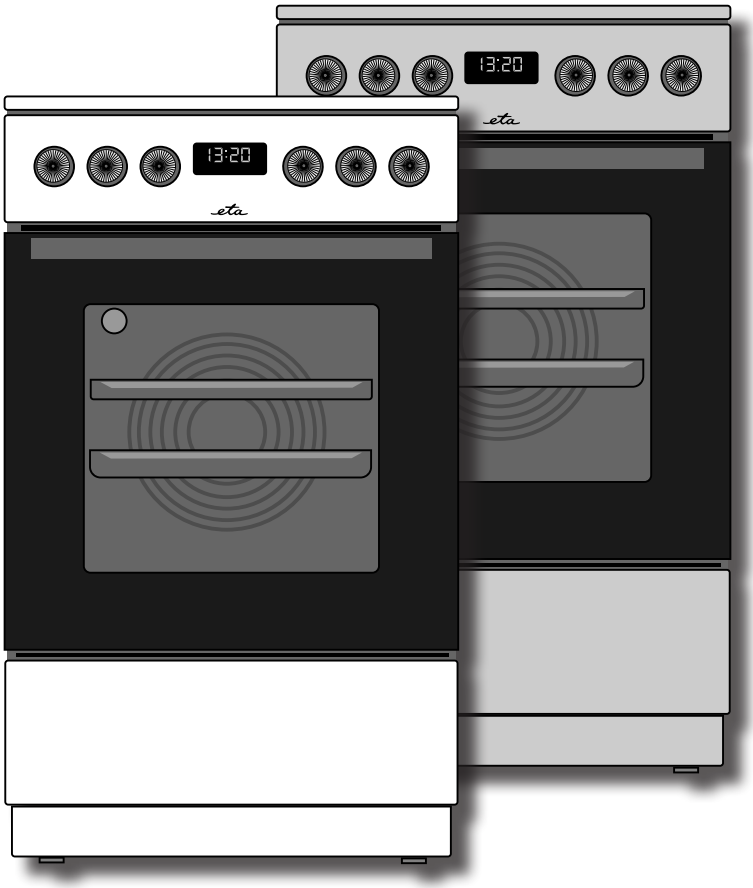
Samostatně stojící sporák • NÁVOD K OBSLUZE **CZ**

Samostatne stojaci sporák • NÁVOD NA OBSLUHU **SK**

Freestanding stove • USER MANUAL **EN**

Kuchenka wolnostojąca • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

Szabadon álló tűzhely • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU**



eta

OBSAH | CONTENTS | TARTALOM | ZAWARTOŚĆ

CZ - SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
II. POPIS 10
III. INSTALACE 12
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 15
V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 29
VI. TECHNICKÁ DATA 29
VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA 30

SK - SAMOSTATNE STOJACI SPORÁK

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 31
II. POPIS 38
III. INŠTALÁCIA 40
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 43
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV 57
VI. TECHNICKÁ DÁTA 57
VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA 58

ENG - FREESTANDING COOKER

I. SAFETY INFORMATION 59
II. DESCRIPTION 66
III. INSTALLATION 68
IV. EVERYDAY USE 71
V. TROUBLESHOOTING 85
VI. TECHNICAL DATA 85
VII. CUSTOMER CARE 86

PL - KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 87
II. OPIS 95
III. INSTALACJA 97
IV. CODZIENNE UŻYTKOWANIE 100
V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 114
VI. DANE TECHNICZNE 115
VII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS 115

HU - SZABADON ÁLLÓ TÜZHELY

I. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK 117
II. LEÍRÁS 124
III. TELEPÍTÉS 126
IV. MINDENNAPI HASZNÁLAT 130
V. HIBAELHÁRÍTÁS 144
VI. MŰSZAKI ADATOK 145
VII. ÜGYFÉLSZOLGÁLAT 145

279490000, 379490000

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si prosím velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu s pokladním dokladem dobře uschovejte. Obrázky v návodu jsou pouze ilustrativní, ve skutečnosti se může výrobek v detailech lišit.

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- V zájmu vlastní bezpečnosti a zajištění správného používání si před instalací a prvním použitím spotřebiče pozorně přečtěte tento návod, včetně tipů a upozornění. Aby nedošlo ke zbytečným chybám a nehodám, je důležité zajistit, aby osoby používající spotřebič byly důkladně seznámeny s jeho provozem a bezpečnostními funkcemi. Tento návod uschovejte a ujistěte se, že zůstane u spotřebiče i v případě jeho přestěhování nebo prodeje tak, aby každý, kdo jej bude během jeho životnosti užívat, byl řádně informován o jeho používání a bezpečnosti.
- Dodržujte bezpečnostní opatření tohoto návodu k použití z důvodu bezpečnosti a ochrany majetku, protože výrobce neodpovídá za škody způsobené jejich nedodržováním.

VAROVÁNÍ: Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

Bezpečnost dětí a nemohoucích osob

- Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, jen pokud jsou pod dohledem nebo mají pokyny týkající se používání spotřebiče a chápou s tím spojená rizika.
- Je třeba dohlížet na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu, nejsou-li trvale pod dozorem.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Veškeré obaly ukládejte mimo dosah dětí, protože hrozí riziko udušení.
- Pokud spotřebič vyřazujete z provozu, vytáhněte zástrčku za zásuvky, odstřihněte síťový kabel (co nejblíže spotřebiče) a odstraňte dveře, aby hrající si děti neutrpěly úraz elektrickým proudem nebo se do spotřebiče nezavřely.

Všeobecná bezpečnost

!VAROVÁNÍ!
Příslušenství se během používání zahřívá na vysokou teplotu. Dbejte na to, abyste se nedotkli topných článků spotřebiče.

!VAROVÁNÍ!
Přístupné části se mohou při provozu zahřát na vysokou teplotu. Děti držte mimo dosah trouby.

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.

UPOZORNĚNÍ!
Proces vaření i krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.

UPOZORNĚNÍ!
Vaření s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo hasicí dekou.

UPOZORNĚNÍ!
Před výměnou žárovky odpojte spotřebič z elektrické sítě, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

!VAROVÁNÍ!
Pro varnou desku používejte pouze ochranné kryty navržené nebo doporučené výrobcem spotřebiče v návodu k použití, příp. ochranné kryty, kterými je spotřebič vybaven. Použití nevhodných ochranných krytů může mít za následek nehody.

UPOZORNĚNÍ!
Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka.

!VAROVÁNÍ!
Při umístění spotřebiče zajistěte, aby napájecí kabel nebyl nikde přiskřípnut nebo poškozen.

!VAROVÁNÍ!
Za zadní stěnu přístroje neumísťujte vícenásobné zásuvky ani přenosné napájecí zdroje (prodlužky).

POZOR
Tento spotřebič je určen pouze pro účely vaření. Je zakázáno jej používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.
- Nastavení spotřebiče je uvedeno na typovém štítku.
- Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení výkonu mechanického odsávání, existuje-li.
- Pokud nebudete delší dobu používat spotřebič, uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem (např. před odjezdem na dovolenou).
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.
- V případě, že zaznamenáte jakékoliv závady na plynové instalaci nebo ucítíte plyn v místnosti:
  - ihned uzavřete přívod plynu nebo uzavřete plynový ventil
  - uhaste otevřený oheň a tabákové výrobky
  - nezapínejte a nevypínejte žádná elektrická zařízení (např. světla)
  - místnost řádně vyvětrejte – otevřete okna
  - ihned informujte servisní středisko nebo autorizovaného dodavatele plynu
- Nepokrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečicí plechy ani jiné varné nádoby na dno trouby. Hliníková fólie brání cirkulaci vzduchu v troubě, brání procesu pečení v troubě a ničí smaltovaný povrch.
- Dvířka trouby se v průběhu provozu zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (u některých modelů).
- Nadměrné zatížení dveřních závěsů může způsobit jejich poškození. Nepokládejte na dvířka trouby těžké nádoby a ani se o ně neopírejte při čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka a nedovolte dětem na ně sedat.

- Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.
- Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení, které je vybaveno prostředky pro odpojení. Pevné vedení musí být v souladu s normami pro připojení.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobnému použití, například:
  - v zaměstnaneckých kuchyňkách, v obchodech, kancelářích a v jiném pracovním prostředí.
  - na farmách a klienty v hotelech, motelech a jiném prostředí rezidenčního typu.
  - v zařízeních pro ubytování se snídaní.
  - ve stravovacích zařízeních a pro podobné použití mimo maloobchod.

UPOZORNĚNÍ!

V případě, že je zástrčka nebo napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ!

Žárovka dodávaná v tomto spotřebiči je „žárovkou pro speciální použití“, která je použitelná pouze s příslušným spotřebičem. Tuto „žárovku pro speciální použití“ nelze používat pro svícení v domácnosti.

- Síťový kabel se nesmí prodlužovat.
- Ujistěte se, že síťový kabel není stlačen ani poškozen zadní stranou spotřebiče. Stlačený a poškozený elektrický kabel se může přehřát a způsobit požár.
- Netahejte za síťový kabel.
- Pokud je elektrická přípojka uvolněná, nezapojujte do ní kabel z důvodu rizika úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Spotřebič se nesmí provozovat bez žárovky.
- Spotřebič je těžký. Při jeho stěhování je třeba dbát opatrnosti.
- Nevystavujte spotřebič delší dobu přímému slunci.

Každodenní používání

- Spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným ovládacím systémem.
- Před zvednutím příklopu se přesvědčte, že je čistý a nenachází se na něm žádná vylitá tekutina. Příklop může být lakovaný nebo skleněný. Příklop můžete zavřít, pokud jsou všechny varné zóny zcela vychladlé.
- Sporák s elektrickou troubou je vybaven chladicím ventilátorem. Když jsou dvířka zavřená, proudí vzduch během provozu trouby do prostoru pod ovládací panel. Pokud vzduch neproudí, vypněte spotřebič a kontaktujte servisního technika.
- Dávejte pozor na správné umístění dílů plynových hořáků.

Péče a údržba

- Před prováděním údržby odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby a skleněných příklopů. Mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.
- Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní ani tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

Instalace

DŮLEŽITÉ!
V případě elektrického připojení přesně dodržujte pokyny uvedené v příslušných ustanoveních.

- Rozbalte spotřebič a zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je spotřebič poškozen, nezapojujte jej. Případné poškození ihned nahlaste v místě, kde jste spotřebič zakoupili. V takovém případě uschovejte obal.
- Spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a může se používat pouze v dobře větraných místnostech.
- Spotřebič je určený pro přímé umístění na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.
- Před instalací zkontrolujte, zda jsou místní podmínky rozvodu plynu (druh plynu a přetlak plynu) shodné s nastavením spotřebiče.
- Toto je spotřebič třídy 1 a třídy 2/1. Spotřebič se může dotýkat sousedících skříněk na obou stranách, je-li umístěn do linky. Pokud se na jedné straně spotřebiče nachází skříňka vyšší než je spotřebič, pak musí být umístěna od spotřebiče nejméně 10 cm. Na druhé straně se může umístit pouze skříňka stejné výšky.

- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.
- Ujistěte se, že po instalaci spotřebiče je síťová zástrčka dostupná.
- Spotřebič musí být připojen pouze servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou. Svorkovnici (místo připojení přívodního kabelu) chraňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.
- Tento spotřebič není připojený na zařízení pro odvádění spalin. Spotřebič musí být instalován a připojen v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost se musí věnovat příslušným požadavkům na větrání místnosti.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.



Varování: Nevystavujte spotřebič dešti nebo vlhkosti, abyste předešli vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Vždy když spotřebič nepoužíváte nebo před opravou jej odpojte od elektrické sítě. V přístroji nejsou žádné části opravitelné spotřebitelem. Vždy se obracejte na kvalifikovaný autorizovaný servis. Přístroj je pod nebezpečným napětím.



VÝSTRAHA: Aby se zabránilo překlopení spotřebiče, musí být nainstalovány stabilizační prostředky. Viz návod pro instalaci.



PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE:
Před připojením spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Na opravy a reklamace plynoucí z nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje odpovědnost za vady.

Požadavky na větrání místnosti

- Spotřebič smí být instalován pouze v místnosti s dostatečným větráním, které zajišťuje přívod vzduchu potřebného pro správné spalování plynu a bezpečný odvod spalin.

POZOR:
Při používání plynového spotřebiče vzniká teplo, vlhkost a spaliny. Zajistěte proto dostatečné přirozené nebo nucené větrání místnosti. Při dlouhodobém nebo intenzivním používání spotřebiče může být nutné zvýšit intenzitu větrání, například otevřením okna nebo použitím mechanického odsávání (digestoře).

- Instalace spotřebiče a požadavky na větrání musí být v souladu s platnými národními předpisy a technickými normami pro instalaci plynových spotřebičů.
- Nedostatečné větrání může vést k hromadění produktů spalování a ke snížení bezpečnosti provozu spotřebiče.

Servis

- Neautorizovaný (neodborný) servis a oprava mohou mít za následek riziko výbuchu, úrazu elektrickým proudem, zkratu, poškození spotřebiče a následné zranění osob.
- Servis tohoto výrobku musí provádět autorizované servisní středisko a musí se používat pouze originální náhradní díly.

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalového materiálu

Obalové materiály jsou recyklovatelné a označené příslušnými symboly. Jednotlivé části obalu likvidujte v souladu s místními předpisy pro nakládání s odpady.

Likvidace vysloužilého spotřebiče



Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s běžným komunálním odpadem. Výrobek musí být odevzdán na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

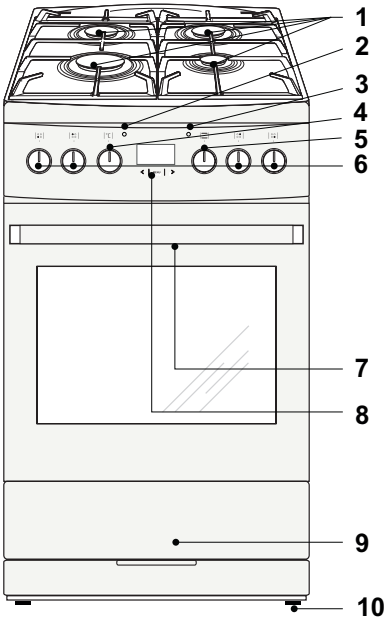
Správnou likvidací tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vzniknout při nevhodném nakládání s odpadem z tohoto výrobku.

Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen.

Před likvidací spotřebiče

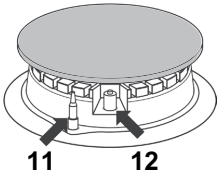
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte přívodní kabel tak, aby spotřebič nemohl být znovu uveden do provozu.
- Spotřebič odevzdejte do systému zpětného odběru elektrických a elektronických zařízení.

II. POPIS



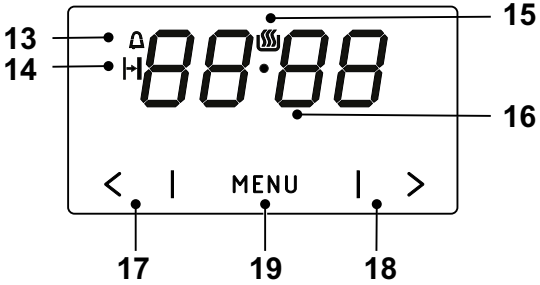
SPORÁK

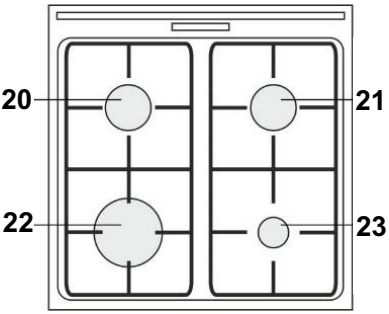
1. Hořáky
2. Kontrolka termostatu
3. Kontrolka provozu
4. Regulátor teploty
5. Volič funkcí trouby
6. Ovládání plynových hořáků
7. Dvířka trouby s rukojetí
8. Elektronický programátor
9. Zásuvka / sklopný kryt
10. Stavitelné šrouby
11. Pojistka proti úniku plynu
12. Jiskrový zapalovač



OVLÁDACÍ PANEL

13. Symbol časovače
14. Symbol délky pečení
15. Symbol připravenosti k práci
16. Ukazatel času
17. Tlačítko mínus
18. Tlačítko plus
19. Tlačítko režimu práce





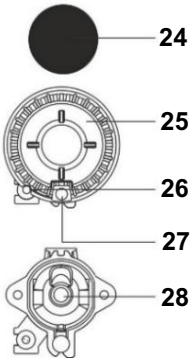
VARNÁ DESKA

20. levý zadní střední hořák
21. pravý zadní střední hořák
22. levý přední velký hořák
23. pravý přední malý hořák

Typ hořáku	Průměr nádoby
Velký (2,8 kW)	200 - 240 mm
Střední (1,8 kW)	160 - 220 mm
Malý (1,0 kW)	90 - 150 mm

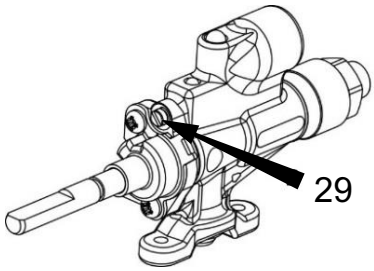
HOŘÁKY

24. Víčko hořáku
25. Rozdělovač plamene s podpěrou pro víčko hořáku
26. Termočlánek (nebo termoelektrické zabezpečení, pouze u některých modelů)
27. Zapalovací elektroda
28. Tryska



Poznámka: Obrázky výše jsou pouze orientační.
Skutečný spotřebič se v detailech může lišit.

PLYNOVÝ VENTIL S BEZPEČNOSTNÍM ZAŘÍZENÍM



29. Regulační šroub pro minimální tepelný příkon

- Nastavovací šrouby ventilů pro minimální tepelný příkon hořáků jsou přístupné přes otvory v ovládacím panelu pod ovládacími knoflíky.
- Tahem demontujte ovládací knoflíky

ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE

V odkládací zásuvce spotřebiče neskladujte hořlavé, výbušné, těkavé nebo na teplo citlivé látky (jako je papír, utěrky, plastové pytle, čisticí a mycí prostředky a spreje), protože můžou vzplanout v průběhu provozu a způsobit požár.

ZÁVĚSNÉ ROŠTY

Závěsné rošty umožňují přípravu jídla ve čtyřech úrovních (úrovně vedení se počítají zdola nahoru). Úrovně vedení 3 a 4 jsou určeny pro grilování. Provoz spotřebiče je bezpečný i bez použití závěsných roštů.

TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY (u některých modelů)

Výsuvné lišty můžou být umístěny na druhé, třetí a čtvrté úrovni. Výsuvné lišty jsou v různých provedeních: “částečný výsuv“ nebo “plný výsuv“.

CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

- Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče.
- Chladící ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.
- Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

ROŠT

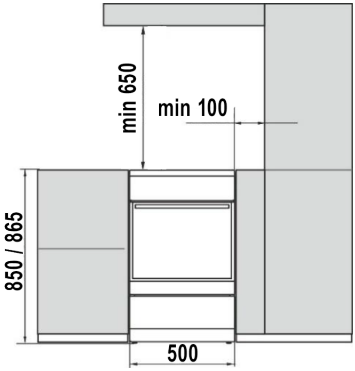
- Na roštu je bezpečnostní západka. Proto mřížku lehce nadzvedněte, když ji vytahujete z trouby.
- Rošt nebo plech na pečení vždy zasuňte do drážek mezi dva drátěné profily.
- Po zasunutí výsuvných lišt zavřete dvířka trouby.
- Když se zahřeje příslušenství na pečení, může změnit tvar. Funkčnost není ovlivněna a po vychladnutí se obnoví původní tvar.

PLYNOVÉ HOŘÁKY

- Pro prudké vaření jídla nastavte hořák nejdříve na maximální příkon a pak pokračujte ve vaření s minimálním příkonem.
- U některých modelů jsou hořáky vybavené termoelektrickým zabezpečením. Pokud plamen zhasne (z důvodu vykypění, průvanu apod.), přívod plynu do hořáku se automaticky vypne. Tím se vyloučí jakýkoliv únik plynu do místnosti.
- Víčko hořáku položte vždy správně na rozdělovač hořáku. Ujistěte se, že otvory na rozdělovači hořáku nejsou blokovány.

III. INSTALACE

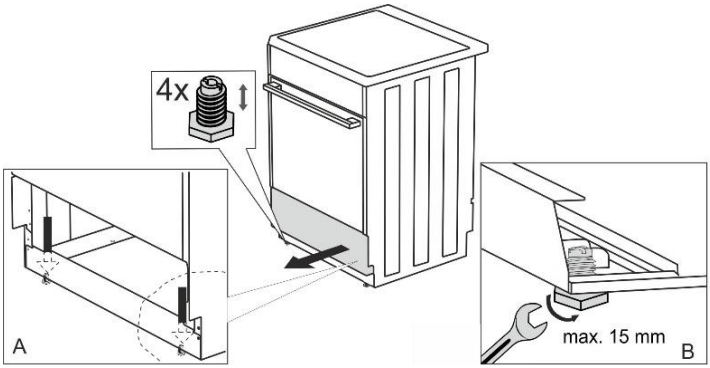
POŽADAVEK NA PROSTOR (rozměry v mm)



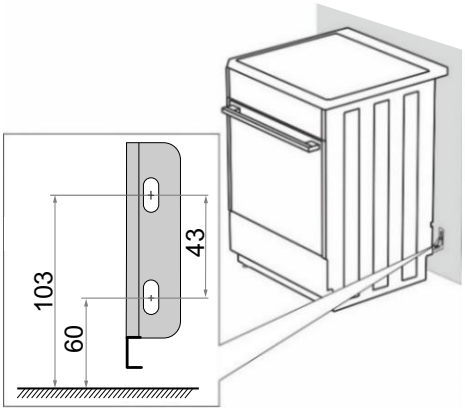
- Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90 °C.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.
- Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.
- **Sporák musí být instalován vodorovně!**

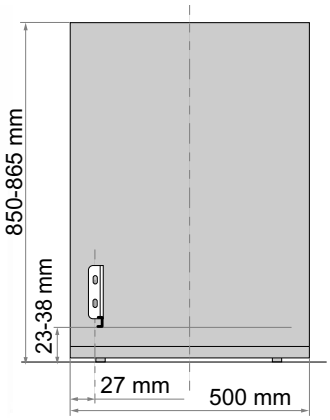
VYROVNÁNÍ SPOTŘEBIČE

Při dodání sporáku je výška 850 mm. Výšku spotřebiče můžete nastavit od 850 do 865 mm.



PREVENCE PROTI PŘEKLOPENÍ (rozměry v mm) (v závislosti na modelu)





- Dle nákresu upevněte držák ke stěně pomocí dodaných šroubů a hmoždinek. V případě, že dodané upevňovací prvky nelze použít, použijte jiné, které zajistí připevnění držáku ke stěně.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Elektrické parametry (v závislosti na modelu, viz typový štítek spotřebiče)
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1 x 16 A

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
  - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
  - je zásuvka snadno dostupná.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě, že výše uvedená bezpečnostní opatření nebudou dodržena.
- Dbejte na správné umístění napájecích kabelů v bezpečné vzdálenosti.
- V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

Připojení plynu

UPOZORNĚNÍ!
Instalace musí být v souladu s ČSN EN 1775, ČSN 386462, TPG 70401.

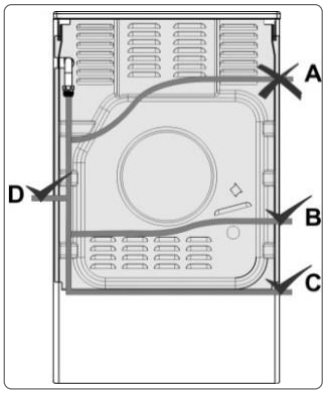
POZOR!
Po ukončení instalování sporáku je třeba zkontrolovat těsnost všech spojů, použitím k tomuto účelu např. mýdlové vody. Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

NASTAVENÍ Z VÝROBNÍHO ZÁVODU

- Plynové spotřebiče jsou testované a opatřené znakem CE.
- Plynové spotřebiče jsou dodané utěsněné s hořáky nastavenými na zemní plyn typu H G20 20 mbar.
- Nastavení spotřebiče je uvedeno na typovém štítku.
- Před instalací zkontrolujte, zda jsou místní požadavky na připojení (druh a přetlak plynu) shodné s nastavením spotřebiče.
- Pokud plyn, který používáte, není kompatibilní se stávajícím nastavením vašeho spotřebiče, zavolejte servisního technika nebo distributora.
- Sporák vyžaduje výměnu trysek pro provoz s jiným typem plynu (viz kapitola "Tabulka trysek").
- V případě oprav nebo poškození těsnění musí být funkční části odzkoušeny a znovu utěsněny v souladu s instalačními pokyny. Funkční části musí obsahovat následující: pevnou trysku pro velký plamen a nastavitelný regulační šroub pro malý plamen.

PŘIPOJENÍ NA ROZVOD PLYNU

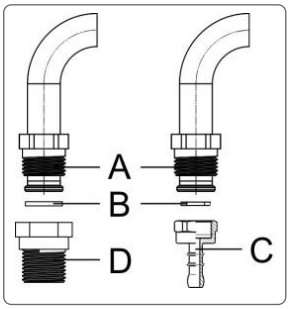
- Spotřebič musí být připojený na rozvod plynu nebo plynovou láhev podle pokynů dodavatele plynu.
- Na pravé straně spotřebiče se nachází plynová přípojka s vnějším závitem EN ISO 228-1 nebo EN 10226-1 / -2 (v závislosti na předpisech pro připojení dané země).
- Při připojování spotřebiče k plynovému rozvodu se závitová koncovka G 1/2" musí přidržet, aby se zabránilo jejímu protáčení (v závislosti na modelu).
- Použití nadměrného momentu při dotahování (většího než 18 Nm) může způsobit poškození spoje nebo jeho netěsnost.
- Pro těsnění spojů použijte schválené nekovové těsnění a těsnící materiály. Každé těsnění se smí použít pouze jednou. Tloušťka plochého nekovového těsnění se může stlačit maximálně o 25% jeho původní tloušťky.
- Spotřebič připojte na plynové vedení použitím schválené ohebné hadice.
- Připojení k plynovým rozvodům musí být provedeno tak, aby nedošlo k pnutí v žádném místně rozvodů, ani na žádné části zařízení
- Potrubí (hadice) se nesmí dotýkat horní části spotřebiče ani kovových částí zadního krytu sporáku.



SPOJENÍ OHEBNOU HADICÍ

- Pokud se spotřebič připojuje ohebnou hadicí, pak vedení označené **A** není přijatelné.
- Pokud použijete kovovou plynovou hadici, je povolena i možnost vedení **A**.
- Maximální délka pružného vedení nesmí překročit 2000 mm.

- Ujistěte se, že přípojka nebude v kontaktu s žádnými pohyblivými díly, které by ji mohly poškodit.



A Připojení typu EN ISO 228-1
B Nekovové těsnění, tloušťka 2 mm
C Hadicový násadec pro propan-butan (v závislosti na předpisech pro připojení dané země)
D Závitová koncovka typu EN 10226-1 / -2 (v závislosti na předpisech pro připojení dané země)

Po připojení zkontrolujte provoz hořáků. Plameny musí hořet s jasně viditelným modro-zeleným jádrem. Pokud je plamen nestabilní, zvyšte podle potřeby minimální příkon. Vysvětlete uživateli funkce hořáků a projděte společně návod k obsluze.

UPOZORNĚNÍ: Po připojení spotřebiče zkontrolujte těsnost všech spojů. Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

ÚPRAVA SPOTŘEBIČE PRO POUŽITÍ S JINÝM TYPEM PLYNU

VAROVÁNÍ:
Je zakázáno svévolné provádění úprav sporáku pro jiný druh plynu. Přestavbu smí dělat pouze odborně způsobilá osoba.

- Úprava hořáků pro použití s jiným typem plynu si nevyžaduje vytažení sporáku z kuchyňské linky.
- Před zahájením úprav odpojte spotřebič od elektrické sítě a zavřete ventil přívodu plynu.
- Stávající trysky pro jmenovitý tepelný příkon nahraďte vhodnými tryskami pro nový typ plynu (viz kapitola "Tabulka trysek").
- Pokud upravujete spotřebič pro použití na propan-butan, utáhněte (na kohoutu) úplně regulační šroub minimálního příkonu (**29**), abyste dosáhli minimální tepelný příkon.
- Pokud upravujete spotřebič pro použití na zemní plyn, uvolněte regulační šroub minimálního příkonu (**29)**, abyste dosáhli minimální tepelný příkon, ale ne více, než o 1,5 otáčky.

Po úpravě spotřebiče pro použití na jiný typ plynu nahraďte původní typový štítek za nový (dodaný s přestavbovou sadou) a odzkoušejte funkčnost a těsnost spotřebiče.

- Zajistěte, aby elektrické vodiče, kapilára termostatu a tepelné prvky nezasahovaly do oblasti toku plynu.

IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Před prvním zapnutím sporáku

- odstraňte všechny části obalu,
- opatrně sejměte etikety z dvířek sporáku tak, aby nedošlo k přetržení vrstvy lepidla,
- vyprázdněte zásuvku a z vnitřního prostoru trouby odstraňte prostředky použité pro konzervaci při výrobě,
- vyjměte příslušenství trouby a umyjte je v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,
- zajistěte větrání místnosti nebo otevřete okno,
- zahřejte troubu na teplotu 250 °C po dobu přibližně 30 minut, poté odstraňte případné nečistoty a troubu důkladně vyčistěte; varné zóny varné desky zahřívejte přibližně 4 minuty bez použití nádoby,
- všechny úkony provádějte v souladu s bezpečnostními pokyny.

POZOR!
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0.00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.) Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

UPOZORNĚNÍ
Elektronický programátor je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

DŮLEŽITÉ!
Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

Prvnívyčištění vnitřního prostoru

- Před použitím spotřebiče odstraňte ze sporáku všechny části obalu, včetně všech přepravních pomůcek.
- Všechno příslušenství a nádobí umyjte teplou vodou a běžným saponátem.
- Při prvním zahřátí trouby ucítíte charakteristický zápach nového spotřebiče. V průběhu prvního použití důkladně vyvětrejte místnost.

UPOZORNĚNÍ!
Nepoužívejte čisticí prostředky ani brusné prášky, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy.

Rady na úsporu energie

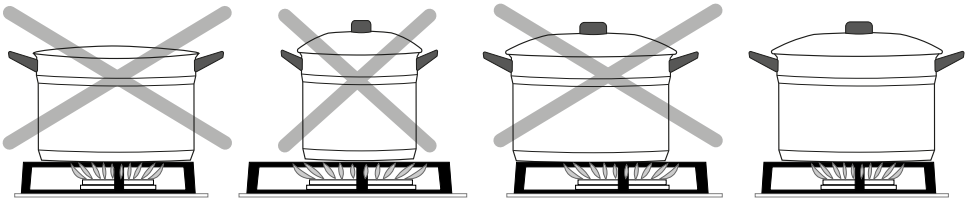
Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii! Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření**. Nádobí (jeho dno) určené pro vaření by nemělo být nikdy menší než velikost plamene. Je třeba pamatovat na přikrývání nádob pokličkou. Používejte vhodnou velikost nádobí, které odpovídá množství jídla. Pokud vaříte malé množství jídla ve velkém hrnci nebo pánvi, spotřebujete mnohem více energie.
- **Péče o čistotu hořáků**, mřížky, plotny pod hořáky. Znečištění narušuje přenášení tepla - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí. Mimořádnou čistotu je třeba udržovat v blízkosti plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků a otvorů trysek hořáků.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“**. Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby. Zeleninu, brambory apod. lze vařit s menším množstvím vody. Jídlo se uvaří stejně dobře, je-li nádoba uzavřena pokličkou. Po uvedení vody do varu snižte příkon ohřívání, který postačí pro udržení varu.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.** Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na hořáku sporáku.
- **Využití zbytkového tepla trouby.** V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.
- Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

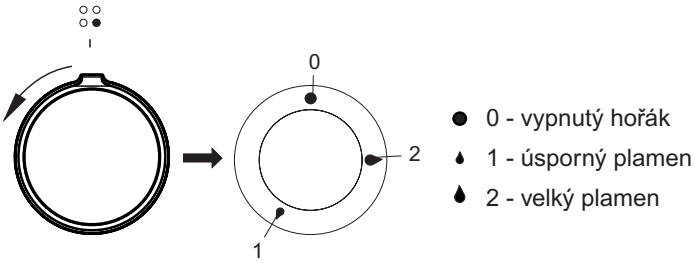
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.** Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek. Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Neumísťujte sporák v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.** Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.
- **Pokud vaříte jídlo dlouho**, použijte tlakový hrnec.

Rady k vašemu nádobí

- Správná volba nádobí umožní optimální dobu vaření a spotřebu plynu. V tomto ohledu je nejdůležitější průměr nádobí.
- Pokud je hrnec nebo pánev příliš malá, pak plamen přesahující přes okraj dna je poškodí. Navíc se zvýší spotřeba plynu.
- Pokud je hrnec nebo pánev příliš velká, účinnost spalování je snížena, z důvodu nedostatku vzduchu.
- Je třeba dbát na to, aby průměr dna nádoby byl vždy větší než velikost (dosah) plamene, a samotná nádoba byla přikrytá pokličkou. Doporučujeme, aby průměr hrnce byl 2,5 – 3krát větší, než průměr hořáku.



Otočný knoflík ovládání činnosti hořáků



Zapalování hořáků bez zapalovače

- zapálit zápalku
- stlačit otočný knoflík až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy **velký plamen**
- zažehnout plyn zápalkou
- nastavit požadovaný plamen (např. **úsporný plamen**)
- po ukončení vaření vypnout hořák otočením knoflíku doprava (poloha vypnutý ●)

Zapalování hořáků vestavěným zapalovačem

- stlačit otočný knoflík zvoleného hořáku až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy **velký plamen**
- přidržet až do momentu zažehnutí plynu

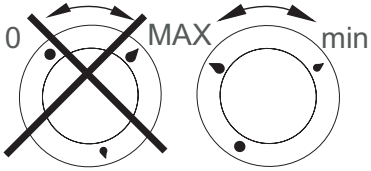
- po zažehnutí plamene hořáku povolit tlak na knoflík a nastavit požadovaný plamen (např. **úsporný plamen**)

POZOR!
V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistkou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 s. maximálně stlačený v poloze „velký plamen“.

Volba plamene hořáku

Správně seřízené hořáky mají plamen světle modré barvy se zřetelně viditelným vnitřním kuželem. Volba velikosti plamene závisí na nastavení polohy otočného knoflíku hořáku:

- velký plamen
- malý plamen (zvaný „úsporný“)
- vypnutý hořák ● (přívod plynu uzavřen)



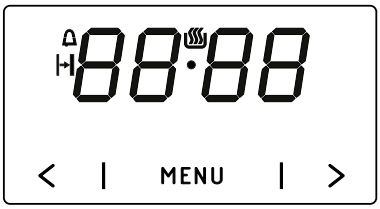
Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat v rozsahu **min MAX**.

POZOR!
Zákaz regulace plamene v rozsahu mezi polohou vypnutý hořák ● a polohou velký plamen

Zabezpečení proti úniku plynu*

- Některé modely jsou vybaveny automatickým systémem uzavírajícím přívod plynu do hořáku v případě absence plamene.
- Tento systém zabezpečuje před unikáním plynu v případě, že plamen na hořáku zhasne, např. v důsledku jeho zalití.
- Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

Funkce programátoru



> tlačítko +
< tlačítko -
MENU tlačítko nastavení režimu
kontrolka
kontrolka
kontrolka

NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00.

- stiskněte současně tlačítka < a >, dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí tlačítek < a >
- po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím tlačítek < a >, když tečka pod symbolem začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

POZOR!
Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol .

ČASOVAČ

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru.
Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.
Pro nastavení časovače je třeba:

- stisknout tlačítko MENU, na displeji začne blikat symbol
- nastavit čas časovače pomocí tlačítek < a >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko MENU nebo současně přidržte tlačítka < a >, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

POZOR!
Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

DOBA PEČENÍ

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- chcete-li povolit funkci doba pečení, nastavte ovládání funkcí trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet tlačítko MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli **dur** a symbol bude blikat
- nastavit požadovanou dobu pečení pomocí tlačítek < a > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu . Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li funkci zrušit, přidržte současně tlačítka < a >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

VYMAZÁNÍ NASTAVENÍ

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

- chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně tlačítek < a >.

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí tlačítka MENU zvolte funkci časovače
- stiskněte znovu současně tlačítka < a >

ZMĚNA TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte zároveň tlačítka < a >
- tlačítkem MENU zvolte funkci tón, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí tlačítka < a > zvolit příslušný tón
  v rozsahu od 1 do 3 pomocí tlačítka >
  v rozsahu od 3 do 1 pomocí tlačítka <

ZMĚNA JASU DISPLEJE

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmavší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného tlačítka po dobu nejméně 7 sekund). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

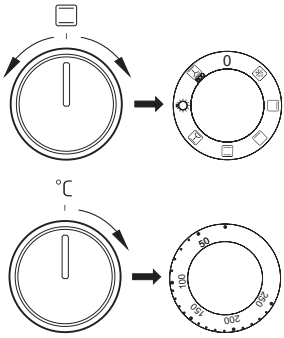
- Stisknout zároveň senzory < a >
- Pomocí tlačítka MENU zvolit funkci *bri* (první stisknutí způsobí přechod do funkce *ton*, druhé do *bri*).
- Pomocí tlačítek < a > zvolit příslušný jas v rozsahu od 1 do 9.

POZOR!
Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl tlačítko během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

NOČNÍ REŽIM

- Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

FUNKCE PEČÍCÍ TROUBY A JEJÍ OBSLUHA



Trouba může být ohřívána dolního a horního topného tělesa. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a regulátoru teploty – nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.
Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečící troubou.

K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy ● / 0.

POZOR!
K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby dojde teprve po nastavení teploty.

MOŽNÉ POLOHY OTOČNÉHO KNOFLÍKU PRO VOLBU FUNKCE TROUBY

0 **Vypnuto**

Rozmrazování
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití topných těles.

Horní topné těleso
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby pouze pomocí horního topného tělesa. Funkce je vhodná například pro dopékání pokrmů shora.

Dolní a horní topné těleso
V této poloze probíhá konvenční ohřev trouby pomocí horního i dolního topného tělesa.

Ventilátor a dolní i horní ohřev
V této poloze pracuje trouba v režimu horkovzdušného pečení. Teplo je rovnoměrně rozváděno ventilátorem, což zajišťuje rovnoměrnější pečení.

Nezávislé osvětlení pečicí trouby
Nastavením ovládacího knoflíku do této polohy zapnete osvětlení vnitřního prostoru pečicí trouby.



Dolní topné těleso
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby pouze pomocí dolního topného tělesa. Funkce je vhodná například pro dopékání pokrmů zespodu.



Termooběh ECO
Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. V této poloze ovládacího knoflíku je osvětlení pečicí trouby vypnuto.

Kontrolky

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolek R - provozu a L - termostatu.

- Pravá kontrolka provozu signalizuje činnost trouby. Zhasnutí levé kontrolky termostatu znamená, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud recept doporučuje vložit pokrm až do předehřáté trouby, vložte jej po prvním zhasnutí kontrolky termostatu.
- Během pečení se kontrolka termostatu automaticky rozsvěcuje a zhasíná podle potřeby, aby byla udržována nastavená teplota uvnitř trouby.
- Kontrolka provozu může svítit také při nastavení ovládacího knoflíku do polohy Osvětlení pečicí trouby.

POKRMY Z TĚSTA

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou příslušenstvím sporáku
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní předehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehřát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

PEČENÍ MASA

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečicí plech s nevelkým množstvím vody
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou

FUNKCE OHŘEVU ECO

- Při použití funkce ohřevu ECO se aktivuje optimalizovaný způsob ohřevu, jehož cílem je úspora energie během přípravy pokrmů.
- Dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Nedoporučuje se ani předehřívat troubu před pečením.
- Během pečení neměňte nastavenou teplotu ani neotevírejte dvířka trouby.

DOPORUČENÉ NASTAVENÍ
PŘI POUŽITÍ FUNKCE OHŘEVU ECO

Druh pokrmu	Funkce trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffiny	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Vepřové	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kuře	ECO	180 - 200	2	80 - 100

PŘI POUŽITÍ DOLNÍHO A HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA + VENTILÁTORU

Druh pokrmu	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		150	3	25 - 35
Muffiny		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffiny		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50

Časy platia, ak nie je uvedené inak, pre nepredhriatu rúru. Pri predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5 až 10 minút.
[1)] Predhrejte prázdnu rúru [2)] Uvedené časy sa vzťahujú na pečivo v malých formičkách
Upozornenie: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kulinárskych preferencií.

TESTOVACIE POKRMY V SÚLADE S NORMOU EN 60350-1

Druh pokrmů	Príslušenstvo	Úroveň	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
		3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
		3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Piškot bez tuku	Rošt + černá dortová forma Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Jablkový závin	Rošt + dvě černé dortové formy Ø 20 cm	2 formy jsou na roštu umístěné diagonálně vzadu vpravo a vpředu vlevo		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Předehřejte prázdnou troubu; nepoužívejte funkci rychlého předehřevu.

[2] Není-li uvedeno jinak, uvedené časy platí pro nepředehřátou troubu. U předehřáté trouby zkraťte uvedené časy přibližně o 5 až 10 minut.

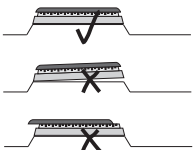
Čištění a údržba

Péče uživatele, průběžné udržování sporáku v čistotě a jeho správná údržba významně prodlužují dobu jeho bezporuchového provozu. Před zahájením čištění sporák vypněte a zkontrolujte, zda jsou oba otočné ovladače nastaveny do polohy ● / 0. S čištěním lze začít až po úplném vychladnutí sporáku.

HOŘÁKY, MŘÍŽKA VARNÉ DESKY A PLÁŠŤ SPORÁKU

V případě znečištění hořáků a mřížky sejměte tyto části ze sporáku a omyjte je v teplé vodě s přídavkem prostředku na odstranění mastnoty a nečistot. Poté je důkladně osušte. Po sejmutí mřížky důkladně umyjte varnou desku pod hořáky a vytřete ji dosucha měkkým hadříkem. Zvláštní pozornost věnujte čistotě otvorů pro výstup plamene v korunách hořáků pod kryty hořáků (viz obrázek níže). Otvory trysek čistěte tenkým měděným drátkem. Nepoužívejte ocelový drát a otvory nerozšiřujte.

POZOR! Součásti hořáku musí být vždy suché. Částice vody mohou omezit průtok plynu a způsobit špatné hoření hořáku.



- Zkontrolujte, zda jsou všechny části hořáku po čištění správně usazeny a vystředěny. Nesprávně nasazené víčko hořáku může způsobit jeho trvalé poškození.
- K čištění smaltovaných povrchů používejte jemné tekuté čisticí prostředky. Nepoužívejte prostředky se silným abrazivním účinkem, například čisticí prášky s brusnými částicemi, brusné pasty, brusné kameny, pemzu, drátěnky apod.
- U sporáku s nerezovou varnou deskou je nutné před prvním použitím pracovní plochu důkladně umýt. Zvláštní pozornost věnujte odstranění zbytků lepidla po ochranné fólii sejmuté při montáži a po lepicí pásce použité při balení spotřebiče.

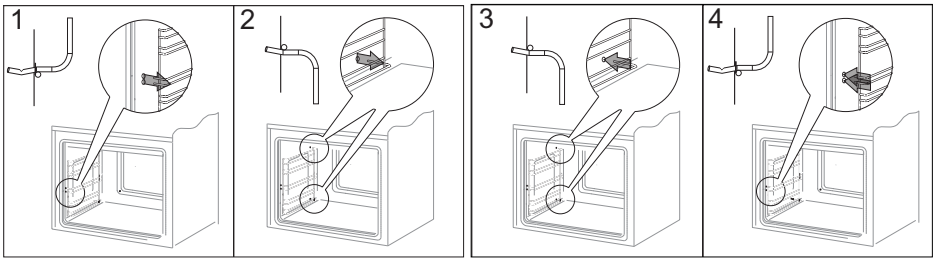
- Varnou desku čistěte pravidelně po každém použití. Zabraňte jejímu silnému znečištění, zejména vzniku připálenin po vykypělých pokrmech.

PEČICÍ TROUBA

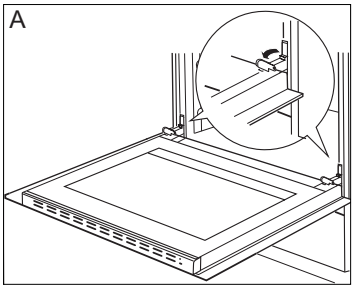
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou** - do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň odspodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečicí trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev,
  - nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
  - po zakončení procesu čistění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s přídavkem přípravku na mytí nádobí.

POZOR! K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Pečící trouba byla vybavena lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



SEJMUTÍ DVÍŘEK

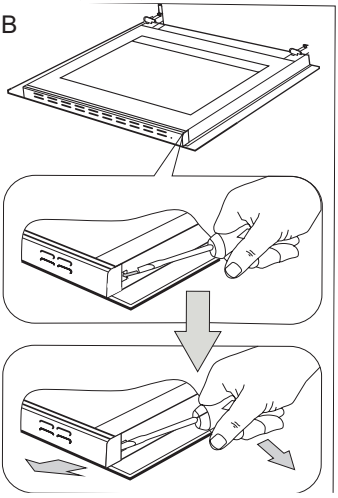


Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné sundání dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem.
Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba dobře sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit. **Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.**

VYJMUTÍ VNITŘNÍ SKLENĚNÉ TABULE

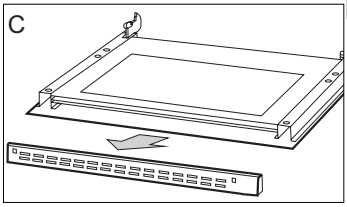
1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).

B



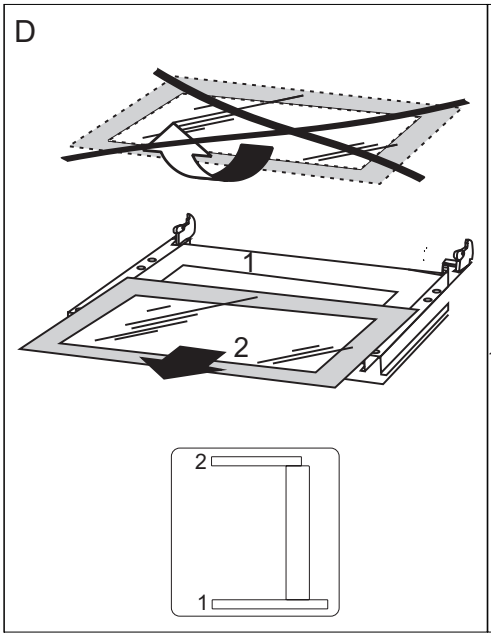
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1). **Upozornění! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.**

C



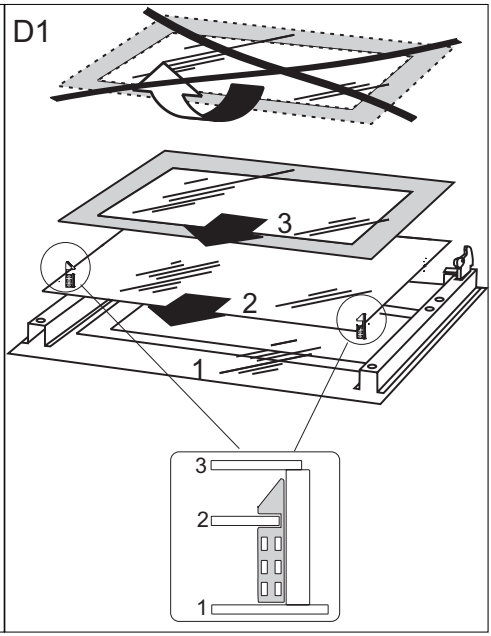
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku. Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části, potisk směřuje dolů (ven z trouby). **Pozor! Nevtlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek.** Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte do slyšitelného „kliknutí". Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného„kliknutí".

D



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla

D1



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

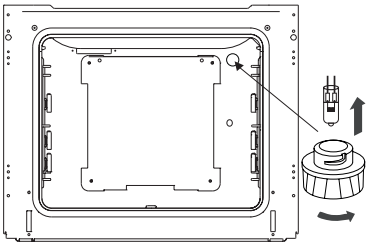
Osvětlení trouby

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj uvnitř tohoto výrobku je určen výhradně pro osvětlení v domácích spotřebičích. Není vhodný pro osvětlení místností v domácnosti.
- Náhradní světelný zdroj je dostupný po dobu stanovenou platnými požadavky na ekodesign a opravitelnost výrobků.

VÝMĚNA HALOGENOVÉ ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ TROUBY

Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy ● / „0“ a vypněte napájení.
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku pomocí hadříku nebo ubrousku, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9 - napětí 230 V - výkon 25 W
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



POZOR! Věnujte pozornost tomu, aby jste se žárovky bezprostředně nedotýkali prsty.

PERIODICKÉ REVIZE

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku
- **nejméně jednou za dva roky doporučujeme odbornou technickou kontrolu, je třeba pověřit servisní firmu provedením technické revize sporáku**
- odstranit zjištěné provozní závady
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku

POZOR! Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou servisní firmou nebo instalatérem, který má příslušná oprávnění.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

- vypnout pracovní systémy sporáku
- odpojit elektrické napájení
- nahlásit opravu
- některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Hořák nezapaluje	zašpiněné plamenové otvory	uzavřít uzavírací ventil plynu, zavřít kohoutky hořáků, vyvětrat místnost, vyndat hořák, očistit a profouknout plamenové otvory
Zapalovač plynu nezapaluje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
	přerušení dodávky plynu	otevřít ventil přívodu plynu
	znečištěný (zamaštěný) zapalovač plynu	vyčistit zapalovač plynu
	otočný knoflík kohoutku stlačený nedostatečně dlouho	přidržet stlačený otočný knoflík do doby plného plamene kolem koruny hořáku
Plamen při zapalování hořáku zhasíná	příliš brzy uvolněný knoflík kohoutu	přidržet otočný knoflík déle v poloze „velký plamen“
Elektrická výbava nefunguje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
Displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
Nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

PROHLÁŠENÍ VÝROBCE

CE Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EU
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU
- směrnice plynová zařízení 2009/142/EU (do 20.04.2018)
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426 (od 21.04.2018)
- směrnice ErP - 2009/125/EU

a proto byl spotřebič označen značkou a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon max.	2,0 kW
Rozměry sporáku (V x Š x H)	85 x 50 x 60 cm
Kategorie	II 2H 3B/P

ETA279490000, ETA379490000

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,5
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	-

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 které platí v Evropské unii. Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 /IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + ventilátor)



Tabulka trysek

Hořák typu Somipress Typ plynu, tlak		Hořák		
		Malý	Střední	Velký
G20 2E 20 mbar	Tepelné zatížení (kW)	1	1,8	2,8
	Spotřeba plynu (g/h)	-	-	-
	Průměr trysky (mm)	0,72	0,98	1,17
G30 3+ 28-30 mbar	Tepelné zatížení (kW)	1	1,8	2,8
	Spotřeba plynu (g/h)	73	131	204
	Průměr trysky (mm)	0,52	0,67	0,83
G31 3+ 37 mbar	Tepelné zatížení (kW)	1	1,8	2,8
	Spotřeba plynu (g/h)	73	131	204
	Průměr trysky (mm)	0,46	0,62	0,79

- Regulační šrouby pro minimální tepelný příkon jsou instalované a nastavené ve výrobním závodě na typ plynu, ke kterému se vztahuje nastavení spotřebiče.
- Při úpravě spotřebiče na jiný typ plynu je třeba regulační šrouby utáhnout nebo uvolnit pro požadovaný průtok plynu (neuvolňujte regulační šroub o více než 1,5 otáčky).

VAROVÁNÍ!
Připojení k přívodu plynu a přestavbu na jiný typ plynu může provádět pouze osoba k této činnosti odborně způsobilá!

UPOZORNĚNÍ
na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného připojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje odpovědnost za vady. V takovém případě hradí náklady opravy uživatel.

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

UPOZORNĚNÍ!
Než začnete řešit jakýkoliv problém se spotřebičem, odpojte jej z elektrické sítě.

- Opravy smí provádět pouze servisní technik s oprávněním od výrobce.
- Neoprávněná manipulace a opravy sporáku mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem nebo zkrat, proto nezkoušejte provádět jakékoli opravy sami. Přenechejte tyto úkony odborníkovi nebo autorizovanému servisnímu středisku.
- V případě menších poruch nebo problémů s používáním spotřebiče zkontrolujte následující pokyny, abyste zjistili, zda příčiny nemůžete odstranit sami.
- V následující tabulce jsou uvedeny rady pro odstraňování některých běžných problémů. Problémy, které nejsou uvedeny v tomto návodu, může řešit pouze kvalifikovaný elektrikář nebo povolaná osoba.

Problém	Řešení
Čidla nereagují, displej je zamrzlý.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač), potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič vašeho bytu se často vypíná.	Zavolejte servisního technika. Přesvědčte se, že proudový odběr všech zapnutých spotřebičů nepřekračuje kapacitu síťového jističe vašeho bytu.
Osvětlení trouby nesvítí.	Výměna žárovky je popsaná v kapitole ***Čištění a údržba***.
Potravina není dopečená.	Zvolili jste si správnou teplotu a funkci trouby? Jsou dvířka trouby zavřená?

Pokud problémy přes použití výše uvedeného postupu přetrvávají, pak zavolejte autorizovaného servisního technika. Na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje odpovědnost za vady. V takovém případě hradí náklady na opravy uživatel.

VI. TECHNICKÁ DATA

- Technické informace se nacházejí na typovém štítku uvnitř spotřebiče (eventuálně na jeho zadní straně) a na energetickém štítku.
- „Informační list“ a „Návod k použití“ najdete ke stažení na stránkách: **www.eta.cz**
- QR kód na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem, poskytuje webový odkaz na informace, týkající se specifikace tohoto spotřebiče v EU EPREL databázi.
- Uschovejte energetický štítek společně s uživatelskou příručkou a všemi ostatními dokumenty, dodanými s tímto spotřebičem. Stejné informace v EPREL databázi je také možné najít pomocí odkazu: **https://eprel.ec.europa.eu**
- Název modelu (číslo produktu) najdete na Typovém štítku spotřebiče, a také na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem.
- Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technické specifikace výrobku.
- Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**

VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA

- Vždy používejte originální náhradní díly.
- Při kontaktování našeho autorizovaného servisu nebo informační linky se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Název modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tyto informace lze najít na Typovém štítku (eventuálně na samostatném štítku v jeho blízkosti).
- Výrobce si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění.
- Originální náhradní díly pro vybrané konkrétní součásti výrobku jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let (v závislosti na typu součásti) od uvedení posledního kusu spotřebiče na trh.
- Vyhrazujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince **+420 545 120 545** nebo na internetové adrese **www.eta.cz**

Informace k reklamaci, opravě výrobků nebo nákupu náhradních dílů naleznete na stránkách **www.eta.cz/servis-eu.**

279490000, 379490000

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroje do prevádzky si prosím veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu s pokladničným dokladom dobre uschovajte. Obrázky v návodu sú iba ilustratívne, v skutočnosti sa môže výrobok v detailoch líšiť.

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- V záujme vlastnej bezpečnosti a zaistenia správneho používania si pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča pozorne prečítajte tento návod, vrátane tipov a upozornení. Aby nedošlo k zbytočným chybám a nehodám, je dôležité zabezpečiť, aby osoby používajúce spotrebič boli dôkladne oboznámené s jeho prevádzkou a bezpečnostnými funkciami. Tento návod uschovajte a uistite sa, že zostane pri spotrebiči aj v prípade jeho presťahovania alebo predaja tak, aby každý, kto ho bude počas jeho životnosti užívať, bol riadne informovaný o jeho používaní a bezpečnosti.
- Dodržujte bezpečnostné opatrenia tohto návodu na použitie z dôvodu bezpečnosti a ochrany majetku, pretože výrobca nezodpovedá za škody spôsobené ich nedodržiavaním.

Bezpečnosť detí a nemohúcich osôb

- Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dohľadom alebo majú pokyny týkajúce sa používanie spotrebiča a chápu s tým spojené riziká.
- Je treba dohliadať na deti, aby si sa spotrebičom nehrali.
- Deťom mladším 8 rokov zabráňte v prístupu, ak nie sú trvalo pod dozorom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmie vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Všetko obaly ukladajte mimo dosah detí, pretože hrozí riziko udusenie.
- Ak spotrebič vyraďujete z prevádzky, vytiahnite ho za zásuvky, odstrihnite sieťový kábel (čo najbližšie k spotrebiču) a odstráňte dvere, aby hrajúce sa deti neutrpeli úraz elektrickým prúdom alebo sa do spotrebiča nezavreli.

Všeobecná bezpečnosť

!VAROVANIE!
Príslušenstvo sa počas používania zahrievá na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby sa zabránilo dotyku vykurovacích článkov spotrebiča.

!VAROVANIE!
Prístupné časti sa môžu pri prevádzke zahriať na vysokú teplotu. Deti držte mimo dosahu rúry.

UPOZORNENIE!
Nebezpečenstvo požiaru: neodkladajte žiadne predmety na varné povrchy.

UPOZORNENIE!
Proces varenia aj krátkodobý proces varenia musí byť nepretržite pod dozorom.

UPOZORNENIE!
Varenie s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypnite spotrebič a potom plamene prekryte napr. pokrievkou alebo mokrou tkaninou.

UPOZORNENIE!
Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič z elektrickej siete, z dôvodu predchádzania rizika úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE!
Aby sa zabránilo prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvierka.

!VAROVANIE!
Pre varnú dosku používajte iba ochranné kryty navrhnuté alebo odporúčané výrobcom spotrebiča v návode na použitie, príp. ochranné kryty, ktorými je spotrebič vybavený. Použitie nevhodných ochranných krytov môže mať za následok nehody.

!VAROVANIE!
Pri umiestnení spotrebiča zaistite, aby napájací kábel nebol nikde priškripnutý alebo poškodený.

!VAROVANIE!
Za zadnú stenu prístroja neumiestňujte viacnásobné zásuvky, ani prenosné napájacie zdroje (predlžky).

POZOR
Tento spotrebič je určený iba na účely varenia. Je zakázané ho používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Nastavenia spotrebiča je uvedené na typovom štítku.
- Intenzívna a dlhodobá prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie výkonu mechanického odsávanie, ak existuje.
- Ak nebudete dlhšiu dobu používať spotrebič, uzavrite kohút prívodu plynu pred spotrebičom (napr. pred odchodom na dovolenku).
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú vzdialenosť napájacích káblov iných spotrebičov v blízkosti tohto spotrebiča. Zachytenie napájacích káblov vo dvierkach rúry môže spôsobiť ich poškodenie a skrat.
- V prípade, že zaznamenáte akékoľvek závady na plynové inštalácii alebo ucítite plyn v miestnosti:
  - ihneď uzavrite prívod plynu alebo uzavrite plynový ventil;
  - uhaste otvorený oheň a tabakové výrobky;
  - nezapínajte a nevypínajte žiadna elektrická zariadenia (napr. svetlá)
  - miestnosť riadne vyvetrajte – otvorte okná;
  - ihneď informujte servisné stredisko alebo autorizovaného dodávateľa plynu
- Nepokrývajte steny rúry hliníkovú fóliú ani neklaďte plechy na pečenie ani iné varné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia bráni cirkulácii vzduchu v rúre, bráni procesu pečenia v rúre a ničí smaltovaný povrch.
- Dvierka rúry sa v priebehu prevádzky zahrievajú. Pre zvýšenú ochranu je namontované tretí sklo, ktoré znižuje povrchovú teplotu na vonkajšej strane (pri niektorých modeloch).
- Nadmerné zaťaženie dverných závesov môže spôsobiť ich poškodenie. Neklaďte na dvierka rúry ťažké nádoby a ani sa o ne neopierajte pri čistenie rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka a nedovoľte deťom na ne sadať.
- Kontrolujte, že vetracie otvory nie sú žiadnym spôsobom zablokované alebo zakryté.

- Spotrebič musí byť pripojený k pevnému vedeniu, ktoré je vybavené prostriedkami na odpojenie. Pevné vedenie musí byť v súlade s normami pre pripojenie.
- Tento spotrebič je určený k použitie v domácnosti a na podobné použitie, napríklad:
  - v zamestnaneckých kuchynkách, v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí.
  - na farmách a klientov v hoteloch, moteloch a inom prostredie rezidenčného typu.
  - v zariadeniach pre ubytovanie s raňajkami.
  - vo stravovacích zariadeniach a pre podobné použitie mimo maloobchod.

UPOZORNENIE!
V prípade, že je zástrčka alebo napájací kábel poškodený, musí byť vymenený servisným technikom alebo osobou odborne spôsobilou, z dôvodu predchádzania rizika úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE!
Žiarovka dodávaná v tomto spotrebiči je „žiarovkou na špeciálne použitie“, ktorá je použiteľná iba s príslušným spotrebičom. Túto „žiarovku na špeciálne použitie“ nemožno používať na svietenie v domácnosti.

- Sieťový kábel sa nesmie predlžovať.
- Uistite sa, že sieťový kábel nie je stlačený ani poškodený zadný stranou spotrebiča. Stlačený a poškodený elektrický kábel sa môže prehriať a spôsobiť požiar.
- Neťahajte za sieťový kábel.
- Ak je elektrická prípojka uvoľnená, nezapájajte do nej kábel z dôvodu rizika úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Spotrebič sa nesmie prevádzkovať bez žiarovky.
- Spotrebič je ťažký. Pri jeho presune je treba dbať opatrnosti.
- Nevystavujte spotrebič dlhšia dobu priamemu slnku.

Každodenné používanie

- Spotrebič nie je určený pre ovládanie externými časovači alebo samostatným ovládacím systémom.
- Pred zdvihnutím príklopu sa presvedčte, že je čistý a nenachádza sa na ňom žiadna vyliata tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Príklop môžete zavrieť, pokiaľ sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.
- Sporák s elektrickou rúrou je vybavený chladiacim ventilátorom. Keď sú dvierka zatvorené, prúdi vzduch počas prevádzky rúry do priestoru pod ovládacie panel. Ak vzduch neprúdi, vypnite spotrebič a kontaktujte servisného technika.
- Dávajte pozor na správne umiestnenie dielov plynových horákov.

Starostlivosť a údržba

- Pred vykonávaním údržby odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry a sklenených príklopov. Môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný a tlakové čističe. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.

Inštalácia

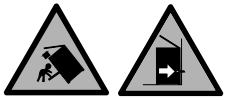
DÔLEŽITÉ!
V prípade elektrického pripojenia presne dodržujte pokyny uvedené v príslušných ustanoveniach.

- Rozbaľte spotrebič a skontrolujte, či nie je poškodený. Pokiaľ je spotrebič poškodený, nezapájajte ho. Prípadné poškodenie ihneď nahláste v mieste, kde ste spotrebič zakúpili. V takom prípade uschovajte obal.
- Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpisy a môže sa používať iba v dobre vetraných miestnostiach.
- Spotrebič je určený pre priame umiestnenie na podlahu. Nepoužívajte žiadny podklad alebo podstavec.
- Pred inštaláciou skontrolujte, či sú miestne podmienky rozvodu plynu (druh plynu a pretlak plynu) zhodné s nastavením spotrebiča.
- Toto je spotrebič skupiny 1 a 2/1. Spotrebič sa môže dotýkať susediacich skriniek na oboch stranách, ak je umiestnený do linky. Ak sa na jednej strane spotrebiča nachádza skrinka vyššia ako je spotrebič, potom musí byť umiestnená od spotrebiča najmenej 10 cm. Na druhej strane sa môže umiestniť iba skrinka rovnakej výšky.

- Spotrebič nesmie byť umiestnený v blízkosti radiátorov či sporákov.
- Uistite sa, že po inštaláciu spotrebiča je sieťová zástrčka dostupná.
- Spotrebič musí byť pripojený iba servisným technikom alebo osobou odborne spôsobilou. Svorkovnicu (miesto pripojenia prívodného kábla) chráňte krytom svorkovnice, pozri príslušenstvo. Pripojenie musí byť vykonané v súlade s platnými národnými normami a predpismi.
- Tento spotrebič nie je pripojený na zariadenia pre odvádzanie spalín. Spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Osobitná pozornosť sa musí venovať príslušným požiadavkám na vetranie miestnosti.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.



Varovanie: Nevystavujte spotrebič dažďu alebo vlhkosti, aby ste predišli vzniku požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Vždy spotrebič vypnite zo zásuvky keď ho nepoužívate alebo pred opravou. V prístrojmi nie sú žiadne časti opravitelné spotrebiteľom. Vždy sa obracajte na kvalifikovaný autorizovaný servis. Prístroj je pod nebezpečným napätím.



VÝSTRAHA: Aby sa zabránilo preklopeniu spotrebiča, musí byť nainštalované stabilizačné prostriedky. Pozri návod na inštaláciu.

PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA:



Pred pripojením spotrebiča si starostlivo prečítajte návod k použitie. Na opravy a reklamácia plynúce z nesprávneho zapojenia alebo použitia spotrebiča sa nevzťahuje zodpovednosť za vady.

Požiadavky na vetranie miestnosti

• Spotrebič smie byť inštalovaný iba v miestnosti s dostatočným vetraním, ktoré zabezpečuje prívod vzduchu potrebného na správne spaľovanie plynu a bezpečný odvod spalín.

POZOR:

Pri používaní plynového spotrebiča sa vytvára teplo, vlhko a spaliny v miestnosti, kde je inštalovaný. Zaistite dostatočné vetranie v miestnosti, najmä, ak je spotrebič v činnosti, udržujte otvory pre prirodzené vetranie otvorené alebo inštalujte mechanické odsávacie zariadenie (odsávač pár s mechanickým odsávaním).

- Inštalácia spotrebiča a požiadavky na vetranie musia byť v súlade s platnými národnými predpismi a technickými normami pre inštaláciu plynových spotrebičov.
- Nedostatočné vetranie môže viesť k hromadeniu produktov spaľovania a k zníženiu bezpečnosti prevádzky spotrebiča.

Servis

- Neautorizovaný (neodborný) servis a oprava môžu mať za následok riziko výbuchu, úrazu elektrickým prúdom, skratu, poškodenie spotrebiča a následné zranenie osôb.
- Servis tohto výrobku musí vykonávať autorizované servisné stredisko a musí sa používať iba originálne náhradné diely.

Ochrana životného prostredia

Likvidácia obalového materiálu
Obalové materiály sú recyklovateľné a označené príslušnými symbolmi. Jednotlivé časti obalu likvidujte v súlade s miestnymi predpismi pre nakladanie s odpadmi.

Likvidácia vyslúžilého spotrebiča



Tento symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie nakladať ako s bežným komunálnym odpadom. Výrobok musí byť odovzdaný na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

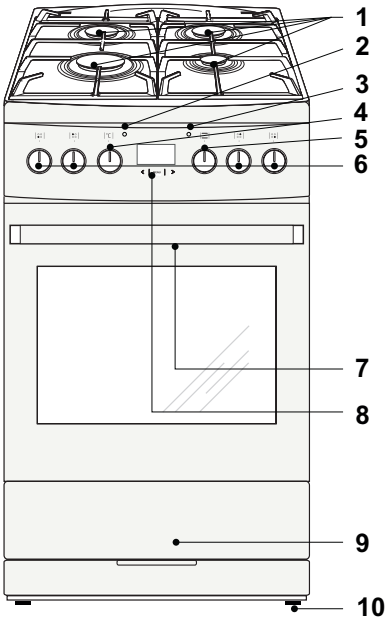
Správnou likvidáciou tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli vzniknúť pri nevhodnom nakladaní s odpadom z tohto výrobku.

Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom obecnom úrade, v zbernom dvore alebo v predajni, kde bol výrobok zakúpený.

Pred likvidáciou spotrebiča

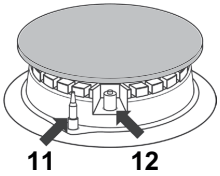
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Odrežte prívodný kábel tak, aby spotrebič nemohol byť znovu uvedený do prevádzky.
- Spotrebič odovzdajte do systému spätného odberu elektrických a elektronických zariadení.

II. POPIS



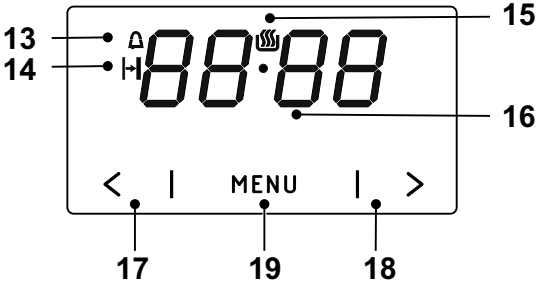
SPORÁK

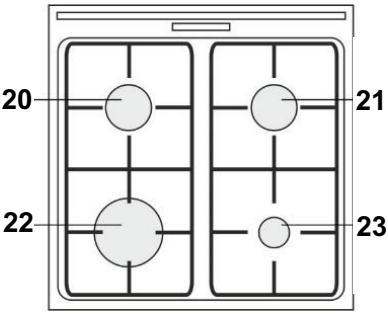
1. **Horáky**
2. Kontrolka termostatu
3. Kontrolka prevádzky
4. Regulátor teploty
5. Volič funkcií rúry
6. Ovládanie plynových horákov
7. Dvierka rúry s rukoväťou
8. Elektronický programátor
9. Zásuvka / sklopný kryt
10. Nastaviteľné skrutky
11. Poistka proti úniku plynu
12. Iskrové zapaľovanie



OVLÁDACÍ PANEL

13. Symbol časovača
14. Symbol doby pečenia
15. Symbol prípravy na prevádzku
16. Ukazovateľ času
17. Tlačidlo mínus
18. Tlačidlo plus
19. Tlačidlo režimu prevádzky





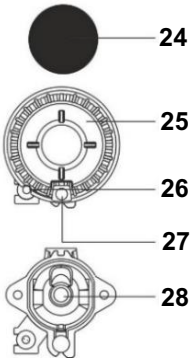
VARNÁ DOSKA

20. Ľavý zadný stredný horák
21. Pravý zadný stredný horák
22. Ľavý predný veľký horák
23. Pravý predný malý horák

Typ horáka	Priemer nádoby
Veľký (2,8 kW)	200 - 240 mm
Stredný (1,8 kW)	160 - 220 mm
Malý (1,0 kW)	90 - 150 mm

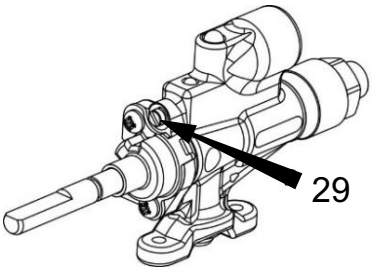
HORÁKY

24. Veko horáka
25. Rozdeľovač plameňa s podperou pre veko horáka
26. Termočlánok (alebo termoelektrické zabezpečenie, iba pri niektorých modeloch)
27. Zapaľovacia elektróda
28. Dýza



Poznámka: Obrázky vyššie sú iba orientačné. Skutočný spotrebič sa môže v detailoch líšiť.

PLYNOVÝ VENTIL S BEZPEČNOSTNÝM ZARIADENÍM



29. Regulačná skrutka minimálneho tepelného príkonu

- Nastavovacie skrutky ventilov na nastavenie minimálneho tepelného príkonu horákov sú prístupné cez otvory v ovládacom paneli pod ovládacími gombíkmi.
- Ovládacie gombíky demontujte ich vytiahnutím.

ZÁSUVKA SPOTREBIČA

V odkladaci zásuvke spotrebiča neskladujte horľavé, výbušné, prchavé alebo na teplo citlivé látky (ako je papier, utierky, plastové vrecia, čistiace a umývacie prostriedky a spreje), pretože môžu vzplanúť v priebehu prevádzky a spôsobiť požiar.

ZÁVESNÉ ROŠTY

Závesné rošty umožňujú prípravu jedla vo štyroch úrovniach (úrovne vedenie sa počítajú zdola nahor). Úroveň vedenia 3 a 4 sú určené na grilovanie.
Prevádzka spotrebiča je bezpečná aj bez použitie závesných roštov.

TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY (pri niektorých modeloch)

Výsuvné lišty môžu byť umiestnené na druhé, tretí a štvrté úrovni. Výsuvné lišty sú v rôznych prevedeniach: „čiastočný výsuv“ alebo „plný výsuv“.

VENTILÁTOR CHLADENIA

- Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý ochladzuje plášť a ovládacie panel spotrebiča.
- Chladiaci ventilátor je v prevádzky sa zapnutú funkcií rúry.
- Spotrebič a niektoré príslušenstvo sa počas varenie zahrievajú na vysokú teplotu. Používajte kuchynské rukavice.

ROŠT

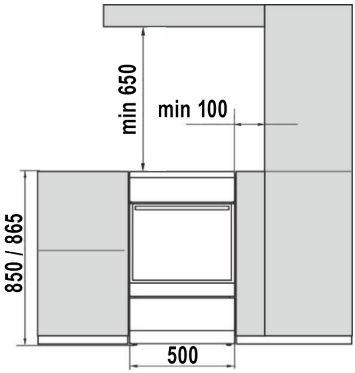
- Na roštu je bezpečnostná západka. Preto mriežku ľahko nadvihnite, keď ju vyťahujete z rúry.
- Rošt alebo plech na pečenie vždy zasuňte do drážok medzi dva drôtené profily.
- Po zasunutie výsuvných líšt zatvorte dvierka rúry.
- Keď sa zahreje príslušenstvo na pečenie, môže zmeniť tvar. Funkčnosť nie je ovplyvnená a po vychladnutí sa obnoví pôvodný tvar.

PLYNOVÉ HORÁKY

- Pre prudké varenie jedla nastavte horák najskôr na maximálny príkon a potom pokračujte vo varení s minimálnym príkonom.
- U niektorých modelov sú horáky vybavené termoelektrickým zabezpečením. Pokiaľ plameň zhasne (z dôvodu vykypenia, prievanu a pod.), prívod plynu do horáka sa automaticky vypne. Tým sa vylúči akýkoľvek únik plynu do miestnosti.
- Viečko horáka položte vždy správne na rozdeľovač horáka. Uistite sa, že otvory na rozdeľovači horáka nie sú blokované.

III. INŠTALÁCIA

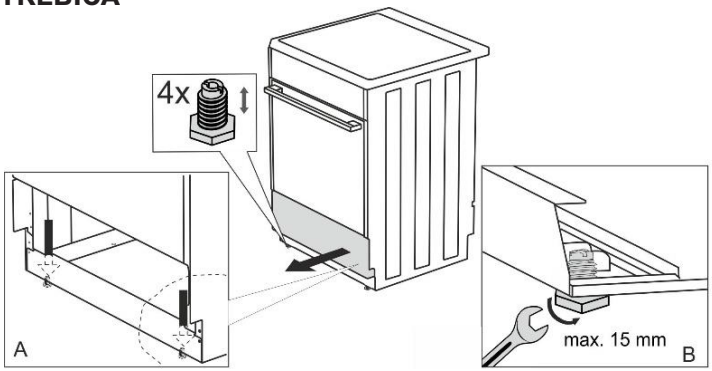
Požiadavka na priestor (rozmery v mm)



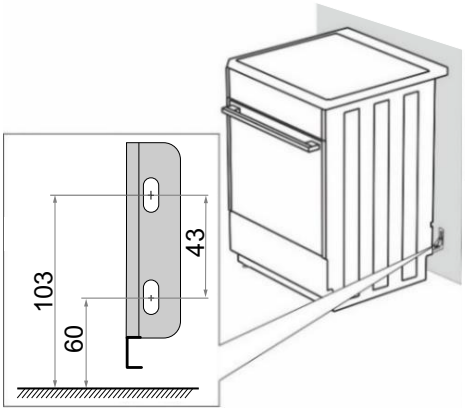
- Steny a priľahlý nábytok ku spotrebičmi (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplotám aspoň 90°C.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú vzdialenosť napájacích káblov iných spotrebičov v blízkosti tohto spotrebiča. Zachytenie napájacích káblov vo dvierkach rúry môže spôsobiť ich poškodenie a skrat.
- Kontrolujte, že vetracie otvory nie sú žiadnym spôsobom zablokované alebo zakryté.
- **Sporák musí byť inštalovaný vodorovne!**

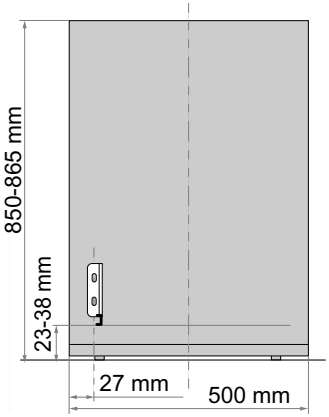
Vyrovnanie spotrebiča

Pri dodaní sporáka je výška 850 mm. Výšku spotrebiča môžete nastaviť od 850 do 865 mm.



PREVENCIA PROTI PREKLOPENIE (rozmery v mm) (v závislosti od modelu)





- Podľa nákresu upevnite držiak ku stene pomocou dodaných skrutiek a hmoždiniek. V prípade, že dodané upevňovacie prvky nie je možné použiť, použite iné, ktoré zaistia pripevnenie držiaka k stene.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Elektrické parametre (v závislosti od modelu, pozri typový štítok spotrebiča)
220 – 240 V 1N~; 50/60 Hz, 1 × 16 A

- Sporák je z výroby prispôsobený na napájanie striedavým jednofázovým prúdom (230 V 1N ~ 50 Hz) a je vybavený prívodným káblom 3 × 1,5 mm² s dĺžkou približne 1,5 m s ochranným vodičom.
- Pripojovacia zásuvka elektrickej siete musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Po umiestnení sporáka musí byť pripojovacia zásuvka elektrickej siete používateľovi ľahko prístupná.

- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod znesú zaťaženie sporáka,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom, ktorý spĺňa požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko prístupná.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade, že vyššie uvedené bezpečnostné opatrenia nebudú dodržané.
- Dbajte na správne umiestnenie napájacích káblov v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť servisný technik alebo odborne spôsobilá osoba, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom.

Pripojenie plynu

POZNÁMKA:
Inštalácia musí byť v súlade s normami EN 1775, 386462, TPG 70401.

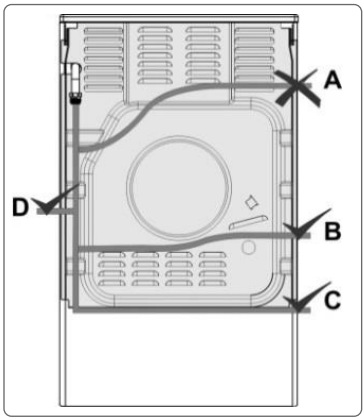
POZOR!
Po ukončení inštalácie sporáka je potrebné skontrolovať tesnosť všetkých spojov, napríklad pomocou mydlovej vody. Na kontrolu tesnosti sa nesmie používať otvorený oheň.

NASTAVENIE Z VÝROBNÉHO ZÁVODU

- Plynové spotrebiča sú testované a opatrené znakom CE.
- Plynové spotrebiča sú dodané utesnené s horáky nastavenými na zemné plyn typu H G20 20 mbar.
- Nastavenia spotrebiča je uvedené na typovom štítku.
- Pred inštaláciou skontrolujte, či sú miestne požiadavky na pripojenie (druh a pretlak plynu) zhodné s nastavením spotrebiča.
- Ak plyn, ktorý používate, nie je kompatibilný s existujúcim nastavením vášho spotrebiča, zavolajte servisného technika alebo distribútora.
- Sporák vyžaduje výmenu trysiek pre prevádzku s iným typom plynu (viď kapitola "Tabuľka trysiek").
- V prípade opráv alebo poškodenie tesnenie musí byť funkčné časti odskúšané a znovu utesnené v súlade s inštalačnými pokyny. Funkčné časti mosí obsahovať nasledujúce: pevnú trysku pre veľký plameň a nastaviteľnú regulačnú skrutku pre malý plameň.

PRIPOJENIE NA ROZVOD PLYNU

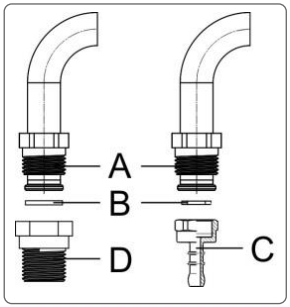
- Spotrebič musí byť pripojený na rozvod plynu alebo plynovú fľašu podľa pokynov dodávateľa plynu.
- Na pravé strane spotrebiča sa nachádza plynová prípojka s vonkajším závitom EN ISO 228-1 alebo EN 10226-1 / -2 (v závislosti na predpisoch pre pripojenie dané krajiny).
- Pri pripájani spotrebiča k plynovému rozvodu sa závitová koncovka G 1/2" musí pridržať, aby sa zabránilo jej pretáčaniu (v závislosti od modelu).
- Na tesnenie spojov použite schválené nekovové tesnenie a tesniace materiály. Každé tesnenie sa smie použiť iba raz. Hrúbka plochého nekovového tesnenie sa môže deformovať max o 25 %.
- Spotrebič pripojte na plynové vedenie použitím schválené ohybné hadice.
- Pripojenie k plynovému rozvodu musí byť vykonané tak, aby nevznikalo pnutie v žiadnej časti rozvodu ani na žiadnej časti spotrebiča.
- Potrubie (hadica) sa nesmie dotýkať hornej časti spotrebiča ani kovových častí zadného krytu sporáka.



SPOJENIE OHEBNÁ HADIACI

- Ak sa spotrebič pripája ohybnou hadicou, potom vedenie označené **A** nie je prijateľné.
- Ak použijete kovovú plynovú hadicu, je povolená aj možnosť vedenia **A**.
- Maximálna dĺžka pružného vedenia nesmie presiahnuť 2 000 mm.

- Uistite sa, že prípojka nebude v kontakte so žiadnymi pohyblivými časťami, ktoré by ju mohli poškodiť.



A Pripojenie typu EN ISO 228-1 _
B Nekovové tesnenie, hrúbka 2 mm
C Hadicový násadec pre propán-bután (v závislosti na predpisoch pre pripojenie danej krajiny)
D Závitová koncovka typu EN 10226-1 / -2 (v závislosti na predpisoch pre pripojenie danej krajiny)

Po pripojení skontrolujte prevádzku horákov. Plamene musia horieť s jasne viditeľným modro-zeleným jadrom. Pokiaľ je plameň nestabilný, zvýšte podľa potreby minimálny príkon. Vysvetlite užívateľovi funkcie horákov a prejdite spoločne návod k obsluhe.

UPOZORNĚNÍ: Po pripojení spotrebiča skontrolujte tesnosť všetkých spojov. Na kontrolu tesnosti sa nesmie používať oheň.

ÚPRAVA SPOTREBIČA PRE POUŽITIE S INÝM TYPOM PLYNU

VAROVANIE:
Je zakázané svojvoľne upravovať sporák na iný druh plynu.
Prestavbu smie vykonať iba odborne spôsobilá osoba.

- Úprava horákov pre použitie s iným typom plynu si nevyžaduje vytiahnutie sporáka z kuchynskej linky.
- Pred začatím úprav odpojte spotrebič od elektrické siete a zatvorte ventil prívodu plynu.
- Existujúce trysky pre menovitý tepelný príkon nahraďte vhodnými tryskami pre nový typ plynu (viď kapitola "Tabuľka trysiek").
- Ak upravujete spotrebič pre použitie na propán-bután, utiahnite (na kohúta) úplne regulačnú skrutku minimálneho príkonu (**29**), aby ste dosiahli minimálny tepelný príkon.
- Pokiaľ upravujete spotrebič na použitie na zemný plyn, uvoľnite regulačnú skrutku minimálneho príkonu (**29**), aby ste dosiahli minimálny tepelný príkon, ale nie viac ako o 1,5 otáčky.

Po úprave spotrebiča na použitie s iným typom plynu vymeňte pôvodný typový štítok za nový (dodaný so súpravou na úpravu) a vyskúšajte funkčnosť a tesnosť spotrebiča.

- Zaistite, aby elektrické vodiče, kapilára termostatu a tepelné prvky nezasahovali do oblasti toku plynu.

IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte súčasti obalu,
- opatrne a pomaly odstráňte etikety z dvierok sporáka a dbajte na to, aby sa nepretrhol lepiaci pásik,
- vyprázdnite zásuvku a vyčistite vnútorný priestor rúry od výrobných konzervačných prostriedkov,
- vyberte príslušenstvo z rúry a umyte ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnite ventiláciu v miestnosti alebo otvorte okno,

- vyhrejte rúru pri teplote 250 °C približne 30 minút, odstráňte nečistoty a dôkladne ju umyte; varné plochy sporáka je potrebné zahrievať približne 4 minúty bez použitia nádoby,
- všetky úkony vykonávajte pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

POZOR!
Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom sa po pripojení do elektrickej siete na displeji zobrazí „0.00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora. (Pozri návod na obsluhu programátora.) Ak aktuálny čas nie je nastavený, rúru nie je možné uviesť do prevádzky.

UPOZORNENIE
Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prsta na označených miestach. Každá zmena nastavenia senzora je potvrdená akustickým signálom. Povrch senzorov udržiavajte čistý.

DÔLEŽITÉ!
Vnútorný priestor rúry umývajte iba teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

Prvé čistenie vnútorného priestoru

- Pred použitím spotrebiča odstráňte zo sporáka všetky časti obalu vrátane všetkých prepravných pomôcok.
- Všetko príslušenstvo a nádoby umyte teplou vodou a bežným saponátom.
- Pri prvom zahriatí rúry ucítite charakteristický zápach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vyvetrajte.

UPOZORNENIE!
Nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazívne prášky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy.

Rady na úsporu energie

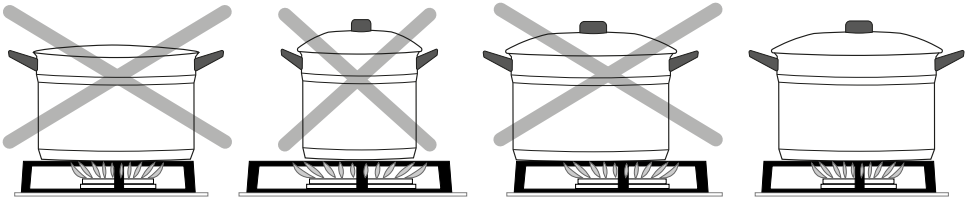
Kto využíva energiu zodpovedne, nielenže chráni rodinný rozpočet, ale zároveň prispieva k ochrane životného prostredia. Pomôžme preto šetriť elektrickú energiu!
Dodržiavajte nasledujúce odporúčania:

- Používajte vhodný riad na varenie. Dno nádoby určenej na varenie by nikdy nemalo byť menšie ako veľkosť plameňa. Nádoby vždy prikrývajte pokrievkou. Používajte riad primeranej veľkosti vzhľadom na množstvo pripravovaného jedla. Pri príprave malého množstva jedla vo veľkom hrnci alebo panvici spotrebujete zbytočne viac energie.
- Udržiavajte horáky, mriežky a plochy pod horákmi v čistote. Nečistoty zhoršujú prenos tepla. Silne pripálené nečistoty je často možné odstrániť iba čistiacimi prostriedkami, ktoré výrazne zaťažujú životné prostredie. Mimoriadnu pozornosť venujte čistote otvorov na rozvádzačoch plameňa pod krytmi horákov a otvorov dýz horákov.
- Vyhýbajte sa zbytočnému odkrývaniu pokrievok. Rovnako zbytočne neotvárajte dvierka rúry. Zeleninu, zemiaky a podobné potraviny môžete variť v menšom množstve vody. Pokrm sa uvarí rovnako dobre, ak je nádoba prikrytá pokrievkou. Po dosiahnutí bodu varu znížte výkon ohrevu na úroveň postačujúcu na udržanie varu.

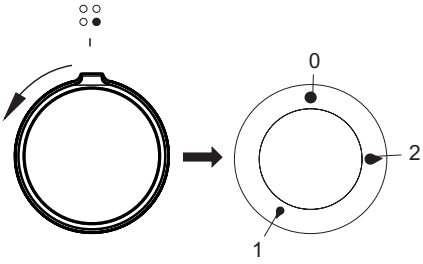
- Rúru používajte iba pri príprave väčšieho množstva potravín. Mäso s hmotnosťou do 1 kg je energeticky výhodnejšie pripravovať v hrnci na horáku.
- Využívajte zvyškové teplo rúry. Ak je čas tepelnej úpravy dlhší ako 40 minút, odporúčame rúru vypnúť približne 10 minút pred ukončením pečenia.
- Pozor! Ak používate programátor, nastavte primerane kratší čas tepelnej úpravy.
- Dvierka rúry vždy dôkladne zatvárajte. Teplo môže unikať cez nečistoty usadené na tesnení dvierok. Odporúčame ich odstraňovať priebežne.
- Neumiestňujte sporák do bezprostrednej blízkosti chladničky alebo mrazničky. Mohlo by to viesť k zbytočnému zvýšeniu spotreby elektrickej energie.
- Pri dlhšom varení používajte tlakový hrniec.Rady k vášmu riadu

Rady k vášmu riadu

- Správna voľba riad umožní optimálna dobu varenie a spotrebu plynu. V tomto ohľadu je najdôležitejší priemer riadu.
- Ak je hrniec alebo panvica príliš malá, potom plameň presahujúci cez okraj dna ich poškodí. Navyše sa zvýši spotreba plynu.
- Ak je hrniec alebo panvica príliš veľký, účinnosť spaľovanie je znížená, z dôvodu nedostatku vzduchu.
- Dbajte na to, aby bol priemer dna nádoby vždy väčší než dosah plameňa a aby bola nádoba prikrytá pokrievkou. Odporúčame, aby bol priemer nádoby 2,5- až 3-krát väčší než priemer horáka.



Otočný ovládač činnosti horákov



- 0 - vypnutý horák
- 1 - úsporný plameň
- 2 - veľký plameň

Zapaľovanie horákov bez zapaľovača

- zapáľte zápalku
- stlačte otočný ovládač až po citeľný odpor a otočte ho doľava do polohy **veľký plameň**
- zapáľte plyn zápalkou
- nastavte požadovanú veľkosť plameňa, napríklad **úsporný plameň**
- po ukončení varenia vypnite horák otočením ovládača doprava do polohy vypnutý horák

Zapaľovanie horákov zabudovaným zapaľovačom

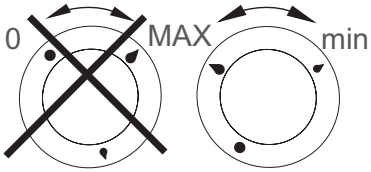
- stlačte otočný ovládač zvoleného horáka až po citeľný odpor a otočte ho doľava do polohy ♦ **veľký plameň,**
- pridržte ho, kým sa plyn nezapáli
- po zapálení plameňa uvoľnite tlak na ovládač a nastavte požadovanú veľkosť plameňa, napríklad ♦ **úsporný plameň**.

POZOR!
Pri modeloch sporákov vybavených poistkou proti úniku plynu je potrebné počas zapaľovania držať otočný ovládač približne 10 sekúnd úplne stlačený v polohe veľký plameň, aby sa bezpečnostná poistka aktivovala.

Voľba veľkosti plameňa horáka

Správne nastavené horáky majú svetlomodrý plameň so zreteľne viditeľným vnútorným kužeľom. Veľkosť plameňa závisí od polohy otočného ovládača horáka:

- veľký plameň ♦
- malý plameň ♦ (nazývaný aj „úsporný“)
- vypnutý horák ● (prívod plynu je uzavretý)



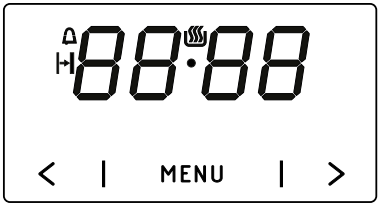
Veľkosť plameňa možno podľa potreby plynulo regulovať v rozsahu od **min** po **MAX**.

POZOR!
Plameň sa nesmie regulovať v rozsahu medzi polohou vypnutý horák ● a polohou veľký plameň ♦

Poistka proti úniku plynu

- Niektoré modely sú vybavené automatickým systémom, ktorý pri zhasnutí plameňa uzavrie prívod plynu do horáka.
- Tento systém zabraňuje úniku plynu, ak plameň horáka zhasne, napríklad v dôsledku zaliatia.
- Horák musí používateľ opätovne zapáliť.

Funkcie programátora



> tlačidlo +

< tlačidlo -

MENU tlačidlo nastavenia režimu

kontrolka pripravenosti na prevádzku

kontrolka časovača

kontrolka doby pečenia

NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU

Po zapnutí spotrebiča alebo po obnovení napájania po výpadku sa na displeji zobrazí blikajúci údaj 0.00.

- súčasne stlačte tlačidlá < a >, kým sa na displeji nezobrazí symbol bodka pod symbolom začne blikať
- do 7 sekúnd nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel < a >

• približne po 7 sekundách od ukončenia nastavovania sa nový čas uloží a bodka pod symbolom prestane blikať.

Aktuálny čas môžete zmeniť aj neskôr. Súčasne stlačte tlačidlá < a >. Keď začne blikať bodka pod symbolom, môžete nastaviť nový aktuálny čas.

POZOR!

Rúru je možné zapnúť, keď sa na displeji zobrazí príslušný symbol.

ČASOVAČ

Časovač možno aktivovať kedykoľvek bez ohľadu na stav ostatných funkcií programátora. Čas možno nastaviť v rozsahu od1 minúty do 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie časovača:

- stlačte tlačidlo MENU; na displeji začne blikať symbol
- pomocou tlačidiel < a >, nastavte požadovaný čas; na displeji sa zobrazí nastavený čas a symbol aktívnej funkcie . po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a symbol začne blikať
- zvukový signál vypnete stlačením a podržaním tlačidla MENU alebo súčasným podržaním tlačidiel < a >; symbol zhasne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

POZOR!

Ak zvukový signál nevypnete manuálne, automaticky sa vypne približne po 7 minútach.

DOBA PEČENIA

Ak sa má rúra po uplynutí nastaveného času automaticky vypnúť, postupujte takto:

- otočným ovládačom funkcií rúry zvoľte požadovanú funkciu a ovládačom teploty nastavte príslušnú teplotu
- stlačte a podržte tlačidlo MENU, kým sa na displeji na krátky čas nezobrazí údaj **dur** a nezačne blikať symbol doby pečenia
- pomocou tlačidiel < a > nastavte požadovanú dobu pečenia v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Nastavený čas sa približne po 7 sekundách uloží. Na displeji sa opäť zobrazí aktuálny čas a zostane rozsvietený symbol doby pečenia . Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukový signál a symbol doby pečenia začne blikať.

- nastavte ovládač funkcií rúry aj ovládač teploty do polohy vypnuté,
- funkciu zrušíte súčasným podržaním tlačidiel < a >; symbol zhasne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

VYMAZANIE NASTAVENIA

Nastavenie časovača alebo doby pečenia môžete kedykoľvek zrušiť.

- ak chcete zrušiť nastavenie dĺžky pečenia, dotknite sa súčasne tlačidiel < a >.

Vymazanie nastavenia časovača:

- tlačidlom MENU zvoľte funkciu časovača
- potom súčasne stlačte tlačidlá < a >

ZMENA TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Tón zvukového signálu možno zmeniť nasledovne:

- súčasne stlačte tlačidlá < a >
- tlačidlom MENU zvoľte funkciu ton; na displeji začne blikať zobrazenie,
- pomocou tlačidiel < a > zvoľte požadovaný tón

ZMENA JASU DISPLEJA

Jas displeja možno nastaviť v rozsahu 1 až 9, kde 1 najnižší jas a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota sa používa, keď hodiny nie sú aktívne (t. j. používateľ sa najmenej 7 sekúnd nedotkol žiadneho tlačidla). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

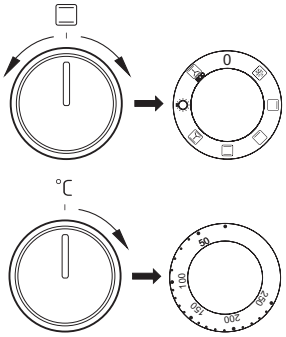
- súčasne stlačte tlačidlá < a >
- tlačidlom MENU zvoľte funkciu bri (prvým stlačením sa zobrazí funkcia ton, druhým funkcia bri).
- pomocou tlačidiel < a > nastavte požadovaný jas v rozsahu 1 až 9

POZOR!
Keď sú hodiny aktívne (t. j. používateľ stlačil niektoré tlačidlo počas posledných 7 sekúnd), displej svieti s maximálnym jasom.

NOČNÝ REŽIM

- Od 22:00 do 6:00 sa jas displeja automaticky zníži.

Funkcie rúry a jej obsluha



Rúra môže byť ohrievaná horným a dolným výhrevným telesom. Ovládanie rúry sa vykonáva pomocou otočného ovládača na voľbu funkcie rúry a programátora. Nastavenie sa vykonáva otočením ovládača do zvolenej polohy.
Symboly okolo otočného ovládača zodpovedajú jednotlivým funkciám rúry.

úru vypnete nastavením oboch otočných ovládačov do polohy ● / 0.

POZOR!
Ohrev (výhrevného telesa a pod.) sa po zapnutí ktorejkoľvek funkcie rúry spustí až po nastavení teploty.

MOŽNÉ POLOHY OTOČNÉHO KNOFLÍKU PRO VOLBU FUNKCE TROUBY

0 **Vypnuté**

Rozmrazovanie
Zapnutý je iba ventilátor bez použitia výhrevných telies.

Horné výhrevné teleso
V tejto polohe otočného ovládača sa rúra ohrieva iba pomocou horného výhrevného telesa. Táto funkcia je vhodná napríklad na dopekanie povrchu jedál.

Dolné a horné výhrevné teleso
V tejto polohe prebieha bežný ohrev rúry pomocou horného a dolného výhrevného telesa.

Ventilátor a dolný a horný ohrev
V tejto polohe rúra pracuje v režime teplovzdušného pečenia. Teplo je rovnomerne rozvádzané ventilátorom, čo zabezpečuje rovnomernejšie pečenie.

Nezávislé osvetlenie rúry
Nastavením otočného ovládača do tejto polohy zapnete osvetlenie vnútorného priestoru rúry.



Dolné výhrevné teleso
V tejto polohe otočného ovládača sa rúra ohrieva iba pomocou dolného výhrevného telesa. Táto funkcia je vhodná napríklad na dopekanie pokrmov zospodu.



Teplovzdušné pečenie ECO
Pomocou tejto funkcie možno aktivovať optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorého účelom je úspora energie pri príprave pokrmov.
V tejto polohe otočného ovládača je osvetlenie rúry vypnuté.

KONTROLKY

Zapnutie rúry signalizuje rozsvietenie dvoch kontroliek: R – prevádzky a L – termostatu.

- Pravá kontrolka prevádzky signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie ľavej kontrolky termostatu znamená, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak recept odporúča vložiť pokrm až do predhriatej rúry, vložte ho po prvom zhasnutí kontrolky termostatu.
- Počas pečenia sa kontrolka termostatu podľa potreby automaticky rozsvecuje a zhasína, aby sa vo vnútri rúry udržiavala nastavená teplota.
- Kontrolka prevádzky môže svietiť aj pri nastavení otočného ovládača do polohy Osvetlenie rúry.

POKRMY Z CESTA

- Pokrmy z cesta sa odporúča piecť na plechoch, ktoré sú príslušenstvom sporáka.
- Pokrmy z cesta možno piecť aj v bežne predávaných formách a na plechoch, ktoré je potrebné položiť na sušiacu mriežku. Na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie absorbujú tepelné žiarenie a môžu skrátiť čas pečenia.
- Pri použití konvenčného ohrevu (horné a dolné výhrevné teleso) neodporúčame používať formy a plechy so svetlým a lesklým povrchom. Použitie takýchto foriem môže spôsobiť nedopečenie spodnej časti cesta.
- Pri použití funkcie horúci vzduch nie je potrebné rúru vopred predhrievať. Pri ostatných spôsoboch ohrevu je potrebné rúru pred vložením pokrmu predhriať.
- Pred vybratím pokrmu z rúry skontrolujte kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle. Pri správnom upečení by mala špajľa po zapichnutí do cesta zostať suchá a čistá.
- Po vypnutí rúry je vhodné ponechať pokrm v jej vnútri ešte približne 5 minút.
- Teploty pečenia pri použití funkcie horúci vzduch sú spravidla o 20 až 30 °C nižšie než pri konvenčnom pečení s použitím horného a dolného výhrevného telesa.
- Parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 sú orientačné a možno ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskych zvyklostí.
- Ak sa údaje uvedené v kuchárskych knihách výrazne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, riaďte sa pokynmi uvedenými v tomto návode.

PEČENIE MÄSA

- V rúre by sa mali pripravovať porcie mäsa s hmotnosťou väčšou ako 1 kg. Menšie kúsky odporúčame pripravovať na plynových horákoch sporáka.
- Na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby. Aj rukoväti týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Pri pečení na sušiacej mriežke alebo rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody.
- Odporúčame mäso najmenej raz v polovici času pečenia obrátiť na druhú stranu. Počas pečenia ho tiež občas podlievajte šťavou alebo výpekom vznikajúcim pri pečení, prípadne horúcou slanou vodou. Mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

FUNKCIA OHREVU ECO

- Pri použití funkcie ohrevu ECO sa aktivuje optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorého cieľom je úspora energie počas prípravy pokrmov.
- Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty. Neodporúča sa ani úvodné predhrievanie rúry pred pečením.
- Počas pečenia nemeňte nastavenie teploty ani neotvárajte dvierka rúry.

ODPORÚČANÉ PARAMETRE PRI POUŽITÍ FUNKCIE OHREVU ECO

Druh pečenia pokrmov	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškóta	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky/ muffins	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzie mäso	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Bravčové mäso	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurča	ECO	180 - 200	2	80 - 100

PRI POUŽITÍ DOLNÉHO A HORNÉHO VÝHREVNÉHO TELESA + VENTILÁTORA

Druh pečenia pokrmov	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškóta		150	3	25 - 35
Bábovičky/ muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bábovičky/ muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Hovädzie mäso		225 - 250	2	120 - 150
Bravčové mäso		160 - 230	2	90 - 120
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50

Časy platia, ak nie je uvedené inak, pre nepredhriatu rúru. Pri predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5 až 10 minút.

[1)] Predhrejte prázdnu rúru. [2)] Uvedené časy sa vzťahujú na pečivo v malých formičkách.

Upozornenie: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kulinárskych preferencií.

TESTOVACIE POKRMY V SÚLADE S NORMOU EN 60350-1

Druh pokrmu	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé pečivo	Plech na pečenie	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
		3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Krehké pečivo (prúžky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
		3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Piškóta bez tuku	Rošt + forma na pečenie Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Jablkový závin	Rošt + dve formy na pečenie Ø 20 cm	2 ormy na rošte sú umiestnené diagonálne, zadná strana vpravo, predná strana vľavo		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Predhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.
[2] Ak nie je uvedené inak, uvedené časy platia pre nepredhriatu rúru.
Pri predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5 až 10 minút.

Čistenie a údržba

Starostlivosť používateľa, priebežné udržiavanie sporáka v čistote a jeho správna údržba ovplyvňujú a výrazne predlžujú dobu jeho bezporuchovej prevádzky. Pred začatím čistenia sporák vypnite a skontrolujte, či sú oba otočné ovládače nastavené do polohy ● / „0“. Čistenie možno začať až po vychladnutí sporáka.

HORÁKY, MRIEŽKA VARNEJ DOSKY A PLÁŠŤ SPORÁKA

Ak sú horáky a mriežka znečistené, zložte tieto časti zo sporáka a umyte ich v teplej vode s prídavkom prostriedku na odstránenie mastnoty a nečistôt. Potom ich dôkladne utrite dosucha. Po zložení mriežky dôkladne umyte varnú dosku pod horákmi a utrite ju dosucha mäkkou handričkou. Mimoriadnu pozornosť venujte čistote otvorov na výstup plameňa v korunách horákov pod krytmi horákov, pozri obrázok nižšie. Otvory dýz vyčistite tenkým medeným drôtom. Nepoužívajte oceľový drôt a otvory nerozširujte.

POZOR! Súčasti horáka musia byť vždy suché. Kvapky vody môžu obmedziť prietok plynu a spôsobiť nesprávne horenie horáka.

- **Skontrolujte, či sú všetky časti horáka po vyčistení správne nasadené a vycentrované. Nesprávne nasadené veko horáka môže spôsobiť jeho trvalé poškodenie.**
- Na čistenie smaltovaných povrchov používajte jemné tekuté čistiace prostriedky. Nepoužívajte čistiace prostriedky so silným abrazívnym účinkom, ako sú napríklad abrazívne čistiace prášky, brúsne pasty, brúsne kamene, pemza, drôtenky a pod.
- Sporák s varnou doskou z nehrdzavejúcej ocele si pred prvým použitím vyžaduje dôkladné umytie pracovnej plochy. Mimoriadnu pozornosť venujte odstráneniu zvyškov lepidla z ochrannej fólie odstránenej z plechových častí pri montáži, prípadne z lepiacej

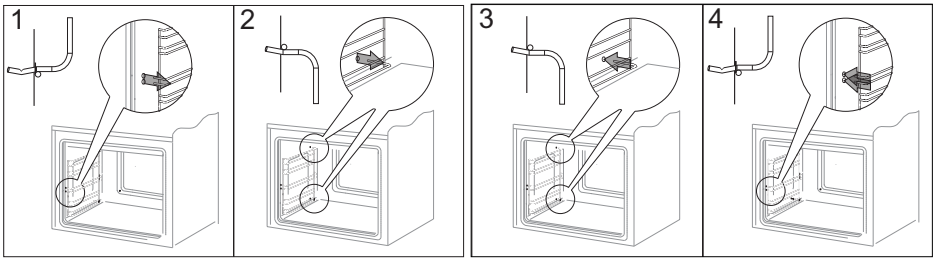
pásky použitej pri balení sporáka. Varnú dosku čistite pravidelne po každom použití. Zabráňte jej silnému znečisteniu, najmä pripáleninám vzniknutým z vykypených zvyškov pokrmov.

RÚRA NA PEČENIE

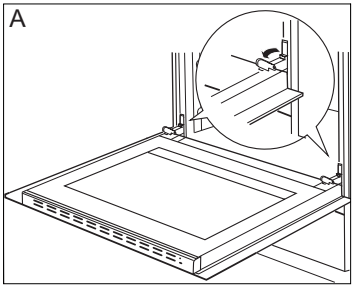
- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia zapnite osvetlenie rúry, aby ste mali lepší prehľad o vnútornom priestore.
- Vnútorný priestor rúry umývajte iba teplou vodou s prídavkom malého množstva tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- **Čistenie parou** - do nádoby vloženej do rúry na prvú úroveň odspodu nalejte 0,25 l vody
  - zatvorte dvierka rúry,
  - otočný ovládač teploty nastavte do polohy 50 °C a otočný ovládač funkcie do polohy dolný ohrev,
  - vnútorný priestor rúry zahrievajte približne 30 minút,
  - po skončení čistenia otvorte dvierka rúry, vnútorný priestor utrite špongiou alebo handričkou a potom ho umyte teplou vodou s prídavkom prostriedku na umývanie riadu.

POZOR! Na čistenie a údržbu sklenených čelných plôch nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce abrazívne látky.

Rúra je vybavená ľahko vyberateľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) pre príslušenstvo rúry. Pri ich vyberaní na účely čistenia potiahnite za predný držiak, potom vodiacu lištu odklopte a vyberte zo zadného držiaka.



DEMONTÁŽ DVIEROK

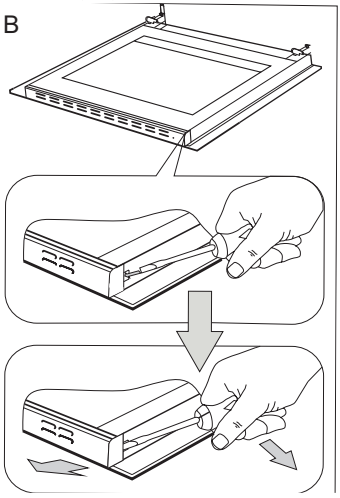


Na zabezpečenie lepšieho prístupu do vnútorného priestoru rúry a jeho čistenia je možné dvierka demontovať. Otvorte dvierka a vyklopte nahor zaisťovací prvok umiestnený v závese (obr. A). Dvierka mierne privrite, nadvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri montáži dvierok postupujte v opačnom poradí.

Pri nasadzovaní dbajte na to, aby bol výrez v závese správne nasadený na výstupok držiaka závesu. Po nasadení dvierok na sporák zaisťovací prvok dôkladne sklopte a pevne pritlačte. **Nesprávne nastavený zaisťovací prvok môže pri pokuse o zatvorenie dvierok spôsobiť poškodenie závesu.**

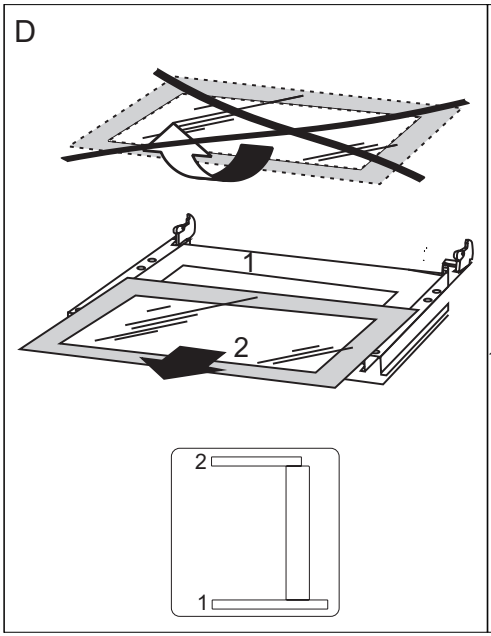
VYBRATIE VNÚTORNEJ SKLENENEJ TABULE

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky na bočných príchytkách (obr. B).
2. Príchytky uvoľnite plochým skrutkovačom a vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).

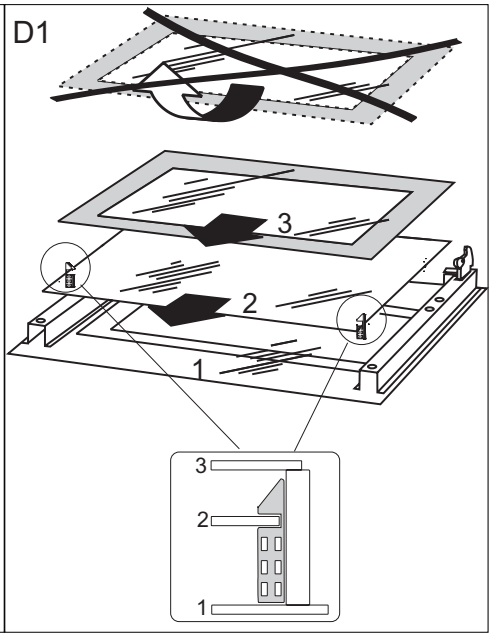


3. Vnútorné sklo vyberte z držiakov v dolnej časti dvierok (obr. D a D1).
Upozornenie! Nebezpečenstvo poškodenia upevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte ho nahor.

4. Sklo vyčistite teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku. Pri spätnej montáži postupujte v opačnom poradí. Hladká strana sklenenej tabule musí byť umiestnená v hornej časti, potlač musí smerovať nadol, teda von z rúry.
Pozor! Hornú lištu nezatláčajte súčasne na oboch stranách dvierok. Na správne nasadenie hornej lišty dvierok najskôr vložte jej ľavý koniec do dvierok a pravý koniec zatlačte, až kým nebudete počuť „kliknutie“. Potom pritlačte lištu na ľavej strane, až kým nebudete počuť „kliknutie“..



Vybratie vnútornej sklenenej tabule – 2 sklá



Vybratie vnútornej sklenenej tabule – 3 sklá*

** pri niektorých modeloch*

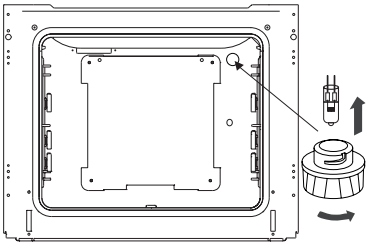
Osvetlenie rúry

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj energetickej triedy G.
- Svetelný zdroj vo vnútri tohto výrobku je určený výhradne na osvetlenie v domácich spotrebičoch. Nie je vhodný na osvetlenie miestností v domácnosti.
- Náhradný svetelný zdroj je dostupný počas obdobia stanoveného platnými požiadavkami na ekodizajn a opraviteľnosť výrobkov.

VÝMENA HALOGÉNOVEJ ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý.

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy ● / „0“ a odpojte napájanie.
- Odskrutkujte kryt svietidla, umyte ho a dôkladne utrite dosucha.
- Halogénovú žiarovku vyberte pomocou handričky alebo obrúska a v prípade potreby ju vymeňte za novú: G9 – napätie 230 V – výkon 25 W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte kryt svietidla.



POZOR! Dbajte na to, aby ste sa žiarovky nedotýkali priamo prstami..

PRAVIDELNÉ KONTROLY

Okrem činností zameraných na priebežné udržiavanie sporáka v čistote je potrebné:

- pravidelne kontrolovať funkčnosť ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka,
- najmenej raz za dva roky odporúčame zabezpečiť odbornú technickú kontrolu sporáka servisnou firmou,
- odstrániť zistené prevádzkové poruchy,
- vykonávať pravidelnú údržbu pracovných systémov sporáka.

POZOR! Všetky opravy a nastavovacie práce musí vykonávať príslušná servisná firma alebo inštalatér s príslušným oprávnením.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

- vypnúť pracovné systémy sporáka,
- odpojiť elektrické napájanie,
- nahlásiť poruchu na opravu,
- niektoré drobné poruchy môže používateľ odstrániť sám, ak sa bude riadiť pokynmi uvedenými v tabuľke nižšie. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu alebo servisného strediska je potrebné skontrolovať nasledujúce body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
horák sa nezapaľuje	znečistené otvory na výstup plameňa	zatvorte hlavný uzatvárací ventil plynu, zatvorte ovládače horákov, vyvetrajte miestnosť, vyberte horák, vyčistite a prefúknite otvory na výstup plameňa

Zapaľovač plynu nezapaľuje	prerušenie dodávky elektrického prúdu	skontrolujte poistku domácej elektroinštalácie, prepálenú poistku vymeňte
	prerušenie dodávky plynu	otvorte prívodný ventil plynu
	znečistený alebo zamastený zapaľovač plynu	vyčistite zapaľovač plynu
	otočný ovládač ventilu je stlačený nedostatočne dlho	pridržať stlačený otočný gombík do doby plného plameňa okolo koruny horáka
Plameň pri zapaľovaní horáka zhasína	otočný ovládač ventilu bol uvoľnený príliš skoro	podržte stlačený otočný ovládač dovtedy, kým plameň nezačne horieť po celom obvode koruny horáka
Elektrické vybavenie nefunguje	prerušenie dodávky elektrického prúdu	skontrolujte poistku domácej elektroinštalácie, prepálenú poistku vymeňte
Displej programátora zobrazuje čas „0.00“	spotrebič bol odpojený od elektrickej siete alebo došlo ku krátkodobému výpadku napájania	nastavte aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
Osvetlenie rúry nefunguje	uvoľnená alebo poškodená žiarovka	žiarovku dotiahnite alebo poškodenú žiarovku vymeňte (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

VYHLÁSENIE VÝROBCU

CE Výrobca týmto vyhlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky nasledujúcich európskych smerníc a nariadení:

- smernica o nízkonapäťových zariadeniach 2014/35/EÚ
- smernica o elektromagnetickej kompatibilite 2014/30/EÚ
- smernica o plynových spotrebičoch 2009/142/ES (do 20. 4. 2018)
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/426 (od 21. 4. 2018)
- smernica ErP 2009/125/ES

Preto bol spotrebič označený príslušnou značkou a bolo preň vydané vyhlásenie o zhode, ktoré sa poskytuje orgánom dohľadu nad trhom.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Maximálny menovitý príkon.	2,0 kW
Rozmery sporáka (V x Š x H)	85 x 50 x 60 cm
Kategória	II 2H 3B/P

ETA279490000, ETA379490000

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,5
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického prechodu do pohotovostného/vypnutého režimu [min]	-

Spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6 a EN 30-1-1 platných v Európskej únii. Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sa uvádzajú v súlade s normou EN 60350-1/ IEC 60350-1. Tieto hodnoty sa stanovujú pri štandardnom zaťažení s aktivovanými funkciami: dolného a horného výhrevného telesa (bežný režim) a ohrevu pomocou ventilátora, ak sú tieto funkcie dostupné.

Trieda energetickej účinnosti bola stanovená v závislosti od funkcií dostupných vo výrobku podľa nižšie uvedeného poradia priorít:

Nútený obeh vzduchu ECO
(dolné výhrevné teleso + horné výhrevné teleso + ventilátor)



TABUĽKA DÝZ

Horák typu Somipress Typ plynu, tlak		Horák		
		Malý	Stredný	Veľký
G20 2E 20 mbar	Tepelný príkon (kW)	1	1,8	2,8
	Spotreba plynu (g/h)	-	-	-
	Priemer dýzy(mm)	0,72	0,98	1,17
G30 3+ 28-30 mbar	Tepelný príkon (kW)	1	1,8	2,8
	Spotreba plynu (g/h)	73	131	204
	Priemer dýzy(mm)	0,52	0,67	0,83
G31 3+ 37 mbar	Tepelný príkon (kW)	1	1,8	2,8
	Spotreba plynu (g/h)	73	131	204
	Priemer dýzy(mm)	0,46	0,62	0,79

- Regulačné skrutky pre minimálny tepelný príkon sú vo výrobnom závode nastavené na typ plynu, pre ktorý je spotrebič určený.
- Pri úprave spotrebiča na iný typ plynu nie je potrebné regulačné skrutky je potrebné utiahnuť alebo uvoľniť pre požadovaný prietok plynu. (regulačnú skrutku neuvoľňujte o viac ako 1,5 otáčky).

VAROVANIE!
Pripojenie k prívodu plynu a prestavbu na iný typ plynu môže vykonávať iba osoba odborne spôsobilá na túto činnosť!

UPOZORNENIE
Na akúkoľvek opravu alebo nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča sa nevzťahuje zodpovednosť za vady. V takom prípade hradí náklady na opravu používateľ.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!
Skôr ako začnete riešiť akýkoľvek problém so spotrebičom, odpojte ho od elektrickej siete.

- Opravy môže vykonávať len servisný technik autorizovaný výrobcom.
- Neoprávnená manipulácia a oprava sporáka môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo skrat, preto sa o opravy nepokúšajte sami. Tieto úkony prenechajte odborníkovi alebo autorizovanému servisnému stredisku.
- V prípade menších porúch alebo problémov s používaním spotrebiča skontrolujte podľa nasledujúcich pokynov, či príčiny nie je možné odstrániť svojpomocne.
- V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rady na odstránenie niektorých bežných problémov. problémy, ktoré nie sú uvedené v týchto pokynoch, by mal riešiť len kvalifikovaný elektrikár alebo autorizovaná osoba.

Problém	Riešenie
Senzory nereagujú, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič na niekoľko minút od elektrickej siete (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znovu pripojte a zapnite.
Hlavný istič vo vašej domácnosti sa často vypína.	Zavolajte servisného technika. Uistite sa, že spotreba prúdu všetkých zapnutých spotrebičov neprekračuje kapacitu ističa vo vašom byte.
Kontrolka rúry sa nerozsvieti.	Výmena žiarovky je opísaná v kapitole Čistenie a údržba.
Potraviny nie sú varené.	Vybrali ste správnu teplotu a funkciu rúry? Sú dvierka rúry zatvorené?

Ak problémy pretrvávajú aj napriek použitiu vyššie uvedeného postupu, zavolajte autorizovaného servisného technika. Na akékoľvek opravy alebo reklamácie vyplývajúce z nesprávneho zapojenia alebo používania spotrebiča sa odpovednosť za vady nevzťahuje. V tomto prípade je za náklady na opravu zodpovedný používateľ.

VI. TECHNICKÁ DÁTA

- Technické informácie sa nachádzajú na Typovom štítku vo vnútri spotrebiča (eventuálne na jeho zadnej strane) a na energetickom štítku.
- „Informačný list“ a „Návod k použitie“ nájdete ku stiahnutie na stránkach: **www.eta.cz**
- QR kód na energetickom štítku, dodanom sa spotrebičom, poskytuje webový odkaz na informácie, týkajúce sa špecifikácie tohto spotrebiča v **EU EPREL** databáze.
- Uschovajte energetický štítok spoločne s užívateľskou príručkou a všetkými ostatnými dokumentmi, dodanými s týmto spotrebičom. Rovnaké informácie v **EPREL** databázu je tiež možno nájsť pomocou odkazu: **https://eprel.ec.europa.eu**
- Názov modelu (číslo produktu) nájdete na Typovom štítku spotrebiča, a tiež na energetickom štítku, dodanom so spotrebičom.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technické špecifikácia výrobku.
- Prípadné ďalšie otázky zasielajte na **info@eta.cz**

VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA

- Vždy používajte originálne náhradné diely.
- Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu alebo informačnej linky sa uistite, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Názov modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tieto informácie môžete nájsť na Typovom štítku (eventuálne na samostatnom štítku v jeho blízkosti).
- Výrobca si vyhradzuje právo zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.
- Originálne náhradné diely pre vybrané konkrétne súčasti výrobku sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov (v závislosti na type súčasti) od uvedenia posledného kusu spotrebiča na trh.
- Vyhradzujeme si právo na prípadné zmeny a chyby v návode na použitie.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke **+420 545 120 545** alebo na internetovej adrese **www.eta.sk**.

Informácie k reklamácii a oprave výrobkov alebo nákupu náhradných dielov nájdete na stránkach **www.eta.cz/servis-eu.**

279490000, 379490000

Dear customer, thank you for choosing our product. We want to ensure that you have the best experience possible, so please take a moment to carefully read the instruction manual and keep it together with your receipt. Please note that the pictures in the manual are for illustrative purposes only and the product may vary in detail.

I. SAFETY INFORMATION

- To make sure you stay safe and use the appliance correctly, please read this manual carefully. Make sure anyone who uses the appliance knows how to operate it and is aware of its safety features to prevent any accidents or mistakes. Please make sure to keep this manual with the appliance, even if you decide to move or sell it. This will ensure that anyone who uses the appliance throughout its lifetime is well-informed about its proper use and safety.
- To ensure your safety and protect your property, it's important to follow the safety precautions outlined in this manual. Please note that failure to observe these precautions may result in damage for which the manufacturer cannot be held liable.

SAFETY OF CHILDREN AND DISABLED PERSONS

- The appliance can be used by children over 8 years of age and individuals with limited physical, sensory, or mental abilities, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or instructed in the use of the appliance and understand the associated risks.
- It's important to make sure that children don't play with the appliance.
- If your child is under 8 years old, it's best to keep them away from the appliance unless you're able to supervise them at all times.
- When it comes to cleaning and user maintenance, it's important to keep children safe. Make sure that children under the age of 8 are supervised if they are performing any cleaning or maintenance tasks.
- Additionally, it's important to keep all packaging out of reach of children to avoid any risk of suffocation.
- If you need to remove the appliance from an area, be sure to unplug it from the socket, cut the mains cable as close to the appliance as possible, and remove the door to prevent children from playing with electric shocks or accidentally locking themselves inside.

General safety

!WARNING!
Please be aware that the accessories of this appliance can become very hot during use. To avoid any accidents, please take care not to touch the heating elements.

!WARNING!
During operation, accessible parts of the oven may become hot. It is important to keep children away from the oven.

NOTICE!
To prevent fire hazards, do not place any objects on the cooking surfaces.

NOTICE!
Both the cooking process and the short-term cooking process require continuous supervision.

NOTICE!
Cooking with grease or oil without supervision can be dangerous and may result in a fire. In case of a fire, do not use water to douse the flames. Instead, turn off the appliance and cover the flames with a lid or wet cloth.

NOTICE!
Before changing the bulb, disconnect the appliance from the mains to avoid the risk of electric shock.

!WARNING!
Use only the protective covers recommended by the appliance manufacturer in the instructions for use or the covers provided with the hob. The use of unsuitable covers may cause accidents.

NOTICE!
To prevent overheating, do not install the appliance behind a decorative door.

!WARNING!
When positioning the appliance, ensure that the power cord is not pinched or damaged in any way.

!WARNING!
Also, avoid placing multiple sockets or portable power supplies (extension cords) behind the rear wall of the appliance.

!WARNING!
This appliance is designed solely for cooking purposes and should not be used for any other purposes, including room heating.

- Settings appliances stated on type plate.
- For intensive or long-term use, additional ventilation may be necessary, such as opening windows or increasing the performance of mechanical suction if available.
- If the appliance will not be used for an extended period, be sure to close the gas supply tap in front of the appliance, for example, before going on holiday.
- When placing this appliance, ensure that power cables from other appliances are located at a safe distance to avoid damage or short circuits caused by getting the cords caught in the oven door.
- If you detect any defects in the gas installation or smell gas in the room, take the following steps:
  - immediately close feed gas or close gas valve;
  - put out open fire and tobacco Ware;
  - do not turn on and do not turn off none electric device (eg. lights);
  - room properly ventilate – open windows;
  - immediately inform service center or authorized gas supplier
- Do not cover walls ovens aluminum foil neither do not lay down baking trays or other cooking containers on the bottom of the oven. Aluminum foil prevents air circulation in the oven, hinders the baking process in the oven and destroys the enamel surface.
- The oven door heats up during operation. For increased protection Is mounted third glass, which reduces surface temperature on the outside (for some models).
- Excessive load on door hinges can cause them to be damaged. Do not place heavy containers on top of the oven door or do not lean against the oven when cleaning it. Never step on an open door or allow children to sit on it.

- Check, that ventilation openings they are not none blocked or covered in any way.
- Appliance must be connected to fixed knowledge in compliance with connection standards.
- Appliance must be connected to fixed knowledge, which is equipped with disconnection means. Fixed wiring must comply with connection standards.
- This appliance is determined to use in households and to similar usage, for example:
  - in employee kitchens, in stores, offices and other work environments.
  - on farms and clients in hotels, motels and another residential type environment.
  - in devices for accommodations with breakfast.
  - in catering devices and for similarly use outside retail.

WARNING!

If the plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service technician or a qualified person to avoid the risk of electric shock.

WARNING!

The bulb supplied in this appliance is a "special use bulb" that can only be used with the appliance in question. This "special use bulb" cannot be used for lighting in the home.

- Power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not squashed or damaged by the back of the appliance. A squashed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Do not pull the mains cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- Appliance with can not operate without light bulbs.
- Appliance is heavy. At his migration Is for example take care caution.
- Do not expose appliance longer time direct the sun.

Care and maintenance

- Appliance it isn't determined for control external timers or a separate control system.
- Before lifting the cover, make sure it is clean and undamaged on him none poured out fluid. Flip can be varnished or glass. You can close the lid when all the cooking zones have cooled down completely.
- The cooker with electric oven is equipped with a cooling fan. When the door is closed, air flows into the oven during operation space under control panel. If air does not flow switch off the appliance and contact a service technician.
- Give Attention on correctly location parts gas burners.

Everyday use

- Before execution maintenance disconnect network plug that plugs.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean oven door glass and glass covers. They can scratch Surface, which can have for the result of glass breakage.
- On cleaning appliances never do not use steamy and pressure cleaners. There is a risk of electric shock.

Installation

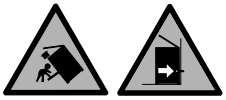
IMPORTANT!
In the case of electrical connections, follow the instructions in the relevant provisions exactly.

- Unpack the appliance and check for damage. If the appliance is damaged, do not plug it in. Report any damage immediately in place where you are appliance they purchased. IN such keep the packaging if necessary.
- Appliance must be installed in compliance with valid regulations and may only be used in well-ventilated rooms.
- Appliance is designated for direct location on the floor. Do not use any base or stand.
- Before installation check whether they are local conditions gas distribution (species gas and overpressure gas) same with setting appliances.
- This is a group 1 and 2/1 appliance. The appliance can touch adjacent cabinets on both sides if it is placed in a line. If with on one side appliances finds cabinet higher than is an appliance,

then it must be located at least 10 cm from the appliance. Only a cabinet of the same height can be placed on the other side.
- Appliance can not be placed in proximity radiators or cookers.
- Make sure with that after installation appliances is network plug available.
- The appliance must only be connected by a service technician or a professionally qualified person. Terminal box (place of connecting the supply cable) protect cover terminal block, see accessories. The connection must be made in accordance with the applicable national standards and regulations.
- This appliance it isn't attached on device for taking away flue gas. The appliance must be installed and connected in accordance with the applicable installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant room ventilation requirements.
- Do not install the appliance near strong heat sources such as boilers on graphite fuel, because high temperature can damage appliance.



Warning: Do not expose appliance rains or humidity, to prevent fire or electric shock. Always unplug the appliance when not in use or before repair. IN devices they are not none parts fixers by the consumer. Always with reverse on qualified authorized service. Device is under dangerous voltage.



WARNING: To prevent the appliance from tipping over, must be installed stabilizers. See installation instructions.

BEFORE CONNECTION APPLIANCES:



Before connection appliances you are thoroughly read it instructions to use. On repairs and complaint flowing of incorrect connection or use of the appliance is not covered by liability for defects.

Room ventilation requirements

- The appliance may only be installed in a room with sufficient ventilation that ensures the supply of air required for proper gas combustion and the safe removal of combustion products.

ATTENTION:

When using a gas appliance, heat, moisture and combustion gases are generated in the room where it is installed. Ensure adequate ventilation in the room, in particular, when the appliance is in operation, keep the natural ventilation open or install a mechanical extraction device (hood with mechanical extraction).

- The installation of the appliance and the ventilation requirements must comply with applicable national regulations and technical standards for the installation of gas appliances.
- Insufficient ventilation may lead to the accumulation of combustion products and reduce the operational safety of the appliance.

Service

- Unauthorized (unprofessional) service and repair may result risk explosion, injury electric by current short circuit, damage to the appliance and subsequent personal injury.
- This product must be serviced by an authorized service center and must with use only original spare parts.

Protection of life environment

Disposal of packaging material

- Packaging materials are recyclable and marked with the appropriate symbols. Dispose of the individual parts of the packaging in accordance with local waste disposal regulations.

Disposal of the appliance at the end of its service life



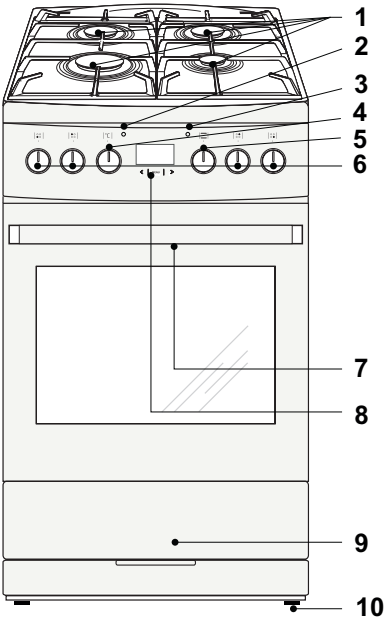
This symbol on the product or its packaging means that the product must not be disposed of as normal municipal waste. The product must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

- By disposing of this product correctly, you will help prevent possible negative impacts on the environment and human health that could result from improper waste handling.
- For more detailed information about recycling this product, contact your local municipal office, collection yard or the store where the product was purchased.

Before disposing of the appliance

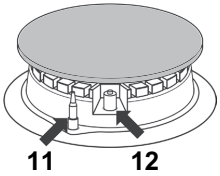
- Disconnect the appliance from the mains.
- Cut off the power cord so that the appliance cannot be put back into operation.
- Take the appliance to a collection system for electrical and electronic equipment.

II. DESCRIPTION



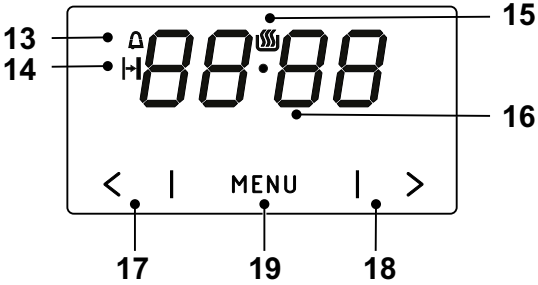
COOKER

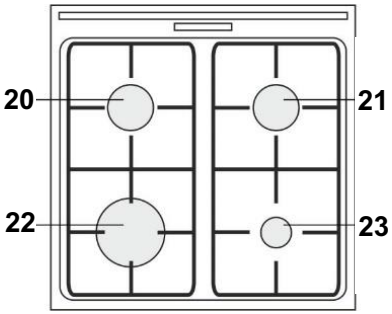
1. Burners
2. Thermostat indicator light
3. Operation indicator light
4. Temperature control knob
5. Oven function selector
6. Gas burner control knobs
7. Oven door with handle
8. Electronic programmer
9. Storage drawer / hinged cover
10. Adjustable feet
11. Flame failure safety device
12. Spark ignition



CONTROL PANEL

13. Timer symbol
14. Cooking time symbol
15. Ready-for-operation symbol
16. Time display
17. Minus button
18. Plus button
19. Operating mode button





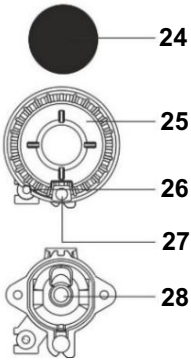
HOB

20. Left rear medium burnerk
21. Right rear medium burner
22. Left front large burner
23. Right front small burner

Burner type	Cookware diameter
Large (2,8 kW)	200 - 240 mm
Medium (1,8 kW)	160 - 220 mm
Small (1,0 kW)	90 - 150 mm

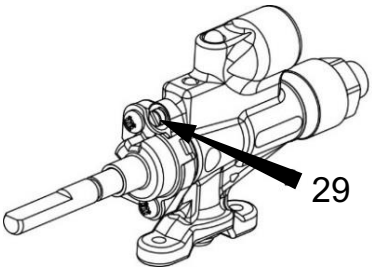
BURNERS

24. Burner cap
25. Flame spreader with burner cap support
26. Thermocouple
(or thermoelectric safety device, on selected models only)
27. Ignition electrode
28. Injector



Note: The illustrations above are for reference only. The actual appliance may differ in detail.

GAS VALVE WITH SAFETY DEVICE



29. Minimum heat input adjustment screw

- The valve adjustment screws for setting the minimum burner heat input are accessible through the openings in the control panel.
- Remove the control knobs by pulling them off.

EN

APPLIANCE SOCKET

IN storage socket appliances do not store flammable, explosive, volatile or on heat sensitive substances (such as paper, towels, plastic bags, cleaning and washing agents and sprays) as they can ignite during operation and cause a fire.

BINDING GRIPS

The hanging grids allow food to be prepared in four levels (guide levels are counted from the bottom Levels 3 and 4 are for grilling. The appliance is safe to operate without the use of the hanging grates.

TELESCOPIC EXTENSION RAILS (selected models only)

Pull-out rails can be placed on the second, third and fourth level. Pull-out rails are in different versions: 'partial extension' or 'full extension'.

COOLING VENTILATOR

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel of the appliance.
- The cooling fan is operated with the oven function switched on.
- The appliance and some accessories are heated to a high temperature during cooking. Wear kitchen gloves.

GRATE

- There is a safety latch on the grate. Therefore, lift the grate slightly when pulling it out from the oven.
- Always insert the rack or baking tray into the grooves between the two wire profiles.

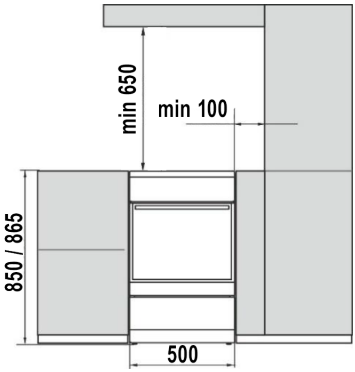
- Close the oven door once the pull-out rails have been inserted.
- The baking accessories may change shape as they heat up. Functionality is not affected and will resume its original shape when cooled.

GAS BURNERS

- To cook food rapidly, set the burner to maximum power first and then continue cooking at minimum power.
- On some models, the burners are equipped with a thermoelectric safety. If the flame goes out (due to boiling, draughts, etc.), the gas supply to the burner is is automatically switched off. This prevents any gas leakage into the room.
- Always place the burner cap correctly on the burner distributor. Make sure that the holes on the the burner distributor are not blocked.

III. INSTALLATION

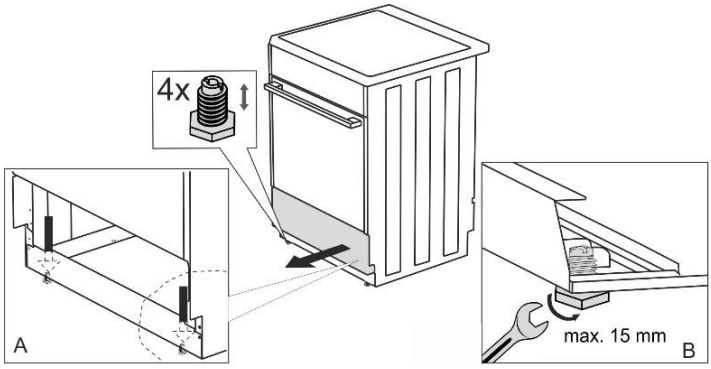
SPACE REQUIREMENT (dimensions in mm)



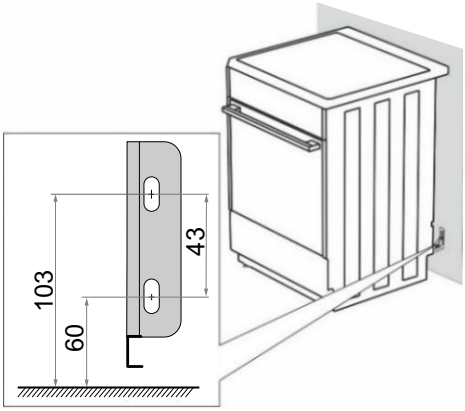
- The walls and furniture adjacent to the appliance (floor, back wall of the kitchen, side walls) must be resistant to temperatures of at least 90°C.
- Do not install the appliance near strong heat sources such as solid fuel boilers, as high temperatures can damage the appliance
- Ensure that the power cords of other appliances are correctly positioned and at a safe distance from this appliance. Trapping power cords in the oven door can cause damage and short circuits.
- Check that the ventilation openings are not blocked or covered in any way.
- **The cooker must be installed horizontally!**

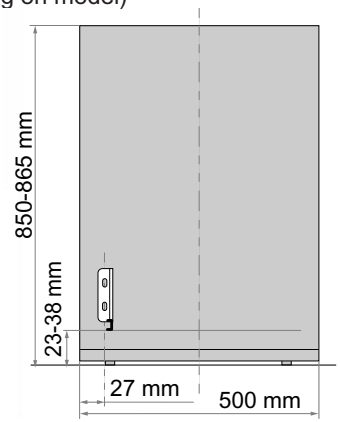
Alignment of the appliance

When the cooker is delivered, the height is 850 mm. You can adjust the height of the appliance from 850 to 865 mm.



Tip-over prevention (dimensions in mm) (depending on model)





Fix the bracket to the wall according to the drawing using the screws and dowels provided. If the supplied fasteners cannot be used, use other fasteners to secure the bracket to the wall. The bracket can be placed on the left or right side.

EN

Electrical connection

Electrical parameters (depending on model, see appliance rating plate)
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A

- The cooker is factory-configured for single-phase AC power supply (230 V 1N ~ 50 Hz) and is equipped with a 3 × 1.5 mm² power cord approximately 1.5 m long with a protective earth conductor.
- The electrical outlet must be equipped with a protective earth contact and must not be located above the cooker. After the cooker has been installed, the electrical outlet must remain easily accessible to the user.

- Before connecting the cooker to the power outlet, check that:
  - the fuse and electrical installation can withstand the cooker's load,
  - the electrical installation is equipped with an effective earthing system that complies with
  - the requirements of the applicable standards and regulations,the power outlet is easily accessible.
- The manufacturer accepts no liability if the above safety precautions are not observed.
- Ensure that the power cables are correctly positioned at a safe distance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by a service technician or another suitably qualified person to prevent the risk of electric shock.

Gas connection

NOTE: The installation must comply with EN 1775, EN 386462, TPG 70401.

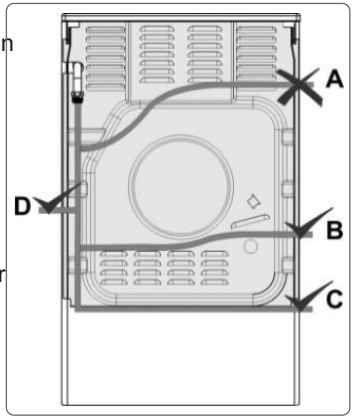
CAUTION!
After installation of the cooker has been completed, check the tightness of all gas connections using, for example, a soap solution. Never use an open flame to check for gas leaks.

FACTORY SETTINGS

- Gas appliances are tested and CE marked.
- The gas appliances are supplied sealed with burners set for natural gas type H G20 20 mbar.
- The setting of the appliance is indicated on the type plate.
- Before installation, check that the local connection requirements (type and gas pressure) are the same as the appliance setting.
- If the gas you are using is not compatible with your appliance's current setting, call your service technician or distributor.
- The cooker requires nozzle replacement to operate with a different type of gas (see the section "Nozzle table").
- In the event of repairs or seal damage, the functional parts must be tested and resealed in accordance with the installation instructions. The functional parts must include the following: a fixed nozzle for the large flame and an adjustable.

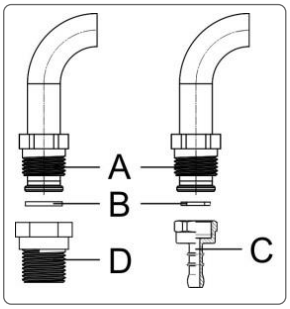
CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

- The appliance must be connected to the gas supply or a gas cylinder in accordance with the gas supplier's instructions.
- The gas connection is located on the right-hand side of the appliance and is fitted with an external thread conforming to EN ISO 228-1 or EN 10226-1/-2 (depending on the connection regulations applicable in the country of installation).
- When connecting the appliance to the gas supply, hold the G 1/2" threaded connection to prevent it from turning (depending on the model).
- Applying excessive tightening torque (greater than 18 Nm) may damage the connection or cause gas leaks.
- Use approved non-metallic gaskets and sealing materials for all connections. Each gasket may be used only once. The thickness of a flat non-metallic gasket may be compressed by no more than 25% of its original thickness.
- Connect the appliance to the gas supply using an approved flexible hose.
- The gas connection must be made so that no stress is applied to any part of the gas installation or to any part of the appliance.
- The pipe (hose) must not come into contact with the top of the appliance or with the metal parts of the rear cover of the cooker.



CONNECTION WITH FLEXIBLE HOSE

- If the appliance is connected with a flexible hose, then lines marked **A** are not acceptable.
- If you use a metal gas hose, the **A** line option is also permitted.



A Connection type EN ISO 228-1
B Non-metallic gasket, 2 mm thick
C Hose handle for propane-butane (depending on the connection regulations of the country)
D Threaded end fitting type EN 10226-1 / -2 (depending on the country connection regulations)

Check the operation of the burners after connection. The flames must burn with a clearly visible blue-green core. If the flame is unstable, increase the minimum power input as necessary. Explain the burner functions to the user and go through the operating instructions together.

WARNING: After connecting the appliance, check that all gas connections are leak-tight. Never use an open flame to check for gas leaks.

EN

ADAPTATION OF THE APPLIANCE FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS

WARNING:
Unauthorised conversion of the cooker for use with a different type of gas is prohibited. The conversion may only be carried out by a suitably qualified person.

- Modifying the burners for use with a different type of gas does not require removing the cooker from the kitchen unit.
- Disconnect the appliance from the mains and close the gas supply valve before starting the modification.
- Replace the existing nozzles for the nominal heat input with suitable nozzles for the new gas type (see section "Nozzle table").
- If you are modifying the appliance for use with propane-butane, tighten the minimum power control screw (29) fully (on the tap) to achieve the minimum heat input.
- If you are modifying the appliance for use with natural gas, loosen the minimum input screw (29) to achieve the minimum heat input, but not more than 1.5 turns.

NOTE: After converting the appliance for use with a different type of gas, replace the original rating label with the new one supplied in the conversion kit, and verify the correct operation and leak-tightness of the appliance.

- Ensure that the electrical wiring, thermostat capillary tube, and thermal components do not extend into the gas flow area.

IV. EVERYDAY USE

FIRST USE/CLEANING THE INTERIOR

- Remove all packaging materials.
- Carefully remove the labels from the cooker door, taking care not to damage or tear the adhesive layer.

- Empty the storage drawer and remove any protective substances used during manufacture from the oven cavity.
- Remove the oven accessories and wash them in warm water with a mild dishwashing detergent.
- Ensure the room is well ventilated or open a window.
- Heat the oven to 250 °C for approximately 30 minutes, then remove any residues and clean it thoroughly. Heat the hob cooking zones for approximately 4 minutes without placing any cookware on them.
- Always follow the safety instructions when carrying out these operations.

CAUTION!
For cookers equipped with an electronic programmer, the display will show "0.00" after the appliance is connected to the mains. The current time must be set (see the section "Using the programmer"). If the current time is not set, the oven cannot be operated.

WARNING!
The electronic programmer is equipped with touch-sensitive controls. Each change of a setting is confirmed by an audible signal. Keep the control panel clean at all times.

IMPORTANT!
Clean the oven cavity only with warm water and a small amount of dishwashing detergent.

Cleaning the oven cavity before first use

- Before using the appliance, remove all packaging materials and protective components from the cooker.
- Wash all accessories and cookware in warm water with a standard dishwashing detergent.
- During the first heating, a characteristic odour may be emitted by the new appliance. Ensure that the room is well ventilated.

WARNING!
Do not use abrasive cleaners or scouring powders, as they may damage the surface finish.

Energy saving tips

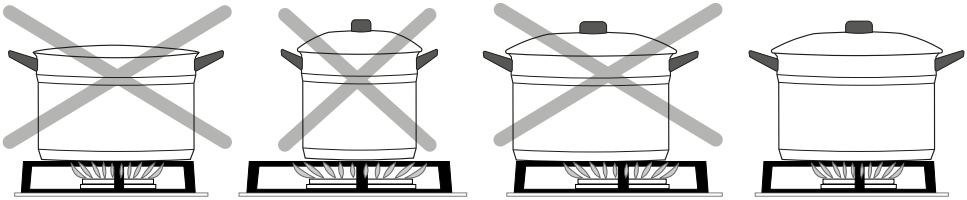
Using energy responsibly not only helps reduce household expenses but also contributes to protecting the environment. You can help save energy by following these recommendations:

- Use cookware of the correct size. The base of the cookware should never be smaller than the flame. Always cover cookware with a lid whenever possible. Use cookware that matches the quantity of food being prepared. Cooking a small amount of food in a large pot or pan wastes energy.
- Keep the burners, pan supports and burner bases clean. Dirt and food residues reduce heat transfer. Heavily burnt-on deposits often require aggressive cleaning agents that are harmful to the environment. Pay particular attention to keeping the flame ports of the burner crowns and the burner injector openings clean.
- Avoid lifting lids unnecessarily. Also avoid opening the oven door more often than necessary. Vegetables, potatoes and similar foods can be cooked using only a small amount of water. Once the water reaches the boiling point, reduce the heat to the lowest level needed to maintain boiling.
- Use the oven only for larger quantities of food. Meat weighing up to approximately 1 kg can

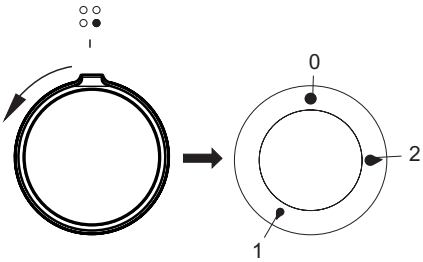
usually be cooked more efficiently on the hob.
- Make use of the oven's residual heat. For cooking times longer than 40 minutes, switch the oven off about 10 minutes before the end of the cooking time.
- Important: When using the electronic programmer, set correspondingly shorter cooking times.
- Keep the oven door properly closed. Heat can escape through dirt accumulated on the door seal. Clean the door seal regularly, preferably as soon as it becomes dirty.
- Do not install the cooker immediately next to a refrigerator or freezer. Doing so increases electricity consumption unnecessarily.
- Use a pressure cooker when preparing foods that require long cooking times.

Advice on your dishes

Selecting the correct cookware helps achieve optimum cooking performance while minimising gas consumption. The diameter of the cookware is the most important factor.
- If the pot or pan is too small, flames extending beyond the base may damage its sides. Gas consumption will also increase.
- If the pot or pan is too large, combustion efficiency is reduced due to an insufficient air supply to the burner.
- Always ensure that the diameter of the cookware base is larger than the flame. The cookware should also be covered with a lid whenever possible. It is recommended that the diameter of the pot be 2.5 to 3 times the diameter of the burner.



Burner control knob



- 0 - vypnutý hořák
- 1 - úsporný plamen
- 2 - velký plamen

Igniting the burners without electric ignition

- Light a match.
- Push the burner control knob in as far as it will go and turn it anticlockwise to the ♦ High flame position.
- Hold the match to the burner.
- Adjust the flame to the required setting (e.g. ♦ Low flame).
- After cooking, turn the control knob clockwise to the Off ● position.

Igniting the burners with the built-in ignition system

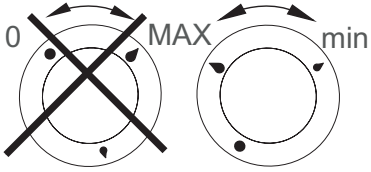
- Push the control knob for the selected burner in as far as it will go and turn it anticlockwise to the ♦ High flame position.
- Keep the knob pressed until the gas ignites.
- Once the burner has ignited, release the knob and adjust the flame to the required setting (e.g. ♦ Low flame).

CAUTION!
for cooker models equipped with a flame failure safety device (thermocouple), keep the control knob fully depressed in the High flame position for approximately 10 seconds after ignition to allow the safety device to activate.

BURNER FLAME ADJUSTMENT

A correctly adjusted burner flame is light blue with a clearly visible inner cone. The flame size depends on the position of the burner control knob:
High flame ♦
Low flame (simmer setting) ♦
Burner off ● (gas supply closed)

The flame can be adjusted smoothly between the min and MAX settings.

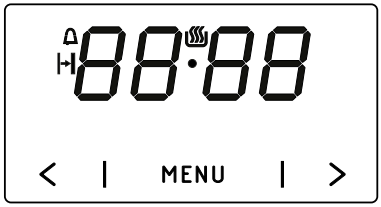


CAUTION!
Do not adjust the flame between the Off ● position and the High flame ♦ position.

Flame failure safety device

- Some models are equipped with an automatic flame failure safety device that shuts off the gas supply to the burner if the flame is extinguished.
- This system prevents gas leakage if the burner flame goes out, for example due to a boil-over.
- The burner must be re-ignited manually.

Programmer functions



>	Increase button +
<	Decrease button -
MENU	Mode selection button
	Indicator light
	Indicator light
	Indicator light

SETTING THE CURRENT TIME
After switching on the appliance or restarting it following a power failure, 0:00 flashes on the display.

- Press the < and > buttons simultaneously until the relevant symbol appears on the display; the dot below the symbol will start flashing.
- Within 7 seconds, set the current time using the < and > buttons.
- Approximately 7 seconds after completing the time setting, the new time will be saved

and the dot below the symbol will stop flashing.
The time can be changed later by pressing the < and > buttons simultaneously. When the dot below the symbol starts flashing, set the new current time using the < and > buttons.

CAUTION!
The oven can only be operated when the current time symbol is displayed on the screen.

Minute minder

The minute minder can be activated at any time, regardless of the status of the other programmer functions. The timer can be set from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

To set the minute minder:
- Press the MENU button until the minute minder symbol starts flashing.
- Set the required time using the < and > buttons. The selected time will appear on the display, and the minute minder function will become active. After the set time has elapsed, an audible signal will sound and the minute minder symbol will begin flashing.
- To stop the audible signal, press and hold the MENU button or press the < and > buttons simultaneously. The minute minder symbol will disappear and the display will show the current time.

EN

CAUTION!
If the audible signal is not switched off manually, it will stop automatically after approximately 7 minutes.

Cooking duration

If you want the oven to switch off automatically after a specified cooking time:
- Set the oven function and the required temperature using the control knobs.
- Press and hold the MENU button until the cooking duration symbol dur appears briefly on the display and starts flashing.
- Set the desired cooking time using the < and > buttons from 1 minute to 10 hours.

The selected cooking time will be stored after approximately 7 seconds, and the display will return to showing the current time while the cooking duration symbol remains illuminated.When the set cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically, an audible signal will sound, and the cooking duration symbol will begin flashing.
- Turn the oven function selector and temperature control knobs to the Off position.
- To cancel the function before the cooking time has elapsed, press the < and > buttons simultaneously. The symbol will disappear and the display will return to showing the current time.

Cancelling settings

The minute minder or cooking duration can be cancelled at any time.
- To cancel the cooking duration setting press the < and > buttons simultaneously.
- To cancel the minute minder setting press the MENU button to select the minute minder function.Then press the < and > buttons simultaneously.

Changing the audible signal

The audible signal can be changed as follows:
- Press the < and > buttons simultaneously.
- Press the MENU button until the tone setting appears and starts flashing on the display.
- Select the required tone using the < and > buttons.

DISPLAY BRIGHTNESS ADJUSTMENT

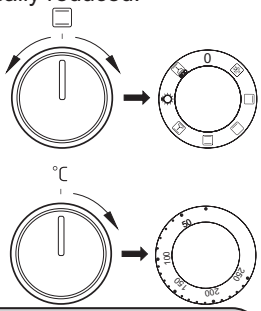
The display brightness can be adjusted on a scale from 1 to 9, where 1 is the dimmest setting and 9 is the brightest. The selected brightness level is applied when the clock is inactive (i.e. no button has been pressed for at least 7 seconds).
- Press the < and > buttons simultaneously.
- Press the MENU button to select the bri function (the first press selects ton, the second selects bri).
- Use the < and > buttons to select the desired brightness level **(1–9)**.

CAUTION!
When the clock is active (i.e. a button has been pressed within the last 7 seconds), the display operates at maximum brightness.

NIGHT MODE

- From 10:00 p.m. to 6:00 a.m., the display brightness is automatically reduced.

Oven functions and operation



The oven can be heated using the upper and lower heating elements. The oven is operated using the oven function selector and the temperature control knob. Select the desired oven function by turning the function selector knob to the required position.
The symbols around the function selector correspond to the available oven functions.
To switch the oven off, turn both control knobs to the position. ● / 0.

CAUTION!
Selecting an oven function alone does not switch on the heating elements. Heating begins only after the required temperature has been set.

OVEN FUNCTION SELECTOR POSITIONS

0 **Off**
The oven is switched off.

Defrost
Only the fan operates; no heating elements are activated.

Bottom + Top Heating
In this mode, the oven is heated by the upper and lower heating elements, providing conventional baking and roasting.

Fan-Assisted Top and Bottom Heating
In this mode, the fan, upper heating element, and lower heating element operate simultaneously. The hot air is distributed evenly throughout the oven, ensuring uniform cooking and baking results.

Upper Heating Element



In this function, the oven is heated only by the upper heating element. It is suitable, for example, for browning the top of dishes.

Lower Heating Element



In this function, the oven is heated only by the lower heating element. It is suitable, for example, for baking from the bottom.

Oven Light



Turn the control knob to this position to switch on the oven interior light.

ECO Thermofan



Use this function to activate an energy-efficient heating mode designed to optimise energy consumption during cooking. In this position, the oven light is switched off.

Indicator lights

Switching on the oven is indicated by two indicator lights: the operation indicator and the thermostat indicator.

- The operation indicator shows that the oven is in operation.
- When the thermostat indicator goes out, the oven has reached the set temperature. Place the food in the oven once the thermostat indicator goes out for the first time.
- During cooking, the thermostat indicator switches on and off automatically to maintain the selected temperature.
- The operation indicator may also illuminate when the function selector is set to the Oven Light position.

BAKING

- Baking is recommended on the baking trays supplied with the cooker.
- Cakes may also be baked in commercially available baking tins placed on the oven rack. Black baking tins are recommended, as they conduct heat better and shorten baking times.
- When using conventional heating (top and bottom heating), light-coloured or shiny baking tins are not recommended, as they may result in undercooked bases.
- When using fan-assisted cooking, preheating the oven is generally not required.
- The specific operating characteristics of the oven may differ from those of previous appliances.
- Before removing the baked product, check that it is fully baked by inserting a wooden skewer into the centre. If the skewer comes out dry, the product is ready.
- After switching the oven off, it is recommended to leave the baked product inside for approximately 5 minutes.
- When using fan-assisted cooking, baking temperatures are generally 20–30 °C lower than with conventional heating (top and bottom heating).
- The baking parameters given in the tables are for guidance only and may need to be adjusted according to your own experience and cooking preferences.
- If the values in the cooking tables differ significantly from your own experience, follow your preferred settings.

ROASTING MEAT

- Meat weighing more than 1 kg should be roasted in the oven. Smaller pieces are recommended to be cooked on the hob.
- Heat-resistant cookware with handles that can withstand high temperatures is recommended for roasting.

- When roasting on the drying rack or wire shelf, place a baking tray containing a small amount of water on the lowest shelf level.
- Turn the meat over at least once halfway through the roasting time. During roasting, baste the meat occasionally with the cooking juices or hot salted water. Do not baste the meat with cold water.

ECO HEATING FUNCTION

- When the ECO heating function is used, an optimised heating mode is activated to reduce energy consumption during cooking.
- The cooking time cannot be shortened by setting a higher temperature. Preheating the oven before cooking is also not recommended.
- Do not change the set temperature or open the oven door during cooking.

RECOMMENDED SETTINGS FOR ECO HEATING MODE

Type of dish	Oven function	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

USING THE TOP AND BOTTOM HEATING ELEMENTS WITH FAN

Type of dish	Oven function	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.
[1] Preheat [2] Baking smaller items
Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.

Type of dish	Accessories	Level	Function	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
		3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
		3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20 cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.
[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

Cleaning and Maintenance

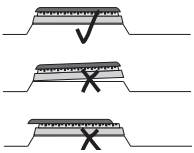
Regular cleaning and proper maintenance by the user will help ensure reliable operation and significantly extend the service life of the cooker. Before cleaning, switch the cooker off and make sure that both control knobs are in the ● / „0“position. Do not begin cleaning until the cooker has cooled down.

BURNERS, PAN SUPPORTS AND HOB SURFACE

If the burners or pan supports become dirty, remove them from the cooker and wash them in warm water with a suitable grease-removing detergent. Dry all parts thoroughly before refitting them. After removing the pan supports, clean the hob surface around the burners and wipe it dry with a soft cloth. Pay particular attention to keeping the flame ports in the burner crowns, beneath the burner caps, clean (see the figure below). Clean the injector openings using a thin copper wire. Do not use steel wire and do not enlarge the injector openings.

CAUTION! Burner components must always be completely dry before reassembly. Moisture may obstruct the gas flow and result in poor burner performance.

- Check that all burner components are correctly positioned and centred after cleaning. **An incorrectly fitted burner cap may cause permanent damage to the burner.**
- Use mild liquid detergents to clean enamelled surfaces. Do not use highly abrasive cleaning agents, such as scouring powders



containing abrasive particles, abrasive pastes, abrasive stones, pumice stones, wire wool or similar products.

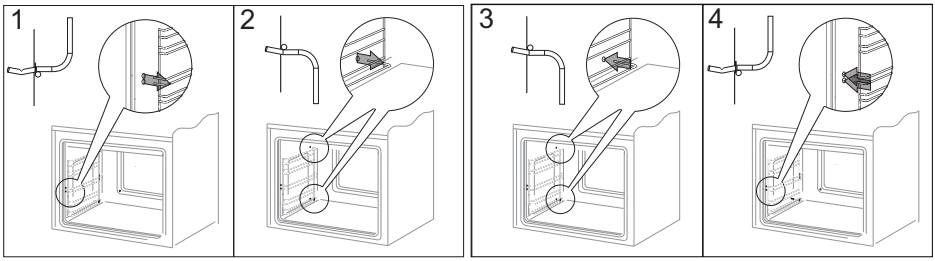
- Before using a cooker with a stainless-steel hob for the first time, clean the hob surface thoroughly. Pay particular attention to removing any adhesive residue left by the protective film removed from the metal surfaces during installation and by the adhesive tape used for packaging. Clean the hob regularly after each use. Do not allow heavy soiling to build up, especially burnt-on residue from food that has boiled over.

OVEN

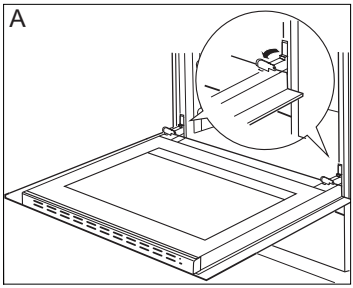
- Clean the oven after each use. During cleaning, switch on the oven light to improve visibility inside the oven cavity.
- Clean the oven cavity using only warm water with a small amount of mild washing-up liquid.
- **Steam cleaning** - Pour 0.25 L of water (1 glass) into a baking tray placed on the lowest shelf level of the oven.
  - Close the oven door.
  - Set the temperature control knob to 50 °C and the function selector to Bottom Heating.
  - Heat the oven cavity for approximately 30 minutes.
  - After the cleaning cycle is complete, open the oven door, wipe the inside of the cavity with a sponge or cloth, then wash it with warm water and a small amount of washing-up liquid.

CAUTION! Do not use abrasive cleaning agents to clean the glass front panels.

The oven is fitted with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning, pull the front retaining clip, then tilt the shelf support away from the oven wall and lift it out of the rear mounting point.



REMOVING THE OVEN DOOR

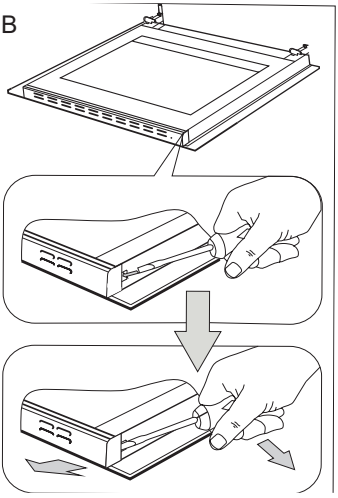


For easier access to the oven cavity during cleaning, the oven door can be removed.
To remove the door, fully open it and lift up the hinge locking clips (Fig. A). Slightly close the door, lift it upwards and pull it towards you to remove it. To refit the door, follow the same procedure in reverse order.
When refitting the door, ensure that the notch in each hinge is correctly seated on the hinge support. Once the door is installed, fully fold down the hinge locking clips and press them firmly into place.
Incorrect positioning of the hinge locking clips may damage the hinges when attempting to close the door.

REMOVING THE INNER DOOR GLASS

1. Using a cross-head screwdriver, remove the screws from the side retaining brackets (Fig. B).
2. Carefully prise out the retaining brackets with a flat-head screwdriver and remove the upper door trim (Figs. B and C).

B



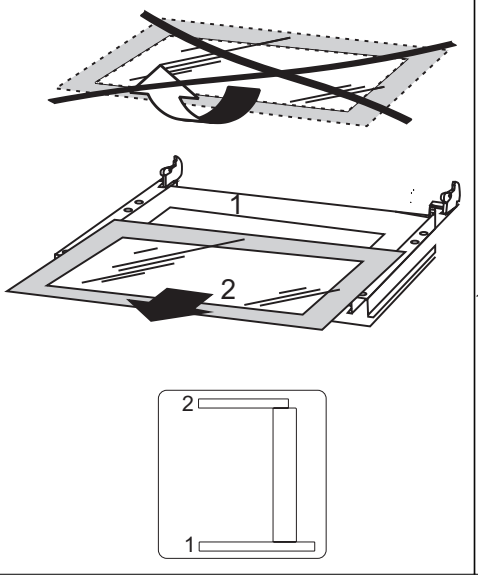
3. Remove the inner glass panel from the retainers at the bottom of the door (Figs. D and D1).
CAUTION! Risk of damaging the glass mounting. Slide the glass panel out; do not lift it upwards.

4. Clean the glass with warm water and a small amount of mild detergent. To reassemble, follow the above steps in reverse order. The smooth side of the glass panel must face upwards, with the printed side facing downwards (towards the outside of the oven).

CAUTION! Do not press the upper door trim into both sides of the door at the same time. To install it correctly, first insert the left end of the trim into the door, then press the right end into place until it clicks. Finally, press the left side into place until it also clicks.

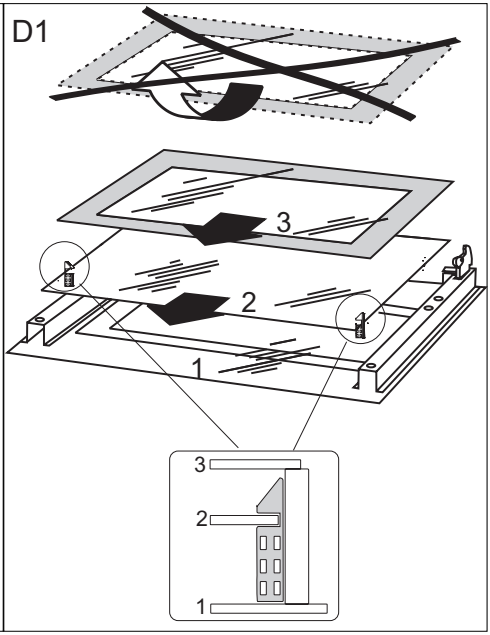
EN

D



Removing the Inner Double-Glazed Door

D1



Removing the Inner Triple-Glazed Door*

** On selected models only*

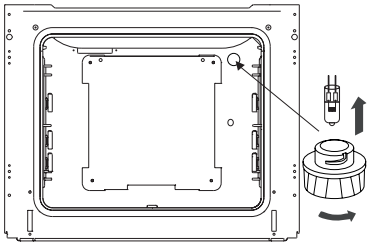
Oven lighting

- This product contains a light source with energy efficiency class G.
- The light source in this product is intended exclusively for illumination inside household appliances. It is not suitable for household room lighting.
- A replacement light source will be available for the period required by the applicable Ecodesign and Repairability Regulations.

REPLACING THE OVEN HALOGEN LAMP

To avoid the risk of electric shock, ensure that the appliance is switched off before replacing the halogen lamp.

- Replacing the Oven Halogen Lamp ● / „0“ position and disconnect the appliance from the power supply.
- Unscrew the lamp cover, wash it if necessary, and dry it thoroughly.
- Remove the halogen lamp using a cloth or tissue. If necessary, replace it with a new lamp of the following specification:
  G9 - Voltage 230 V - Power 25 W
- Insert the new halogen lamp fully into the socket.
- Screw the lamp cover back into place.



CAUTION! Do not touch the halogen lamp directly with your bare fingers.

PERIODIC INSPECTION

In addition to regular cleaning and maintenance, the following should be carried out:

- Periodically check the operation of the cooker's controls and operating systems.
- We recommend that the cooker undergo a professional technical inspection at least once every two years.
- Rectify any faults that are identified.
- Carry out periodic maintenance of the cooker's operating systems.

CAUTION! All repairs and adjustments must be carried out by an authorised service centre or a suitably qualified technician.

EMERGENCY PROCEDURE

In the event of an emergency:

- Switch off all cooker functions.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Arrange for the appliance to be repaired.

Some minor faults can be rectified by the user by following the instructions in the table below. Before contacting Customer Service or an authorised service centre, first check the points listed in the troubleshooting table.

PROBLEM	REASON	ACTION
A burner does not light	flame openings soiled	close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings
A gas ignitor does not light	break in power supply	check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one
	break in gas supply	open the gas supply valve
	soiled (greasy) gas ignitor	clean the gas ignitor
	knob not pressed in long enough	hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown
The flame goes out when lighting a burner	knob released too quickly	hold the knob down longer at the “large flame” position
Electrical fittings do not work	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
The programmer display is flashing “0.00”	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ‘Use of the programmer’).
The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter Cleaning and Maintenance)

CERTIFICATE OF COMPLIANCE

CE The producer hereby declares that this product meets the essential requirements of the European directives listed below:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU
- Directive on “Appliances Burning Gaseous Fuels” 2009/142/EU (do 20.04.2018)
- Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)
- Directive on ErP - 2009/125/EU

and therefore the product has been marked with the symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating max.	2,0 kW
Cooker dimensions (H x W x D)	85 x 50 x 60 cm
Appliance category	II 2H 3B/P

ETA279490000, ETA379490000

Power consumption in standby mode (Psm) [W]	0,5
Power consumption in off - mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

The product meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1.
The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 /IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class has been determined according to the function available on the product, in accordance with the following order of priority:

Forced air circulation ECO (bottom heater + top + fan)

INJECTOR TABLE

Somipress burner Gas type, tlak		Burner		
		Auxiliary	Medium	Large
G20 2E 20 mbar	Heat load (kW)	1	1,8	2,8
	Gas consumption (g/h)	-	-	-
	Nozzle diameter (mm)	0,72	0,98	1,17
G30 3+ 28-30 mbar	Heat load (kW)	1	1,8	2,8
	Gas consumption (g/h)	73	131	204
	Nozzle diameter (mm)	0,52	0,67	0,83
G31 3+ 37 mbar	Heat load (kW)	1	1,8	2,8
	Gas consumption (g/h)	73	131	204
	Nozzle diameter (mm)	0,46	0,62	0,79

- The minimum heat input adjustment screws are installed and factory-set for the type of gas for which the appliance is configured.
- When converting the appliance to a different type of gas, tighten or loosen the adjustment screws to obtain the required gas flow. Do not loosen an adjustment screw by more than 1.5 turns.

WARNING!
Connection to the gas supply and conversion to a different type of gas may only be carried out by a suitably qualified person.

NOTICE
The warranty does not cover repairs or claims resulting from incorrect connection or improper use of the appliance. In such cases, the user shall bear the repair costs.

V. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Disconnect the appliance from the mains before you start to solve any problem with the appliance.

- Repairs should only be carried out by a service technician authorised by the manufacturer.
- Unauthorised tampering with or repairs to the heater may result in electric shock or short circuits, so do not attempt to repair the heater yourself. Refer all servicing to an expert or an authorised service centre.
- In the event of minor malfunctions or problems with the use of the heater, please refer to the following instructions to see if you can solve the problem yourself.
- The following table provides troubleshooting tips for some common problems. Problems not listed in this manual can only be solved by a qualified electrician or a qualified person.

Problem	Solution
The controls do not respond and the display is frozen.	Disconnect the appliance from the power supply for several minutes (switch off the circuit breaker or remove the fuse), then reconnect it and switch it on again.
The main circuit breaker trips frequently.	Contact an authorised service technician. Make sure that the total power consumption of all switched-on appliances does not exceed the capacity of your household circuit breaker.
The oven light is not on.	Replacing the oven light bulb is described in the chapter "Cleaning and Maintenance".
Food is not cooked properly.	Have you selected the correct oven function and temperature? Is the oven door closed?

If problems persist after following the above procedure, contact an authorised service technician. The warranty does not cover repairs or claims resulting from improper use of the equipment. In such a case, the cost of repair will be borne by the user.

VI. TECHNICAL DATA

- The technical data can be found on the nameplate inside the unit (possibly on the back of the unit) and on the energy label.
- The "Information sheet" and "Instructions for use" can be downloaded from: www.eta.cz
- The QR code on the energy label provided with the product provides a web link to information on the specification of this product in the EU EPREL database.
- Keep the energy label together with the user manual and all other documents supplied with this product. The same information in the EPREL database can also be found at the following link: https: //eprel.ec.europa.eu
- The model name (product number) can be found on the rating plate of the appliance, as well as on the energy label supplied with the product.
- The manufacturer reserves the right to change the technical specifications of the product.

VII. CUSTOMER CARE

- Always use genuine spare parts.
- When contacting our authorised service or information line, make sure you have the following information available: model name (product number) and serial number (SN).
- This information can be found on the nameplate (or possibly on a separate plate near the nameplate).
- The manufacturer reserves the right to make changes without notice.
- Genuine spare parts for selected specific product components are available for a minimum of 7 or 10 years (depending on the type of component) after the last unit has been placed on the market.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.

279490000, 379490000

Szanowny Kliencie, dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed oddaniem tego urządzenia do użytku prosimy o bardzo uważne przeczytanie instrukcji obsługi oraz o zachowanie niniejszej instrukcji razem z dowodem zakupu. Ilustracje zamieszczone w instrukcji mają wyłącznie charakter poglądowy, rzeczywisty produkt może różnić się szczegółami.

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W trosce o własne bezpieczeństwo oraz zapewnienie prawidłowego użytkowania przed instalacją i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, łącznie ze wskazówkami i ostrzeżeniami. Aby uniknąć niepotrzebnych błędów i wypadków, ważne jest zapewnienie, aby osoby korzystające z urządzenia były dokładnie zaznajomione z jego obsługą i funkcjami bezpieczeństwa. Niniejszą instrukcję należy zachować i upewnić się, że pozostanie przy urządzeniu również w przypadku jego przeniesienia lub sprzedaży, tak aby każda osoba, która będzie z niego korzystać przez cały okres jego użytkowania, była właściwie poinformowana o jego użytkowaniu i bezpieczeństwie.
- Przestrzegaj środków bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi ze względu na bezpieczeństwo oraz ochronę mienia, ponieważ producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane ich nieprzestrzeganiem.

Bezpieczeństwo dzieci i osób niesamodzielnych

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić dostęp do urządzenia, jeżeli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeżeli nie mają ukończonych 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, ponieważ istnieje ryzyko uduszenia.

- Jeżeli urządzenie jest wycofywane z użytkowania, odłącz je od gniazda zasilającego, odetnij przewód zasilający (jak najbliżej urządzenia) i zdejmij drzwi, aby bawiące się dzieci nie doznały porażenia prądem elektrycznym ani nie zamknęły się wewnątrz urządzenia.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!
Akcesoria podczas użytkowania nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania elementów grzejnych urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Dostępne części mogą podczas pracy nagrzewać się do wysokiej temperatury. Dzieci należy trzymać z dala od piekarnika.

UWAGA!
Niebezpieczeństwo pożaru: nie odkładaj żadnych przedmiotów na powierzchnie grzewcze.

UWAGA!
Proces gotowania, jak również krótkotrwały proces gotowania, musi być nieprzerwanie nadzorowany.

UWAGA!
Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie gaś ognia wodą! Wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomienie np. pokrywką lub mokrą tkaniną.

UWAGA!
Przed wymianą żarówki odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE!
Do płyty grzejnej używaj wyłącznie osłon zaprojektowanych lub zalecanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, ewentualnie osłon, w które urządzenie jest wyposażone. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.

UWAGA!
Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE!
Podczas ustawiania urządzenia upewnij się, że przewód zasilający nie jest nigdzie przygnieciony ani uszkodzony.

OSTRZEŻENIE!
Za tylną ścianą urządzenia nie umieszczaj listew zasilających ani przenośnych źródeł zasilania (przedłużaczy).

OSTRZEŻENIE!
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów gotowania. Zabrania się używania go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

- Nastawy urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Intensywna i długotrwała praca urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład zwiększenia wydajności mechanicznego wyciągu, jeżeli jest zainstalowany.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy koniecznie zamknąć zawór dopływu gazu znajdujący się przed urządzeniem, na przykład przed wyjazdem na urlop.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie i bezpieczną odległość przewodów zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia. Przytrzaśnięcie przewodów zasilających w drzwiach piekarnika może spowodować ich uszkodzenie i zwarcie.
- Jeśli wykryjesz jakiekolwiek usterki instalacji gazowej lub wyczujesz zapach gazu w pomieszczeniu, wykonaj następujące czynności:
  - natychmiast zamknij dopływ gazu lub zamknij zawór gazowy;
  - zgaś wszystkie otwarte źródła ognia oraz wyroby tytoniowe;
  - nie włączaj ani nie wyłączaj żadnych urządzeń elektrycznych (np. oświetlenia);
  - dokładnie przewietrz pomieszczenie – otwórz okna;
  - niezwłocznie powiadom serwis lub upoważnionego dostawcę gazu.
- Nie pokrywaj ścian piekarnika folią aluminiową ani nie kładź blach do pieczenia ani innych naczyń do gotowania na dnie piekarnika. Folia aluminiowa utrudnia cyrkulację powietrza w piekarniku, zakłóca proces pieczenia w piekarniku i niszczy emaliowaną powierzchnię.

- Drzwi piekarnika nagrzewają się podczas pracy. Dla zwiększenia ochrony zamontowano trzecią szybę, która obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (w niektórych modelach).
- Nadmierne obciążenie zawiasów drzwi może spowodować ich uszkodzenie. Nie stawiaj ciężkich naczyń na drzwiach piekarnika ani nie opieraj się o nie podczas czyszczenia piekarnika. Nigdy nie stawaj na otwartych drzwiach i nie pozwalaj dzieciom na nich siadać.
- Sprawdzaj, czy otwory wentylacyjne nie są w żaden sposób zablokowane ani zasłonięte.
- Urządzenie musi być podłączone do instalacji stałej wyposażonej w środki odłączające. Instalacja stała musi być zgodna z normami dotyczącymi podłączenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, na przykład:
  - w kuchniach pracowniczych, sklepach, biurach
  - i w innych środowiskach pracy.
  - w gospodarstwach rolnych oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach
  - o charakterze mieszkalnym.
  - w obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem.
  - w placówkach gastronomicznych oraz do podobnych zastosowań poza handlem detalicznym.

UWAGA!

W przypadku, gdy wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez technika serwisowego lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, w celu zapobieżenia ryzyku porażenia prądem elektrycznym.

UWAGA!

Żarówka dostarczana w tym urządzeniu jest „żarówką do zastosowań specjalnych”, która może być używana wyłącznie z odpowiednim urządzeniem. Tej „żarówki do zastosowań specjalnych” nie można używać do oświetlania w gospodarstwie domowym.

- Przewodu zasilającego nie wolno przedłużać.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest przygnieciony ani uszkodzony przez tylną część urządzenia. Przygnieciony i uszkodzony przewód elektryczny może się przegrzać i spowodować pożar.

- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeżeli przyłącze elektryczne jest poluzowane, nie podłączaj do niego przewodu z powodu ryzyka porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Urządzenia nie wolno użytkować bez żarówki.
- Urządzenie jest ciężkie. Podczas jego przemieszczania należy zachować ostrożność.
- Nie wystawiaj urządzenia przez dłuższy czas na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

Codzienne użytkowanie

- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani oddzielnego systemu sterowania.
- Przed podniesieniem pokrywy upewnij się, że jest czysta i nie znajduje się na niej żaden rozlany płyn. Pokrywa może być lakierowana lub szklana. Pokrywę można zamknąć, jeżeli wszystkie strefy grzejne całkowicie ostygły.
- Kuchenka z piekarnikiem elektrycznym jest wyposażona w wentylator chłodzący. Gdy drzwi są zamknięte, podczas pracy piekarnika powietrze przepływa do przestrzeni pod panelem sterowania. Jeżeli powietrze nie przepływa, wyłącz urządzenie i skontaktuj się z technikiem serwisowym.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe umieszczenie elementów palników gazowych.

Pielęgnacja i konserwacja

- Przed przystąpieniem do konserwacji odłącz wtyczkę sieciową od gniazda.
- Do czyszczenia szyb drzwi piekarnika i szklanych pokryw nie używaj szorstkich środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj myjek parowych ani ciśnieniowych. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Instalacja

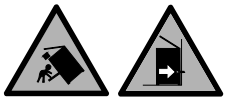
WAŻNE!
W przypadku podłączenia elektrycznego należy dokładnie przestrzegać instrukcji podanych w odpowiednich postanowieniach.

- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy nie jest uszkodzone. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie podłączaj go. Ewentualne uszkodzenie należy natychmiast zgłosić w miejscu zakupu urządzenia. W takim przypadku zachowaj opakowanie.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i może być użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego ustawienia na podłodze. Nie używaj żadnej podstawy ani cokołu.
- Jest to urządzenie klasy 1 oraz klasy 2/1. Urządzenie może stykać się z sąsiednimi szafkami po obu stronach, jeżeli jest ustawione w zabudowie kuchennej. Jeżeli po jednej stronie urządzenia znajduje się szafka wyższa niż urządzenie, musi być ona oddalona od urządzenia o co najmniej 10 cm. Po drugiej stronie może znajdować się wyłącznie szafka o tej samej wysokości.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.
- Upewnij się, że po zainstalowaniu urządzenia wtyczka sieciowa jest dostępna.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie przez technika serwisowego lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Listwę zaciskową (miejsce podłączenia przewodu zasilającego) zabezpiecz osłoną listwy zaciskowej, patrz akcesoria. Podłączenie musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi krajowymi normami i przepisami.
- Urządzenie musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji pomieszczenia.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.



OSTRZEŻENIE: Nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci, aby zapobiec powstaniu pożaru lub porażeniu prądem elektrycznym. Zawsze gdy nie używasz

urządzenia lub przed naprawą odłącz je od sieci elektrycznej. W urządzeniu nie ma żadnych części możliwych do naprawy przez użytkownika. Zawsze zwracaj się do wykwalifikowanego autoryzowanego serwisu. Urządzenie znajduje się pod niebezpiecznym napięciem.



OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Patrz instrukcja instalacji.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:



Przed podłączeniem urządzenia uważnie przeczytaj instrukcję obsługi. Naprawy i reklamacje wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia nie są objęte odpowiedzialnością z tytułu wad.

Wymagania dotyczące wentylacji pomieszczenia

- Urządzenie może być zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu z odpowiednią wentylacją, zapewniającą dopływ powietrza niezbędnego do prawidłowego spalania gazu oraz bezpiecznego odprowadzania produktów spalania.

PL

ATTENTION:

Podczas użytkowania urządzenia gazowego w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, powstają ciepło, wilgoć oraz gazy powstałe w wyniku spalania. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. W szczególności podczas pracy urządzenia należy utrzymywać otwarte otwory wentylacji naturalnej lub zainstalować mechaniczne urządzenie wyciągowe (okap z wyciągiem mechanicznym).

- The installation of the appliance and the ventilation requirements must comply with applicable national regulations and technical standards for the installation of gas appliances.
- Insufficient ventilation may lead to the accumulation of combustion products and reduce the operational safety of the appliance.

Serwis

- Nieautoryzowany (niefachowy) serwis i naprawa mogą spowodować ryzyko wybuchu, porażenia prądem elektrycznym, zwarcia, uszkodzenia urządzenia oraz późniejszych obrażeń osób.
- Serwis tego produktu musi być wykonywany przez autoryzowane centrum serwisowe i należy stosować wyłącznie oryginalne części

zamienne.

Ochrona środowiska

Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu i są oznaczone odpowiednimi symbolami. Poszczególne części opakowania należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

Utylizacja zużytego urządzenia



Ten symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno traktować jak zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

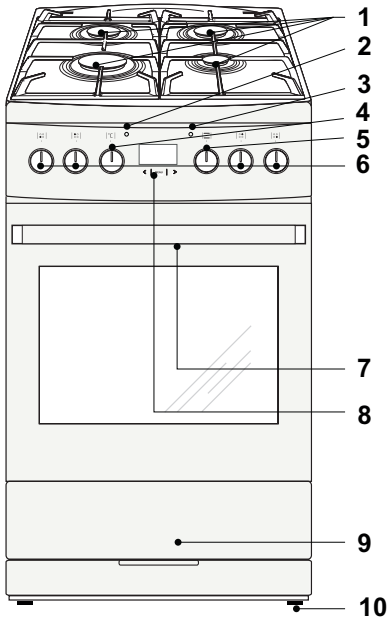
Prawidłowa utylizacja tego produktu pomaga zapobiegać możliwym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami tego produktu.

Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie gminy, w punkcie zbiórki odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed utylizacją urządzenia

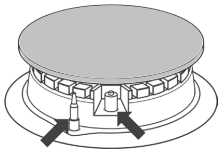
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Odetnij przewód zasilający, aby urządzenie nie mogło zostać ponownie uruchomione.
- Przekaż urządzenie do systemu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

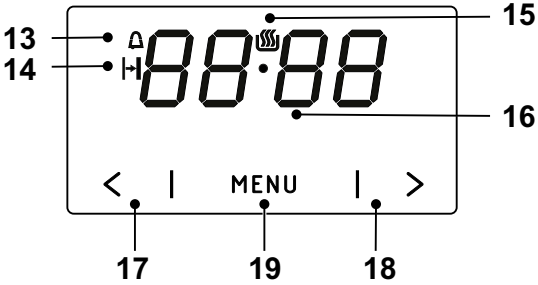
II. OPIS



KUCHENKA

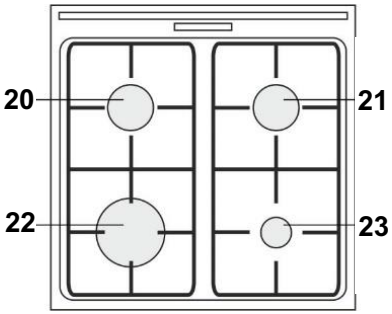
1. Palniki
2. Lampka kontrolna termostatu
3. Lampka kontrolna pracy
4. Pokrętło regulacji temperatury
5. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
6. Pokrętła sterowania palnikami gazowymi
7. Drzwi piekarnika z uchwytem
8. Programator elektroniczny
9. Szuflada do przechowywania / pokrywa uchylna
10. Regulowane nóżki
11. Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
12. Zapalarka iskrowa





PANEL STEROWANIA

13. Symbol timera
14. Symbol czasu pieczenia
15. Symbol gotowości do pracy
16. Wyświetlacz czasu
17. Przycisk minus
18. Przycisk plus
19. Przycisk trybu pracy



PŁYTA GRZEWCZA

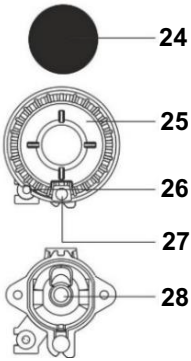
20. Lewe tylne palnik średni
21. Prawe tylne palnik średni
22. Lewe przednie palnik duży
23. Prawe przednie palnik mały

Typ palnika	Średnica naczynia
Duży (2,8 kW)	200 - 240 mm
Średni (1,8 kW)	160 - 220 mm
Mały (1,0 kW)	90 - 150 mm

PL

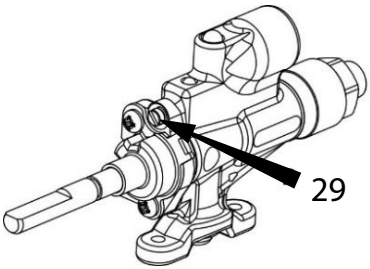
PALNIKI

24. Pokrywka palnika
25. Rozdzielacz płomienia z podporą pokrywki palnika
26. Termopara
(lub zabezpieczenie termoelektryczne – tylko w wybranych modelach)
27. Elektroda zapłonowa
28. Dysza



Uwaga: Powyższe ilustracje mają charakter poglądowy. Rzeczywisty wygląd urządzenia może różnić się szczegółami.

ZAWÓR GAZOWY Z ZABEZPIECZENIEM



29. Śruba regulacyjna minimalnego dopływu gazu
- Śruby regulacyjne zaworów służące do ustawiania minimalnej mocy palników są dostępne przez otwory w panelu sterowania.
- Zdejmij pokrętła sterujące, pociągając je do siebie.

SCHOWEK W URZĄDZENIU

Nie przechowuj w schowku urządzenia materiałów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych ani wrażliwych na wysoką temperaturę (takich jak papier, ręczniki, torby plastikowe, środki czyszczące i piorące oraz aerozole), ponieważ mogą zapalić się podczas pracy urządzenia i spowodować pożar.

PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice umożliwiają przygotowywanie potraw na czterech poziomach (poziomy liczone są od dołu). Poziomy 3 i 4 są przeznaczone do grillowania. Urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu również bez zamontowanych prowadnic drabinkowych.

PROWADNICE TELESKOPOWE (tylko w wybranych modelach)

Prowadnice teleskopowe można zamontować na drugim, trzecim i czwartym poziomie. Dostępne są w dwóch wersjach: z częściowym lub pełnym wysuwem.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

- Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę oraz panel sterowania.
- Wentylator chłodzący działa po włączeniu funkcji piekarnika.
- Podczas pieczenia urządzenie oraz niektóre akcesoria nagrzewają się do wysokiej temperatury. Używaj rękawic kuchennych.

RUSZT

- Ruszt wyposażony jest w zabezpieczenie przed przypadkowym wysunięciem. Dlatego podczas wyjmowania z piekarnika należy go lekko unieść.

- Ruszt lub blachę do pieczenia należy zawsze wsunąć w prowadnice pomiędzy dwa druty prowadzące.
- Po wsunięciu prowadnic teleskopowych zamknij drzwi piekarnika.
- Akcesoria do pieczenia mogą nieznacznie zmieniać kształt pod wpływem wysokiej temperatury. Nie wpływa to na ich funkcjonalność, a po ostygnięciu powracają do pierwotnego kształtu.

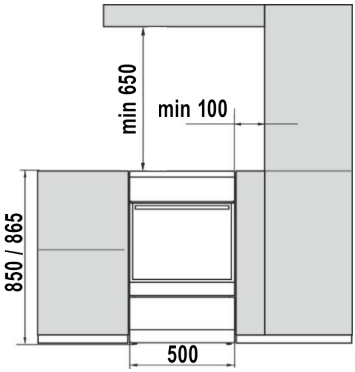
PALNIKI GAZOWE

- Aby szybko przygotować potrawę, ustaw początkowo palnik na maksymalną moc, a następnie kontynuuj gotowanie przy minimalnym płomieniu.
- W niektórych modelach palniki wyposażone są w zabezpieczenie termoelektryczne. Jeśli płomień zgaśnie (na przykład wskutek wykipienia potrawy lub przeciągu), dopływ gazu do palnika zostanie automatycznie odcięty. Zapobiega to ulatnianiu się gazu do pomieszczenia.
- Zawsze prawidłowo zakładaj pokrywkę palnika na rozdzielacz płomienia. Upewnij się, że otwory w rozdzielaczu płomienia nie są zatkane.

III. INSTALACJA

Wymagana przestrzeń montażowa

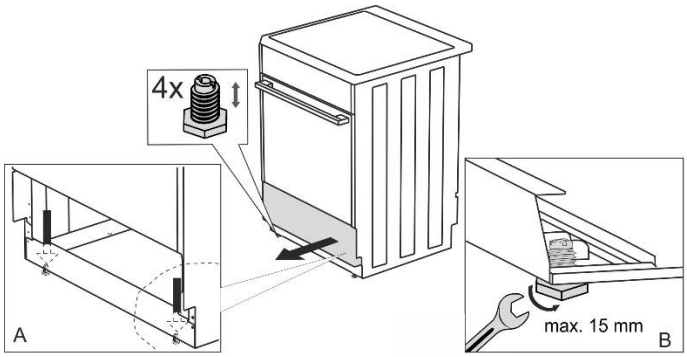
(wymiary w mm)



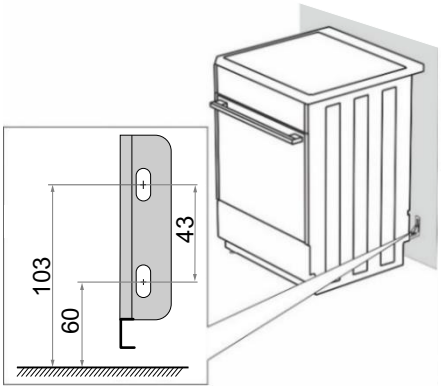
- Ściany i meble znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia (podłoga, tylna ściana kuchni, ściany boczne) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.
- Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.
- Upewnić się, że przewody zasilające innych urządzeń są prawidłowo poprowadzone i znajdują się w bezpiecznej odległości od urządzenia. Przytrzaśnięcie przewodu zasilającego drzwiami piekarnika może spowodować jego uszkodzenie oraz zwarcie.
- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane ani w żaden sposób zasłonięte.
- **Kuchenkę należy ustawić poziomo!**

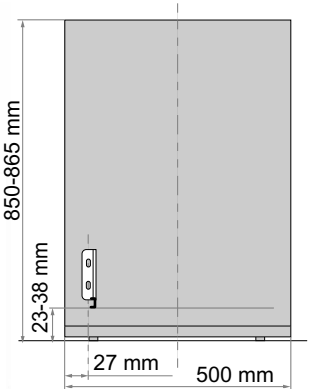
Wypoziomowanie urządzenia

Wysokość dostarczonej kuchenki wynosi 850 mm. Wysokość urządzenia można regulować w zakresie od 850 do 865 mm.



Zabezpieczenie przed przewróceniem (wymiary w mm) (w zależności od modelu)





Przymocować wspornik do ściany zgodnie z rysunkiem, używając dostarczonych śrub i kołków rozporowych. Jeżeli dostarczone elementy mocujące nie mogą zostać użyte, należy zastosować inne odpowiednie elementy mocujące, zapewniające bezpieczne zamocowanie wspornika do ściany. Wspornik można zamontować po lewej lub prawej stronie.

Podłączenie elektryczne

Parametry elektryczne (w zależności od modelu – patrz tabliczka znamionowa urządzenia) 220–240V 1N~; 50/60 Hz, 1×16A

- Kuchenka jest fabrycznie przystosowana do jednofazowego zasilania prądem przemiennym (230 V 1N ~ 50 Hz) i wyposażona w przewód zasilający 3 × 1.5 mm² o długości około 1,5 m z żyłą ochronną.
- Gniazdo elektryczne musi być wyposażone w styk ochronny i nie może znajdować się nad kuchenką. Po zainstalowaniu kuchenki gniazdo elektryczne musi pozostać łatwo dostępne dla użytkownika.

- Przed podłączeniem kuchenki do gniazda zasilającego należy sprawdzić, czy:
  - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna są przystosowane do obciążenia przez kuchenkę,
  - instalacja elektryczna jest wyposażona w skuteczny system uziemienia zgodny z obowiązującymi normami i przepisami,
  - gniazdo elektryczne jest łatwo dostępne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania powyższych zasad bezpieczeństwa.
- Upewnić się, że przewody zasilające są prawidłowo poprowadzone i znajdują się w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwisanta lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym.

Podłączenie gazu

UWAGA: Instalacja musi być zgodna z normami EN 1775, EN 386462, TPG 70401.

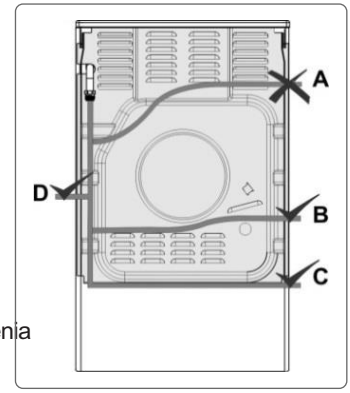
OSTRZEŻENIE!
Po zakończeniu montażu kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń gazowych, używając np. roztworu wody z mydłem. Nigdy nie sprawdzać szczelności za pomocą otwartego płomienia.

USTAWIENIA FABRYCZNE

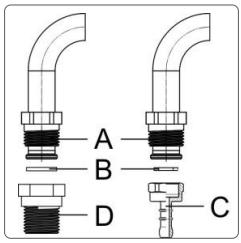
- Urządzenia gazowe są testowane i oznakowane znakiem CE.
- Urządzenia gazowe są dostarczane zaplombowane, z palnikami ustawionymi fabrycznie na gaz ziemny typu H G20, 20 mbar.
- Ustawienie urządzenia podane jest na tabliczce znamionowej.
- Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalne warunki przyłączenia (rodzaj gazu i jego ciśnienie) są zgodne z ustawieniem urządzenia.
- Jeżeli używany gaz nie jest zgodny z aktualnym ustawieniem urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub sprzedawcą.
- Aby urządzenie mogło pracować z innym rodzajem gazu, konieczna jest wymiana dysz (patrz rozdział „Tabela dysz").
- W przypadku naprawy lub uszkodzenia plomb należy sprawdzić działanie elementów funkcjonalnych i ponownie je zaplombować zgodnie z instrukcją montażu. Elementy funkcjonalne obejmują: stałą dyszę dla dużego płomienia oraz dyszę regulowaną.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej lub butli gazowej zgodnie z instrukcjami dostawcy gazu.
- Przyłącze gazowe znajduje się po prawej stronie urządzenia i jest wyposażone w gwint zewnętrzny zgodny z EN ISO 228-1 lub EN 10226-1/-2 (w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji).
- Podczas podłączania urządzenia do instalacji gazowej należy przytrzymać złącze gwintowane G 1/2", aby zapobiec jego obracaniu się (w zależności od modelu).
- Zastosowanie zbyt dużego momentu dokręcania (powyżej 18 Nm) może uszkodzić połączenie lub spowodować nieszczelność gazową.
- Do wszystkich połączeń należy stosować zatwierdzone uszczelki niemetalowe i materiały uszczelniające. Każdą uszczelkę można stosować tylko jeden raz. Grubość płaskiej uszczelki niemetalowej może zostać zmniejszona maksymalnie o 25% jej pierwotnej grubości.
- Urządzenie należy podłączyć do instalacji gazowej za pomocą zatwierdzonego elastycznego przewodu gazowego.
- Połączenie gazowe należy wykonać w taki sposób, aby nie wywierało naprężeń na żaden element instalacji gazowej ani na żaden element urządzenia.
- Przewód (wąż) nie może stykać się z górną częścią urządzenia ani z metalowymi elementami tylnej osłony kuchenki.



PODŁĄCZENIE ZA POMOCĄ ELASTYCZNEGO PRZEWODU



- Jeżeli urządzenie jest podłączone za pomocą elastycznego przewodu, rozwiązania oznaczone literą **A** są niedopuszczalne.
- W przypadku zastosowania metalowego przewodu gazowego dopuszczalne jest również rozwiązanie oznaczone literą **A**.
- Maksymalna długość elastycznego kabla nie może przekraczać 2000 mm.

A – Typ połączenia EN ISO 228-1
B – Uszczelka niemetalowa, grubość 2 mm
C – Końcówka przewodu do propanu-butanu (w zależności od

przepisów obowiązujących w kraju)

D – Końcówka gwintowana typu EN 10226-1/-2 (w zależności od przepisów obowiązujących w kraju)

Po wykonaniu podłączenia należy sprawdzić działanie palników. Płomienie powinny palić się z wyraźnie widocznym niebiesko-zielonym rdzeniem. Jeżeli płomień jest niestabilny, należy odpowiednio zwiększyć minimalną moc. Należy wyjaśnić użytkownikowi sposób działania palników oraz wspólnie omówić instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE: Po podłączeniu urządzenia należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń gazowych. Nigdy nie używać otwartego płomienia do sprawdzania szczelności.

DOSTOSOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY Z INNYM RODZAJEM GAZU

OSTRZEŻENIE:
Nieuprawniona przeróbka kuchenki do pracy z innym rodzajem gazu jest zabroniona. Modyfikację może przeprowadzić wyłącznie odpowiednio wykwalifikowana osoba.

- Zmiana ustawienia palników na inny rodzaj gazu nie wymaga wyjmowania kuchenki z zabudowy kuchennej.
- Przed rozpoczęciem modyfikacji należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego oraz zamknąć zawór dopływu gazu.
- Wymienić istniejące dysze znamionowej mocy cieplnej na odpowiednie dysze przeznaczone do nowego rodzaju gazu (patrz rozdział „Tabela dysz").
- W przypadku przystosowania urządzenia do pracy z propanem-butanem należy całkowicie dokręcić śrubę regulacji minimalnej mocy (29) znajdującą się na zaworze, aby uzyskać minimalną moc cieplną.
- W przypadku przystosowania urządzenia do pracy z gazem ziemnym należy poluzować śrubę regulacji minimalnej mocy (29), aby uzyskać minimalną moc cieplną, jednak nie więcej niż o 1,5 obrotu.

UWAGA: Po przystosowaniu urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu należy zastąpić oryginalną etykietę znamionową nową etykietą dostarczoną w zestawie do przezbrojenia oraz sprawdzić prawidłowe działanie i szczelność urządzenia.

- Upewnić się, że przewody elektryczne, kapilara termostatu oraz elementy termiczne nie znajdują się w obszarze przepływu gazu.

IV. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

PIERWSZE UŻYCIE / CZYSZCZENIE WNĘTRZA

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ostrożnie usuń etykiety z drzwi piekarnika, uważając, aby nie uszkodzić ani nie rozerwać warstwy klejącej.
- Opróżnij szufladę do przechowywania i usuń z komory piekarnika wszelkie substancje ochronne używane podczas produkcji.
- Wyjmij akcesoria piekarnika i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu do mycia naczyń.
- Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane lub otwórz okno.

- Nagrzej piekarnik do temperatury 250°C przez około 30 minut, a następnie usuń wszelkie pozostałości i dokładnie go wyczyść. Podgrzewaj pola grzewcze płyty przez około 4 minuty bez umieszczania na nich żadnych naczyń.
- Podczas wykonywania tych czynności zawsze przestrzegaj instrukcji bezpieczeństwa.

UWAGA!
W przypadku kuchenek wyposażonych w elektroniczny programator, po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się „0.00". Należy ustawić aktualną godzinę (patrz rozdział „Obsługa programatora"). Jeśli aktualna godzina nie zostanie ustawiona, piekarnik nie będzie działał.

OSTRZEŻENIE!
Elektroniczny programator jest wyposażony w sterowanie dotykowe. Każda zmiana ustawienia jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym. Panel sterowania należy zawsze utrzymywać w czystości.

WAŻNE!
Komorę piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu do mycia naczyń.

Czyszczenie komory piekarnika przed pierwszym użyciem

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i elementy zabezpieczające z kuchenki.
- Umyj wszystkie akcesoria i naczynia kuchenne w ciepłej wodzie z użyciem standardowego detergentu do mycia naczyń.
- Podczas pierwszego nagrzewania nowe urządzenie może wydzielać charakterystyczny zapach. Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.

PL

OSTRZEŻENIE!
Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani proszków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie powierzchni.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

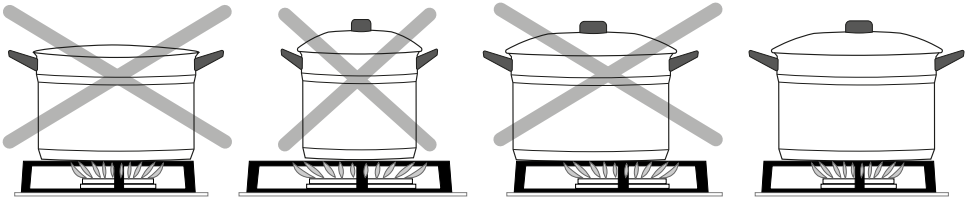
Odpowiedzialne korzystanie z energii pomaga nie tylko zmniejszyć wydatki gospodarstwa domowego, ale również przyczynia się do ochrony środowiska. Możesz oszczędzać energię, stosując się do poniższych zaleceń:

- Używaj naczyń o odpowiednim rozmiarze. Dno naczynia nigdy nie powinno być mniejsze niż płomień palnika. Zawsze przykrywaj naczynia pokrywką, gdy jest to możliwe. Używaj naczyń dostosowanych do ilości przygotowywanej żywności. Gotowanie małej ilości jedzenia w dużym garnku lub patelni powoduje straty energii.
- Utrzymuj palniki, ruszty i podstawy palników w czystości. Zanieczyszczenia i resztki jedzenia zmniejszają przenoszenie ciepła. Silnie przypalone osady często wymagają stosowania agresywnych środków czyszczących szkodliwych dla środowiska. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymywanie w czystości otworów płomieniowych koron palników oraz otworów dysz palników.
- Unikaj niepotrzebnego podnoszenia pokrywek. Unikaj również częstego otwierania drzwi piekarnika. Warzywa, ziemniaki i podobne produkty można gotować przy użyciu niewielkiej ilości wody. Po osiągnięciu temperatury wrzenia zmniejsz moc grzania do

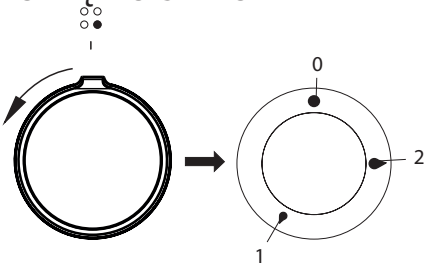
najniższego poziomu wystarczającego do utrzymania wrzenia.
- Używaj piekarnika tylko do większych ilości potraw. Mięso o masie do około 1 kg można zazwyczaj przygotować bardziej ekonomicznie na płycie grzewczej.
- Wykorzystuj ciepło resztkowe piekarnika. Przy czasach pieczenia dłuższych niż 40 minut wyłącz piekarnik około 10 minut przed końcem czasu pieczenia.
- Ważne: Podczas korzystania z elektronicznego programatora należy ustawiać odpowiednio krótsze czasy pieczenia.
- Dbaj o prawidłowe zamknięcie drzwi piekarnika.
  Ciepło może uchodzić przez zabrudzoną uszczelkę drzwi. Regularnie czyść uszczelkę drzwi, najlepiej natychmiast po jej zabrudzeniu.
- Nie instaluj kuchenki bezpośrednio obok lodówki lub zamrażarki. Takie ustawienie powoduje niepotrzebny wzrost zużycia energii elektrycznej.
- Do przygotowywania potraw wymagających długiego gotowania używaj szybkowaru.

Porady dotyczące naczyń

Wybór odpowiednich naczyń pomaga osiągnąć optymalną wydajność gotowania przy jednoczesnym ograniczeniu zużycia gazu. Najważniejszym czynnikiem jest średnica naczynia.
- Jeśli garnek lub patelnia są zbyt małe, płomienie wystające poza dno mogą uszkodzić ich boki. Zwiększy się również zużycie gazu.
- Jeśli garnek lub patelnia są zbyt duże, skuteczność spalania zmniejsza się z powodu niewystarczającego dopływu powietrza do palnika.
- Zawsze upewnij się, że średnica dna naczynia jest większa niż płomień. Naczynie powinno być również przykryte pokrywką, gdy tylko jest to możliwe. Zaleca się, aby średnica garnka była od 2,5 do 3 razy większa niż średnica palnika.



Pokrętło sterowania palnikiem



- 0 - wyłączony palnik
- 1 - płomień oszczędny
- 2 - duży płomień

Zapalanie palników bez zapalarki elektrycznej

- Zapal zapałkę.

- Wciśnij pokrętło sterowania palnikiem do oporu i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji dużego płomienia.
- Przyłóż zapaloną zapałkę do palnika.
- Ustaw płomień na wymagany poziom (np. ♦ mały płomień).
- Po zakończeniu gotowania obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji wyłączenia ●.

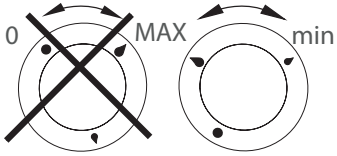
Zapalanie palników za pomocą wbudowanej zapalarki

- Wciśnij pokrętło wybranego palnika do oporu i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ♦ pozycji dużego płomienia.
- Przytrzymuj pokrętło, aż nastąpi zapłon gazu.
- Po zapaleniu palnika zwolnij pokrętło i ustaw płomień na wymagany poziom (np. ♦ mały płomień).

UWAGA!
W przypadku modeli kuchenek wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu (termoparę), po zapłonie należy przytrzymać pokrętło całkowicie wciśnięte w pozycji dużego płomienia przez około 10 sekund, aby umożliwić aktywację zabezpieczenia.

REGULACJA PŁOMIENIA PALNIKA

Prawidłowo wyregulowany płomień palnika ma kolor jasnoniebieski z wyraźnie widocznym wewnętrznym stożkiem. Wielkość płomienia zależy od położenia pokrętła sterowania palnikiem:
Duży płomień ♦
Mały płomień (ustawienie do duszenia) ♦
Palnik wyłączony ● (dopływ gazu zamknięty)



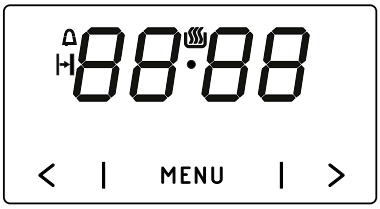
Płomień można płynnie regulować pomiędzy ustawieniami minimalnym i maksymalnym.

UWAGA!
Nie należy regulować płomienia pomiędzy pozycją ● wyłączenia a pozycją ♦ dużego płomienia.

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

- Niektóre modele są wyposażone w automatyczne zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, które odcina dopływ gazu do palnika w przypadku zgaśnięcia płomienia.
- System ten zapobiega wyciekowi gazu, jeśli płomień palnika zgaśnie, na przykład wskutek wykipienia potrawy.
- Palnik należy ponownie zapalić ręcznie.

Funkcja programatora piekarnika



> przycisk +
< przycisk -
MENU przycisk wyboru trybu ustawień
kontrolka
kontrolka
kontrolka

PL

USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

Po włączeniu lub ponownym włączeniu po zaniku zasilania na wyświetlaczu pojawia się migające 0.00.

- naciśnij jednocześnie przyciski < i >, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol a kropka pod symbolem zacznie migać.
- w ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas za pomocą przycisków < i >
- po upływie 7 sekund od zakończenia ustawiania czas zostanie zapisany, a kropka pod symbolem przestanie migać

Zmianę czasu można przeprowadzić później, naciskając jednocześnie przyciski < i >, gdy kropka pod symbolem zacznie migać; można zmienić aktualny czas.

UWAGA!
Piekarnik można włączyć, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol.

MINUTNIK

Minutnik można aktywować w dowolnym momencie, niezależnie od stanu działania pozostałych funkcji programatora. Zakres odmierzania czasu wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby ustawić minutnik, należy:

- nacisnąć przycisk MENU, na wyświetlaczu zacznie migać symbol
- ustawić czas za pomocą przycisków < i >, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas minutnika oraz aktywna funkcja . Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać .
- aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj przycisk MENU lub jednocześnie przyciski < i >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

UWAGA!
Jeżeli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po około 7 minutach..

CZAS PIECZENIA

Jeżeli piekarnik ma zostać wyłączony po określonym czasie, należy:

- wybrać funkcję czasu pieczenia, ustawić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na wybraną funkcję oraz pokrętło temperatury na wymaganą temperaturę.
  - nacisnąć i przytrzymać przycisk MENU, aż na wyświetlaczu na chwilę pojawi się symbol , a następnie zacznie migać symbol
- ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków < i > w zakresie od 1 minuty do 10 godzin

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu . Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbo zacznie migać.

- ustaw pokrętło wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętło temperatury w położenie wyłączone.
- aby wyłączyć funkcję, naciśnij jednocześnie przyciski < i >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

KASOWANIE USTAWIEŃ

W każdej chwili można skasować ustawienie minutnika lub czasu pracy.

- aby skasować ustawienie czasu pracy, naciśnij jednocześnie przyciski < i >.

Kasowanie ustawienia minutnika:
• pomocí tlačítka MENU zvol funkci minutnika.
  naciśnij ponownie jednocześnie przyciski < i >.Změna tónu zvukového signálu

ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:
• naciśnij jednocześnie przyciski < i >.
• przyciskiem MENU wybierz funkcję ton, na wyświetlaczu zaczną migać:
• za pomocą przycisków < i > wybierz odpowiedni ton.
  w zakresie od 1 do 3 za pomocą przycisku >.

ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA

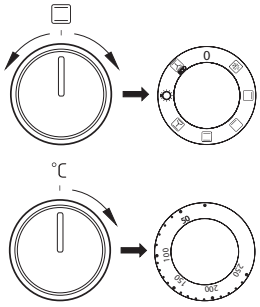
JMożliwa jest zmiana jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejsze ustawienie, a 9 najjaśniejsze. Ustawiona wartość obowiązuje, gdy zegar jest nieaktywny (tj. użytkownik nie dotknął żadnego przycisku przez co najmniej 7 sekund).
Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:
• Naciśnij jednocześnie czujniki < i >.
• Za pomocą przycisku MENU wybierz funkcję bri (pierwsze naciśnięcie powoduje przejście do funkcji ton, drugie do bri).
• Za pomocą przycisków < i > wybierz odpowiednią jasność w zakresie od 1 do 9.

UWAGA!
Gdy zegar jest aktywny (tj. użytkownik nacisnął przycisk w ciągu ostatnich 7 sekund), jasność wyświetlacza jest maksymalna.

TRYB NOCNY

• Od 22:00 do 6:00 zegar automatycznie zmniejsza jasność wyświetlacza.

Funkcje i obsługa piekarnika



Piekarnik można nagrzewać za pomocą górnych i dolnych elementów grzewczych.
Piekarnik obsługiwany jest za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętła regulacji temperatury. Wybierz żądaną funkcję piekarnika, obracając pokrętło wyboru funkcji do odpowiedniej pozycji.
Symbole znajdujące się wokół pokrętła wyboru funkcji odpowiadają dostępnym funkcjom piekarnika.
Aby wyłączyć piekarnik, obróć oba pokrętła sterowania do pozycji ● / 0.

UWAGA!
Samo wybranie funkcji piekarnika nie powoduje włączenia elementów grzejnych. Nagrzewanie rozpoczyna się dopiero po ustawieniu wymaganej temperatury.

PL

POŁOŻENIA POKRĘTŁA WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA

0 **Wyłączone**
Piekarnik jest wyłączony.



Rozmrażanie
Działa wyłącznie wentylator; żadne elementy grzejne nie są włączone.



Górny element grzejny
W tej funkcji piekarnik jest ogrzewany wyłącznie przez górny element grzejny. Funkcja jest odpowiednia np. do przyrumieniania wierzchu potraw.



Dolny element grzejny
W tej funkcji piekarnik jest ogrzewany wyłącznie przez dolny element grzejny. Funkcja jest odpowiednia np. do pieczenia od spodu.



Grzanie dolne + górne
W tym trybie piekarnik jest ogrzewany przez górny i dolny element grzejny, zapewniając tradycyjne pieczenie i opiekanie.



Grzanie górne i dolne z termoobiegiem
W tym trybie jednocześnie działają wentylator, górny element grzejny oraz dolny element grzejny. Gorące powietrze jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz piekarnika, zapewniając jednolite efekty pieczenia i gotowania.



Oświetlenie piekarnika
Ustaw pokrętło sterujące w tej pozycji, aby włączyć oświetlenie wnętrza piekarnika.



ECO Termoobieg
Użyj tej funkcji, aby włączyć energooszczędny tryb grzania zaprojektowany w celu optymalizacji zużycia energii podczas gotowania. W tej pozycji oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Lampki kontrolne

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane przez dwie lampki kontrolne: lampkę pracy oraz lampkę termostatu.

- Lampka pracy wskazuje, że piekarnik jest włączony.
- Gdy lampka termostatu zgaśnie, oznacza to, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Umieść potrawę w piekarniku po pierwszym zgaśnięciu lampki termostatu.
- Podczas pieczenia lampka termostatu automatycznie włącza się i wyłącza, aby utrzymać wybraną temperaturę.
- Lampka pracy może również świecić, gdy pokrętło wyboru funkcji jest ustawione w pozycji Oświetlenie piekarnika.

PIECZENIE

- Do pieczenia zaleca się używanie blach dostarczonych wraz z kuchenką.
- Ciasta można również piec w dostępnych w sprzedaży formach umieszczonych na ruszcie piekarnika. Zaleca się stosowanie czarnych form do pieczenia, ponieważ lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.
- Podczas korzystania z tradycyjnego ogrzewania (grzanie górne i dolne) nie zaleca się używania jasnych lub błyszczących form, ponieważ mogą one powodować niedopiekanie spodniej części ciasta.
- Przy korzystaniu z termoobiegu zazwyczaj nie jest wymagane wcześniejsze nagrzewanie piekarnika.
- Specyfika działania tego piekarnika może różnić się od właściwości wcześniejszych urządzeń.

- Przed wyjęciem wypieku należy sprawdzić, czy jest całkowicie upieczony, wkładając drewniany patyczek w jego środek. Jeżeli patyczek pozostaje suchy, wypiek jest gotowy.
- Po wyłączeniu piekarnika zaleca się pozostawić wypiek wewnątrz przez około 5 minut.
- Podczas korzystania z termoobiegu temperatury pieczenia są zazwyczaj o 20–30°C niższe niż przy tradycyjnym ogrzewaniu (grzanie górne i dolne).
- Parametry pieczenia podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą wymagać dostosowania w zależności od własnego doświadczenia oraz preferencji kulinarnych.
- Jeżeli wartości podane w tabelach różnią się znacznie od własnych doświadczeń, należy stosować preferowane ustawienia.

PIECZENIE MIĘSA

- Mięso o wadze większej niż 1 kg należy piec w piekarniku. Mniejsze kawałki zaleca się przygotowywać na płycie grzewczej.
- Do pieczenia zaleca się używanie naczyń żaroodpornych z uchwytami odpornymi na działanie wysokich temperatur.
- Podczas pieczenia na ruszcie lub półce drucianej należy umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody na najniższym poziomie piekarnika.
- W połowie czasu pieczenia należy co najmniej raz obrócić mięso. Podczas pieczenia należy od czasu do czasu polewać mięso sosem powstałym podczas pieczenia lub gorącą osoloną wodą. Nie należy polewać mięsa zimną wodą.

FUNKCJA OGRZEWANIA ECO

- Po użyciu funkcji ogrzewania ECO zostaje uruchomiony zoptymalizowany tryb grzania, który zmniejsza zużycie energii podczas gotowania.
- Nie można skrócić czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury. Nie zaleca się również wcześniejszego nagrzewania piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
- Podczas pieczenia nie należy zmieniać ustawionej temperatury ani otwierać drzwi piekarnika.

ZALECANE USTAWIENIA DLA TRYBU OGRZEWANIA ECO

Rodzaj potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Ciasto drożdżowe / Ciasto ucierane		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina		200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina		200 - 220	2	90 - 160
Kurczak		180 - 200	2	80 - 100

UŻYWANIE GÓRNYCH I DOLNYCH ELEMENTÓW GRZEWCZYCH Z WENTYLATOREM

Rodzaj potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biszkopt		150	3	25 - 35
Ciasto drożdżowe / Ciasto ucierane		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Ciasto drożdżowe / Ciasto ucierane		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50

Czasy dotyczą potraw umieszczonych w zimnym piekarniku. W przypadku wcześniej nagrzanego piekarnika czas należy skrócić o około 5–10 minut.

[1)] Nagrzać wstępnie.

[2)] Pieczenie mniejszych produktów.

Uwaga: Wartości podane w tabelach są orientacyjne i mogą być dostosowane do własnego doświadczenia oraz preferencji kulinarnych.

POTRAWY TESTOWE ZGODNIE Z NORMĄ EN 60350-1.

Rodzaj potrawy	Akcesoria	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Małe ciastka	Blacha do pieczenia	3		160 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
		3		155 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
Kruche ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 [1)]	30 - 40 [2)]
		3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
Biszkopt bez tłuszczu	Ruszt + czarna forma do pieczenia o średnicy 26 cm	2		170 - 180 [1)]	30 - 45 [2)]
Szarlotka	Ruszt + 2 czarne formy do pieczenia o średnicy 20 cm	2 czarne formy do pieczenia ustawione po przekątnej: z tyłu po prawej, z przodu po lewej		180 - 200 [1)]	50 - 70 [2)]

[1] Nagrzać wstępnie, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.
[2] Czasy dotyczą potraw umieszczonych w zimnym piekarniku. W przypadku wcześniej nagrzanego piekarnika czas należy skrócić o około 5–10 minut.

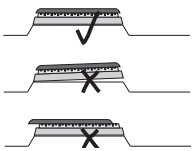
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie oraz prawidłowa konserwacja wykonywana przez użytkownika zapewnią niezawodne działanie kuchenki i znacznie wydłużą jej żywotność. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć kuchenkę i upewnić się, że oba pokrętła sterujące znajdują się w pozycji ● / „0“. Nie należy rozpoczynać czyszczenia, dopóki kuchenka całkowicie nie ostygnie.

PALNIKI, RUSZTY I POWIERZCHNIA PŁYTY GRZEWCZEJ

Jeżeli palniki lub ruszty ulegną zabrudzeniu, należy je zdjąć z kuchenki i umyć w ciepłej wodzie z odpowiednim detergentem usuwającym tłuszcz. Wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć przed ponownym zamontowaniem. Po zdjęciu rusztów należy oczyścić powierzchnię płyty wokół palników i wytrzeć ją do sucha miękką ściereczką. Należy zwrócić szczególną uwagę na utrzymanie w czystości otworów płomieniowych w koronach palników, znajdujących się pod nakładkami palników (patrz rysunek poniżej). Otwory dysz należy czyścić cienkim miedzianym drutem. Nie należy używać stalowego drutu ani powiększać otworów dysz.

UWAGA! Elementy palników muszą być zawsze całkowicie suche przed ponownym montażem. Wilgoć może utrudniać przepływ gazu i powodować nieprawidłowe działanie palnika.



- Po zakończeniu czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy palników są prawidłowo zamontowane i wyśrodkowane. **Nieprawidłowo założona nakładka palnika może spowodować jego trwałe uszkodzenie.**
- Do czyszczenia powierzchni emaliowanych należy używać łagodnych detergentów w płynie. Nie należy stosować silnie ściernych środków czyszczących, takich jak proszki do szorowania zawierające cząstki ścierne, pasty ścierne, kamienie ścierne, pumeks, wełna stalowa ani podobne produkty.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki z płytą ze stali nierdzewnej należy dokładnie oczyścić powierzchnię płyty. Szczególną uwagę należy zwrócić na usunięcie wszelkich pozostałości kleju po folii ochronnej usuniętej z metalowych powierzchni podczas instalacji oraz po taśmie klejącej użytej do pakowania. Płytę należy regularnie czyścić po każdym użyciu. Nie należy dopuszczać do nagromadzenia się silnych zabrudzeń, zwłaszcza przypalonych resztek potraw, które wykipiały.

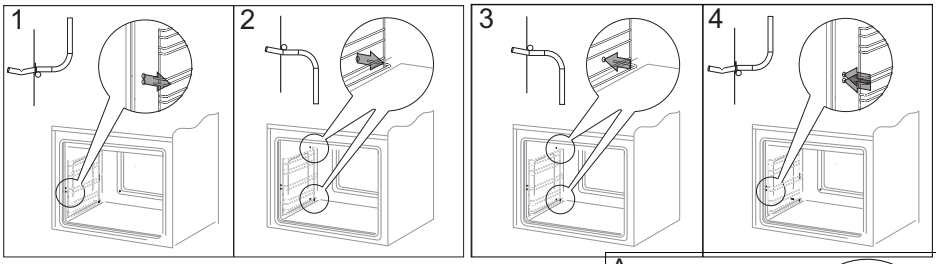
PIEKARNIK

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia należy włączyć oświetlenie piekarnika, aby poprawić widoczność wewnątrz komory.
- Komorę piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością łagodnego płynu do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe:** - Wlać 0,25 l wody (1 szklankę) do blachy do pieczenia umieszczonej na najniższym poziomie prowadnic piekarnika.
  - Zamknąć drzwi piekarnika.
  - Ustawić pokrętło regulacji temperatury na 50°C, a pokrętło wyboru funkcji na ogrzewanie dolne.

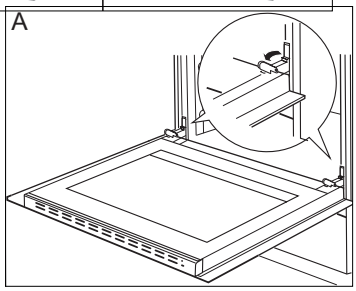
- Podgrzewać komorę piekarnika przez około 30 minut.
- Po zakończeniu cyklu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wytrzeć wnętrze komory gąbką lub ściereczką, a następnie umyć je ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

UWAGA! Do czyszczenia szklanych paneli przednich nie należy używać ściernych środków czyszczących.

Piekarnik jest wyposażony w łatwo zdejmowane druciane prowadnice półek. Aby wyjąć je w celu wyczyszczenia, należy pociągnąć przedni zaczep mocujący, następnie odchylić prowadnicę od ściany piekarnika i wyjąć ją z tylnego punktu mocowania.

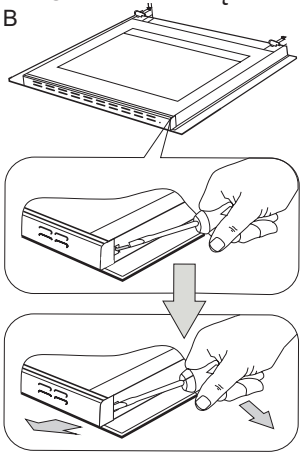


DEMONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



Aby ułatwić dostęp do komory piekarnika podczas czyszczenia, można zdjąć drzwi piekarnika.
Aby zdjąć drzwi, otwórz je całkowicie i unieś blokady zawiasów (rys. A). Lekko przymknij drzwi, unieś je do góry i pociągnij do siebie, aby je wyjąć. Aby ponownie zamontować drzwi, wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Podczas montażu drzwi upewnij się, że wycięcie w każdym zawiasie jest prawidłowo osadzone na wsporniku zawiasu. Po zamontowaniu drzwi całkowicie opuść blokady zawiasów i mocno dociśnij je na miejsce.
Nieprawidłowe ustawienie blokad zawiasów może spowodować uszkodzenie zawiasów podczas próby zamknięcia drzwi..

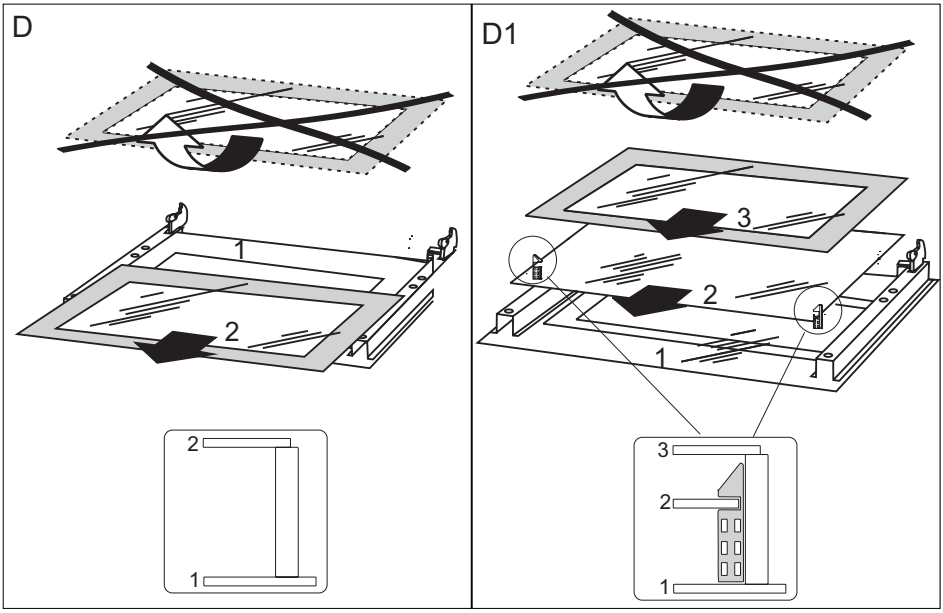
DEMONTAŻ WEWNĘTRZNEJ SZYBY DRZWI



1. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego odkręć śruby bocznych uchwytów (rys. B).
2. Ostrożnie podważ uchwyty płaskim śrubokrętem i zdejmij górną listwę drzwi (rys. B i C).
3. Wyjmij wewnętrzną szybę z uchwytów w dolnej części drzwi (rys. D i D1).
UWAGA! Ryzyko uszkodzenia mocowania szyby. Wysuń szybę; nie unoś jej do góry.

4. Umyj szybę ciepłą wodą z niewielką ilością łagodnego detergentu. Aby ponownie zamontować szybę, wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Gładka strona szyby musi być skierowana do góry, a strona z nadrukiem w dół (w kierunku zewnętrznej strony piekarnika).

UWAGA! Nie wciskaj górnej listwy drzwi jednocześnie po obu stronach. Aby zamontować ją prawidłowo, najpierw umieść lewy koniec listwy w drzwiach, następnie wciśnij prawy koniec, aż usłyszysz kliknięcie. Na końcu dociśnij lewą stronę, aż również usłyszysz kliknięcie.



Demontaż wewnętrznej szyby podwójnej Demontaż wewnętrznej szyby potrójnej*

** Tylko w wybranych modelach.*

PL

Oświetlenie piekarnika

- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Źródło światła zastosowane w tym produkcie jest przeznaczone wyłącznie do oświetlania wnętrza urządzeń gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń mieszkalnych.
- Źródło światła zamienne będzie dostępne przez okres wymagany przez obowiązujące Przepisy dotyczące ekoprojektu i Możliwości naprawy.

WYMIANA HALOGENOWEJ LAMPY PIEKARNIKA

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampy halogenowej należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

- Ustawić pokrętła piekarnika w pozycji ● / „0“ i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odkręcić osłonę lampy, w razie potrzeby umyć ją i dokładnie wysuszyć.
- Wyjąć lampę halogenową za pomocą szmatki lub chusteczki. W razie potrzeby wymienić ją na nową lampę o następujących parametrach:
  G9 - napięcie 230 V - moc 25 W
- Włożyć nową lampę halogenową całkowicie do oprawki.
- Przykręcić osłonę lampy z powrotem na miejsce.

UWAGA! Nie wolno dotykać lampy halogenowej bezpośrednio gołymi palcami.

OKRESOWA KONTROLA

Oprócz regularnego czyszczenia i konserwacji należy wykonywać następujące czynności:

- Okresowo sprawdzać działanie elementów sterujących i systemów roboczych kuchenki.
- Zaleca się przeprowadzanie profesjonalnego przeglądu technicznego kuchenki co najmniej raz na dwa lata.
- Usuwać wszelkie wykryte usterki.
- Przeprowadzać okresową konserwację systemów roboczych kuchenki.

UWAGA! Wszystkie naprawy i regulacje muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowanego technika.

PROCEDURA AWARYJNA

W przypadku wystąpienia sytuacji awaryjnej:

- Wyłączyć wszystkie funkcje kuchenki.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Zlecić naprawę urządzenia.

Niektóre drobne usterki mogą zostać usunięte przez użytkownika zgodnie z poniższą tabelą. Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub autoryzowanym serwisem należy najpierw sprawdzić punkty wymienione w tabeli rozwiązywania problemów.

PROBLEM	PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Palnik nie zapala się	Otwory płomienia są zabrudzone	Zamknąć dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu, zakręcić pokrętła palników, przewietrzyć pomieszczenie, wyjąć i wyczyścić palnik, przedmuchać otwory płomienia
Zapalnik gazowy nie działa	Przerwa w dostawie energii elektrycznej	Sprawdzić domową skrzynkę bezpieczników; jeśli bezpiecznik jest przepalony, wymienić go na nowy
	Przerwa w dostawie gazu	Otworzyć zawór dopływu gazu
	Zabrudzony (zatłuszczony) zapalnik gazowy	Wyczyścić zapalnik gazowy
	Pokrętło nie było wciśnięte wystarczająco długo	Przytrzymać pokrętło wciśnięte do momentu pojawienia się pełnego płomienia wokół korony palnika
Płomień gaśnie podczas zapalania palnika	Pokrętło zostało zwolnione zbyt szybko	Przytrzymać pokrętło dłużej w pozycji „duży płomień”
Elementy elektryczne nie działają	Przerwa w dostawie energii elektrycznej	Sprawdzić domową skrzynkę bezpieczników; jeśli bezpiecznik jest przepalony, wymienić go na nowy
Wyświetlacz programatora miga „0.00”	Urządzenie zostało odłączone od sieci lub nastąpiła chwilowa przerwa w dostawie prądu	Ustawić aktualny czas (patrz „Obsługa programatora”)
Oświetlenie piekarnika nie działa	Żarówka jest poluzowana lub uszkodzona	Dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”)

OŚWIADCZENIE PRODUCENTA

CE Producent niniejszym oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania poniższych dyrektyw europejskich:

- Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- Dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- Dyrektywa dotycząca „urządzeń spalających paliwa gazowe" 2009/142/UE (do 20.04.2018)
- Dyrektywa dotycząca „urządzeń spalających paliwa gazowe" 2009/142/UE (do 20.04.2018)
- Dyrektywa ErP – 2009/125/UE

W związku z tym produkt został oznaczony odpowiednim symbolem, a Deklaracja Zgodności została wystawiona przez producenta i jest dostępna dla właściwych organów nadzorujących rynek.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe:	230V~50 Hz
Moc znamionowa maks.:	2,0 kW
Wymiary kuchenki (wys. x szer. x gł.):	85 × 50 × 60 cm
Kategoria urządzenia:	II 2H 3B/P

ETA279490000, ETA379490000

Pobór mocy w trybie czuwania (Psm) [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączenia [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przejścia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

Produkt spełnia wymagania norm europejskich EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1. Dane znajdujące się na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określono przy standardowym obciążeniu oraz przy aktywnych funkcjach: grzałka dolna i górna (ogrzewanie konwencjonalne) oraz ogrzewanie z wentylatorem (wymuszony obieg powietrza), jeśli funkcje te są dostępne.

Klasa efektywności energetycznej została określona zgodnie z funkcją dostępną w produkcie, według następującej kolejności priorytetów:

Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka dolna + górna + wentylator)

Tabela dysz

Palnik Somipress Rodzaj gazu, ciśnienie		Palnik		
		Pomocniczy	Średni	Duży
G20 2E 20 mbar	Obciążenie cieplne (kW)	1	1,8	2,8
	Zużycie gazu (g/h)	-	-	-
	Średnica dyszy (mm)	0,72	0,98	1,17
G30 3+ 28-30 mbar	Obciążenie cieplne (kW)	1	1,8	2,8
	Zużycie gazu (g/h)	73	131	204
	Średnica dyszy (mm)	0,52	0,67	0,83
G31 3+ 37 mbar	Obciążenie cieplne (kW)	1	1,8	2,8
	Zużycie gazu (g/h)	73	131	204
	Średnica dyszy (mm)	0,46	0,62	0,79

- Śruby regulacyjne minimalnego dopływu ciepła są zamontowane i ustawione fabrycznie dla rodzaju gazu, do którego urządzenie jest przystosowane.
- Podczas przestawiania urządzenia na inny rodzaj gazu należy dokręcić lub poluzować śruby regulacyjne w celu uzyskania wymaganego przepływu gazu. Nie wolno odkręcać śruby regulacyjnej o więcej niż 1,5 obrotu.

OSTRZEŻENIE!
Podłączenie do instalacji gazowej oraz przystosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu może być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

UWAGA
Wszelkie konsekwencje, naprawy lub związane z nimi koszty wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub niewłaściwego użytkowania urządzenia ponosi użytkownik.

V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Przed rozpoczęciem rozwiązywania jakiegokolwiek problemu z urządzeniem należy odłączyć je od sieci elektrycznej.

- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez technika serwisowego autoryzowanego przez producenta.
- Nieuprawnione ingerencje lub naprawy grzejnika mogą spowodować porażenie prądem lub zwarcie, dlatego nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Wszelkie czynności serwisowe należy powierzyć specjaliście lub autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- W przypadku drobnych usterek lub problemów z użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami, aby sprawdzić, czy można samodzielnie rozwiązać problem.
- Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące rozwiązywania typowych problemów. Problemy niewymienione w tej instrukcji mogą być usunięte wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Problem	Rozwiązanie
Elementy sterujące nie reagują, a wyświetlacz jest zawieszony.	Odłącz urządzenie od zasilania na kilka minut (wyłącz wyłącznik obwodu lub wyjmij bezpiecznik), następnie podłącz je ponownie i włącz.
Główny wyłącznik obwodu często się wyłącza.	Skontaktuj się z autoryzowanym technikiem serwisowym. Upewnij się, że całkowity pobór mocy wszystkich włączonych urządzeń nie przekracza wydajności domowego obwodu elektrycznego.
Oświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki piekarnika została opisana w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Potrawy nie są prawidłowo przygotowane.	Czy wybrano właściwą funkcję piekarnika i temperaturę? Czy drzwi piekarnika są zamknięte?

Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności problemy nadal występują, należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem serwisowym.

VI. DANE TECHNICZNE

- Dane techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia (ewentualnie z tyłu urządzenia) oraz na etykiecie energetycznej.
- „Karta informacyjna" oraz „Instrukcja obsługi" mogą zostać pobrane ze strony: www.eta.cz
- Kod QR znajdujący się na etykiecie energetycznej dostarczonej wraz z produktem zawiera odnośnik internetowy do informacji dotyczących specyfikacji tego produktu w bazie danych UE EPREL.
- Należy zachować etykietę energetyczną razem z instrukcją obsługi oraz wszystkimi innymi dokumentami dostarczonymi wraz z produktem. Te same informacje w bazie danych EPREL można znaleźć również pod następującym adresem: https://eprel.ec.europa.eu
- Nazwa modelu (numer produktu) znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia oraz na etykiecie energetycznej dostarczonej wraz z produktem.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznych produktu.

VII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS

- Zawsze używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Kontaktują się z naszym autoryzowanym serwisem lub infolinią należy mieć do dyspozycji następujące dane: Nazwa modelu (numer produktu) i numer seryjny (SN).
- Te informacje można znaleźć na tabliczce fabrycznej (ewentualnie na samodzielnej etykiecie w jej pobliżu).
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.
- Oryginalne części zamienne do wybranych konkretnych elementów produktu są dostępne przez co najmniej 7 lub 10 lat (w zależności od rodzaju elementu) od momentu wprowadzenia ostatniego egzemplarza urządzenia na rynek.
- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i poprawek w instrukcji obsługi.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Dodatkowe informacje o urządzeniu oraz sieci serwisowej można znaleźć na stronie internetowej **www.eta-polska.pl**.

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie **www.eta.cz/servis-eu.**

279490000, 379490000

Tisztelt Vásárlónk! Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék üzembe helyezése előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a vásárlást igazoló bizonylattal együtt gondosan őrizze meg. Az útmutatóban szereplő képek csak illusztrációk, a termék a valóságban részleteiben eltérhet.

I. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Saját biztonsága és a készülék megfelelő használata érdekében a készülék telepítése és első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, beleértve a tanácsokat és figyelmeztetéseket is. A felesleges hibák és balesetek elkerülése érdekében fontos, hogy a készüléket használó személyek alaposan megismerjék annak működését és biztonsági funkcióit. Őrizze meg ezt az útmutatót, és gondoskodjon arról, hogy a készülék áthelyezése vagy eladása esetén is a készülékkel együtt maradjon, hogy mindenki, aki a készüléket annak élettartama során használja, megfelelő tájékoztatást kapjon annak használatáról és biztonságáról.
- A biztonság és a vagyonvédelem érdekében tartsa be a jelen használati útmutató biztonsági előírásait, mivel a gyártó nem vállal felelősséget azok be nem tartásából eredő károkért.

Gyermekek és segítségre szoruló személyek biztonsága

- A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék használatára vonatkozó útmutatást kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Ügyelni kell arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol, mert fulladásveszély áll fenn.
- Ha a készüléket kivonja a használatból, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból, vágja le a hálózati kábelt (a lehető legközelebb a készülékhez), és távolítsa el az ajtót, hogy a játszó gyermekeket ne érje áramütés, illetve ne záródhassanak be a készülékbe.

Általános biztonság

FIGYELMEZTETÉS!
A tartozékok használat közben magas hőmérsékletre melegszenek fel. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.

FIGYELMEZTETÉS!
A hozzáférhető részek működés közben felforrósodhatnak. A gyermekeket tartsa távol a sütőtől.

FIGYELEM!
Tűzveszély: ne helyezzen semmilyen tárgyat a főzőfelületre.

FIGYELEM!
A főzési folyamatot, még a rövid ideig tartó főzést is, folyamatosan felügyelni kell.

FIGYELEM!
A zsírban vagy olajban történő, felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. A tüzet SOHA ne oltsa vízzel! Kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángokat például fedővel vagy nedves ruhával.

FIGYELEM!
Az izzó cseréje előtt áramtalanítsa a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

FIGYELMEZTETÉS!
A főzőlaphoz csak a készülék gyártója által a használati útmutatóban megadott vagy ajánlott védőburkolatokat, illetve a készülékkel együtt szállított védőburkolatokat használja. Nem megfelelő védőburkolatok használata balesetet okozhat.

FIGYELEM!
A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé beépíteni.

FIGYELMEZTETÉS!
A készülék elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel sehol ne szoruljon be és ne sérüljön meg.

FIGYELMEZTETÉS!
Ne helyezzen a készülék mögé elosztót vagy hordozható tápegységet (hosszabbítót).

FIGYELEM!
Ez a készülék kizárólag főzésre szolgál. Tilos más célra, például helyiség fűtésére használni.

- A készülék beállításai az adattáblán találhatók.
- A készülék intenzív és hosszabb idejű használata kiegészítő szellőztetést igényelhet, például ablaknyitást, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a mechanikus elszívás teljesítményének növelését, ha van ilyen.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, zárja el a készülék előtti gázcsapot (például szabadságra való elutazás előtt).
- Ügyeljen a készülék közelében lévő más készülékek tápkábeleinek megfelelő elhelyezésére és biztonságos távolságára. Ha a tápkábelek beszorulnak a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak.
- Ha bármilyen hibát észlel a gázszerelésben, vagy gázszagot érez a helyiségben, tegye a következő lépéseket:
  - azonnal zárja el a gázellátást, illetve zárja el a gázcsapot;
  - oltsa el a nyílt lángot, és oltson el minden dohányterméket;
  - ne kapcsoljon be és ne kapcsoljon ki semmilyen elektromos készüléket (pl. világítást);
  - alaposan szellőztesse ki a helyiséget – nyissa ki az ablakokat;
  - haladéktalanul értesítse a szervizközpontot vagy a hivatalos gázszolgáltatót.
- Ne fedje le a sütő falait alumíniumfóliával, és ne helyezzen sütőlemezt vagy más sütőedényt a sütő aljára. Az alumíniumfólia akadályozza a levegő keringését a sütőben, gátolja a sütési folyamatot és károsítja a zománcozott felületet.
- A sütő ajtaja működés közben felmelegszik. A nagyobb védelem érdekében egy harmadik üvegréteg van beépítve, amely csökkenti a külső felület hőmérsékletét (egyes modelleknél).
- Az ajtózsanérok túlzott terhelése károsodást okozhat. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő ajtajára, és a sütő tisztításakor ne támaszkodjon rá. Soha ne álljon a nyitott ajtóra, és ne engedje, hogy gyermekek ráüljenek.
- Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások semmilyen módon nincsenek

elzárva vagy letakarva.
- A készüléket a vonatkozó csatlakoztatási előírásoknak megfelelő, fix elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni.
- A készüléket olyan fix elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely rendelkezik a hálózatról történő leválasztást biztosító kapcsolóberendezéssel. A fix elektromos vezetékezésnek meg kell felelnie a vonatkozó csatlakoztatási előírásoknak.
- Ez a készülék háztartási és hasonló célú használatra készült, például:
  - személyzeti konyhákban üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben,
  - farmokon, valamint szállodák, motelek és más lakójellegű létesítmények vendégei számára,
  - panzió jellegű szálláshelyeken,
  - vendéglátó-ipari létesítményekben és hasonló, nem kiskereskedelmi célú felhasználásra.

FIGYELEM!
Ha a csatlakozódugó vagy a tápkábel megsérült, azt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében szerviztechnikusnak vagy szakképzett személynek kell kicserélnie.

FIGYELEM!
A készülékhez mellékelt izzó „speciális rendeltetésű izzó”, amely csak az adott készülékkel használható. Ez a „speciális rendeltetésű izzó” nem használható háztartási világításra.

- A hálózati kábelt nem szabad meghosszabbítani.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábelt a készülék hátulja nem nyomja össze és nem sérti meg. Az összenyomott vagy sérült elektromos kábel túlmelegedhet és tüzet okozhat.
- Ne húzza a hálózati kábelt.
- Ha az elektromos csatlakozóaljzat laza, az áramütés vagy tűz veszélye miatt ne csatlakoztassa a kábelt.
- A készüléket nem szabad izzó nélkül üzemeltetni.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor óvatosan járjon el.
- Ne tegye ki a készüléket hosszabb ideig közvetlen napfénynek.

Ápolás és karbantartás

- A készülék nem alkalmas külső időkapcsolóval vagy külön távvezérlő rendszerrel történő vezérlésre.

- A fedél felemelése előtt győződjön meg arról, hogy tiszta, sértetlen, és nem ömlött rá semmilyen folyadék. A fedél lehet zománcozott vagy üveg kivitelű. A fedelet csak akkor szabad lezárni, amikor valamennyi főzőzóna teljesen kihűlt.
- Az elektromos sütővel felszerelt tűzhely hűtőventilátorral rendelkezik. Zárt sütőajtó mellett működés közben a levegő a kezelőpanel alatti nyíláson keresztül áramlik a sütőbe. Ha nem tapasztalható légáramlás, kapcsolja ki a készüléket, és forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen a gázégők alkatrészeinek helyes elhelyezésére.
- Karbantartás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.
- A sütőajtó üvegének és az üvegfedélnek a tisztításához ne használjon durva súrolószert vagy éles fémkaparót. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- A készülék tisztításához soha ne használjon gőz- vagy magasnyomású tisztítót. Áramütés veszélye áll fenn.

Telepítés

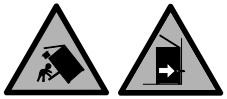
FONTOS!
Az elektromos csatlakoztatás során pontosan tartsa be a vonatkozó előírásokban megadott utasításokat.

- Csomagolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Ha a készülék sérült, ne csatlakoztassa. Az esetleges sérülést azonnal jelentse annál a kereskedőnél, ahol a készüléket vásárolta. Ebben az esetben őrizze meg a csomagolást.
- A készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőző helyiségben használható.
- A készülék közvetlenül a padlóra történő elhelyezésre készült. Ne használjon semmilyen alátétet vagy talapzatot.
- Telepítés előtt ellenőrizze, hogy a helyi gázellátási feltételek (a gáz típusa és a gáznyomás) megfelelnek-e a készülék beállításainak.
- Ez egy 1. és 2/1. osztályú készülék. A készülék mindkét oldalán hozzáérhet a szomszédos szekrényekhez, ha konyhabútorba van beépítve. Ha a készülék egyik oldalán a készüléknél magasabb szekrény található, annak legalább 10 cm távolságra kell lennie a készüléktől. A másik oldalon csak azonos magasságú szekrény helyezhető el.
- A készüléket nem szabad radiátorok vagy más tűzhelyek közvetlen közelében elhelyezni.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék telepítése után a hálózati

csatlakozódugó hozzáférhető marad.
- A készüléket kizárólag szerviztechnikus vagy megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy csatlakoztathatja. A sorkapcsot (a tápkábel csatlakozási helyét) védje a sorkapocs-fedéllel, lásd a tartozékokat. A csatlakoztatást a hatályos nemzeti szabványoknak és előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- Ez a készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető berendezéshez.
- A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség szellőzésére vonatkozó előírások betartására.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.



Figyelmeztetés: A tűz vagy áramütés elkerülése érdekében ne tegye ki a készüléket esőnek vagy nedvességnek. Ha nem használja a készüléket, illetve javítás előtt mindig válassza le az elektromos hálózatról. A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. Mindig forduljon szakképzett, hivatalos szervizhez. A készülékben veszélyes feszültség van.



FIGYELMEZTE**TÉS**: A készülék felborulásának megakadályozása érdekében stabilizáló eszközöket kell felszerelni. Lásd a telepítési útmutatót.

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:



A készülék csatlakoztatása előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. A készülék helytelen csatlakoztatásából vagy használatából eredő javításokra és reklamációkra a hibás teljesítésért való felelősség nem vonatkozik.

A HELYISÉG SZELLŐZTETÉSÉRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

- A készüléket kizárólag olyan helyiségben szabad telepíteni, amely megfelelő szellőzéssel rendelkezik, biztosítva a gáz megfelelő égéséhez szükséges levegőellátást, valamint az égéstermékek biztonságos elvezetését.

FIGYELEM:

Gázkészülék használata során a telepítés helyiségében hő, nedvesség és égéstermékek keletkeznek. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. Különösen ügyeljen arra, hogy a készülék működése közben a természetes szellőzőnyílások szabadon maradjanak, vagy használjon mechanikus elszívó berendezést (mechanikus elszívással ellátott páraelszívót).

- A készülék telepítését és a szellőztetésre vonatkozó követelményeket a gázkészülékek telepítésére vonatkozó hatályos nemzeti előírásoknak és műszaki szabványoknak megfelelően kell elvégezni.
- A nem megfelelő szellőztetés az égéstermékek felhalmozódásához vezethet, és csökkentheti a készülék üzembiztonságát.

Szerviz

- A nem hivatalos (szakszerűtlen) szervizelés és javítás robbanás, áramütés, rövidzárlat, a készülék károsodása és ennek következtében személyi sérülés kockázatát eredményezheti.
- A termék szervizelését kizárólag hivatalos szervizközpont végezheti, és csak eredeti pótalkatrészek használhatók.

Környezetvédelem

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

A csomagolóanyagok újrahasznosíthatók, és a megfelelő szimbólumokkal vannak jelölve. A csomagolás egyes részeit a helyi hulladékkezelési előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.

Az elhasznált készülék ártalmatlanítása



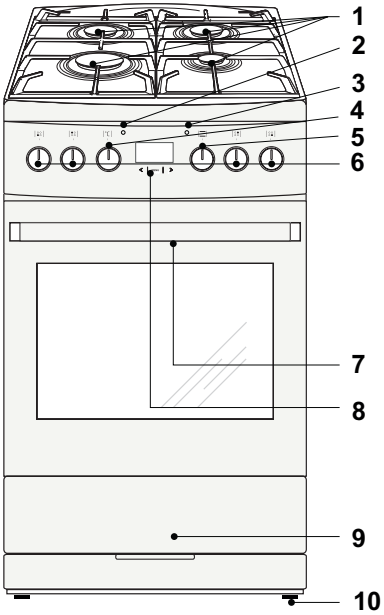
Ez a terméken vagy annak csomagolásán található szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kezelni. A terméket az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

- A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges káros hatások megelőzéséhez, amelyek a termék hulladékának nem megfelelő kezeléséből adódhatnának.
- A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékudvarhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

A készülék ártalmatlanítása előtt

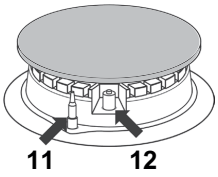
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Vágja le a tápkábelt, hogy a készüléket ne lehessen ismét üzembe helyezni.
- Adja le a készüléket az elektromos és elektronikus berendezések visszagyűjtési rendszerében.

II. LEÍRÁS



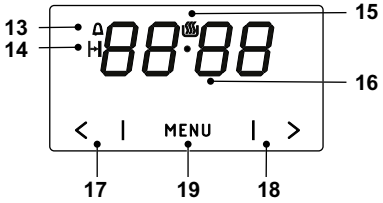
TŰZHELY

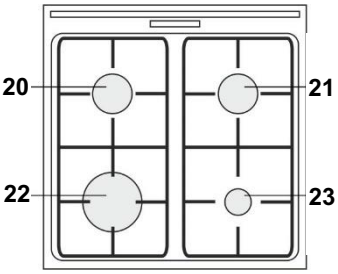
1. Égők
2. Termosztát jelzőfénye
3. Működést jelző fény
4. Hőmérséklet-szabályozó gomb
5. Sütőfunkció-választó kapcsoló
6. Gázégők szabályozógombjai
7. Sütőajtó fogantyúval
8. Elektronikus programozó
9. Tárolófiók / felhajtható fedél
10. Állítható lábak
11. Lángőr biztonsági berendezés
12. Szikragyújtás



KEZELŐPANEL*

13. Időzítő szimbólum
14. Sütési idő szimbóluma
15. Üzemkész állapot szimbóluma
16. Időkijelző
17. Mínusz gomb
18. Plusz gomb
19. Üzemmódválasztó gomb





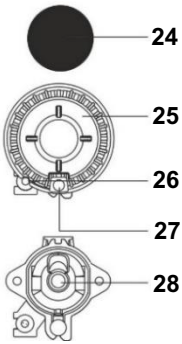
FŐZŐLAP

20. Bal hátsó közepes égő
21. Jobb hátsó közepes égő
22. Bal első nagy égő
23. Jobb első kis égő

Égő típusa	Edény átmérője
Nagy (2,8 kW)	200 - 240 mm
Közepes (1,8 kW)	160 - 220 mm
Kicsi (1,0 kW)	90 - 150 mm

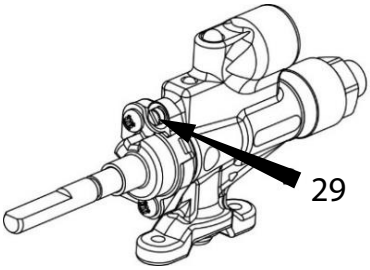
ÉGŐK

24. Égőfedél
25. Lángelosztó az égőfedél tartójával
26. Hőelem
(vagy termoelektromos biztonsági berendezés, csak egyes modelleken)
27. Gyújtóelektróda
28. Fúvóka



Megjegyzés: A fenti ábrák csak tájékoztató jellegűek. A tényleges készülék részleteiben eltérhet.

GÁZSZELEP BIZTONSÁGI BERENDEZÉSSEL



29. Minimális hőteljesítmény beállító csavar

- Az égők minimális hőteljesítményének beállítására szolgáló szelepcsavarok a kezelőpanelen található nyílásokon keresztül érhetők el.
- Távolítsa el a kezelőgombokat azok lehúzásával.

KÉSZÜLÉKTÁROLÓ REKESZ

Ne tároljon a készülék tárolórekeszében gyúlékony, robbanásveszélyes, illékony vagy hőérzékeny anyagokat (például papírt, törlőkendőt, műanyag zacskókat, tisztító- és mosószereket vagy spray-ket), mert azok a készülék működése közben meggyulladhatnak, és tüzet okozhatnak.

OLDALSÓ TARTÓRÁCSOK

Az oldalsó tartórácsok lehetővé teszik az ételek négy szinten történő elkészítését (a szintek számozása alulról kezdődik). A 3. és 4. szint grillezéshez használható.
A készülék az oldalsó tartórácsok használata nélkül is biztonságosan üzemeltethető.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK (csak egyes modelleken)

A kihúzható sínek a második, harmadik és negyedik szintre szerelhetők fel. A kihúzható sínek különböző kivitelben érhetők el: 'részleges kihúzás' or 'teljes kihúzás'.

HŰTŐVENTILÁTOR

- A készülék hűtőventilátorral van felszerelve, amely a készülék burkolatát és kezelőpanelét hűti.
- A hűtőventilátor a sütőfunkció bekapcsolásakor automatikusan működésbe lép.
- A készülék és egyes tartozékai sütés közben magas hőmérsékletre felmelegszenek. Használjon sütőkesztyűt.

RÁCS

- A sütőrács biztonsági ütközővel van ellátva. Ezért a sütőrács kihúzásakor kissé emelje meg azt.
- A sütőrácsot vagy a sütőtálcát mindig a két vezetőprofil közötti hornyokba helyezze.
- A kihúzható sínek visszatolása után csukja be a sütő ajtaját.
- A sütőtartozékok felmelegedés közben alakjukat kissé megváltoztathatják. Ez nem befolyásolja működésüket, és lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

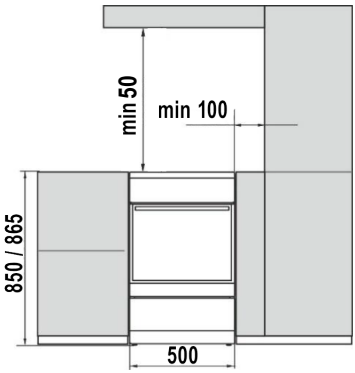
GÁZÉGŐK

- Az étel gyors elkészítéséhez először állítsa az égőt maximális teljesítményre, majd a főzést minimális teljesítményen folytassa.
- Egyes modelleken az égők termoelektromos biztonsági berendezéssel vannak felszerelve. Ha a láng kialszik (például kifutó étel, huzat stb. miatt), a gázellátás automatikusan megszakad. Ez megakadályozza a gáz szivárgását a helyiségbe.
- Az égőfedelet mindig megfelelően helyezze fel a lángelosztóra. Ügyeljen arra, hogy a lángelosztó nyílásai ne legyenek eltömődve.

III. TELEPÍTÉS

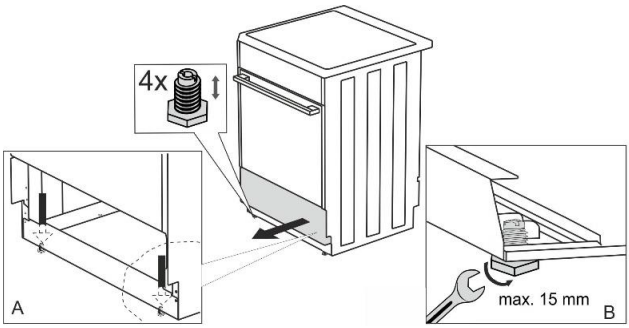
Helyigény (méretek mm-ben)

- A készülék melletti falaknak és bútoroknak (padló, a konyha hátsó fala, oldalfalak) legalább 90 °C hőmérsékletnek ellenállónak kell lenniük.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.
- Ügyeljen a készülék közelében lévő más készülékek tápkábeleinek megfelelő elhelyezésére és biztonságos távolságára. Ha a tápkábelek beszorulnak a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak.
- Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások semmilyen módon nincsenek elzárva vagy letakarva.
- **A tűzhelyet vízszintesen kell telepíteni**!

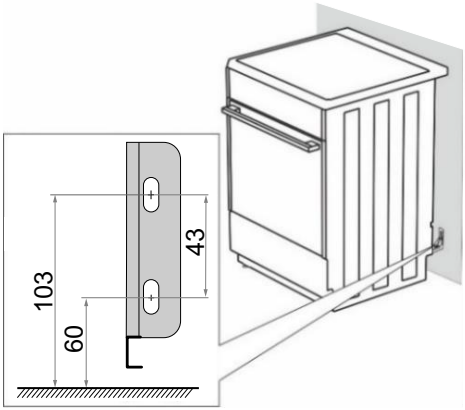


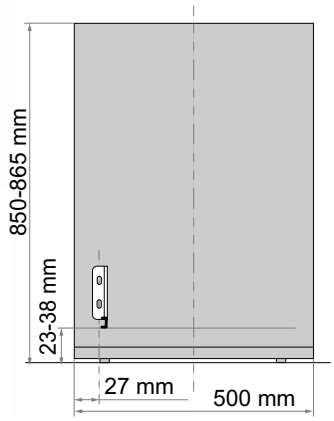
A KÉSZÜLÉK SZINTEZÉSE

A tűzhely szállításkor 850 mm magas.
A készülék magassága 850 és 865 mm között állítható.



FELBORULÁS ELLENI VÉDELEM (méretek mm-ben) (modelltől függően)





A rajz szerint rögzítse a tartót a falhoz a mellékelt csavarokkal és tiplikkel. Ha a mellékelt rögzítőelemek nem használhatók, használjon más, a tartó falhoz történő biztonságos rögzítését biztosító rögzítőelemeket.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Elektromos paraméterek (modelltől függően, lásd a készülék adattábláját)
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1 x 16 A

- A tűzhely gyárilag váltakozó áramú, egyfázisú (230 V 1N ~ 50 Hz) tápellátásra van beállítva, és egy kb. 1,5 m hosszú, 3 x 1,5 mm²-es, védőérintkezős tápkábellel van felszerelve.
- Az elektromos csatlakozóaljzatnak védőérintkezővel kell rendelkeznie, és nem helyezkedhet el a tűzhely felett. A tűzhely telepítése után az elektromos csatlakozóaljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie a felhasználó számára.

- A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:
  - a biztosíték és az elektromos hálózat képes elviselni a tűzhely terhelését,
  - az elektromos hálózat rendelkezik a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak megfelelő, hatékony védőföldeléssel, the requirements of the applicable standards and regulations,
  - a csatlakozóaljzat könnyen hozzáférhető.
- A gyártó nem vállal felelősséget a fenti biztonsági előírások be nem tartásából eredő károkért.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábelek megfelelően legyenek elhelyezve, és biztonságos távolságban legyenek.
- Ha a tápkábel megsérül, azt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében szerviztechnikusnak vagy más megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell kicserélnie.

Gázcsatlakozás

MEGJEGYZÉS: A telepítésnek meg kell felelnie az EN 1775, EN 386462 és TPG 70401 szabványoknak.

FIGYELEM!
A tűzhely telepítése után ellenőrizze, hogy minden gázcsatlakozás légmentes-e, például szappanos vízzel. Soha ne használjon nyílt lángot a gázszivárgás ellenőrzéséhez.

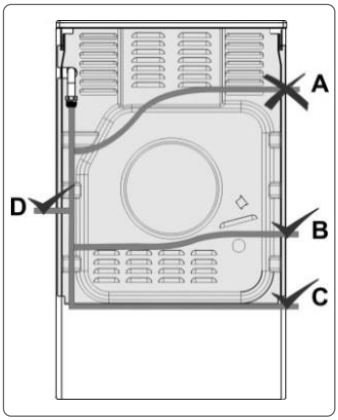
GYÁRI BEÁLLÍTÁSOK

- A gázkészülékeket bevizsgálták és CE-jelöléssel látták el.
- A gázkészülékek lezárt állapotban kerülnek szállításra, az égők H típusú földgázra (G20, 20 mbar) beállított fúvókákkal.
- A készülék beállítását az adattábla jelzi.
- A beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi csatlakozási feltételek (gáztípus és gáznyomás) megegyeznek-e a készülék beállításaival.
- Ha a használni kívánt gáz nem felel meg a készülék aktuális beállításának, forduljon a szervizhez vagy a forgalmazóhoz.
- Más típusú gázzal történő üzemeltetéshez a tűzhely fúvókáinak cseréje szükséges (lásd a „Fúvókatáblázat” című részt).
- Javítás vagy a plombák sérülése esetén a működési elemeket a szerelési útmutató szerint ellenőrizni és újra le kell plombálni. A működési elemek közé tartozik a nagylángú égő rögzített fúvókája, valamint az állítható elem.

CSATLAKOZTATÁS A GÁZHÁLÓZATHOZ

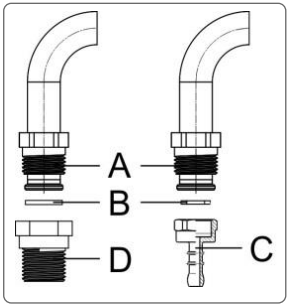
- A készüléket a gázszolgáltató előírásainak megfelelően kell a gázhálózathoz vagy gázpalackhoz csatlakoztatni.
- A gázcsatlakozás a készülék jobb oldalán található, és az EN ISO 228-1 vagy az EN 10226-1/-2 szabványnak megfelelő külső menettel van ellátva (a telepítés országában érvényes csatlakoztatási előírásoktól függően).
- A készülék gázhálózatra történő csatlakoztatásakor tartsa ellen a G 1/2" menetes csatlakozót, hogy megakadályozza annak elfordulását (modelltől függően).

- A túlzott meghúzási nyomaték (18 Nm felett) károsíthatja a csatlakozást vagy gázszivárgást okozhat.
- Minden csatlakozáshoz engedélyezett, nem fémes tömítéseket és tömítőanyagokat használjon. Minden tömítés csak egyszer használható fel. A lapos, nem fémes tömítés vastagsága legfeljebb az eredeti vastagság 25%-ával csökkenhet az összenyomás során.
- A készüléket jóváhagyott, rugalmas gázcsővel csatlakoztassa a gázhálózathoz.
- A gázcsatlakozást úgy kell kialakítani, hogy a gázvezeték egyetlen része, valamint a készülék egyetlen része se legyen mechanikai igénybevételnek kitéve.
- A cső (tömlő) nem érintkezhet a készülék felső részével, illetve a tűzhely hátlapjának fém alkatrészeivel.



CSATLAKOZTATÁS FLEXIBILIS TÖMLŐVEL

- Ha a készüléket flexibilis tömlővel csatlakoztatják, akkor az **A** jelölésű csatlakoztatási módok nem megengedettek.
- Fém gáztömlő használata esetén az **A** jelölésű csatlakoztatási mód is megengedett
- A flexibilis kábel maximális hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t.



A Csatlakozótípus: EN ISO 228-1
B Nemfém tömítés, 2 mm vastagságú
C Tömlőcsatlakozó propán–butánhoz (az adott ország csatlakoztatási előírásaitól függően)
D Menetes csatlakozóvég, EN 10226-1 / -2 típus (az adott ország csatlakoztatási előírásaitól függően)

A csatlakoztatás után ellenőrizze az égők működését. A lángnak jól látható kékeszöld maggal kell égnie. Ha a láng instabil, szükség szerint növelje a minimális hőteljesítményt. Ismertesse a felhasználóval az égők működését, és közösen tekintsék át a használati útmutatót.

HU

FIGYELMEZTETÉS: A készülék csatlakoztatása után ellenőrizze, hogy minden gázcsatlakozás tömören zár-e. Gázszivárgás ellenőrzésére soha ne használjon nyílt lángot.

A KÉSZÜLÉK ÁTALAKÍTÁSA MÁS GÁZTÍPUSHOZ

FIGYELMEZTETÉS:
A tűzhely más gáztípushoz történő jogosulatlan átalakítása tilos. Az átalakítást kizárólag megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy végezheti.

- Az égők más gáztípushoz történő átalakításához nem szükséges a tűzhelyet kiszerelni a konyhabútorból.
- Az átalakítás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és zárja el a gázellátó szelepet.
- Cserélje ki a névleges hőteljesítményhez tartozó meglévő fúvókákat az új gáztípushoz megfelelő fúvókákra (lásd a „Fúvókatáblázat” című fejezetet).

- Ha a készüléket propán–bután gázhoz alakítja át, a minimális teljesítmény beállítócsavarját (29) a gázcsapon teljesen húzza meg, hogy elérje a minimális hőteljesítményt.
- Ha a készüléket földgázhoz alakítja át, lazítsa meg a minimális teljesítmény beállítócsavarját (29), hogy beállítsa a minimális hőteljesítményt, de legfeljebb 1,5 fordulattal.

MEGJEGYZÉS: Miután a készüléket más gáztípushoz alakította át, cserélje ki az eredeti adattáblát az átalakító készletben mellékelt új adattáblára, majd ellenőrizze a készülék megfelelő működését és a gázcsatlakozások tömítettségét.

- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezetékek, a termosztát kapilláris csöve és a hőérzékelő elemek ne nyúljanak a gázáramlás útjába.

IV. MINDENNAPI HASZNÁLAT

ELSŐ HASZNÁLAT/A BELSŐ TÉR TISZTÍTÁSA

- Távolítsa el a csomagolás minden részét,
- óvatosan távolítsa el a címkéket a tűzhely ajtajáról úgy, hogy a ragasztóréteg ne szakadjon meg,
- ürítse ki a tárolófiókot, és távolítsa el a sütőtérből a gyártás során használt konzerválóanyagokat,
- vegye ki a sütő tartozékait, és mossa el őket meleg vízben, mosogatószer hozzáadásával,
- gondoskodjon a helyiség szellőztetéséről, vagy nyissa ki az ablakot,
- melegítse fel a sütőt 250 °C-ra körülbelül 30 percre, majd távolítsa el az esetleges szennyeződéseket, és alaposan tisztítsa meg a sütőt; a főzőlap főzőzónáit edény nélkül körülbelül 4 percig melegítse,
- minden műveletet a biztonsági előírásoknak megfelelően végezzen.

FIGYELEM!
Elektronikus programozóval felszerelt tűzhelyek esetén a hálózatra csatlakoztatás után a kijelzőn „0.00” jelenik meg. Be kell állítani a programozón az aktuális időt. (Lásd a programozó használati útmutatóját.) Az aktuális idő beállítása nélkül a sütő nem működtethető.

FIGYELMEZTETÉS!
Az elektronikus programozó ujjérintéssel, a megjelölt helyeken működtethető érzékelőkkel van felszerelve. Az érzékelők beállításának minden módosítását hangjelzés erősíti meg. Az érzékelők felületét tisztán kell tartani.

FONTOS!
A Sütőteret kizárólag meleg vízzel és kis mennyiségű mosogatószer hozzáadásával szabad tisztítani.

A SÜTŐTÉR ELSŐ TISZTÍTÁSA

- A készülék használata előtt távolítsa el a tűzhelyről a csomagolás minden részét, beleértve az összes szállítási segédeszközt is.

- Mossa el az összes tartozékot és edényt meleg vízzel és szokásos mosogatószerrel.
- A sütő első felmelegítésekor az új készülékre jellemző szag érezhető. Az első használat során alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

FIGYELMEZTETÉS!
Ne használjon tisztítószereket vagy súrolóporokat, mert azok károsíthatják a felületkezelést.

Energiatakarékossági tanácsok

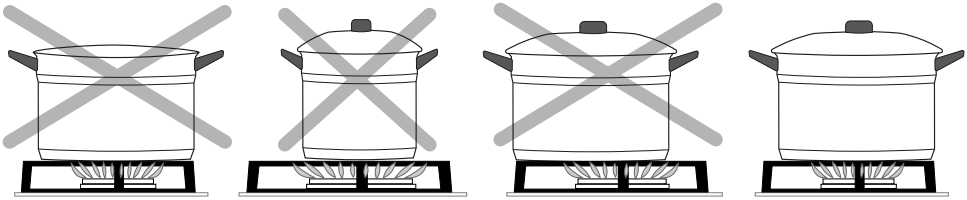
Az energia felelősségteljes használata nemcsak a háztartási kiadások csökkentésében segít, hanem hozzájárul a környezet védelméhez is. Az alábbi ajánlások betartásával Ön is segíthet energiát megtakarítani:

- Használjon megfelelő méretű főzőedényt. A főzőedény alja soha ne legyen kisebb, mint a láng. Amikor csak lehetséges, mindig fedje le az edényt fedővel. Olyan edényt használjon, amely megfelel az elkészítendő étel mennyiségének. Kis mennyiségű étel nagy fazékban vagy serpenyőben történő főzése energiapazarlást okoz.
- Tartsa tisztán az égőket, az edénytartókat és az égőalapokat. A szennyeződések és ételmaradékok csökkentik a hőátadást. Az erősen odaégett lerakódások eltávolításához gyakran agresszív tisztítószerek szükségesek, amelyek károsak a környezetre. Különös figyelmet fordítson az égőkoronák lángnyílásainak és az égőfúvókák nyílásainak tisztán tartására.
- Kerülje a fedők felesleges felemelését. Emellett ne nyissa ki a sütő ajtaját a szükségesnél gyakrabban. A zöldségek, burgonya és hasonló ételek kis mennyiségű vízzel is elkészíthetők. Miután a víz forrásba került, csökkentse a hőfokot arra a legalacsonyabb szintre, amely még fenntartja a forrást.
- A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel elkészítésére használja. A körülbelül 1 kg-nál kisebb tömegű húsok általában energiahatékonyabban készíthetők el a főzőlapon.
- Használja ki a sütő maradékhőjét. A 40 percnél hosszabb sütési idő esetén kapcsolja ki a sütőt körülbelül 10 perccel a sütési idő vége előtt.
- Fontos: Elektronikus programozó használata esetén ennek megfelelően rövidebb sütési időt állítson be.
- Tartsa a sütő ajtaját megfelelően zárva. A hő a tömítésen felhalmozódott szennyeződések miatt elszökhet. A tömítést rendszeresen tisztítsa meg, lehetőleg azonnal, amint szennyeződik.
- Ne telepítse a tűzhelyet közvetlenül hűtőszekrény vagy fagyasztó mellé. Ez szükségtelenül növeli az áramfogyasztást.
- Hosszú főzési időt igénylő ételek elkészítéséhez használjon kuktát.

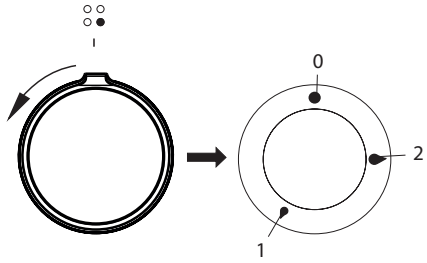
Tanácsok az edények használatához

A megfelelő főzőedény kiválasztása hozzájárul az optimális főzési teljesítmény eléréséhez, miközben csökkenti a gázfogyasztást. A legfontosabb szempont a főzőedény átmérője.

- Ha a fazék vagy serpenyő túl kicsi, a lángok túlnyúlnak az edény alján, ami károsíthatja az oldalát. Emellett a gázfogyasztás is megnő.
- Ha a fazék vagy serpenyő túl nagy, az égés hatásfoka csökken, mivel az égő nem kap elegendő levegőt.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a főzőedény aljának átmérője nagyobb legyen, mint a láng átmérője. Amikor csak lehetséges, használjon fedelet a főzőedényen. Javasolt, hogy a fazék átmérője az égő átmérőjének 2,5–3-szorosa legyen.



Égő vezérlőgombja



- ● 0 - égő kikapcsolva
- ♦ 1 - takarékos láng
- ♦ 2 - nagy láng

Az égők meggyújtása elektromos gyújtás nélkül

- Gyújtson meg egy gyufát.
- Nyomja be az égő vezérlőgombját ütközésig, majd fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a ♦ Nagy láng állásba.
- Tartsa a meggyújtott gyufát az égőhöz.
- Állítsa be a lángot a kívánt fokozatra (pl. ♦ Kis láng).
- A főzés befejezése után fordítsa a vezérlőgombot az óramutató járásával megegyező irányba a ● Kikapcsolva állásba.

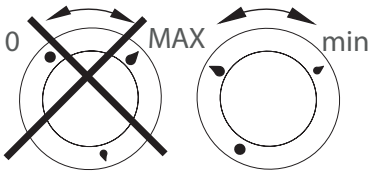
Az égők meggyújtása a beépített gyújtórendszerrel

- Nyomja be a kiválasztott égő vezérlőgombját ütközésig, majd fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a ♦ Nagy láng állásba.
- Tartsa a vezérlőgombot lenyomva, amíg a gáz meggyullad.
- Miután az égő meggyulladt, engedje fel a vezérlőgombot, és állítsa be a lángot a kívánt fokozatra (pl. ♦ Kis láng).

FIGYELEM!
Lángőrrel (termoelemmel) felszerelt tűzhelymodellek esetén a gyújtást követően tartsa a vezérlőgombot teljesen benyomva a Nagy láng állásban körülbelül 10 másodpercig, hogy a biztonsági berendezés működésbe léphessen.

AZ ÉGŐLÁNG BEÁLLÍTÁSA

A megfelelően beállított égőláng világoskék színű, jól látható belső lángkúppal. A láng mérete az égő szabályozógombjának helyzetétől függ:
Nagy láng ♦
Kis láng (takarékláng beállítás) ♦
Égő kikapcsolva ● (a gázellátás elzárva)
A láng fokozatmentesen állítható a MIN és MAX beállítások között.

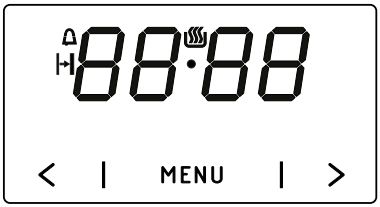


FIGYELEM!
Ne állítsa a lángot a ● Kikapcsolva és a ♦ Nagy láng állás közötti tartományba.

Lángőr biztonsági berendezés

- Egyes modellek automatikus lángőr biztonsági berendezéssel vannak felszerelve, amely elzárja az égő gázellátását, ha a láng kialszik.
- Ez a rendszer megakadályozza a gázszivárgást, ha az égőláng például kifutó folyadék miatt kialszik.
- Az égőt kézzel kell újragyújtani.

A sütő programozójának funkciói



> gomb +
< gomb -
MENU Üzemmód-beállító gomb
Visszajelző
Visszajelző
Visszajelző

AZ AKTUÁLIS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Bekapcsolás után vagy áramkimaradást követő újraindításkor a kijelzőn villogó „0.00” jelenik meg.

- Nyomja meg egyszerre a „<” és „>” gombokat, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum . A szimbólum alatti pont villogni kezd.
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a „<” és „>” gombokkal.
- Az időbeállítás befejezése után körülbelül 7 másodperccel az új adatok mentésre kerülnek, és a szimbólum alatti pont villogása megszűnik.

Az idő később is módosítható a „<” és „>” gombok egyidejű megnyomásával. Amikor a szimbólum alatti pont villogni kezd, módosíthatja az aktuális időt.

FIGYELEM!
A sütő csak akkor kapcsolható be, ha a kijelzőn megjelenik a szimbólum.

IDŐZÍTŐ

Az időzítő bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A mérhető időtartomány 1 perctől 23 óra 59 percig terjed.
Az időzítő beállításához:

- nyomja meg a MENU gombot; a kijelzőn villogni kezd a szimbólum,
- állítsa be az időt a < és > gombokkal; a kijelzőn megjelenik a beállított idő. Az időzítő funkció aktív. A beállított idő letelte után hangjelzés hallható, és a szimbólum villogni kezd
- ha ki szeretné kapcsolni a hangjelzést, érintse meg és tartsa lenyomva a MENU gombot, vagy nyomja meg egyszerre a < és > gombokat. A szimbólum kialszik, és a kijelző az aktuális időt mutatja.

FIGYELEM!
Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki kézzel, körülbelül 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

SÜTÉSI IDŐ

Ha azt szeretné, hogy a sütő meghatározott idő elteltével kikapcsoljon, tegye a következőket:
- a sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályzó gombbal állítsa be a kívánt sütőfunkciót és hőmérsékletet,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU gombot, amíg a kijelzőn rövid időre meg nem jelenik a dur felirat, és a |→| szimbólum villogni nem kezd,
- a < és > gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 perc és 10 óra között.

A beállított idő körülbelül 7 másodperc múlva mentésre kerül, a kijelző ismét az aktuális időt mutatja a |→| szimbólum mellett. A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a |→| szimbólum villogni kezd.
- állítsa a sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályzó gombot kikapcsolt állásba
- chcete-li funkci zrušit, přidržte současně tlačítka < a >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

A BEÁLLÍTÁSOK TÖRLÉSE

A konyhai időzítő vagy a sütési idő beállítása bármikor törölhető.
- A sütési idő beállításának törléséhez érintse meg egyszerre a < és > gombokat.

Az időzítő beállításának törlése:
- a MENU gombbal válassza ki az időzítő funkciót,
- nyomja meg ismét egyszerre a < és > gombokat.

A HANGJELZÉS HANGSZÍNÉNEK MÓDOSÍTÁSA

A hangjelzés hangszíne a következő módon módosítható:
- nyomja meg egyszerre a < és > gombokat,
- a MENU gombbal válassza ki a ton funkciót; a kijelző villogni kezd,
- a < és > gombokkal válassza ki a kívánt hangszínt,
  1-től 3-ig a > gombbal,
  3-tól 1-ig a < gombbal.

A KIJELZŐ FÉNYEREJÉNEK MÓDOSÍTÁSA

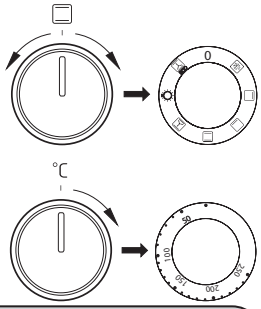
A kijelző fényereje 1 és 9 között állítható, ahol az 1 a legsötétebb, a 9 pedig a legvilágosabb beállítás. A beállított érték akkor érvényes, amikor az óra nem aktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érint meg egyetlen gombot sem). A kijelző fényereje a következő módon módosítható:
- nyomja meg egyszerre a < és > érzékelőket,
- a MENU gombbal válassza ki a bri funkciót (az első megnyomás a ton, a második a bri funkcióra vált),
- a < és > gombokkal állítsa be a kívánt fényerőt 1 és 9 között.

FIGYELEM!
Amikor az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben megnyomott egy gombot), a kijelző fényereje maximális.

ÉJSZAKAI ÜZEMMÓD

- 22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS MŰKÖDTETÉSE



A sütő a felső és az alsó fűtőelemekkel fűthető.
A sütő működtetése a sütőfunkció-választó kapcsolóval és a hőmérséklet-szabályozó gombbal történik. A kívánt sütőfunkció kiválasztásához fordítsa a funkcióválasztó gombot a megfelelő állásba.
A funkcióválasztó körül található szimbólumok az elérhető sütőfunkciókat jelölik.
A sütő kikapcsolásához fordítsa mindkét szabályozógombot a ● / 0 állásba.

FIGYELEM!
A sütőfunkció kiválasztása önmagában nem kapcsolja be a fűtőelemeket. A fűtés csak a kívánt hőmérséklet beállítása után kezdődik.

A SÜTŐ FUNKCIÓVÁLASZTÓ KAPCSOLÓJÁNAK ÁLLÁSAI

0 **Kikapcsolva**
A sütő ki van kapcsolva.

Kiolvasztás
Csak a ventilátor működik, a fűtőelemek nem kapcsolnak be.

Felső fűtőelem
Ebben az üzemmódban a sütőt kizárólag a felső fűtőelem melegíti. Alkalmas például az ételek tetejének pirítására.

Alsó fűtőelem
Ebben az üzemmódban a sütőt kizárólag az alsó fűtőelem melegíti. Alkalmas például az ételek alulról történő sütésére.

Alsó + felső fűtés
Ebben az üzemmódban a sütőt a felső és az alsó fűtőelem melegíti, így hagyományos sütési és pirítási eredmény érhető el.

Ventilátoros felső és alsó fűtés
Ebben az üzemmódban a ventilátor, a felső fűtőelem és az alsó fűtőelem egyidejűleg működik. A forró levegő egyenletesen oszlik el a sütőtérben, így egyenletes sütési eredményt biztosít.

Sütőtér világítás
Fordítsa a választógombot ebbe az állásba a sütőtér világításának bekapcsolásához.

ECO hőlégkeverés
Ezzel a funkcióval energiatakarékos fűtési módot aktiválhat, amely a sütés során optimalizálja az energiafogyasztást. Ebben az üzemmódban a sütőtér világítása kikapcsol.

JELZŐFÉNYEK

A sütő bekapcsolását két jelzőfény jelzi: az üzemjelző és a termosztát jelzőfénye
- Az üzemjelző azt mutatja, hogy a sütő működésben van.
- Amikor a termosztát jelzőfénye kialszik, a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az ételt akkor helyezze a sütőbe, amikor a termosztát jelzőfénye először kialszik.
- A sütés során a termosztát jelzőfénye automatikusan fel- és lekapcsol a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Az üzemjelző akkor is világíthat, ha a funkcióválasztó kapcsoló a Sütőtér világítás állásban van.

HU

SÜTÉS

- A sütéshez a tűzhelyhez mellékelt sütőtálcák használata ajánlott.
- Sütemények kereskedelmi forgalomban kapható sütőformákban is süthetők, amelyeket a sütőrácsra kell helyezni. Fekete sütőformák használata ajánlott, mivel ezek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütési időt.
- Hagyományos sütési mód (felső és alsó fűtés) esetén világos színű vagy fényes sütőformák használata nem ajánlott, mivel ezek a sütemény aljának elégtelen átsülését eredményezhetik.
- Légkeveréses sütési mód használatakor a sütő előmelegítése általában nem szükséges.
- A sütő működési jellemzői eltérhetnek a korábban használt készülékekétől.
- A kész sütemény kivétele előtt ellenőrizze, hogy teljesen átsült-e. Szúrjon egy fa pálcikát a sütemény közepébe. Ha a pálcika száraz marad, a sütemény elkészült.
- A sütő kikapcsolása után ajánlott a kész süteményt még körülbelül 5 percig a sütőben hagyni.
- Légkeveréses sütési mód használatakor a sütési hőmérséklet általában 20–30 °C-kal alacsonyabb, mint hagyományos sütési mód (felső és alsó fűtés) esetén.
- A táblázatokban megadott sütési paraméterek csak tájékoztató jellegűek, és a saját tapasztalatoknak, illetve sütési szokásoknak megfelelően módosíthatók.
- Ha a sütési táblázatokban szereplő értékek jelentősen eltérnek a saját tapasztalataitól, kövesse az Ön számára bevált beállításokat.

HÚSSÜTÉS

- Az 1 kg-nál nagyobb tömegű húsokat sütőben ajánlott elkészíteni. A kisebb húsdarabok elkészítéséhez a főzőlap használata ajánlott.
- Hússütéshez hőálló, magas hőmérsékletnek ellenálló fogantyúval ellátott sütőedény használata ajánlott.
- Ha a húst sütőrácson vagy rostélyon süti, a legalsó sínre helyezzen egy kevés vizet tartalmazó sütőtálcát.
- A húst a sütési idő felénél legalább egyszer fordítsa meg. Sütés közben időnként locsolja meg a húst a kisült szaftjával vagy forró sós vízzel. Hideg vízzel ne locsolja a húst.

ECO FŰTÉSI FUNKCIÓ

- Az ECO fűtési funkció használatakor egy optimalizált fűtési üzemmód aktiválódik, amely csökkenti az energiafogyasztást a sütés során.
- A sütési idő nem rövidíthető le magasabb hőmérséklet beállításával. A sütő előmelegítése szintén nem ajánlott a sütés megkezdése előtt.
- Sütés közben ne módosítsa a beállított hőmérsékletet, és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

AJÁNLOTT BEÁLLÍTÁSOK ECO SÜTÉSI MÓDHOZ

Étel típusa	Sütőfunkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő (perc)
Piskóta		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kelt sütemény / Kuglóf		180 - 200	2	50 - 70
Hal		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús		200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús		200 - 220	2	90 - 160
Csirke		180 - 200	2	80 - 100

FELSŐ ÉS ALSÓ FŰTŐELEMEK HASZNÁLATA VENTILÁTORRAL

Étel típusa	Sütőfunkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő (perc)
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piskóta		150	3	25 - 35
Kelt sütemény / Kuglóf		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Kelt sütemény / Kuglóf		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50

Az idők olyan ételekre vonatkoznak, amelyeket hideg sütőbe helyeznek. Előmelegített sütő esetén az időt körülbelül 5–10 perccel csökkenteni kell.

[1)] Előmelegítés

[2)] Kisebb méretű ételek sütése

Megjegyzés: A táblázatokban megadott értékek hozzávetőlegesek, és saját tapasztalat, valamint sütési preferenciák alapján módosíthatók.

TESZTÉTELEK AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Sütőtálca	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
		3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Omlós keksz	Sütőtálca	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
		3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Zsiradékmentes piskóta	Rács + fekete sütőforma, 26 cm átmérő	2		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Almás pite	Rács + 2 db fekete sütőforma, 20 cm átmérő	2 fekete sütőformák, az átlós elrendezés szerint elhelyezve: hátul jobbra, elöl balra		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Előmelegítés, ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

[2] Az idők olyan ételekre vonatkoznak, amelyeket hideg sütőbe helyeznek. Előmelegített sütő esetén az időt körülbelül 5–10 perccel csökkenteni kell.

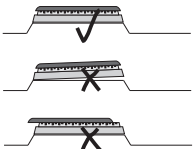
Tisztítás és karbantartás

A felhasználó által végzett rendszeres tisztítás és megfelelő karbantartás biztosítja a főzőkészülék megbízható működését, és jelentősen meghosszabbítja annak élettartamát. Tisztítás előtt kapcsolja ki a főzőkészüléket, és győződjön meg arról, hogy mindkét vezérlőgomb a ● / „0“ állásban van. Ne kezdje meg a tisztítást, amíg a főzőkészülék teljesen le nem hűlt.

ÉGŐK, EDÉNYTARTÓK ÉS FŐZŐLAP FELÜLETE

Ha az égők vagy az edénytartók beszennyeződnek, vegye le őket a tűzhelyről, és mossa el meleg vízben, megfelelő zsíroldó tisztítószerrel. Visszaszerelés előtt minden alkatrészt alaposan szárítson meg. Az edénytartók eltávolítása után tisztítsa meg a főzőlap felületét az égők körül, majd törölje szárazra puha ruhával. Különös figyelmet fordítson arra, hogy az égőkoronákon, az égőfedelek alatt található lángnyílások tiszták legyenek (lásd az alábbi ábrát). Az injektornyílásokat vékony rézhuzallal tisztítsa meg. Ne használjon acélhuzalt, és ne tágítsa ki az injektornyílásokat.

FIGYELEM! Az égő alkatrészeinek az összeszerelés előtt mindig teljesen száraznak kell lenniük. A nedvesség akadályozhatja a gáz áramlását, és az égő nem megfelelő működését eredményezheti.



- Tisztítás után ellenőrizze, hogy az égő minden alkatrésze megfelelően van-e elhelyezve és középre igazítva. **A nem megfelelően felszerelt égőfedél maradandó károsodást okozhat az égőben.**
- A zománcozott felületek tisztításához használjon enyhe folyékony tisztítószereket. Ne használjon erősen súroló hatású tisztítószereket, például súrolószemcséket tartalmazó súrolóporokat, súrolópasztákat, súrolóköveket, habkövet, drótszivacsot vagy hasonló termékeket.

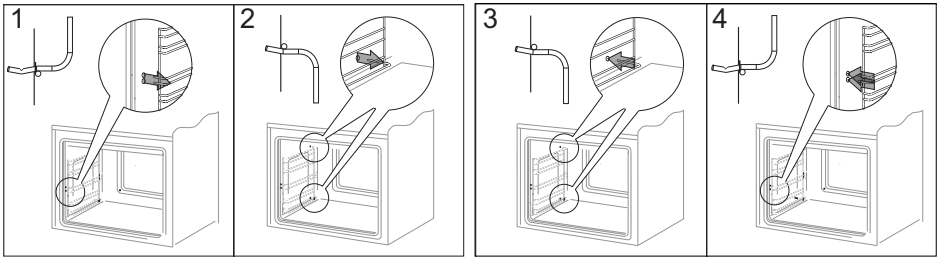
• Mielőtt első alkalommal használna rozsdamentes acél főzőlappal ellátott tűzhelyet, alaposan tisztítsa meg a főzőlap felületét. Különös figyelmet fordítson a fémfelületekről a beszerelés során eltávolított védőfólia, valamint a csomagoláshoz használt ragasztószalag által hátrahagyott ragasztómaradványok eltávolítására. A főzőlapot minden használat után rendszeresen tisztítsa meg. Ne hagyja, hogy erős szennyeződések rakódjanak le, különösen a kifutott ételek ráégett maradványai.

SÜTŐ

- Minden használat után tisztítsa meg a sütőt. Tisztítás közben kapcsolja be a sütő világítását, hogy jobban lássa a sütőtér belsejét.
- A sütőtér tisztításához kizárólag meleg vizet és kis mennyiségű enyhe mosogatószert használjon.
- **Gőztisztítás** - Öntsön 0,25 liter vizet (1 pohár) a sütő legalacsonyabb polcszintjén elhelyezett tepsibe.
  - Csukja be a sütő ajtaját.
  - Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 50 °C-ra, a funkcióválasztót pedig az alsó fűtés funkcióra.
  - Melegítse a sütőteret körülbelül 30 percig.
  - A tisztítási ciklus befejezése után nyissa ki a sütő ajtaját, törölje át a sütőtér belsejét szivaccsal vagy törlőkendővel, majd mossa le meleg vízzel és kis mennyiségű mosogatószerrel.

FIGYELEM! Az üveg előlapok tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószereket.

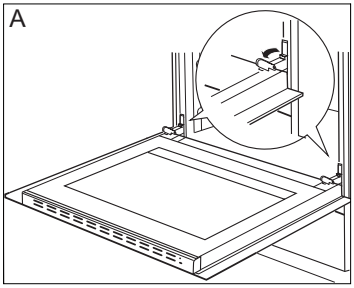
A sütő könnyen eltávolítható huzalpolctartókkal van felszerelve. Tisztítás céljából történő eltávolításukhoz húzza meg az elülső rögzítőkapcsot, majd döntse el a polctartót a sütő falától, és emelje ki a hátsó rögzítési pontból.



HU

A SÜTŐAJTÓ ELTÁVOLÍTÁSA

A sütőtér tisztítás közbeni könnyebb hozzáférhetősége érdekében a sütő ajtaja eltávolítható.
Az ajtó eltávolításához nyissa ki teljesen, majd emelje fel a zsanérok rögzítőkapcsait (A ábra). Kissé csukja be az ajtót, emelje felfelé, majd húzza maga felé az eltávolításhoz. Az ajtó visszaszereléséhez végezze el ugyanezt a műveletet fordított sorrendben.
Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy mindkét zsanéron található bevágás megfelelően illeszkedjen a zsanértartóra. Miután az ajtó a helyére került, hajtsa vissza teljesen a zsanérok rögzítőkapcsait, és erősen nyomja őket a helyükre.



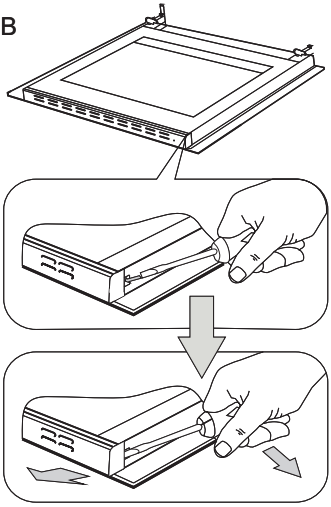
A csuklópánt reteszelő kapcsainak helytelen elhelyezése a csuklópántok sérülését okozhatja az ajtó bezárásának megkísérlésekor.

A BELSŐ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA

1. Kereszthornyú csavarhúzóval távolítsa el az oldalsó rögzítőkonzolok csavarjait (B ábra).

2. Lapos fejű csavarhúzóval óvatosan emelje ki a rögzítőkonzolokat, majd távolítsa el a felső ajtódíszlécet (B és C ábra).

B

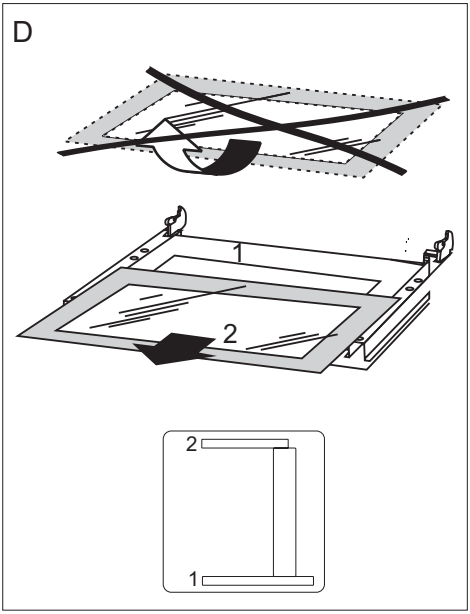


3. Távolítsa el a belső üveglapot az ajtó alsó részén található tartóelemekből (D és D1 ábra).
FIGYELEM! Az üvegrögzítés sérülésének veszélye áll fenn. Az üveglapot csúsztatva húzza ki; ne emelje felfelé.

4. Tisztítsa meg az üveget meleg vízzel és kis mennyiségű enyhe tisztítószerrel. Az összeszereléshez hajtsa végre a fenti lépéseket fordított sorrendben. Az üveglap sima oldalának felfelé kell néznie, a nyomtatott oldalnak pedig lefelé (a sütő külső része felé).

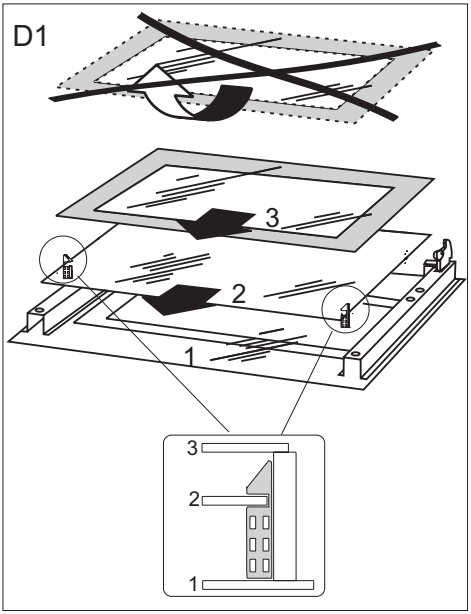
FIGYELEM! Ne nyomja be a felső ajtódíszlécet az ajtó mindkét oldalába egyszerre. A megfelelő felszereléshez először illessze a díszléc bal végét az ajtóba, majd nyomja a jobb végét a helyére, amíg kattanást nem hall. Végül nyomja a bal oldalt a helyére, amíg az is a helyére nem kattan.

D



A belső dupla üvegezésű ajtó eltávolítása

D1



A belső háromrétegű üvegezésű ajtó eltávolítása*

** Csak bizonyos modelleken*

Sütővilágítás

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- A termékben található fényforrás kizárólag háztartási készülékek belső megvilágítására szolgál. Nem alkalmas helyiségek háztartási világítására.
- A cserefényforrás a vonatkozó környezetbarát tervezési és javíthatósági előírások által meghatározott időszakban elérhető lesz.

A SÜTŐ HALOGÉNIZZÓJÁNAK CSERÉJE

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a halogénizzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

- Állítsa a sütő kapcsolóját ● / „0“ állásba, és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Csavarja le az izzó burkolatát, szükség esetén mossa meg, majd alaposan szárítsa meg.
- Távolítsa el a halogénizzót egy kendő vagy papírzsebkendő segítségével. Szükség esetén cserélje ki az alábbi specifikációjú új izzóra:
  G9 - Feszültség 230 V - Teljesítmény 25 W
- Helyezze be teljesen az új halogénizzót a foglalatba.
- Csavarja vissza az izzó burkolatát a helyére.

FIGYELEM! Ne érintse meg közvetlenül a halogénizzót puszta kézzel.

IDŐSZAKOS ELLENŐRZÉS

A rendszeres tisztításon és karbantartáson kívül az alábbi műveleteket kell elvégezni:

- Rendszeresen ellenőrizze a tűzhely vezérlőelemeinek és működtető rendszereinek működését.
- Javasoljuk, hogy a tűzhelyet legalább kétévente egyszer szakemberrel ellenőriztesse.
- A feltárt hibákat szüntesse meg.
- Végezze el a tűzhely működtető rendszereinek időszakos karbantartását.

FIGYELEM! Minden javítást és beállítást hivatalos szervizközpontnak vagy megfelelően képzett szakembernek kell elvégeznie.

HU

VÉSZHELYZETI ELJÁRÁS

Vészhelyzet esetén:

- Kapcsolja ki a tűzhely minden funkcióját.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Gondoskodjon a készülék javításáról.

Néhány kisebb hiba a felhasználó által is elhárítható az alábbi táblázatban található utasítások követésével. Mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal vagy egy hivatalos szervizközponttal, először ellenőrizze a hibaelhárítási táblázatban felsorolt pontokat.

PROBLÉMA	OK	TEENDŐ
Az égő nem gyullad meg	Az égőnyílások elszennyeződtek	Zárja el a gázt a szelep elfordításával, zárja el az égőgombokat, szellőztesse ki a helyiséget, vegye ki és tisztítsa meg az égőt, fújja át az égőnyílásokat.
A gázgyújtó nem gyújt	Áramellátási hiba	Ellenőrizze a háztartási biztosítéktáblát; ha egy biztosíték kiégett, cserélje ki újra.
	Gázellátási hiba	Nyissa ki a gázellátó szelepet.
	A gázgyújtó szennyezett (zsíros)	Tisztítsa meg a gázgyújtót.
	A gombot nem nyomták be elég hosszú ideig	Tartsa benyomva a gombot addig, amíg teljes láng nem jelenik meg az égőkorona körül.
Az égő begyújtáskor kialszik	A gombot túl gyorsan engedték el	Tartsa tovább lenyomva a gombot a „nagy láng” állásban.
Az elektromos szerelvények nem működnek	Áramellátási hiba	Ellenőrizze a háztartási biztosítéktáblát; ha egy biztosíték kiégett, cserélje ki újra.
A programozó kijelzője villogó „0.00”-t mutat	A készüléket leválasztották a hálózatról, vagy ideiglenes áramszünet volt.	Állítsa be a pontos időt (lásd: „A programozó használata”).
A sütő világítása nem működik	Az izzó meglazult vagy meghibásodott	Húzza meg vagy cserélje ki a kiégett izzót (lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetet).

MEGFELELŐSÉGI TANÚSÍTVÁNY

CE A gyártó ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alább felsorolt európai irányelvek alapvető követelményeinek:

- A kisfeszültségi irányelv 2014/35/EU
- Az elektromágneses összeférhetőségről szóló irányelv 2014/30/EU
- A gáznemű tüzelőanyagokat égető berendezésekről szóló irányelv 2009/142/EU (2018.04.20-ig)
- Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/426 rendelete (2018.04.21-től)
- Az ErP-ről szóló irányelv – 2009/125/EU

és ezért a terméket az előírt szimbólummal megjelölték, valamint a megfelelőségi nyilatkozatot kiállították a gyártó részére, amely a piacfelügyeletet ellátó illetékes hatóságok számára elérhető.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	230V~50 Hz
Maximális teljesítményfelvétel	2,0 kW
Tűzhely méretei (M × Sz × Mé)	85 × 50 × 60 cm
Készülékkategória	II 2H 3B/P

ETA279490000, ETA379490000

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban (Psm) [W]	0,5
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]	-
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban [W]	-
Automatikus készenléti/kikapcsolási idő [perc]	-

A termék megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6 és EN 30-1-1 európai szabványok követelményeinek.

Az elektromos sütők energiacímkéjén feltüntetett adatok az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kerültek meghatározásra. Ezek az értékek szabványos terhelés mellett, az alábbi funkciók aktív használatával értendők: alsó és felső fűtőelemek (hagyományos sütés), valamint ventilátoros sütés (légkeveréses sütés), amennyiben ezek a funkciók rendelkezésre állnak.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása a terméken elérhető funkciók alapján, az alábbi prioritási sorrend szerint történt:

Légkeveréses ECO üzemmód (alsó fűtőelem + felső fűtőelem + ventilátor)

FÚVÓKATÁBLÁZAT

Somipress égő Gáztípus, nyomás		**Égő**		
		Segéd	**Közepes**	**Nagy**
G20 2E 20 mbar	Hőterhelés (kW)	1	1,8	2,8
	Gázfogyasztás (g/h)	-	-	-
	Fúvóka átmérője (mm)	0,72	0,98	1,17
G30 3+ 28-30 mbar	Hőterhelés (kW)	1	1,8	2,8
	Gázfogyasztás (g/h)	73	131	204
	Fúvóka átmérője (mm)	0,52	0,67	0,83
G31 3+ 37 mbar	Hőterhelés (kW)	1	1,8	2,8
	Gázfogyasztás (g/h)	73	131	204
	Fúvóka átmérője (mm)	0,46	0,62	0,79

- A minimális hőterhelés beállítócsavarjai fel vannak szerelve, és gyárilag arra a gáztípusra vannak beállítva, amelyre a készülék konfigurálva van.
- A készülék más gáztípusra történő átalakításakor a beállítócsavarokat meg kell húzni vagy ki kell lazítani a szükséges gázáramlás eléréséhez. Egy beállítócsavart legfeljebb 1,5 fordulattal szabad meglazítani.

FIGYELMEZTETÉS!
A gázellátáshoz való csatlakoztatást és a más gáztípusra történő átalakítást kizárólag megfelelően képzett szakember végezheti.

MEGJEGYZÉS
A készülék helytelen csatlakoztatásából vagy nem megfelelő használatából eredő valamennyi következmény, javítás és az ezekkel kapcsolatos költség a felhasználót terheli.

V. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Mielőtt bármilyen probléma megoldását megkezdené a készüléken, válassza le azt az elektromos hálózatról.

- A javításokat kizárólag a gyártó által felhatalmazott szerviztechnikus végezheti el.
- A fűtőkészülék jogosulatlan módosítása vagy javítása áramütést vagy rövidzárlatot okozhat, ezért ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. Minden javítást bízzon szakemberre vagy hivatalos szervizközpontra.
- A fűtőkészülék kisebb meghibásodásai vagy használatával kapcsolatos problémák esetén tekintse meg az alábbi útmutatót, hogy ellenőrizze, meg tudja-e oldani a problémát saját maga.
- Az alábbi táblázat néhány gyakori probléma elhárításához nyújt segítséget. Az ebben a kézikönyvben nem szereplő problémákat csak szakképzett villanyszerelő vagy megfelelő képesítéssel rendelkező személy oldhatja meg.

Probléma	Megoldás
A kezelőszervek nem reagálnak, és a kijelző lefagyott.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról néhány percre (kapcsolja le a kismegszakítót vagy távolítsa el a biztosítékot), majd csatlakoztassa újra, és kapcsolja be ismét.
A fő áramköri megszakító gyakran leold.	Forduljon hivatalos szerviztechnikushoz. Győződjön meg arról, hogy az összes bekapcsolt készülék együttes energiafogyasztása nem haladja meg a háztartási áramkör-megszakító kapacitását.
A sütő világítása nem működik.	A sütő világítóizzójának cseréjét a „Tisztítás és karbantartás” című fejezet ismerteti.
Az étel nem készül el megfelelően.	A megfelelő sütőfunkciót és hőmérsékletet választotta ki? A sütő ajtaja megfelelően zárva van?

Ha a fenti eljárás elvégzése után a problémák továbbra is fennállnak, forduljon hivatalos szerviztechnikushoz.

VI. MŰSZAKI ADATOK

- A műszaki adatok a készülék belsejében található adattáblán (esetleg a készülék hátoldalán), valamint az energiacímkén találhatók meg.
- Az „Információs adatlap” és a „Használati útmutató” letölthető innen: www.eta.cz
- A termékhez mellékelt energiacímkén található QR-kód egy olyan webes hivatkozást tartalmaz, amely az EU EPREL adatbázisában található, a termék specifikációira vonatkozó információkhoz vezet.
- Az energiacímkét a használati útmutatóval és a termékhez mellékelt összes egyéb dokumentummal együtt őrizze meg. Ugyanezek az információk az EPREL adatbázisban az alábbi linken is elérhetők: https://eprel.ec.europa.eu
- A modell neve (termékszám) megtalálható a készülék adattábláján, valamint a termékhez mellékelt energiacímkén.
- A gyártó fenntartja a jogot a termék műszaki specifikációinak megváltoztatására.

VII. ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

- Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.
- Amikor kapcsolatba lép hivatalos szervizünkkel vagy információs vonalunkkal, kérjük, készítse elő a következő adatokat: a modell neve (termékszám) és a sorozatszám (SN).
- Ezek az adatok megtalálhatók az adattáblán (vagy esetleg az adattábla közelében elhelyezett külön táblán).
- A gyártó fenntartja a jogot a változtatások előzetes értesítés nélküli végrehajtására.
- Az egyes kiválasztott termékalkatrészekhez tartozó eredeti pótalkatrészek legalább 7 vagy 10 évig (az alkatrész típusától függően) elérhetők az utolsó készülék forgalomba hozatalát követően.

A készülék belső alkatrészeinek megbontását igénylő, illetve nagyobb terjedelmű karbantartási munkálatokat kizárólag szakszerviz végezheti!

A gyártó utasításainak be nem tartása a javításhoz való jog megszűnését vonja maga után!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.

© DATA 14/08/2026
e.č. MDAETA032.0/2026

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:
ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ
info@eta.cz

22
PAP