnosti deti, je potrebné takéto prvky nainštalovať.

15. "Tento spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade so smernicami a len na dobre vetranom mieste. Než spotrebič nainštalujete alebo uvediete do prevádzky, prečítajte si návod."

16. "Než spotrebič nainštalujete, zoznámte sa s miestnymi podmienkami (typ plynu a tlak plynu) a uistite sa, že nastavenie spotrebiče vhodné."

17. "Tieto pokyny platia pre krajiny, ktorých symboly sú uvedené na spotrebiči. Ak symbol krajina nie je na spotrebiči, je potrebné, aby ste spotrebič prispôbili

podmienkam také krajiny, je potrebné, aby ste si prečítali technické pokyny."

18. "Systém nespúšťajte dlhšie ako na 15 sekúnd. Ak sa horák po uplynutí 15 sekúnd od spustenia systému nezapáli, otvorte dvere časti a/alebo čakajte minimálne 1 minútu, než horák zapálite. "

19. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.

20. Pred otvorením dverí rúry vyčistite nánosy, ktoré na nich zostali. Než dvere zatvorte, nechajte rúru vychladnúť.

21. NIKDY sa nepokúšajte hasiť požiar vodou, najprv odpojte napájanie a potom pomocou, napr. pokrievky alebo utierky, zakryte požiar.

22. Na čistenie skla vo dverách nepoužívajte tvrdé a abrazívne čistiace prostriedky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože môžu povrch poškriabať.

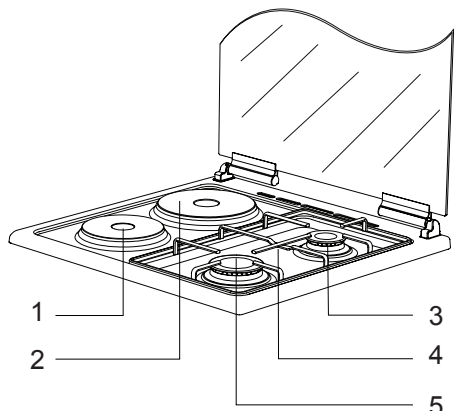
23. Po vložení jedla sa uistite, či sú dvere pevne zatvorené.

24. Bez stáleho dozoru nesmú deti mladšie 8 rokov spotrebič používať.

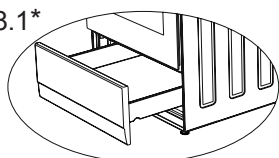
25. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli žiadnych horúcich prvkov.

26. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez príslušných znalostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní tohto prístroja a chápu súvisiace nebezpečenstvo.

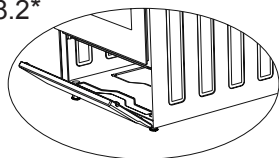
PREDSTAVENIE SPOTREBIČA



18.1*

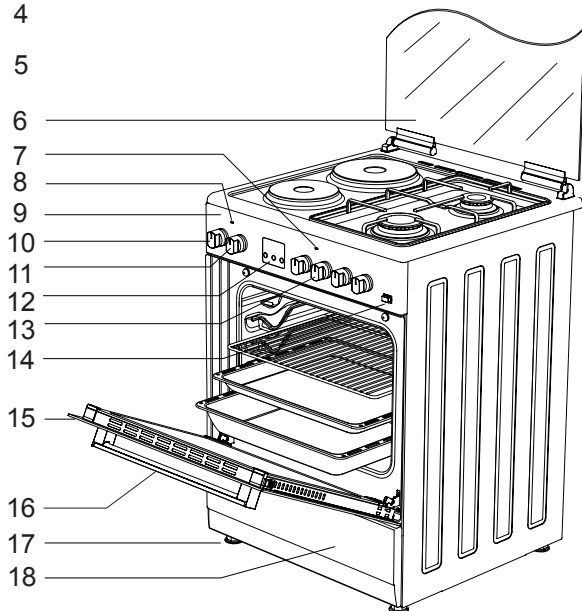
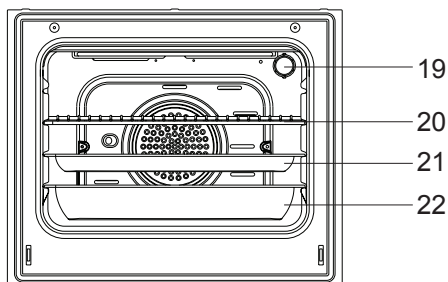


18.2*



Obrázok 18.1 a 18.2 je voliteľný pre rúry s rozmermi 50x60 a 60x60. (*)

Obrázok 18.1 nie je k dispozícii pre rúru s rozmermi 50x55 a 18.2 je voliteľný. (*)



1. Platnička Ø145 mm

2. Platnička Ø185 mm

3. Stredný horák

4. Trojnožka

5. Veľký horák

6. Sklenené dvere
(kovové dvere)

7. LED v časti variča

8. LED v časti rúry

9. Ovládací panel

10. Nastavenie termostatu

11. Nastavenie rúry

12. Digitálny časovač

13. Ovládacie spínače - varič

14. Tlačidlo zapalovača

15. Dvere

16. Rukoväť

17. Plastová nôžka

18. Spodné dvere

18.1 Zásuvka

18.2 Odklopné dvere

19. Svetlo

20. Gril

21. Štandardný
Zásobník

22. Hlboký zásobník*

DÔLEŽITÁ UPOZORNENIA

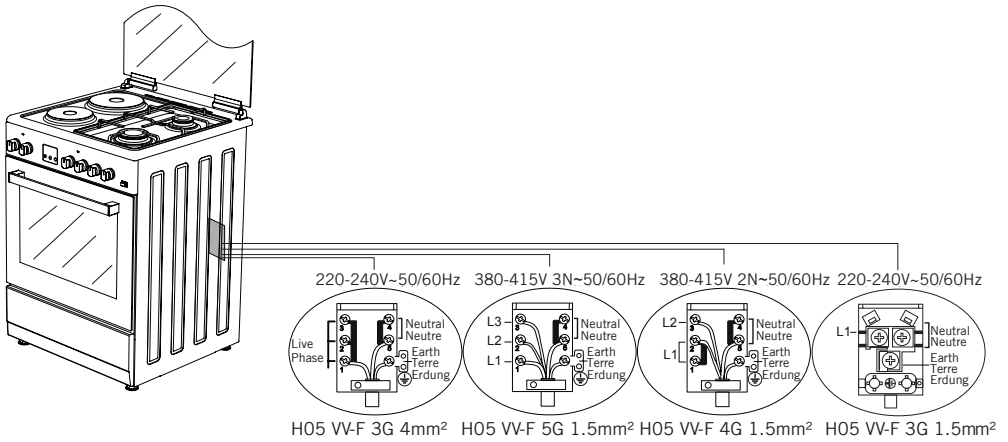
Elektrické zapojenie a bezpečnosť:

1. Váš sporák potrebuje 6 alebo 32 amp. poistku podľa príkonu Vášho poráka. Ponechajte inštaláciu výlučne kvalifikované-mu odborníkovi.
2. Váš sporák vyžaduje pripojenie 220-240V / 380-415V AC, 50-60 Hz. Inštalácia musí zodpovedať platným predpisom.
3. Zásuvka aj elektrický napájací kábel musia mať zemniace napojenie. Ak dôjde k poškodeniu kábla alebo akejkolvek inej poruche sporák odpojte a opravu zverte výlučne kvalifikované mu odborníkovi.
4. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať teplých plôch sporáka.
5. Výrobca nezodpovedá za vady resp. škody spôsobené neodborným zapojením a prevádzkou v rozpore s návodom.

Plynová prípojka a bezpečnosť:

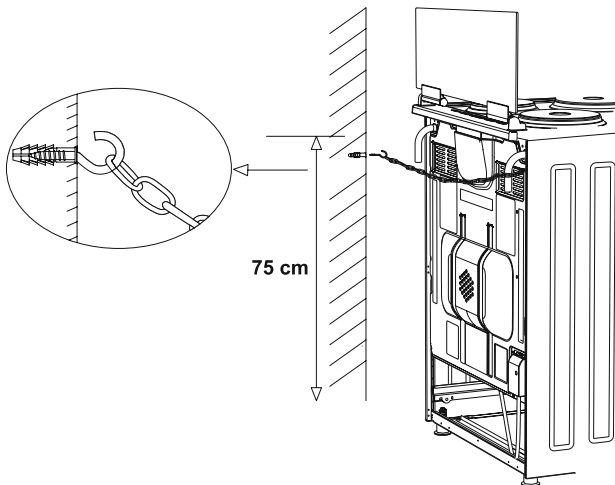
1. Inštaláciu a kontrolu zverte odborníkovi s kvalifikáciou.
2. Nasadzte objímku na hadicu. Nasadzte hadicu na celú dĺžku plynovej rúrky. Utihnite objímku.
3. Pre kontrolu tesnosti plynového zapojenia všetky gombíky horákov musia byť uzavreté. Otvorený je plynový prívod.
4. Tesnosť spojov sa môže kontrolovať mydlom. Bublínky resp penenie je dôkazom úniku.
5. Sporák používajte v dobre ventilovanej a suchej miestnosti a na rovnej podlahe.
6. Keď umiestnite sporák do konečnej pozície, uistite sa, že je v rovnováhe. Podľa potreby doladzte nastavovacou nožičkou.
7. Plynový a elektrický vodič nesmie v žiadnom prípade byť vedený popri zohrievaných plochách, špeciálne na zadnej strane sporáku príp. sa ich dotýkať. Nepresúvajte sporák s plynovým zapojením. Mohla by sa tým poškodiť alebo uvoľniť prípojka s následným únikom plynu.

NÁKRES ELEKTRICKÉHO ZAPOJENIA

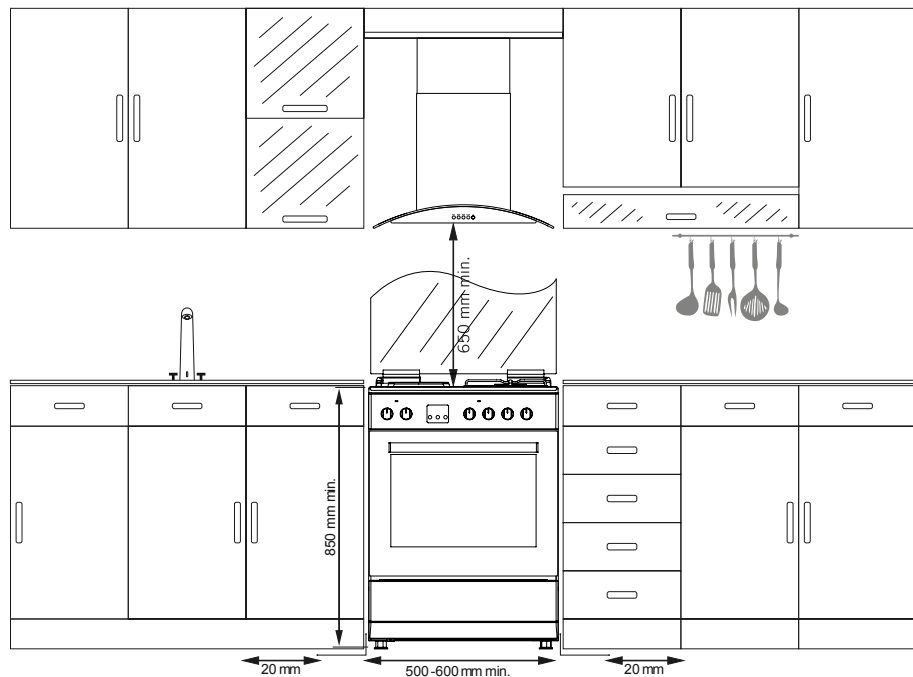


ILUSTRÁCIA REŤAZOVÉHO SPOJENIA

Pred použitím spotrebiča, aby ste zabezpečili bezpečné použitie, skontrolujte, že ste spotrebič k stene pripevnili pomocou dodaného reťaze a skrutkovacieho háku. Skontrolujte, či je hák k stene pevne pripevnený.



INŠTALÁCIA VAŠEJ RÚRY









TECHNICKÉ FUNKCIE VAŠEJ RÚRY

TECHNICKÉ ÚDAJE	50x55	50x60	60x60
Vonkajšia šírka	500mm	500mm	600mm
Vonkajšia hĺbka	565mm	630mm	630mm
Vonkajšia výška	855mm	855mm	855mm
Výkon žiarovky	15W	15W	15W
Spodný ohrievací prvok	1000W	1000W	1200W
Horný ohrievací prvok	800W	800W	1000W
Turbo ohrievací prvok	----	1800W	2200W
Grilovací ohrievací prvok	1500W	1500W	2000W
Privádzané napätie	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Platnička 145mm*	1000W		
Platnička 180mm*	1500W		
Rýchla platnička 145mm*	1500W		
Rýchla platnička 180mm*	2000W		

AK SPOTREBIČ NEFUNGUJE

1. Skontrolujte, či je zástrčka napájacieho kábla do nástennej zásuvky riadne zapojená.
2. Skontrolujte elektrickú sieť, prosím.
3. Skontrolujte poistku, prosím.
4. Skontroluje, či sa na napájacom kábli neobjavili nejaké problémy.
5. Ak problém nevyriešite, kontaktujte zástupcu servisu alebo obdobne kvalifikovanej osoby.

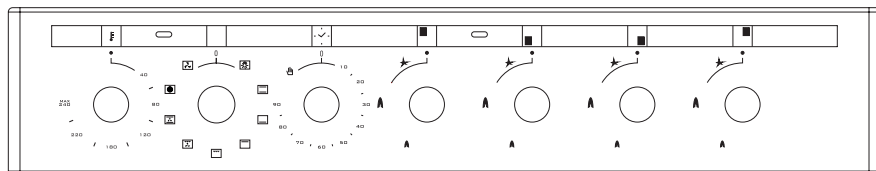
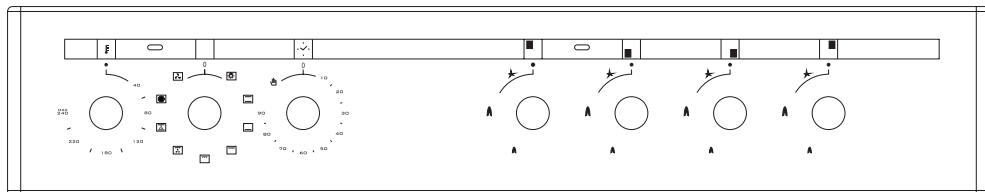
POPIS RÚRY A OVLÁDACÍCH PANELOV

	Otočný ražeň		Ventilátor
	Spodný + horný ohrievací prvok		Turbo ohrievací prvok + Ventilátor
	Svetlo		Spodný + horný ohrievací prvok + Ventilátor
	Spodný ohrievací prvok + Ventilátor		Ohrievací prvok - Gril + Ventilátor
	Grilovací ohrievací prvok		Horák grilu / Ohrievací prvok grilu
	Ohrievací prvok - Gril + Žiarovka		Horný ohrievací prvok
	Elektrický časovač		Horák rúry / Spodný ohrievací prvok
	Plameň		Zapaľovanie

TLAČIDLO TERMOSTATU; Ak chcete spustiť rúru, je potrebné termostat nastaviť na požadovanú teplotu. Váš termostat má funkciu nastavenia na 40-240 stupňov.

TLAČIDLO MECHANICKÉHO ČASOVAČA* Ak chcete spustiť rúru, možno časový spínač nastaviť na požadovaný čas, 0-90 minút. Môžete použiť tabuľku s časmi varenia.

OVĽÁDACIE PANELE



Predná elektrická platnička	Zadná elektrická platnička	Zadný ľavý horák (prostredný horák)	Predný ľavý horák (veľký horák)
Horák grilu alebo ohrievací prvok	Horák rúry* alebo ohrievací prvok	Časovač*	Termostat*

POUŽITIE VARIČA

Použitie plynových horákov:

PRIEMER HRNIEC			
	50*55	50*60	60*60
Malý Horák	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Stredný Horák	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Veľký Horák	22-24cm	22-26cm	22-26cm
WOK Horák	24-28cm	---	24-26cm

Uzavretá pozícia, plameň vyhasnutý

Plne otvorený prívod plynu

Polovičný plameň

1. Ak chcete dosiahnuť maximálneho výstupu, dajte pozor, aby panva, ktorú použijete, mala rovné dno a použite panvice s vyššie uvedenými rozmermi.

2. Ventily kontrolujúce plynové variče majú špeciálny bezpečnostný mechanizmus. Ak chcete varič zapáliť, stlačte spínač dopredu na symbol plameňa, otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Všetky zapaľovače musia fungovať, svietiť má iba varič, ktorý používate. Spínač nechajte stlačený kým nedôjde na zapálenie.

Stlačte tlačidlo zapalovača a otočte tlačidlom proti smeru hodinových ručičiek.

3. Systém nespúšťaťe dlhšie ako na 15 sekúnd. Ak sa horák nezapáli, než to skúsite znova, počkajte minimálne jednu minútu. Ak horák z nejakého dôvodu zhasne, zatvorte prívod plynu a počkajte minimálne jednu minútu a skúste to znova, prosím.

4. Pri modeloch s plynovým bezpečnostným systémom, ak je plameň variče uhasený, dôjde k automatickému vypnutiu kontrolného ventilu. Pri obsluhu horáka s plynovým bezpečnostným systémom musíte stlačiť tlačidlo a otočiť ho proti smeru hodinových ručičiek. Po zapálení musíte počkať takmer 5-10 sekúnd na aktiváciu bezpečnostného systému. Ak horák z nejakého dôvodu zhasne, zatvorte prívod plynu a počkajte minimálne jednu minútu a skúste to znova, prosím.

POUŽITIE VARNÝCH DOSIEK

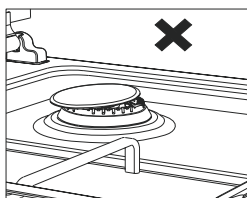
	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ÚROVEŇ 3	ÚROVEŇ 4	ÚROVEŇ 5	ÚROVEŇ 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rýchhly	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rýchhly	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rýchhly	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rýchhly	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Elektrické varné dosky majú štandardne 6 teplotných úrovní.

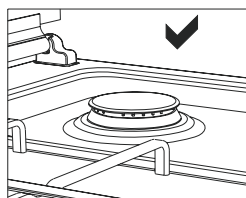
2. Pri prvom použití prepnite dosku na 5 minút do pozície 6. Vďaka tomu stvrdne látka na platničke, ktorá je citlivá na teplo.

3. Používajte hrnce s rovným dnom, ktoré prídu do kontaktu s teplom, aby ste tak mohli energiu spotrebovať produktívnejšie.

Pred použitím platničky sa uistite, že sú viečka horákov správne umiestnená. Správne umiestnenie viečok horákov je zobrazené nižšie.



Obrázok 1



Obrázok 2

POUŽITIE RÚRY

Použitie horákov rúry

1. Ak je vaša rúra vybavená plynovými horákmi, použite na zapálenie horákov vhodné tlačidlo. Niektoré modely majú automatické zapálenie horáka; ľahko ho zapálite otočením tlačidla. Horáky možno tiež zapáliť stlačením tlačidla zapalovania alebo zápalkou.

2. Systém nespúšťajte dlhšie ako na 15 sekúnd. Ak sa horák nezapáli, než to skúsíte znova, počkajte minimálne jednu minútu. Ak horák z nejakého dôvodu zhasne, zatvorte prívod plynu a počkajte minimálne jednu minútu a skúste to znova, prosím.

Použitie prvkov na vykurovanie rúry

1. Keď rúru spustíte prvýkrát, rozšíri sa zápach, ktorý bude spôsobený použitím vykurovacích prvkov. Ak chcete sa toho zbaviť, nechajte rúru spustenú 45-60 minút pri teplote 240 ° C, prázdnu.

2. Tlačidlo pre ovládanie rúry je potrebné umiestniť na požadovanú hodnotu; v opačnom prípade sa rúra nespustí.

3. V tabuľke sú uvedené rôzne druhy jedla, časy varenia a pozície termostatu. Hodnoty uvedené v tabuľke sú charakteristické hodnoty a boli získané v dôsledku testov vykonaných v našom laboratóriu. Môžete mať iné chute, v závislosti na spôsobe varenia a návykoch.

4. V rúre môžete pripraviť kurča na viac spôsobov.

5. Časy varenia: Výsledky sa môžu meniť v závislosti na miestnom napätí a materiálu rôznej kvality, množstva jedla a teplote.

6. Počas varenia v rúre by nemali byť dvere rúry otvárané často. V opačnom prípade by nemuselo byť teplo vyvážené a výsledky sa môžu meniť.

7. Pri použití formy na koláč dosiahnete lepších výsledkov.

8. 5 - 10 min. predhrievanie možno vykonať pred varením.



Falošný



Falošný



Falošný



Správny

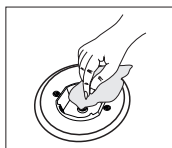
TABULKA ČASOV VARENIA

Príprava	Funkcie Varenia	Teplotav °C	Stojan Pozície	Čas v Mminútach (min.)
Torta	Statická / Statická+Ventilátor	170-180	2	35-45
Koláčiky	Statická / Turbo+Ventilátor	170-180	2	25-30
Patty	Statická / Statická+Ventilátor	180-200	2	35-45
Zákusky	Statická	180-190	2	25-30
Koláčik	Statická	170-180	3	20-25
Jablkový Koláč	Statická / Turbo+Ventilátor	180-190	2	50-70
Piškótoý Múčnik	Statická	200/150*	2	20-25
Pizza	Statická+Ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statická	180-200	2	25-40
Snehová Pusinka	Statická	100	2	60
Kura	Statická+Ventilátor/ Turbo+Ventilátor	180-190	2	45-50
Grilovaným Kuracím**	Gril	200-220	4	25-30
Grilované Ryby**	Gril+Ventilátor	200-220	4	25-30
Sviečková**	Gril+Ventilátor	Max.	4	15-20
Karbonátok**	Gril	Max.	4	20-25

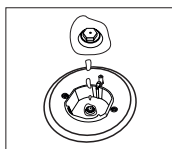
* Hrany bez predhriatia na 200 ° C až do hnedá, potom varený do 150 ° C.

** Inverzný polovica varenie potravín.

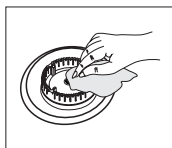
ÚDRŽBA a ČISTENIE



Obrázok 3



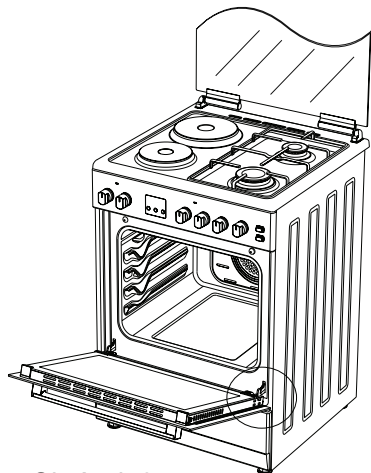
Obrázok 4



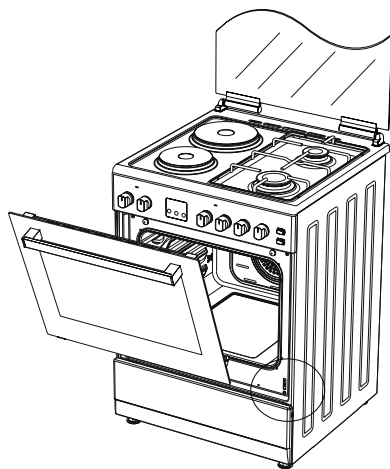
Obrázok 5

1. Odpojte zástrčku napájajúci rúru zo zásuvky.
2. Kým je rúra spustená alebo krátko po spustení, sa extrémne zahreje. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích prvkov.
3. Nikdy nečistíte vnútornú časť, panel, veko, plechy a ďalšie časti rúry tvrdými kefami, drôtenkou alebo nožom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky.
4. Po vyčistení vnútorných častí rúry mäkkou handričkou je vysušte.
5. Sklenené povrchy vyčistíte špeciálnymi čistiacimi prípravkami na sklo.
6. Rúru nečistíte parnými čističmi.
7. Pred otvorením horného veka rúry vyčistíte z veka rozliatu tekutinu. Pred zatvorením veka sa uistíte, či je doska variča dostatočne chladná.
8. Pri čistení rúry nikdy nepoužívajte nehorľavé látky, napr. Kyselinu, riedidlá a benzín.
9. Žiadnu časť rúry neumývajte v umývačke riadu.
10. Ak chcete vyčistiť predné sklenené veko rúry; z madla pomocou skrutkovača vyberte upevňovacie skrutky a dvere vyberte. Potom ich dôkladne vyčistíte a opláchnite.

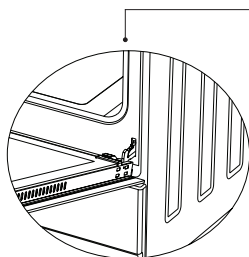
INŠTALÁCIA DVERÍ RÚRY



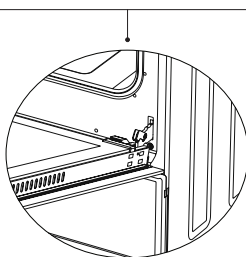
Obrázok 6



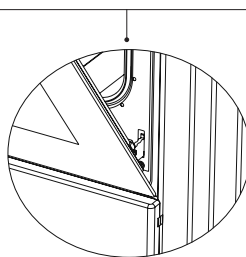
Obrázok 7



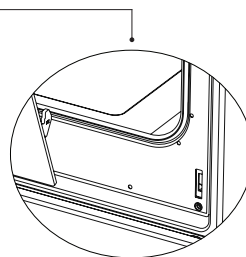
Obrázok 6.1



Obrázok 6.2



Obrázok 7.1



Obrázok 7.2

Dvere rúry otvorte ťahom k sebe.

Potom prevedte proces odomknutie zatahnutím zámku nahor, pomocou skrutkovača, ako je znázornené na **Obrázku 6.1**.

Zámok dajte do najširšieho uhla, ako je znázornené na **Obrázku 6.2**. Oba závesy dverí rúry dajte do rovnakej pozície.

Potom zatvorte dvere rúry tak, aby záves zodpovedal pozícii na **Obrázku 7.1**.

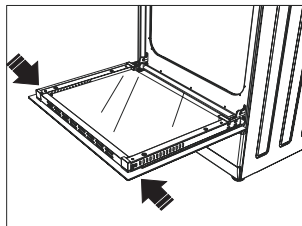
Ak chcete dvere rúry sňať, vysuňte je hore, pritiahnite oboma rukami do zatvorenej pozície, ako je znázornené na **Obrázku 7.2**.

Ak chcete dvere rúry vrátiť na miesto, vykonajte vyššie uvedené kroky v opačnom poradí.

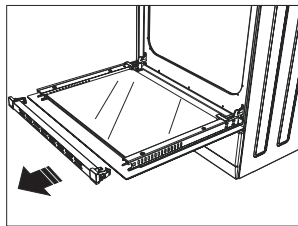
ČISTENIE A ÚDRŽBA SKLA V PREDNÝCH DVERÍ RÚRY

Profil vyberte stlačením plastových západiek po ľavej a pravej strane, ako je znázornené na Obrázku 8 a vysuňte profil k sebe, ako je znázornené na Obrázku 9. Potom vyberte vnútorné sklo, ako je znázornené na Obrázku 10. V prípade potreby možno rovnakým postupom vyňať prostredné sklo. Po dokončení čistenia a údržby namontujte skla a dvere v opačnom poradí.

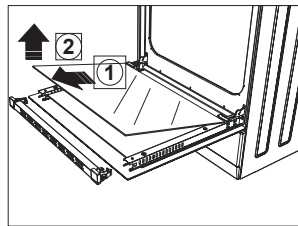
Skontrolujte, či je profil na mieste riadne usadený.



Obrázok 8



Obrázok 9



Obrázok 10

VÝMENA ŽIAROVKY V RÚRE

Aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je okruh spotrebiča otvorený.

(Otvorený okruh je elektrický okruh bez napätia)

1- Najprv odpojte elektrické zapojenie od spotrebiča a uistite sa, či spotrebič vychladol.

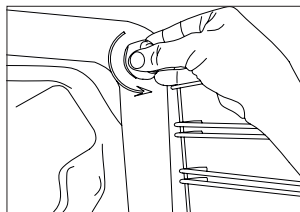
2- Zložte sklenenú ochranu tak, ako je znázornené na obrázku. Ak máte problémy s otočením, pomôže vám použitie plastových rukavíc.

3- Potom vyberte žiarovku a namontujte novú žiarovku s rovnakými údajmi.

Technické údaje žiarovky musí byť nasledovné:

- 230 V, AC
- 15 W
- Typ E14

4- Umiestnite sklenenú ochranu a dokončíte proces výmeny zapojením elektrického kábla spotrebiča. Teraz môžete rúru začať používať.

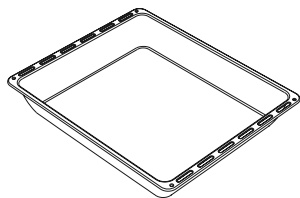


Obrázok 11

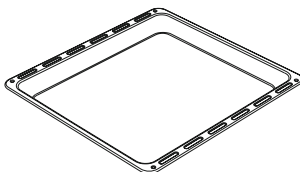


Obrázok 12

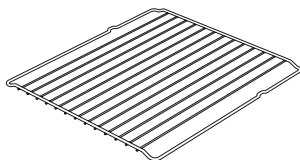
PRÍSLUŠENSTVO

**Hlboký Zásobník***

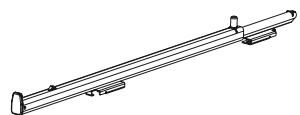
Používa sa na pečivo, hlboko vyprážené potraviny a dusenie. V prípade vyprážanie koláčov, zmrazených potravín a mäsa priamo na grile možno použiť pekáč na zber oleja.

**Plech**

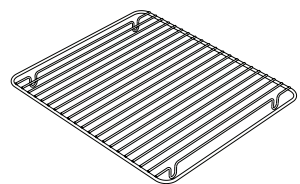
Používa sa na pečivo (koláče, sušienky, atď.) a zmrazené potraviny..

**Drôtený Gril**

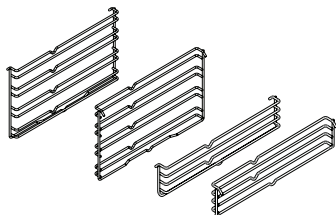
Používa sa na smaženie a / alebo umiestnenie potravín na pečenie, vyprážanie a mrazených potravín.

**Teleskopické Koľaje***

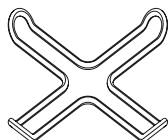
Pomocou teleskopických koľají možno plechy a / alebo rošty ľahko vkladať a vyberať.

**Drôtený Gril***

Potraviny, napr. hovädzie, sa môžu k drôtenému grilu prichytiť. Preto je potrebné zabrániť kontaktu a prichyteniu jedla.

**Spodné a Horné Drôtené Rošty***

Počas varenia môžete umiestniť hlboký zásobník a plech na spodné a horné drôtené rošty.

**Redukcia pre Varenie Kávy***

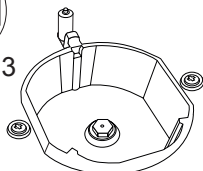
Možno použiť na kanvičku s kávou.

VÝMENA TRYSIEK

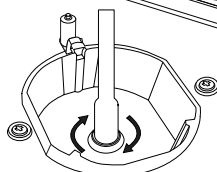
1. Na odstránenie a inštaláciu novej trysky použite prosím kľúč so špeciálnou hlavou viď (obr. 13)
2. Trysku odmontujte (obr. 14) z horáka pomocou špeciálneho kľúča a namontujte novú (obr. 15)



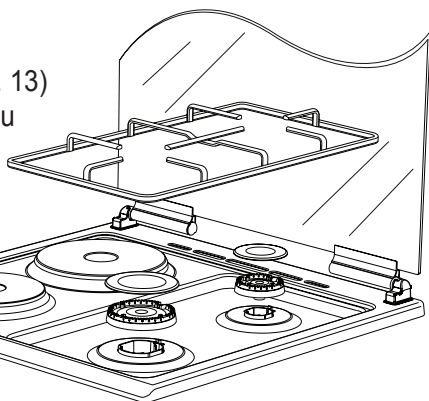
Obrázok 13



Obrázok 14

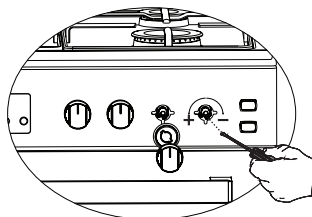


Obrázok 15

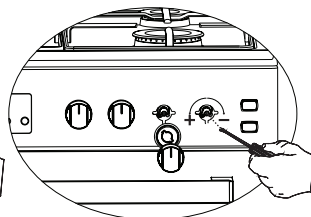


NASTAVENIE ZNÍŽENÉHO PRIETOKU PLYNU U KOHÚTOV DOSKY

1. Zapáľte horák, ktorý chcete nastaviť, a otočte tlačidlo do polohy stredného plameňa.
 2. Zložte tlačidlo z plynového kohútika.
 3. Používajte skrutkovač vhodnej veľkosti k úprave skrutky nastavenie prietoku.
U LPG (propán-bután) otočte skrutku doprava. V prípade zemného plynu otočte skrutku raz proti smeru hodinových ručičiek.
“Normálna dĺžka rovného plameňa v zníženej polohe by mala byť 6-7 mm.
 4. Ak je plameň vyšší, ako je požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menšia, otáčajte doľava.
 5. U posledného ovládača prepnite horák na vysoký plameň aj zníženú polohu a skontrolujte, či je plameň zhasnutý alebo vypnutý.
- V závislosti na použitom plynovom kohúta vo vašom spotrebiči sa môže líšiť poloha nastavovacej skrutky. (16 a 17)



Obrázok 16



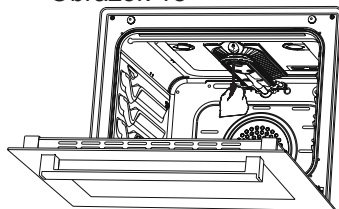
Obrázok 17

ODMONTOVANIE SPODNEHO A HORNÉHO HORÁKU A INŠTALÁCIA VSTREKOVAČE DO PLYNOVÉ RÚRY

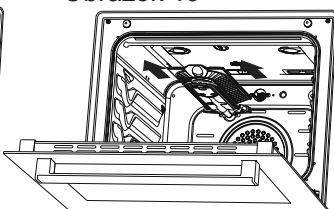
Odmontovanie horného horáku:

Pomocou skrutkovača odstráňte skrutky ako je znázornené na Obrázku 18. Ako je znázornené na Obrázku 19, horák vyberte z miesta vytiahnutím. Ako je znázornené na Obrázku 20, vyberte vstrekoваč z ložiska pomocou skrutkovača. Ak chcete horák vrátiť späť, postupujte v opačnom poradí.

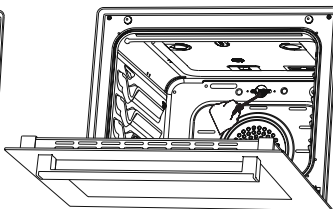
Obrázok 18



Obrázok 19



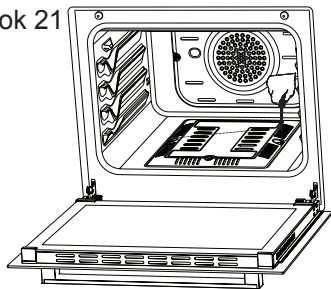
Obrázok 20



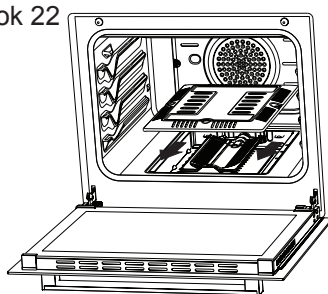
Odmontovanie spodného horáku:

Spodný horák je pripevnený dvoma skrutkami. Ako je znázornené na Obrázku 21, vyberte ho pomocou skrutkovača. Dvere vyberte ťahom, ako je znázornené na Obrázku 22. Horák z miesta vyberte ťahom k sebe, ako je znázornené na Obrázku 23. Ako je znázornené na Obrázku 24, vyberte vstrekoваč z ložiska pomocou skrutkovača. Ak chcete horák vrátiť späť, postupujte v opačnom poradí.

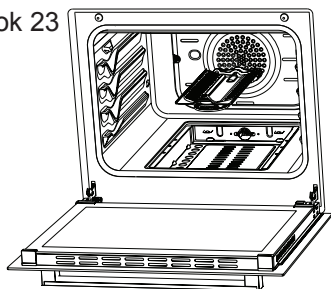
Obrázok 21



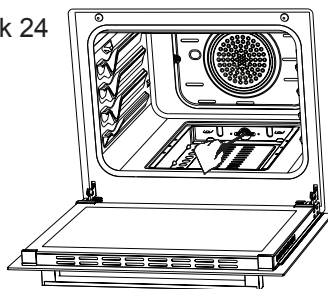
Obrázok 22



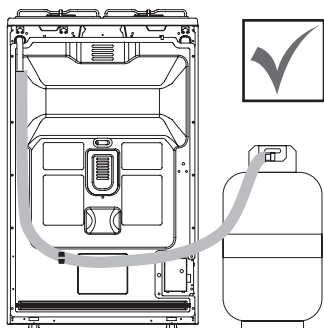
Obrázok 23



Obrázok 24



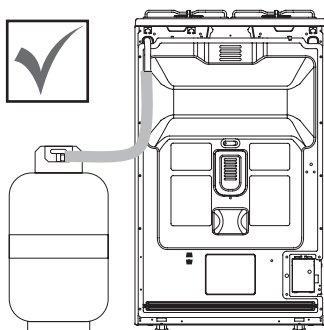
PRIECHOD NA PLYNOVÚ HADICU



Obrázok 25

1. Spotřebič pripojte k plynovému potrubí čo najkratšie možným spôsobom a tak, aby ste zabezpečili, že nedôjde k úniku plynu.

2. Pri vykonaní kontroly tesnosti a bezpečnosti tesnenia sa uistite, či sú tlačidlá na ovládacom paneli zatvorená a či je plynová fľaša otvorená.



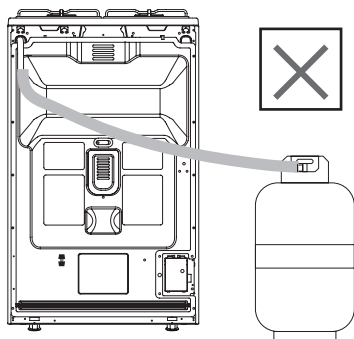
Obrázok 26

3. Počas vykonávania kontroly unikaniu nikdy nepoužívajte žiadny zapaľovač, zápalky, cigarety alebo podobné horľavé látky.

4. Na spoje naneste mydlo. V prípade akéhokoľvek unikaniu sa objavia bubliny.

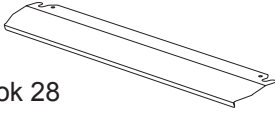
5. Počas zasúvania spotřebič na miesto zaistite, že je na rovnakej úrovni ako pracovná doska. V prípade potreby nastavte nožičky, aby ste pracovnú plochu vyrovnali.

6. Spotřebič použite na rovnom povrchu a v dobre vetranom prostredí.



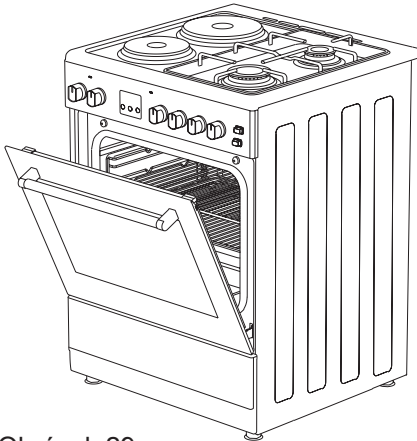
Obrázok 27

POUŽITIE PANELU GRILU (voliteľné)*



Obrázok 28

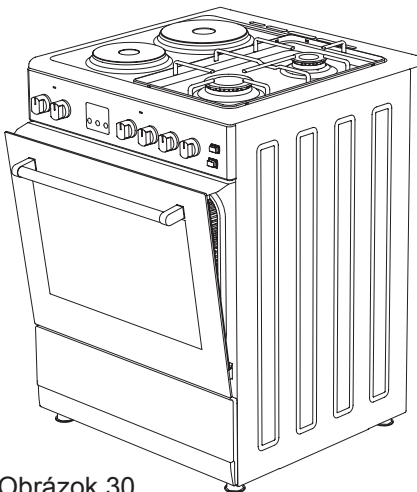
1. Bezpečnostný panel je navrhnutý tak, aby chránil ovládací panel a tlačidlá kým je rúra v režime grilovania. (Obr. 28)



Obrázok 29

2. Bezpečnostný panel dajte pod ovládací panel, otvorte predný kryt rúry. (Obr. 29)

3. A potom bezpečnostný panel zaistíte medzi rúrou a predným krytom, rúru jemne zatvorte. (Obr. 30)



Obrázok 30

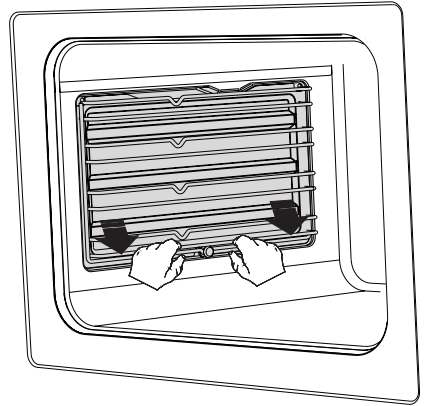
4. Tento bezpečnostný panel použite k tomu, aby ste predišli poškodeniu ovládacieho panelu a tlačidiel teplom ak je rúra spustená v režimu grilovania.

5. Pri varení je dôležité nechať kryt otvorený v špecifikovanej vzdialenosti.

6. Bezpečnostný panel zaistí ideálne podmienky varenie a súčasne ochranu ovládacieho panelu a tlačidiel.

KATALITICKÉ STENY*

Katalytické steny sa nachádzajú po pravej a ľavej strane, pod vodiacimi lištami. Katalytické steny vyhávajú zlý zápach a zo sporáka dostávajú ten najlepší výkon. Katalytické steny tiež vstrebávajú zvyšky oleja a čistí rúru počas prevádzky.

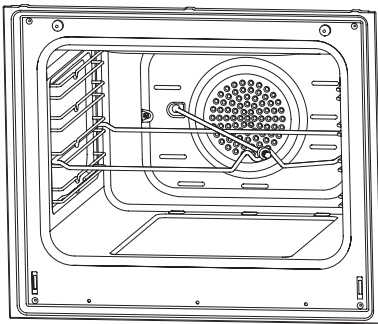


Obrázok 31

Vybratie katalytických stien

Ak chcete katalytické steny vybrať, musíte vysunúť lišty. Ako náhle budú lišty vysunuté, katalytické steny sa automaticky uvoľní. Katalytické steny sa musí meniť po 2-3 rokoch.

PEČENIE KURČAŤA*



Obrázok 32

Umiestnite ražeň na rám. Otočný ražeň zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Do spodnej časti umiestnite odkvapkávací pekač, ktorý zbiera tuk. Aby sa pekač ľahko čistil, dajte do neho trochu vody. Nezabudnite z ražeňa sňať plastové časti. Po grilovaní naskrutkujte plastovú rukoväť a jedlo z rúry vyberte.

"GRILUJTE IBA SO ZATVORENÝMI DVERAMI RÚRY"

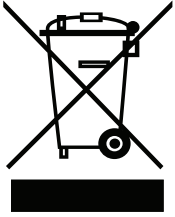
50*55 / 50*60 / 60*60
VSTREKOVAČ, SPOTREBA A VÝKON STÔL

HODNOTY VSTREKOVACHE HORÁKU V SÚLADU S TYPOM PLYNU	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Zemný Plyn			Zemný Plyn		Zemný Plyn	
Wok Horák	Vstrekovač	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Spotreba	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Výkon	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rýchly Horák	Vstrekovač	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Spotreba	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Výkon	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polo Rýchly Horák	Vstrekovač	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Spotreba	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Výkon	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Vedľajší Horák	Vstrekovač	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Spotreba	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Výkon	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril Horák	Vstrekovač	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Spotreba	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Výkon	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Rúra Horák	Vstrekovač	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Spotreba	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Výkon	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*55 / 50*60 / 60*60
VSTREKOVAČ, SPOTREBA A VÝKON STÔL

HODNOTY VSTREKOVACĚ HORÁKU V SÚLADU S TYPOM PLYNU	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Horák	Vstrekovač	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Spotreba	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Výkon	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rýchly Horák	Vstrekovač	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Spotreba	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Výkon	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Polo Rýchly Horák	Vstrekovač	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Spotreba	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Výkon	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Vedľajší Horák	Vstrekovač	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Spotreba	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Výkon	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril Horák	Vstrekovač	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Spotreba	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Výkon	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Rúra Horák	Vstrekovač	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Spotreba	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Výkon	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA



Obal zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19 / EÚ týkajúce sa použitých elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad - WEEE). Smernica stanovuje rámec pre vrátenie a recykláciu použitých spotrebičov, ktorý platí v celej EÚ.

INFORMÁCIE O BALENI

Obalový materiál produktu je vyrobený z recyklovateľných materiálov v súlade s národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s odpadmi z domácnosti alebo inými odpadmi. Vezmite ho na zberné miesto označené miestnymi úradmi.