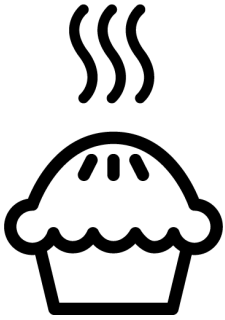
CS
UK

Trouba

Návod k obsluze

Духовка

Посібник користувача



W6G8LCSWX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci
®/TM/© 2025 Whirlpool. Виробляється за ліцензією

285380912_5/ CS/ UK/ R.AB/ 17.04.25 10:55
7734986458

ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ТА МАКУЛАТУРИ

RECYKLOVANÝ A RECYKLOVATELNÝ PAPÍR

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Whirlpool produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout.

Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte je poblíž pro budoucí použití.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4

1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ 6
1.2 INSTALACE 7
1.3 PLYNOVÁ PŘÍPOJKA 9
1.4 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ 11
1.5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 11

2 Pokyny pro životní prostředí 12

3 Váš výrobek 13

3.1 Představení výrobku 13
3.1.1 Varná jednotka 13
3.1.2 Sekce varná deska 14
3.2 Úvod ovládacího panelu trouby 14
3.3 Provozní funkce trouby 15
3.4 Příslušenství k produktu 16
3.5 Použití příslušenství výrobku 16
3.6 Technické specifikace 19

4 Montáž 22

4.1 Správné místo pro instalaci 22
4.2 Elektrické zapojení 24
4.3 Připojení plynu 25
4.4 Umístění produktu 28
4.5 Změna plynu 28

5 První použití 31

5.1 První nastavení časovače 31
5.2 Počáteční čištění 31

6 Používání varné desky 32

6.1 Obecné informace o použití varné desky 32
6.2 Provoz varných desek 33

7 Použití trouby 34

7.1 Všeobecné informace o používání trouby 34
7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby 34
7.3 Vaření za pomoci páry 36
7.4 Nastavení 37

8 Obecné informace o pečení 38

8.1 Obecné informace o pečení v troubě 38
8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby 39
8.1.2 Maso, ryby a drůbež 42
8.1.3 Gril 43
8.1.4 Vaření za pomoci páry 43
8.1.5 Testované potraviny 44

9 Údržba a čištění 45

9.1 Obecné informace o čištění 45
9.2 Příslušenství pro čištění 47
9.3 Čištění varné desky 47
9.4 Čištění ovládacího panelu 48
9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) 48
9.6 Snadné čištění párou 49
9.7 Čištění dvířek trouby 50
9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby 50
9.9 Čištění světla trouby 51

10 Odstraňování závad 52

1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ K PŘEČTENÍ A DODRŽOVÁNÍ

⚠ Tyto pokyny jsou platné, pokud se na spotřebiči objeví symbol země. Pokud se symbol na spotřebiči neobjeví, je nutné se podívat na návod k instalaci, který by měl poskytnout potřebné pokyny týkající se úpravy spotřebiče podle podmínek použití v dané zemi.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Použití spotřebiče na plynné vaření má za následek produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalován. Zajistěte, aby kuchyň byla dobře větraná, zejména pokud je spotřebič používán: udržujte přirozené ventilační otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanický odsavač par). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, jako je otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení úrovně mechanického větrání (pokud je to možné), aby se bezpečně odstranily produkty spalování do venkovního (vnějšího) vzduchu a zároveň se zajistila výměna vzduchu v místnosti s dodatečným větráním. Před instalací dodatečného větrání se poraďte s odborníkem.

⚠ Nedodržení informací v této příručce může způsobit požár nebo výbuch, což může mít za následek poškození majetku nebo zranění osob.

⚠ Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je nablízku pro budoucí použití.

⚠ Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací nebo používáním tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny.

⚠ Pokud dojde k náhodnému vyhoření plamene hořáku, otočte ovládací knoflík hořáku do vypnuté polohy a nepokoušejte se jej znovu zapálit po dobu alespoň 1 minuty.

Tyto pokyny a samotný spotřebič poskytují důležitá bezpečnostní varování, která je třeba vždy dodržovat. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za

nevhodné použití spotřebiče nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič nepoužívejte – riziko úrazu elektrickým proudem.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varných plochách.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.

⚠ VAROVÁNÍ: Ponechání varné desky bez dozoru při vaření s tukem nebo olejem může být nebezpečné – riziko požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plameny, např. víkem nebo požární přikrývkou.

⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podpěru. Uchovávejte oděv nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah spotřebiče, dokud všechny součásti zcela nevychladnou – nebezpečí požáru.

⚠ Velmi malé děti (0-3 roky) by měly být drženy mimo dosah spotřebiče. Malé děti (3-8 let) by měly být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly poskytnuty pokyny k bezpečnému používání a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

⚠ UPOZORNĚNÍ: V případě rozbití skla varné desky: okamžitě vypněte všechny hořáky a jakýkoli elektrický topný článek a izolujte spotřebič od napájení; nedotýkejte se povrchu spotřebiče; nepoužívejte spotřebič.

Skleněné víko se může rozlomit, pokud je zahřáté. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické desky. Při zapalování hořáku nezavírejte víko.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles. Děti mladší 8 let

musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

⚠ Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Pokud je spotřebič vhodný pro použití sondy, používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu - riziko požáru.

⚠ Uchovávejte oděv nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah spotřebiče, dokud všechny součásti zcela nevychladnou - nebezpečí požáru. Při vaření potravin bohatých na tuk, olej nebo při přidávání alkoholických nápojů buďte vždy opatrní - riziko požáru. K vyjmutí pánví a příslušenství použijte rukavice do trouby. Na konci vaření opatrně otevřete dvířka a před vstupem do dutiny nechte postupně unikat horký vzduch nebo páru - riziko popálení. Nezakrývejte průduchy horkého vzduchu v přední části trouby - nebezpečí požáru.

⚠ Buďte opatrní, když jsou dvířka trouby v otevřené nebo dolní poloze, abyste se vyhnuli nárazu do dvířek. Jídlo nesmí být ponecháno ve výrobku nebo na něm déle než jednu hodinu před nebo po vaření.

⚠ VAROVÁNÍ: Unikající plyn se může vznítit. Zařízení nesmí být v provozu déle než 15 sekund. Pokud se hořák po 15 sekundách nerozsvítí, přestaňte zařízení používat a otevřete dvířka oddílu a/nebo počkejte alespoň 1 minutu, než se pokusíte o další zapálení hořáku.

⚠ 1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, nebo samostatného dálkově ovládaného systému.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; farmářské domy; klienti v hotelech, motelech, penzionech se snídaní a jiných obytných prostředích.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je určen pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místností.

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo aerosolové plechovky) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče - nebezpečí požáru.

⚠ Používejte hrnce a pánve se dnem o stejné šířce jako u hořáků nebo o něco větším (viz konkrétní tabulka). Ujistěte se, že hrnce na roštu nevyčnívají za okraj varné desky.

⚠ Nesprávné použití mřížek může vést k poškození varné desky: neumisťujte mřížky vzhůru nohama ani je neposouvejte přes varnou desku.

⚠ Nedovolte, aby plamen hořáku přesahoval okraj pánve.

⚠ Nepoužívejte: Litinové rošty, ollar kameny, terakotové hrnce a pánve. Difuzory tepla, jako je kovové pletivo, nebo jiné typy. Dva hořáky současně pro jednu nádobu (např. rychlovarná konvice).

⚠ Pokud konkrétní místní podmínky dodávaného plynu znesnadňují zapálení hořáku, je vhodné opakovat operaci s knoflíkem otočeným na malé nastavení plamene.

⚠ V případě instalace odsavače par nad varnou deskou postupujte podle pokynů pro odsavač par pro správnou vzdálenost.

⚠ Ochranné gumové nožičky na mřížkách představují nebezpečí udušení pro malé děti. Po odstranění mřížek se ujistěte, že jsou všechny nohy správně namontovány.

⚠ 1.2 INSTALACE

⚠ Se spotřebičem musí manipulovat a instalovat jej dvě nebo více osob - riziko zranění. Při vybalování a instalaci používejte ochranné rukavice - riziko pořezání.

⚠ Elektrické a plynové přípojky musí být v souladu s místními předpisy.

⚠ Instalace, včetně přívodu vody (pokud existuje), elektrických přípojek a oprav musí být prováděny kvalifikovaným technikem. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v uživatelské příručce. Udržujte děti mimo místo instalace. Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že nebyl během přepravy poškozen. V případě problémů kontaktujte prodejce nebo

nejbližší poprodejní servis. Po instalaci musí být obalový odpad (plast, polystyrenové díly atd.) skladován mimo dosah dětí - riziko udušení. Spotřebič musí být před instalací odpojen od napájení - nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že spotřebič nepoškodí napájecí kabel - nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Spotřebič aktivujte až po dokončení instalace.
Spotřebič musí být instalován v domácnostech pro typické úklidové funkce.
VAROVÁNÍ: Úpravy spotřebiče a způsobu jeho instalace jsou nezbytné pro bezpečné a správné používání spotřebiče ve všech dalších zemích.
Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.
Místnost musí být vybavena systémem odsávání vzduchu, který vylučuje veškeré spaliny. Místnost musí také umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, protože vzduch je potřebný pro normální spalování. Průtok vzduchu nesmí být menší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu.
Systém cirkulace vzduchu může odvádět vzduch přímo zvenčí pomocí potrubí s vnitřním průřezem nejméně 100 cm²; otvor nesmí být náchylný k ucpání.
Systém může také dodávat vzduch potřebný pro spalování nepřímo, tj. z přilehlých místností vybavených cirkulačními trubicemi vzduchu, jak je popsáno výše. Tyto místnosti však nesmí být společnými místnostmi, ložnicemi nebo místnostmi, které mohou představovat nebezpečí požáru.
Tekutý ropný plyn klesá k podlaze, protože je těžší než vzduch. Proto musí být místnosti obsahující lahve na LPG také vybaveny ventilačními otvory, které umožní únik plynu v případě úniku. To znamená, že lahve na LPG, ať už částečně nebo zcela plné, nesmí být instalovány nebo skladovány v místnostech nebo skladovacích prostorách, které jsou pod úrovní terénu (sklepy atd.).
Doporučuje se udržovat v místnosti pouze používaný válec umístěný tak, aby nebyl vystaven teplu produkovanému vnějšími zdroji (pece, krby, kamna atd.), které by mohly zvýšit teplotu válce nad 50 °C.

Pokud zjistíte, že je obtížné otočit knoflíky hořáku, obraťte se na poprodejní servis, který může vyměnit kohoutek hořáku, pokud zjistí, že je vadný.
Otvory používané pro větrání a rozptyl tepla nesmí být nikdy zakryty.

⚠ Neodstraňujte spotřebič ze základny z pěnového polystyrenu až do doby instalace.

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka - nebezpečí požáru.

⚠ pokud je rozsah umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí přiloženého retenčního řetězu, aby se zabránilo sklouznutí spotřebiče ze základny.

⚠ VAROVÁNÍ: Aby nedošlo k převrácení spotřebiče, musí být nainstalován přiložený retenční řetěz. Viz návod k instalaci.

⚠ 1.3 PLYNOVÁ PŘÍPOJKA

⚠ VAROVÁNÍ: Před instalací se ujistěte, že místní distribuční podmínky (typ plynu a tlak plynu) a konfigurace spotřebiče jsou kompatibilní.

⚠ VAROVÁNÍ: Podmínky seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku s údaji o výrobku.

⚠ Zkontrolujte, zda je tlak přívodu plynu v souladu s hodnotami uvedenými v tabulce „Specifikace hořáku a trysky“.

⚠ VAROVÁNÍ: Tento spotřebič není připojen k evakuačnímu zařízení na spaliny. Musí být instalován a připojen v souladu s platnými předpisy pro instalaci. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům týkajícím se větrání.

⚠ Pokud je spotřebič připojen ke kapalnému plynu, musí být regulační šroub upevněn co nejtěsněji.

⚠ DŮLEŽITÉ: Když je nainstalována plynová láhev nebo plynová nádoba, musí být správně usazena (vertikální orientace).

⚠ VAROVÁNÍ: Tuto operaci musí provést kvalifikovaný technik.

⚠ Pro připojení plynu používejte pouze ohebnou nebo pevnou kovovou hadici.

⚠ Připojení k tuhému potrubí (měděnému nebo ocelovému): Připojení k plynovému systému

musí být provedeno tak, aby nedošlo k jakémukoli namáhání spotřebiče. Na přívodní rampě spotřebiče je nastavitelná tvarovka ve tvaru L, která je opatřena těsněním, aby se zabránilo úniku. Těsnění musí být vždy vyměněno po otočení potrubní armatury (těsnění je dodáváno se spotřebičem). Potrubní armatura přívodu plynu je závitovým 1/2 plynovým válcovým vnějším nástavcem.

⚠ Připojení pružné trubky z nerezové oceli bez kloubů k závitovému příslušenství:
Potrubní armatura přívodu plynu je závitovým 1/2 plynovým válcovým vnějším nástavcem. Tyto trubky musí být instalovány tak, aby při plném vysunutí nebyly nikdy delší než 2000 mm. Po připojení se ujistěte, že se pružná kovová trubka nedotýká žádných pohyblivých částí a není stlačena. Používejte pouze trubky a těsnění, které jsou v souladu s platnými vnitrostátními předpisy.

⚠ DŮLEŽITÉ: Pokud je použita hadice z nerezové oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádné pohyblivé části nábytku (např. zásuvky). Musí projít oblastí, kde nejsou žádné překážky a kde je možné ji zkontrolovat po celé její délce.

⚠ Spotřebič by měl být připojen k hlavnímu přívodu plynu nebo k lahvi s plynem v souladu s platnými vnitrostátními předpisy. Před připojením se ujistěte, že je spotřebič kompatibilní s přívodem plynu, který chcete použít.

⚠ Pokud tomu tak není, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Přizpůsobení se různým druhům plynu“.

⚠ Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte těsnost mýdlovou vodou. Rozsviťte hořáky a otočte knoflíky z maximální polohy 1* do minimální polohy 2*, abyste zkontrolovali stabilitu plamene.

⚠ Připojení k plynové síti nebo plynové láhvi může být provedeno pomocí pružné gumové nebo ocelové hadice v souladu s platnými vnitrostátními právními předpisy.

PŘIZPŮSOBENÍ RŮZNÝM TYPŮM PLYNŮ

(Tuto operaci musí provést kvalifikovaný technik.)

⚠ Za účelem přizpůsobení spotřebiče jinému typu plynu, než pro který byl vyroben

(uvedeno na etiketě), postupujte podle pokynů uvedených po instalačních výkresech.

1.4 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ

⚠ DŮLEŽITÉ: Informace o spotřebě proudu a napětí jsou uvedeny na typovém štítku.

⚠ Výrobní štítek je na předním okraji trouby (viditelný při otevřených dvířkách).

⚠ Spotřebič musí být možné odpojit od napájení odpojením, pokud je zástrčka přístupná, nebo vícepólovým spínačem instalovaným před zásuvkou v souladu s pravidly pro zapojení a spotřebič musí být uzemněn v souladu s národními bezpečnostními normami.

⚠ Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro připojení spotřebiče, jakmile je namontován v krytu, k hlavnímu napájecímu zdroji. Netahejte za napájecí kabel.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, více zásuvek nebo adaptéry. Elektrické součásti nesmí být po instalaci přístupné uživateli. Nepoužívejte spotřebič, když jste mokří nebo naboso. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, pokud nefunguje správně nebo pokud byl poškozen nebo spadl.

⚠ Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami vyměněn za stejný, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ Pokud je třeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní středisko.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud není výrobek již vybaven zástrčkou dodanou výrobcem.

1.5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ: Před prováděním jakékoli údržby se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od napájení. Abyste předešli riziku zranění, používejte ochranné rukavice (riziko tržné rány) a bezpečnostní obuv (riziko kontuze); ujistěte se, že s nimi manipulují dvě osoby (snížení zátěže); nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení (riziko úrazu elektrickým proudem).

Neprofesionální opravy, které nejsou schváleny výrobcem, by mohly mít za následek riziko pro zdraví a bezpečnost, za které výrobce nemůže nést odpovědnost. Na jakoukoli vadu nebo poškození způsobené neprofesionálními opravami nebo údržbou se nevztahuje záruka, jejíž podmínky jsou uvedeny v dokumentu dodaném s jednotkou.

⚠ K čištění skla dveří nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k roztříštění skla.

⚠ Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní prostředky, čisticí prostředky na bázi chloru ani drátěnky na pánve.

⚠ Před čištěním nebo prováděním údržby se ujistěte, že spotřebič vychladl. - nebezpečí popálení.

⚠ VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy vypněte spotřebič - riziko úrazu elektrickým proudem.

⚠ Aby nedošlo k poškození elektrického zapalovacího zařízení, nepoužívejte jej, pokud nejsou hořáky v krytu.

2 Pokyny pro životní prostředí

LIKVIDACE OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace ♻. Různé části obalu musí být proto zlikvidovány zodpovědně a v plném souladu s předpisy místních orgánů upravujícími likvidaci odpadu.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič je vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Další informace o zpracování, využití a recyklaci elektrických spotřebičů pro domácnost vám poskytne místní úřad, sběrná služba pro komunální odpad nebo prodejna, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a s předpisy o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (v platném znění). Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že by se s ním nemělo zacházet jako s domácím odpadem, ale musí být odvezen do vhodného sběrného střediska pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Troubu předehřejte pouze v případě, že je to uvedeno v tabulce vaření nebo ve vašem receptu.

Používejte tmavě lakované nebo smaltované plechy na pečení, protože lépe absorbují teplo.

Použijte tlakový hrnec, abyste ušetřili ještě více energie a času.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje: požadavky na ekodesign podle evropského nařízení 66/2014; nařízení o označování energetickými štítky 65/2014; nařízení o ekodesignu energetických výrobků a energetických informacích (změna) (výstup z EU) z roku 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

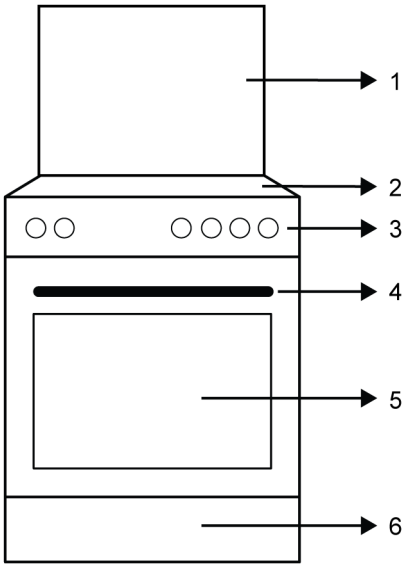
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu energetických produktů a energetických informací (změna) (výstup z EU) z roku 2019 v souladu s evropskou normou EN 30-2-1.

Tento produkt může obsahovat halogenové světlo (třída energetické účinnosti G) nebo LED světelný zdroj(třída energetické účinnosti F).

3 Váš výrobek

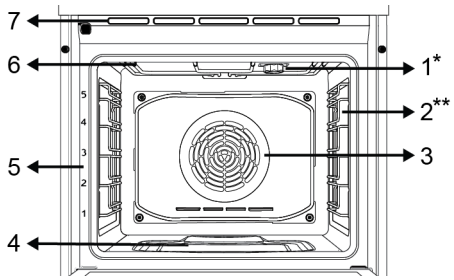
V této sekci naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu produktu. V závislosti na typu produktu se mohou obrázky a některé funkce lišit.

3.1 Představení výrobku



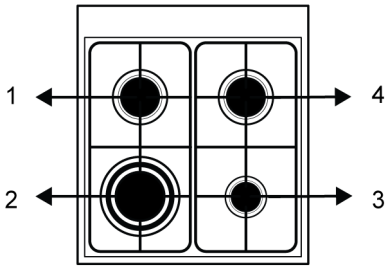
1 Horní víko
2 Sekce varné desky
3 Ovládací panel
4 Rukojeť
5 Dveře
6 Spodní část

3.1.1 Varná jednotka



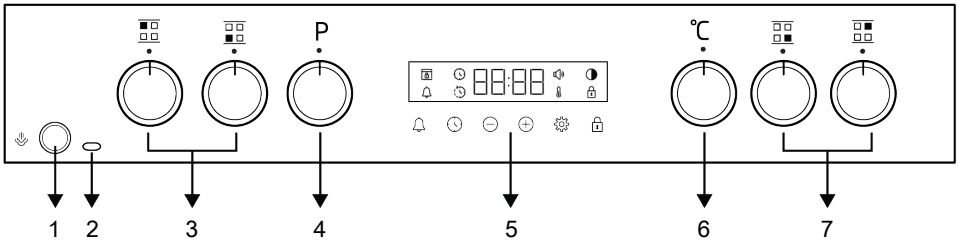
1 Žárovka
2 Drátěné police
3 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
4 Vodní nádržka na vaření v páře
5 Poloha police
6 Horní ohřívač
7 Ventilační otvory
* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.
** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

3.1.2 Sekce varná deska



1 Zadní levá - Obyčejní hořák
2 Přední levá - Wok hořák
3 Přední pravá - Pomocný hořák
4 Zadní pravá - Obyčejní hořák

3.2 Úvod ovládacího panelu trouby



1 Tlačítko vaření / čištění pomocí páry
2 Kontrolka pro vaření / čištění pomocí páry
3 Knoflíky řízení varné desky
4 Knoflík volby funkcí
5 Časovač
6 Knoflík volby teploty
7 Knoflíky řízení varné desky

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

Knoflík pro výběr funkcí

Pomocí knoflíku pro výběr funkcí můžete zvolit provozní funkce trouby. Pro výběr otočte doleva/doprava ze zavřené (horní) polohy.

Knoflík volby teploty

Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Pro výběr otočte ve směru hodinových ručiček ze zavřené (horní) polohy.

Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu teploty na displeji časovače. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení vaření a symbol teploty zmizí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu objeví.

Knoflíky řízení varné desky

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovládacích knoflíků varné desky. Každý knoflík ovládá příslušný hořák. Ze symbolů na ovládacím panelu můžete odvodit, který hořák ovládá.

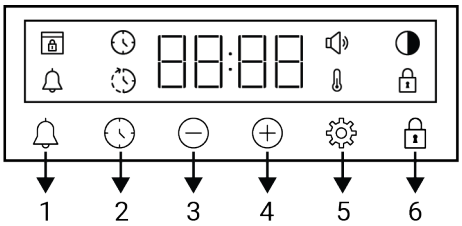
Tlačítko vaření / čištění pomocí páry

Používá se pro vaření a čištění pomocí páry. V případě výpadku proudu nebude fungovat.

Kontrolka pro vaření / čištění pomocí páry

Označuje, že funkce je aktivována, když je stisknuto tlačítko pro vaření nebo čištění v páře. V případě výpadku proudu nebude fungovat.

Časovač



1 Tlačítko alarmu
2 Tlačítko nastavení času
3 Tlačítko snížení
4 Tlačítko zvýšení
5 Tlačítko nastavení
6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symboly na displeji

: Symbol času pečení
: Symbol času ukončení pečení *
: Symbol alarmu
: Symbol jasu
: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
: Symbol teploty
: Symbol úrovně hlasitosti
: Symbol zámku dveří *

*Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Doporučené provozní funkce pro vaření s pomocí páry:

Pro vaření s pomocí páry doporučujeme na vašem výrobku používat provozní funkce „Funkce „3D““ a „Ohřev ventilátorem“ (ne všechny tyto funkce mohou být na vašem výrobku dostupné). I když je tlačítko vaření/čištění s pomocí páry aktivní v jiných provozních funkcích, podle provedených testů vaření je v těchto funkcích zajištěno nejúčinnější vaření. Můžete provádět vaření s pomocí páry, aniž byste museli stisknout tlačítko vaření/čištění s pomocí páry speciálně pro funkci „Funkce „3D““.

Během používání funkce „Provoz s pomocí ventilátoru“ nestiskněte tlačítko vaření/čištění s pomocí páry. V opačném případě se vnitřní teplota trouby zvýší a to může mít nepříznivý vliv na jídlo.

Při používání funkce „Světlo trouby“ nestiskněte tlačítko vaření/čištění s pomocí páry. V opačném případě se teplota dna trouby zvýší, což může způsobit negativní účinky, jako je popálení rukou a nadměrná spotřeba energie výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Světlo trouby	-	V troubě nefunguje žádné topné těleso. Rozsvítí se jen kontrolka trouby.
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter.
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.

	Spodní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřívaný dolním ohřívačem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.
	Ohřev ventilátorem	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bradepande-madlavning af din mad på forskellige hyldeniveauer.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	*	Chcete-li šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem". Ale; doba vaření bude o něco delší.
	Funkce Pizza	*	Funguje spodní ohřívač a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D"	*	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Úplný gril	*	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty.

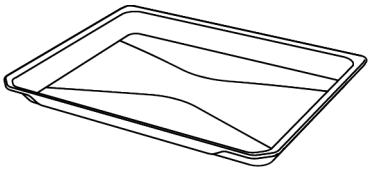
3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.

Plechy uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

Standardní plech

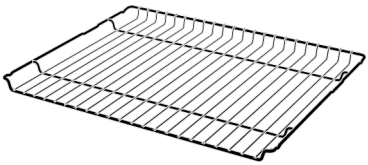
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



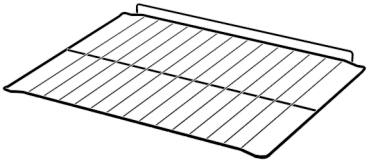
Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

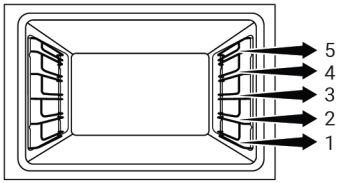


3.5 Použití příslušenství výrobku

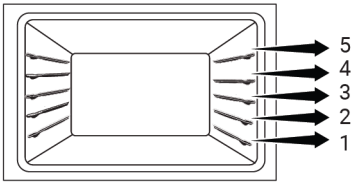
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



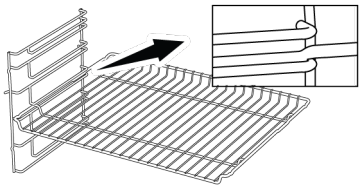
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

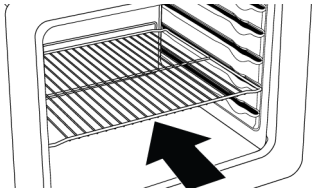
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

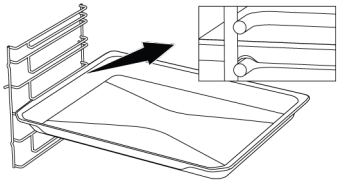
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

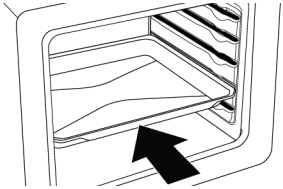
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

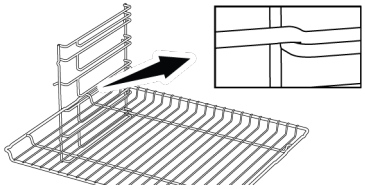
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



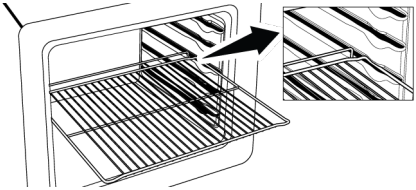
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :

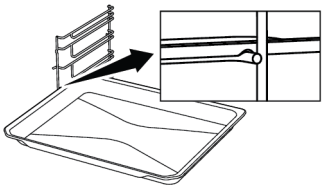


U modelů Modely bez drátěných polic :



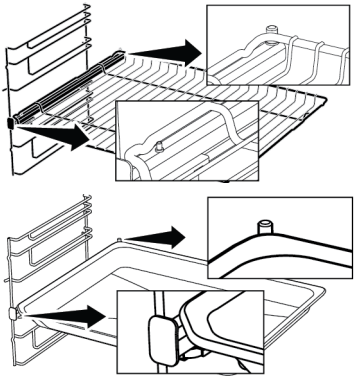
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice -U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým lištám lze podnosy nebo drátěné police snadno instalovat a vyjímat. Je třeba dávat pozor na umístění táců a drátěných polic na teleskopické kolejnice, jak je znázorněno na obrázku níže.



3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	850 /600 /600

Napětí/Frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	3,5
Celková spotřeba plynu (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Typ trouby	Multifunkční trouba

Varné zóny

Přední levá	Wok hořák
Výkon	3,3 kW (240 g/h – G30)

Přední pravá	Pomocný hořák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadní levá	Obyčejní hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadní pravá	Obyčejní hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na který je produkt nastaven:
G20 20 mbar

Kategorie produktu plynu

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Druhy/tlaky plynů, na které lze produkt převést:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcích se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

Kategorie/typy/tlak plynu v zemi

Typ plynu, tlak a kategorii plynu, které lze použít v zemi, kde bude výrobek nainstalován, naleznete v následující tabulce.

KÓD ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KÓD ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabulka vstřikovačů

Níže uvedená tabulka uvádí hodnoty vstřikovačů pro všechny typy hořlavých plynů pro přeměnu plynu. Hodnoty vstřikovačů můžete dosáhnout tak, že se podíváte na technickou tabulku pro typy plynů, které můžete přeměnit podle vašich hořlavin a země. Vstřikovače nemusí být dodávány s vaším výrobkem. Můžete jej získat v autorizovaných servisech nebo v místě, kde jste produkt zakoupili.

	Varné zóny								
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

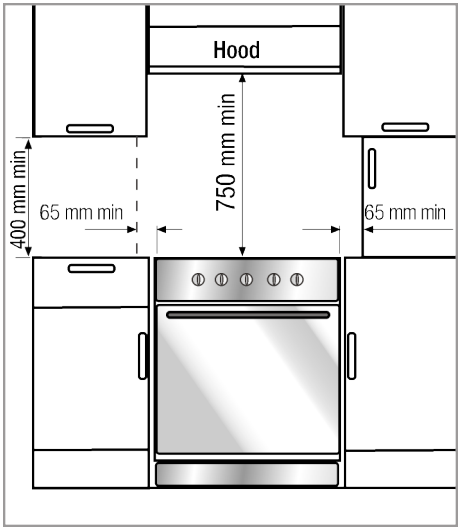
4 Montáž

Obecné informace

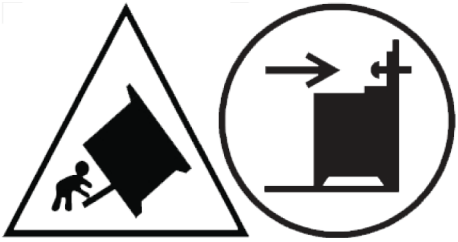
- Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připravek k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalatéra pro požadované úpravy. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.
- Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku.

4.1 Správné místo pro instalaci

- Umístěte výrobek na tvrdý povrch, protože pod výrobkem jsou vzduchové kanály. Nesmí být umístěn na základnu nebo podstavec. Nohy výrobku by se neměly namáčet na měkké povrchy, např. koberec atd.
- Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.
- Tento výrobek je zařízením třídy 1 podle normy EN 30-1-1, tj. lze jej umístit zadní a jednou stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na druhé straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.



- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- Pokud má být digestoř instalována nad sporákem, řiďte se pokyny výrobce digestoře ohledně montážní výšky (min. 650 mm).
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).



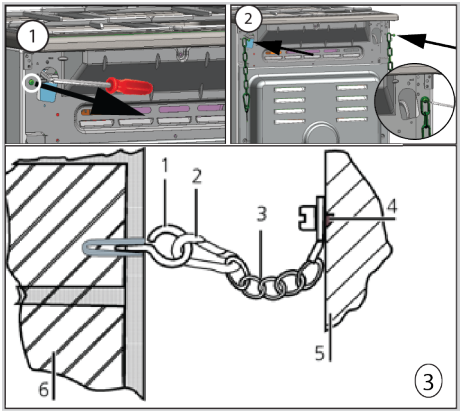
Pro zabránění sklopení zařízení, musí být nainstalovány stabilizační pomůcky! Postupujte podle pokynů pro instalaci.

Bezpečnostní popruh

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí řetězu dodaného s troubou.

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

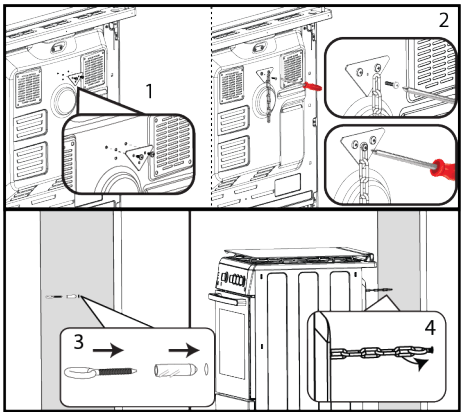


1 Stabilizační hák
2 Uzamykací mechanismus
3 Bezpečnostní popruh
4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
5 Zadní strana sporáku
6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevněte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby. Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání. Vzduch pro spalování je vtahován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti. Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace místnosti.

Pokoje s dveřmi nebo okny, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Ve dveřích nebo oknech, které se otevírají přímo do venkovního prostředí, musí být větrací otvory s rozměry uvedenými v tabulce níže podle celkového výkonu zařízení (celková spotřeba plynu na spotřebiči je uvedena v tabulce technické specifikace této uživatelské příručky). Pokud nejsou dveře nebo okna vybavena celkovým odvětrávacím otvorem, který odpovídá celkové spotřebě plynu spotřebiče, jak je uvedeno v následující tabulce, musí být v místnosti určitě další pevný větrací otvor, aby bylo zajištěno, že se dosáhne celkových minimálních požadavků na ventilaci vzhledem k celkové spotřebě plynu spotřebiče. Pevný větrací otvor může obsahovat otvory pro stávající vzduchové štěrbiny, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800

15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Pokoje bez dveří nebo oken, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určitě poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy.

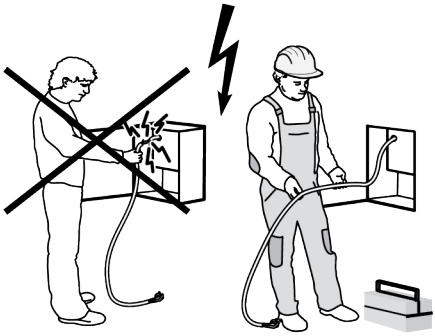
Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor. Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů.

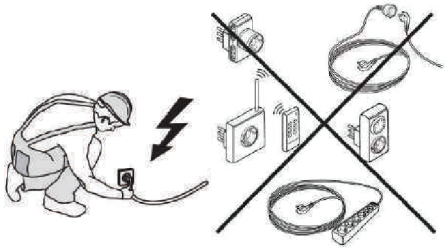
U spodní hrany dveří, které se otevírají do vnitřního prostředí v místnosti, kde je umístěn výrobek, musí být zajištěna minimální mezera 10 mm. Musíte zajistit, aby předměty, jako jsou koberce, jiné podlahové krytiny atd. neovlivňovaly průchod, když jsou zavřené dveře.

Sporák lze umístit do kuchyně, kuchyně/jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Sporák nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m3.

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

4.2 Elektrické zapojení



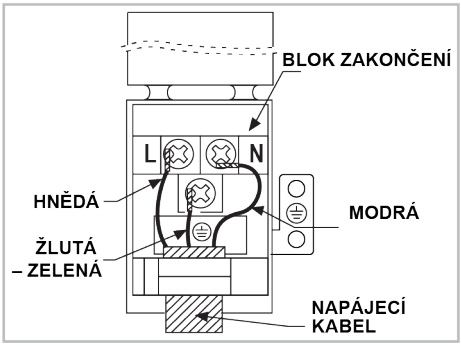


- Před zahájením jakýchkoli prací na elektroinstalaci odpojte výrobek od napájení ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Výrobek musí být připojen k napájení ze sítě pouze oprávněnou a kvalifikovanou osobou. Záruční doba výrobku začíná až po správné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku postupů
- Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Napájecí

kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupni při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".
- Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.
- **Pokud bude výrobek připojen přímo k napájení:** Není-li možné odpojit všechny póly ve zdroji napájení, musí být připojena odpojovací jednotka se vzdáleností kontaktů alespoň 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) a všechny póly této odpojovací jednotky musí být vedle (nikoli nad) výrobku v souladu s směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může způsobit problémy při používání a zneplatnit záruku výrobku.
- Doporučuje se další ochrana pomocí jističe zbytkového proudu.

Pokud je výrobek vyráběn s kabelem a bez zástrčky:

Připojte kabel výrobku k napájení tak, jak je uvedeno níže:



Pokud je typ napájecího kabelu 3vodičový, pro 1fázové připojení:

- Hnědá = L (Fáze)
- Modrá = N (Neutrální)
- Zelený/žlutý drát = (E) ⏚ (Uzemnění)

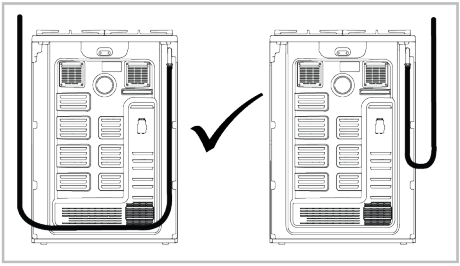
4.3 Připojení plynu

- Pokud instalaci, opravu nebo připojení provede neautorizovaná/neoprávněná/nekvalifikovaná osoba nebo technik, hrozí nebezpečí výbuchu, požáru a otravy.
- Před umístěním výrobku se ujistěte, zda jsou místní distribuční podmínky (typ a tlak plynu) a nastavení plynu výrobku v souladu s těmito podmínkami. Podmínky nastavení plynu a hodnoty výrobku jsou uvedeny na štítcích (nebo typovém štítku).
- Pokud kód vaší země není uveden na štítku, postupujte podle místních technických pokynů pro vaši zemi pro připojení a konverzi plynu.
- Výrobek může k plynovému rozvodu připojit pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů provedených neoprávněnou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou nebo technikem.
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!

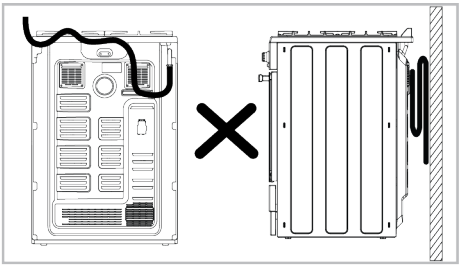
- Pokud potřebujete později používat výrobek s jiným typem plynu, musíte se poradit s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou nebo technikem o příslušném postupu konverze.
- Po každém použití zkontrolujte těsnost plynové přípojky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody, které mohou vzniknout v důsledku úniku plynu, ke kterému může dojít v důsledku připojení nebo přestavby plynu provedené neoprávněnými osobami/osobami bez povolení.
- Pokud připojení neprovedete podle níže uvedených pokynů, hrozí riziko úniku plynu a požáru. Naše společnost nemůže nést zodpovědnost za škody, které z toho vyplývají.
- Připojení plynu musí provést pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Ujistěte se, že plynová hadice, která se má použít v plynové přípojce, splňuje místní normy pro plyn.
- Ohebná plynová hadice musí být připojena tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí a horkých povrchů (znázorněných na obrázcích níže) v jejím okolí a aby nebyla zachycena při pohybu pohyblivých částí. (např. zásuvky). Kromě toho by neměla být umístěna v prostorách, kde by se mohla zmáčknout.
- Nepohybujte s výrobkem, jehož plynové připojení bylo dokončeno. Při přemístění, může vzniknout riziko úniku plynu.
- K připojení plynu a přestavbu se musí použít klíč.

Výběr strany připojení plynu

- Plynová hadice by se měla připojovat širokými úhlovými zatáčkami proti možnosti zlomení a prohnutí během připojování.
- Před připojením plynu se ujistěte, že hlavní plynová přípojka a výstup plynové hadice výrobku, který se má připojit k plynu, jsou na stejné straně.



- Plynová hadice se nesmí drtit, prohýbat, mačkat, dotýkat se ostrých rohů ani přicházet do kontaktu s horkými částmi výrobku a kuchyňským nádobím na výrobku.



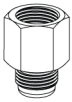
Díly pro připojení plynu

Vizuály dílů a nástrojů, které mohou být vyžadovány pro připojení plynu, jsou uvedeny níže. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem. Části plynových přípojek, které se mají použít, se mohou lišit v závislosti na typu plynu a předpisů dané země.

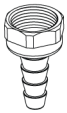
Těsnění proti úniku :



Připojovací kus EN 10226 R1/2" :



Připojovací kus pro kapalný plyn (G30,G31) :



Připojovací kus výstupu plynu :

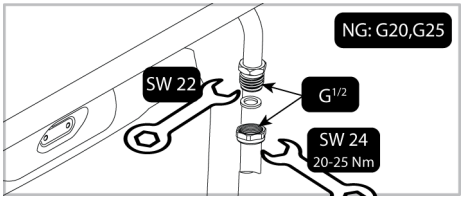


Připojení plynu - Zemní plyn

- Instalace zemního plynu musí být před instalací výrobku vhodně připravena k montáži. Na výstupu plynového systému, který má být připojen k výrobku, musí být ventil zemního plynu.
- Ujistěte se, že je ventil zemního plynu snadno přístupný.
- Připojte výrobek k systému zemního plynu ve vaší domácnosti pomocí flexibilní plynové hadice, která splňuje místní normy.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Přívod plynu musí být připojen přes plynové potrubí nebo bezpečnostní plynovou hadici se závitovými spojkami na obou koncích.

EN ISO 228 Připojení typu G1/2"

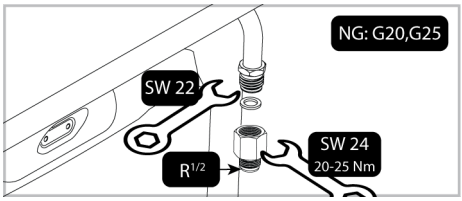
1. Vložte nové těsnění do spojovacího dílu a ujistěte se, že je správně usazeno.
2. Připojovací díl na plyn připevněte ke spotřebiči pomocí 22 mm klíče a připojovací díl vložte do připojovacího dílu pomocí 24 mm klíče.



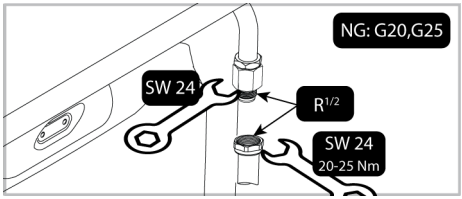
3. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

EN 10226 Připojení typu R1/2"

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro zemní plyn a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Dokud držíte výstup plynové přípojky výrobku zafixovaný klíčem 22, připojte propojovací díl k výstupu plynu výrobku klíčem 24 a pevně jej utáhněte.



3. Vložte nové těsnění do bezpečnostní plynové hadice/potrubí. Ujistěte se, že je těsnění správně usazeno.
4. Kolem závitové části propojovací spojky namotejte těsnící hmotu. Připojte závitovou část bezpečnostní plynové hadice/trubky k propojovací přípojky pomocí 24 mm klíče a pevně ji utáhněte, přičemž propojovací spojku držte na místě pomocí 24 mm klíče.



5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

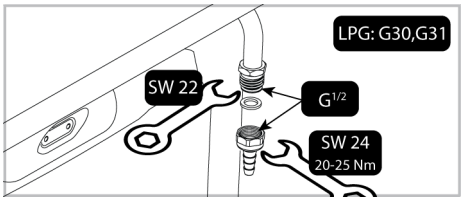
Připojení plynu - LPG

- Váš výrobek by měl být připojen tak, aby byl blízko plynové přípojky, aby se zabránilo úniku plynu.
- Před realizací plynové přípojky si zajistěte plastovou plynovou hadici a vhodnou montážní svorku. Vnitřní průměr plastové plynové hadice musí být 10 mm a její délka nesmí být větší než 150 cm. Plastová hadice musí být odolná vůči úniku a musí se dát kontrolovat.
- Plynové spotřebiče a systémy se musí pravidelně kontrolovat, zda správně fungují. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.

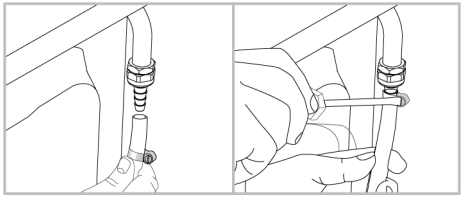
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Plynová přípojka se musí připojit pomocí plynové hadice nebo pevné přípojky.

Připojení pomocí upnuté (bezzávitové) plynové hadice

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro LPG a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Připojovací vývod plynu výrobku zajistěte klíčem o průměru 22 mm, připojovací díl připojte k vývodu plynu výrobku klíčem o průměru 24 mm a pevně utáhněte.



3. Namontujte montážní svorku na jeden konec plynové hadice. Konec plynové hadice, ke kterému jste připojili svorku, změkčete vložením do vroucí vody na jednu minutu.
4. Změkčenou plynovou hadici zasuňte až do spojovacího kusu. Svorku pevně utáhněte šroubovákem.



5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

Kontrola těsnosti v místě připojení

- Ujistěte se, že jsou všechny knoflíky na výrobku vypnuté. Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu. Připravte mýdlovou pěnu a naneste ji na místo připojení hadice pro kontrolu úniku plynu.
- Dojde-li k úniku plynu, mýdlová část se zpění. V takovém případě ještě jednou zkontrolujte plynovou přípojku.
- Namísto mýdla můžete ke kontrole úniku plynu použít komerčně dostupné spreje.
- V případě úniku plynu uzavřete přívod plynu a místnost vyvětrejte.
- Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.

4.4 Umístění produktu

1. Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Nastavte nožičky trouby

Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

Poslední kontrola

1. Zapojte výrobek znovu k napájení.
2. Zkontrolujte funkce elektřiny.
3. Otevřete přívod plynu.
4. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
5. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.

Plamen musí bıt modrı a musí mít pravidelnı tvar. Pokud je plamen nažloutlı, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.

4.5 Změna plynu

Obecné informace

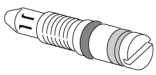
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte hlavní přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Všechny plynové trysky musí být vyměněny a nastavení hoření plynových kohoutků musí být provedeno v poloze volnoběhu, aby byl výrobek vhodný pro použití s jiným plynem.

- Po změně typu plynu se musí nový štítek s typem plynu na náhradním sáčku nalepit na aktuální štítek, který se již nachází na zadní stěně výrobku.
- Konvertibilní typ plynu a kategorie plynu vašeho výrobku podle země jsou uvedeny v části "Kategorie/typy/tlak plynu v zemi". V této tabulce viz typy plynu, které můžete ve své oblasti konvertovat. V této tabulce nelze konvertovat na nespecifikované typy plynů.
- Náhradní tryska vhodná pro typ plynu, který chcete konvertovat, nemusí být dodána s výrobkem. Trysky můžete získat v autorizovaném servisu nebo na místě, kde jste výrobek zakoupili.
- Hodnoty trysek a typy plynů, které se mají používat pro hořáky, jsou uvedeny na konci této části. Proveďte připojení typu plynu, který má být přeměněn, jak je popsáno v části připojení plynu.

Náhradní díly pro konverzi plynu

Níže jsou uvedeny vizualizace dílů a nástrojů, které mohou být potřebné pro konverzi plynu. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem.

Obtoková tryska

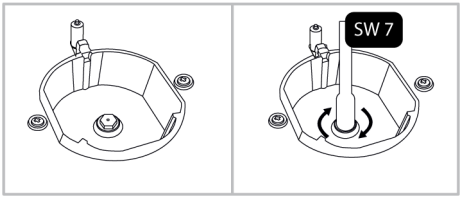


Tryska hořáku

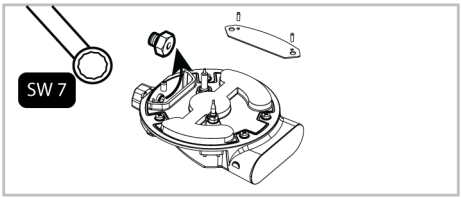


Výměna trysky hořáků

1. Všechna ovládací tlačítka na ovládacím panelu otočte do polohy vypnuto.
2. Uzavřete přívod plynu.
3. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.
4. Odstraňte plynové trysky otáčením proti směru hodinových ručiček. (klíč 7)



5. Pokud je váš výrobek vybaven hořákem wok s boční tryskou, odstraňte trysku pomocí klíče číslo 7.



Na některých hořácích varných desek je tryska zakryta kovovou částí. Při výměně trysky se musí tento kovový kryt odstranit.

6. Nainstalujte nové plynové trysky. (Utahovací moment 4 Nm)
7. Zkontrolujte všechna připojení, abyste se ujistili, že jsou nainstalována bezpečně a spolehlivě.

NNové trysky mají svou polohu vyznačenou na obalu nebo se můžete odvolat na tabulku trysek na stránce.

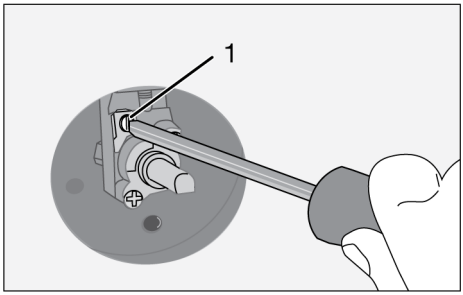
8. Po připojení musíte zkontrolovat těsnost trysek.

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

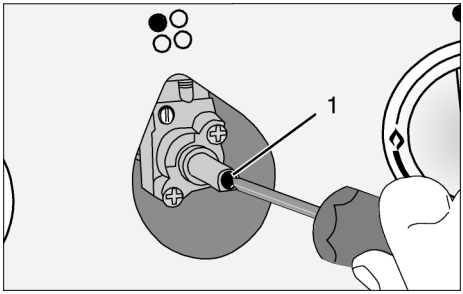
Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

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

4. U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou proti směru hodinových ručiček
   ⇨ Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.
5. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.
6. V závislosti na typu plynového kohoutu použitého ve vašem spotřebiči se poloha seřizovacího šroubu může lišit.
7. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku

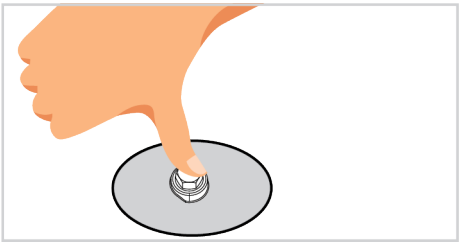


1 Šroub nastavení průtoku

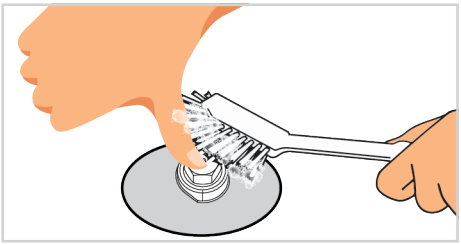
Kontrola netěsnosti na tryskách

Před provedením změny na produktu se ujistěte, že jsou všechny ovládací knoflíky vypnuty. Po správné změně trysek by měl pro každou trysku zkontrolovat únik plynu.

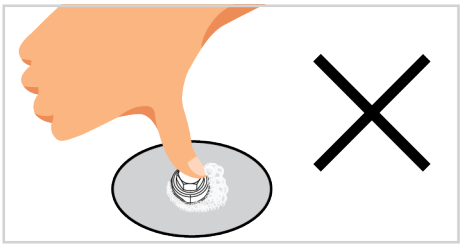
1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokujte prstem působícím přiměřenou silou, aby se zastavil únik plynu, když se zapne odpovídající ovládací knoflík a držte ve stisknuté poloze, aby se plyn dostal do trysky.

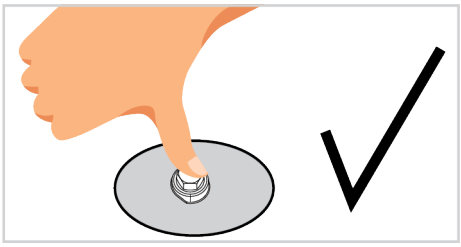


3. Připravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčem, pokud v případě připojení trysky uniká plyn, mýdlová voda začne pěnit. V tomto případě trysku dotáhněte přiměřenou silou a opakujte krok 3 znovu.



4. Pokud pěna stále přetrvává, okamžitě vypněte přívod plynu do produktu a zavolejte autorizovaného servisního zástupce nebo technika s licencí. Nepoužívejte produkt, dokud do produktu nezasáhne autorizovaný servis.





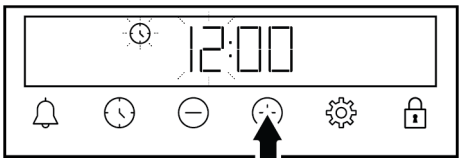
5 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

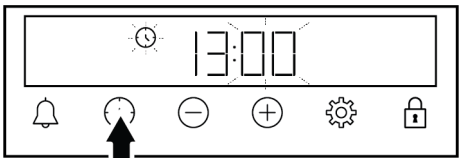
5.1 První nastavení časovače

Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

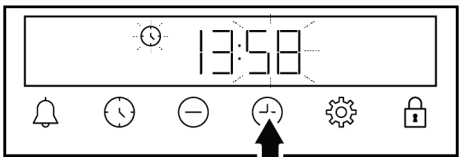
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat **"12:00"** a symbol ⏲.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka ⏲ nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⏲ nebo ⚙.

⇨ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⏲.

Pokud není nastaven první časovač, **"12:00"** a symbol ⏲ budou nadále blikat a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo dotykem tlačítka ⏲, když je na displeji **"12:00"**. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části **„Nastavení"**.

V případě výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

5.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby". V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.

6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

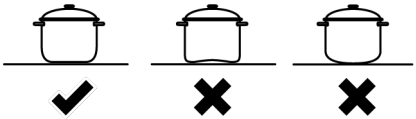
Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

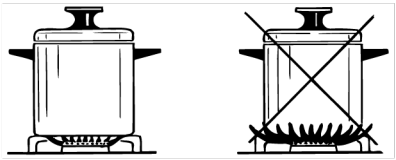
6 Používání varné desky

6.1 Obecné informace o použití varné desky

- Hrnce a pánve postavte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad hořáky, pro zabránění jejich přehřátí.
- Nepoužívejte nevyvážené a snadno naklápěcí hrnce/pánve na varné desce.



- Hrnce/pánve nezahřívejte a hrnce prázdné. Hrnce a spotřebič by se mohly poškodit.
- Nezapalujte hořáky bez hrnce nebo hrnců / pánví na příslušném hořáku.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Nepokládejte poklice hrnců a pánví na hořáky/zóny.
- Umisťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.
- Velikost hrnců / pánví musí odpovídat velikosti plamene. Nastavte plynové plameny tak, aby nevyčnívaly ze dna hrnců / pánví a hrnce / pánve umístěte na držák hrnce jejich vycentrováním. Nepoužívejte velké pánve/hrnce na zakrytí více než jednoho hořáku.



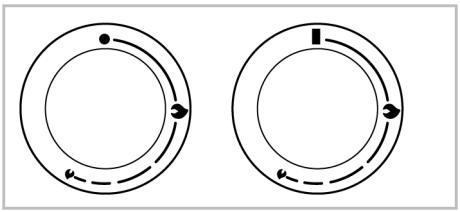
Doporučené velikosti hrnců / pánví

Typ hořáku varné desky	Průměr hrnce - cm
Pomocný hořák	12 – 18
Obyčejní hořák	18 – 20
Rychlý hořák - Wok hořák	22 - 24

Nepoužívejte hrnce, které přesahují výše uvedené rozměry. Používání větších pánví / hrnců, jak je uvedeno, může způsobit otravu oxidem uhelnatým a přehřátí okolních povrchů a knoflíků. Kromě toho, pokud je povrch na vaření vašeho produktu skleněný, dojde k jeho přehřátí a poškození výrobku. Používání menších pánví / hrnců může způsobit popáleniny v důsledku plamenů.

6.2 Provoz varných desek

Ovládací knoflík varné desky



- Vypnutá poloha
- Malý plamen: Nejnižší výkon plynu
- Velký plamen: Nejvyšší plynový výkon

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovládacích knoflíků varné desky. Každý knoflík ovládá příslušný hořák. Ze symbolů na ovládacím panelu můžete odvodit, který hořák ovládá.
Po vypnutí (horní poloha) není hořák poháněn plynem. Po zapálení hořáku můžete vařit nastavením hladiny plynu na knoflíku. Nastavte požadovaný výkon vaření zarovnáním knoflíku s příslušným symbolem.

Zapálení plynových hořáků

✓ Plynové hořáky se zapalují ovládacími knoflíky.

1. Stiskněte knoflík hořáku.
2. Stiskněte knoflík a otočte proti směru hodinových ručiček k symbolu velkého plamene.
3. S výslednou jiskrou se plyn zapálí.
4. Po počátečním zapálení držte knoflík stlačený po dobu 3-5 sekund.
5. Pokud se plyn po stlačení a uvolnění knoflíku nezapálí, opakujte stejný postup stlačením knoflíku na 15 sekund.

Pokud se hořák nezapálí do 15 sekund, uvolněte tlačítko. Před dalším pokusem počkejte alespoň 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanou úroveň výkonu.

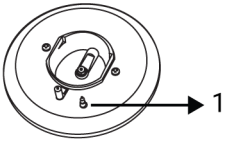
Vypnutí plynových hořáků

Přepněte knoflík hořáku do polohy vypnuto (nahoře).

Pokud dojde k neúmyslnému uhašení plamenů hořáku, vypněte ovládací knoflík hořáku. Nepokoušejte se hořák znovu zapalovat nejméně 1 minutu.

Bezpečnostní mechanismus vypínání plynu

Jako preventivní opatření proti vyfouknutí v důsledku přetečení hořáků varné desky začne pracovat bezpečnostní mechanismus, který okamžitě vypne plyn.



1 Bezpečnost vypnutí plynu

Pro aktivaci bezpečnostního mechanismu vypínání plynu podržte ovládací knoflík po zapálení varné desky stlačený ještě 3 - 5 sekund.

Po zavření skleněného horního víka nebo jeho odstranění z výrobku se proudění plynu do hořáků varné desky přeruší. Z tohoto důvodu nemůžete používat hořáky varné desky, když je skleněný vrchní kryt zavřený nebo odstraněný z výrobku.

Wok hořák

Hořáky Wok vám pomohou rychleji vařit. Wok, který se používá zejména v asijské kuchyni, je druh hluboké a ploché pánve vyrobené z plechu, která se používá k přípravě mleté zeleniny a masa na silném plameni v krátké době.
Jelikož se pokrmy připravují na silném plameni a za velmi krátký čas v takových pánvích, které rychle a rovnoměrně vedou teplo, výživová hodnota potravin se zachovává a zelenina zůstává křupavá.
Hořák wok můžete použít také pro běžné pánve.

7 Použití trouby

7.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

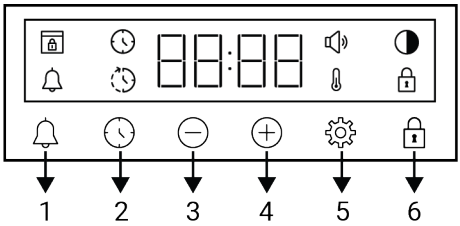
Chcete-li, aby kontrolka trouby svítila nepřetržitě, zvolte pomocí knoflíku pro výběr funkcí provozní stav “Světlo trouby”.

7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Všeobecné informace k řídicí jednotce trouby

- Maximální čas, který lze nastavit pro proces pečení, je 5 hodin a 59 minut. V případě výpadku proudu se program zruší. Budete muset přeprogramovat.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvilku počkat.
- Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení vaření, denní čas nelze upravit.
- Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- V případech, kdy je nastaven čas vaření nebo čas ukončení vaření; můžete jej automaticky zrušit dlouhým dotykem tlačítka .

Časovač



1 Tlačítko alarmu
2 Tlačítko nastavení času
3 Tlačítko snížení
4 Tlačítko zvýšení
5 Tlačítko nastavení
6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symboly na displeji

: Symbol času pečení

: Symbol času ukončení pečení *

: Symbol alarmu

: Symbol jasu

: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

: Symbol teploty

: Symbol úrovně hlasitosti

: Symbol zámku dveří *

*Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

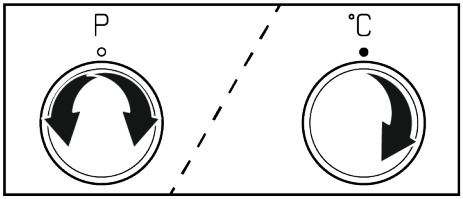
Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

Vypnutí trouby

Troubu můžete vypnout otočením knoflíku pro výběr funkcí a knoflíku teploty do vypnuté (horní) polohy.

Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm.

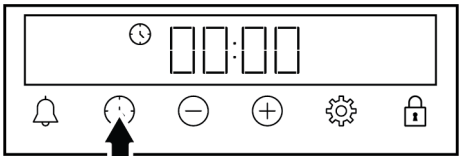


1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravy jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.
   ⇨ Vaše trouba začne pracovat okamžitě při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí symbol 🌡. Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte kontrolovat a vypnout sami. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Vaření nastavením doby vaření:

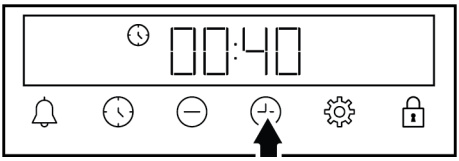
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby varení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci vaření.
2. Dotkněte se tlačítka ⏲, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏲ pro dobu vaření.



Po nastavení funkce provozu a teploty můžete nastavit čas vaření na 30 minut dotykem ⊕tlačítka přímo pro rychlé nastavení času vaření a změnit čas pomocí tlačítek ⊕/⊖.

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



Při nastavování se doba vaření zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.
   ⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas pečení začne odpočítávat a na displeji se zobrazí symbol 🌡. Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí.
5. Po uplynutí nastavené doby vaření se na displeji zobrazí **"End"** (Konec), bliká symbol ⏲ a časovač pípne.
6. Výstražný zvuk zní dvě minuty. Stisknutím libovolného tlačítka zvukovou výstrahu zastavíte. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud po skončení zvukové výstrahy stisknete libovolné tlačítko, trouba začne opět pracovat. Chcete-li zabránit opětovnému spuštění trouby po skončení upozornění, vypněte troubu otočením knoflíku teploty a funkčního knoflíku do (vypnuté) polohy **"0**".

7.3 Vaření za pomoci páry

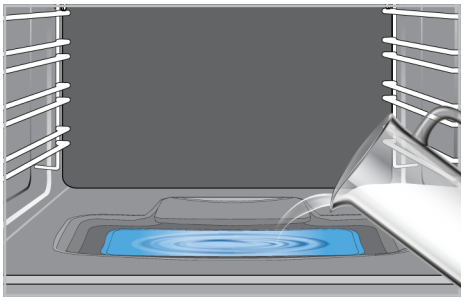
Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vařený pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.
- Pokud má váš výrobek sondu do masa, ujistěte se, že je kryt sondy zavřený před vařením s pomocí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry z objímky sondy na maso.

Pro vaření pomocí páry:

1. Po zkontrolování tabulky pečení v páře a nastavení funkce určete teplotu, čas a množství vody, které se má přidat podle připravovaného jídla. Tyto hodnoty můžete nastavit sami pro pečení, které není zahrnuto v tabulce.
2. Do nádrže na dně trouby nalijte množství vody, které použijete podle druhu potravin.



Vyvarujte se destilované nebo filtrované vody. Používejte pouze hotové vody.

3. Stiskněte tlačítko vaření/čištění pomocí páry na ovládacím panelu.

Při vaření s Funkce „3D“ nemačkejte tlačítko vaření/čištění s pomocí páry.

⇨ Kontrolka vaření/čištění s párou na ovládacím panelu se rozsvítí.

4. Přepněte knoflík volby funkcí na požadovaný provozní režim s parní asistencí.
5. Zapněte knoflík teploty na požadovanou teplotu.

⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí 🌡. Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.

⇨ Spustí se pečení.

7. Po skončení pečení vypněte troubu nastavením knoflíků funkcí a teploty do polohy vypnuto.

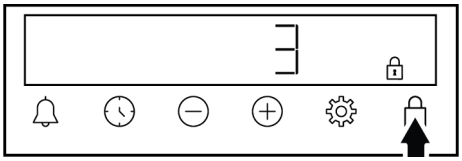
Pokud po každém vaření s asistencí páry zůstane na dně trouby voda, po vychladnutí trouby vysušte zbylou vodu suchým hadříkem. V opačném případě může voda zbývající na dně trouby způsobit tvorbu vodního kamene.

7.4 Nastavení

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do časovače.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol 🔒.



⇨ Na displeji se zobrazí symbol 🔒 a zahájí se odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítka. Když stiskněte jakékoli tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol 🔒 bliká.

Pokud uvolníte tlačítko před koncem odpočítávání, zámek tlačítka se neaktivuje.

Když je zámek tlačítek zapnutý, nelze použít tlačítka časovače. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud symbol 🔒 z displeje nezmizí.

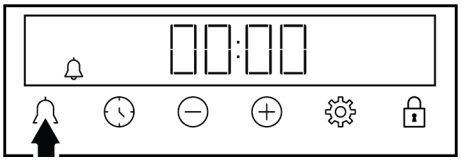
⇨ Z displeje zmizí symbol 🔒 a zámek tlačítek je deaktivován.

Nastavení alarmu

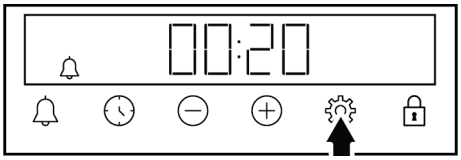
Na časovači produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.

Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Dotýkejte se 🔔, dokud se na displeji nezobrazí symbol tlačítka 🔔.



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



⇨ Po nastavení času alarmu zůstane svítit symbol 🔔 a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu. Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji je zobrazen čas kratší.

3. Po uplynutí času alarmu začne symbol 🔔 blikat a vydá zvukové upozornění.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu dvou minut. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

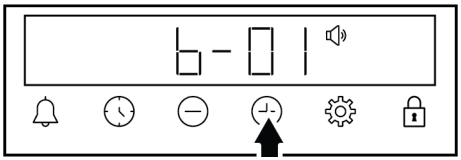
⇨ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud chcete alarm zrušit;

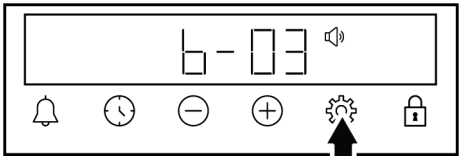
1. Dotkněte se tlačítka 🔔, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔔, čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko ⊖, dokud se na displeji neobjeví symbol **„00:00“**.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka 🔔 po dlouhou dobu.

Úprava hlasitosti

1. Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se na obrazovce nezobrazí symbol 🔊.



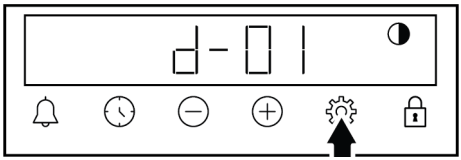
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



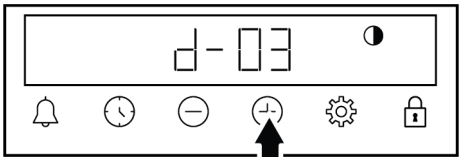
3. Dotkněte se tlačítka ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.

Nastavení jasu displeje

1. Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se na obrazovce nezobrazí symbol ◑.



2. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**

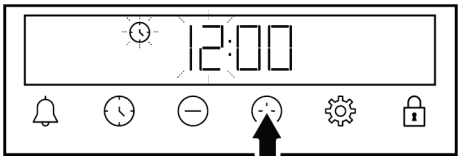


3. Dotkněte se tlačítka ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

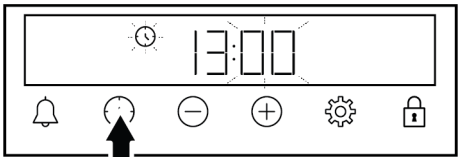
Změna denní doby

Na troubě můžete změnit čas dne, který jste předtím nastavili:

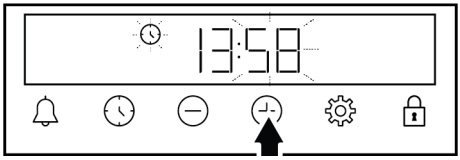
1. Držte tlačítko ⚙, dokud se na displeji neobjeví symbol 🕓.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka 🕓 nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka 🕓 nebo ⚙.

⇨ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol 🕓.

8 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobci a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

8.1 Obecné informace o pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.

- Kondenzace nebo vodní pára se může v závislosti na potravinách jevit jako pocení nebo kapání na vnitřní sklo trouby. K tomuto běžnému jevu může dojít při vaření. Po vychladnutí výrobku po uvaření se doporučuje vnitřní sklo otřít vlhkým hadříkem.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajistí, že dosáhnete nejlepšího výkonu vaření. Vždy dodržujte informace poskytnuté výrobcem externího nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké

množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.

- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 … 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	35 … 45
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 … 45
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	160	30 … 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 … 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 … 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 … 45
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	35 … 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 … 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 … 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 … 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 … 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 … 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 … 75

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 … 70
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	220	10 … 25
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	3	250	8 … 15

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 … 40
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 … 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	35 … 45
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Varný stůl s ovládací funkcí „Ekonomický ohřev ventilátorem“

- Po spuštění vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“ neměňte nastavení teploty.
- Při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“ neotvírejte dvířka trouby. Pokud se dveře neotevřou, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.
- V provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“ se vyhněte předehřívání.

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	180	30 … 40
Koláčky	Standardní plech *	3	200	30 … 40
Pečivo	Standardní plech *	3	220	40 … 50
Brioška	Standardní plech *	3	200	30 … 40

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

8.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	15 minuty 250/ max, po 180 … 190	60 … 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	15 minuty 250/ max, po 170	110 … 120
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Horní a spodní ohřev	2	15 minuty 250/ max, po 190	70 … 90
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Ohřev ventilátorem	2	200 … 220	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Horní a spodní ohřev	3	200	20 … 40
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	3	200	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

8.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filet, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecné informace

- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby.**

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 … 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 … 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 … 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 … 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 … 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 … 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 … 4
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.				
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

8.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze. Funkce vaření s asistencí páry naleznete v části "Provozní funkce trouby" [▶ 15].
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody	Čas pečení (min.) (přibližně)
Celý chléb	Standardní plech *	Funkce „3D“	2	200	200	před předehřátím	30 … 35
Celé kuře se zeleninou	Standardní plech *	Funkce „3D“	2	25 minuty 250/max, po 190	300	před předehřátím	60 … 80
Žebrový steak	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	180	250	před předehřátím	65 … 75
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	170	350	před předehřátím	90 … 110
Kynutá buchta	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	150	před předehřátím	25 … 35
Tvarohový koláč	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	120	200	před předehřátím	45 … 55
* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.							

8.1.5 Testované potraviny

Tanulka vaření pro testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 … 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 … 45

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	160	30 … 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 … 75
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 … 70

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 … 25
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 … 40

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 … 4
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut. Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

9 Údržba a čištění

9.1 Obecné informace o čištění

Obecné informace

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí

prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Pokud není v návodu k použití uvedeno jinak, nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí.

Pro varné desky:
- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.
- Hořák typu Wok používané při vysokých teplotách mohou změnit barvu. To je normální.
- Přemístění nádobí může způsobit kovové stopy na držácích. Neposouvejte pánve a hrnce po povrchu.
- Jelikož uzávěry varných zón přicházejí do přímého styku s ohněm a jsou vystaveny vysokým teplotám, je změna a ztráta barvy v čase normální. Během používání varné desky to nezpůsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. “Snadné čištění párou [▶ 49]”.)

Katalytické povrchy
- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.

- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

9.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

9.3 Čištění varné desky

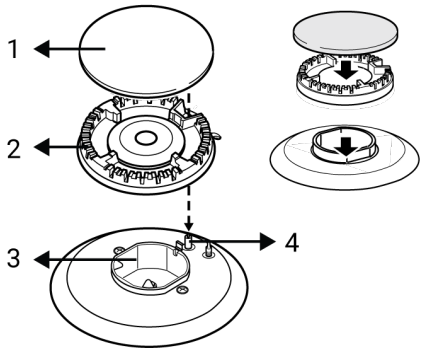
Čištění plynových hořáků

1. Před čištěním varné desky vyjměte z varné desky držáky hrnců, čepice hořáku a hlavy.
2. Vyčistěte povrch varné desky podle doporučení uvedených v obecných informacích o čištění podle typu povrchu (smaltovaný, skleněný, nerezový atd.).
3. Očistěte komoru hořáku hadříkem namočeným v saponátu nebo měkkým neškrabajícím kartáčkem. Zajistěte, aby nezůstaly zbytky jídla.
4. Očistěte zapalovací svíčky a tepelné články (u modelů se zapalováním a tepelnými prvky) dobře vyždímaným hadříkem. Potom osušte čistým hadříkem. Dbejte na to, aby svíčka a tepelný prvek byly zcela suché.
5. Po každé operaci očistěte čepice a hlavy hořáků čisticím prostředkem a poté osušte.
6. Pokud jde o trvalé skvrny, udržujte čepice a hlavy hořáku v saponátové vodě nebo teplé mýdlové vodě nejméně 15 minut. Čistěte nekovovým a neškrabajícím štětcem.
7. Můžete použít čisticí prostředky Quick & Shine na vnitřní části trouby a grily, které se používají na smaltované povrchy a jsou doporučené autorizovanými servisy, zejména na trvalé skvrny na smaltovaných uzávěrech hořáků.
8. Během jejich čištění se nedotýkejte uzávěrů hořáků agresivními čisticími prostředky, jako jsou prostředky na čištění vnitřních částí trouby, odvápňovače, může to způsobit změnu barvy.
9. Po každé operaci vyčistěte držáky hrnce saponátovou vodou a jemným neškrabajícím kartáčkem, a pak je osušte.
10. Pokud jsou hořáky a držáky hrnců namočené, mohou se v důsledku tepla vyskytnout trvalé vápenné skvrny. Před použitím se ujistěte, že jsou vysušené.
11. Poskládejte v pořadí hlavy hořáků, čepice a držáky hrnců.
12. Při umísťování držáků na hrnce se ujistěte, že jsou ve středu hořáků. U modelů s kolíky připevněte kolíky na desce hořáku k otvorům pro kolíky na držácích hrnců.

Montáž částí hořáku

1. Po vyčištění hořáků umístěte díly podle obrázku.
2. Nasaďte hlavu hořáku tak, aby procházela svíčkou hořáku (4). Otočte hlavu hořáku doprava a doleva, abyste ujistili, že je usazena v komoře hořáku.

3. Na hlavu hořáku položte kryt hořáku.



1 Víčko hořáku
2 Hlava hořáku
3 Komora hořáku
4 Zapalovací svíčka (u modelů se zapalováním)

9.4 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí knoflíkového ovládání otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů pomocí otočného ovladače nepoužívejte čisticí prostředky z nerezové oceli kolem knoflíku. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsaných v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

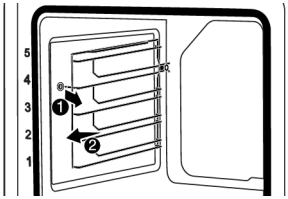
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

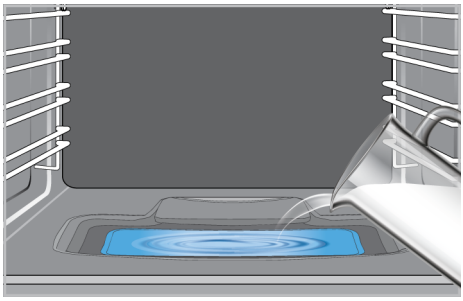
Čištění nádrže s vodou na dně trouby

V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na vodu ve spodní části trouby vyskytnout vápenné skvrny.

Odstranění vodního kamene, který se může vyskytnout v nádrži na vodu na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, po každých 2 nebo 3 operacích:

1. Přidejte 350 cm3 bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.





2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistěte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

Pro zvýšení účinnosti odstraňování vodního kamene zejména v bazénu, kromě výše uvedených kroků odstraňování vodního kamene, po každých 10 použitích:
Zvolte provozní funkci, při které je aktivní spodní topné těleso, a troubu provozujte při teplotě 100 °C po dobu 2-3 minut. Potom troubu vypněte a do bazénu s vodou na podlaze trouby nastříkejte čisticí prostředek na vnitřek trouby a grilu doporučený na webové stránce pro značku vašeho výrobku a nechte působit 5 minut. Po 5 minutách otřete kalužvody na podlaze trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte ji.

9.6 Snadné čištění párou

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Naplňte bazén na dně trouby s 200 ml vody.

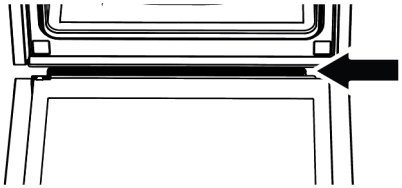
Vyvarujte se destilované nebo filtrované vody. Používejte pouze hotové vody.

3. Stiskněte tlačítko vaření/čištění pomocí páry na ovládacím panelu.
   ⇨ Kontrolka vaření/čištění s párou na ovládacím panelu se rozsvítí.
4. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 20 minut.

Okamžitě otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevření dveří se uvolní pára. To může představovat riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

Při funkci EasySteam čištění párou se očekává, že přidaná voda se odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se zjemnily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kalužnebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.

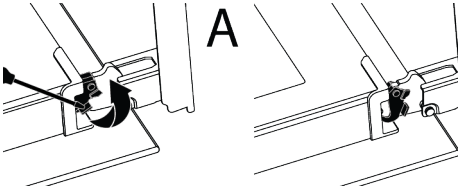


9.7 Čištění dvířek trouby

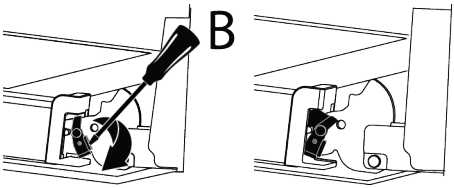
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech **"Demontáž dvířek trouby"** a **"Demontáž vnitřních skel dvířek"**. Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

Odstranění dvířek trouby

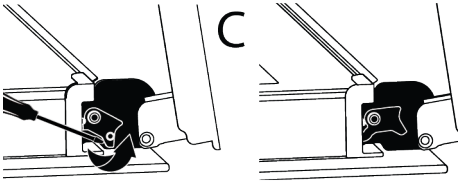
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



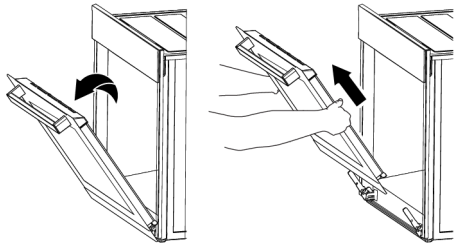
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



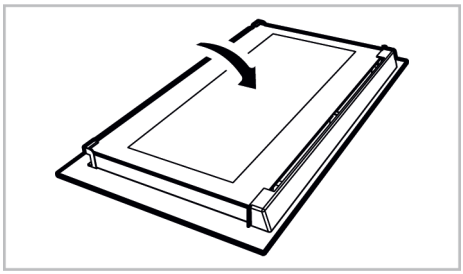
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

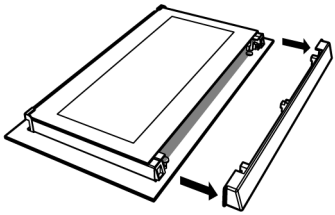
9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

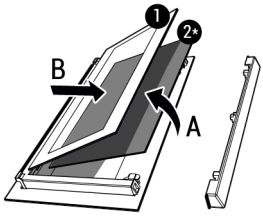
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Odstraňte plastový komponent připevněný na horní části předních dveří tak, že jej potáhnete k sobě.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k **"A"** a poté jej vyjměte tahem směrem k **"B"**.



1 Vnitřní sklo

2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejblíže k nejvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

9.9 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

Výměna světla trouby

Obecné informace

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

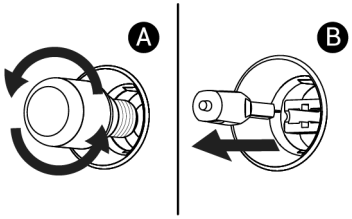
Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.

2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



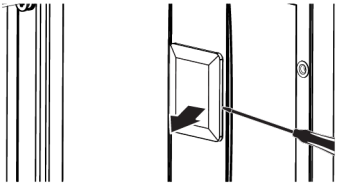
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



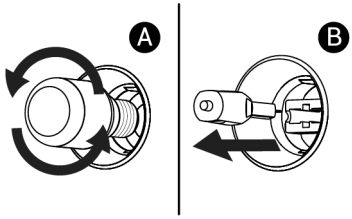
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.
4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

10 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.

- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Neexistuje žádná zapalovací jiskra.

- Neexistuje žádný proud. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.
- Nastavení času nebylo provedeno. >> > Nastavte čas.

Není tam žádný plyn.

- Hlavní plynový ventil je uzavřen. >>> Otevřete plynový ventil.
- Plynové potrubí je ohnuté. >>> Správně nainstalujte plynové potrubí.

(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!
Дякуємо, що вибрали виріб Whirlpool. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.
Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.
Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з безпеки. Зберігайте їх під рукою для використання в майбутньому.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Зміст

1 ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 56

1.1 ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ 58
1.2 ВСТАНОВЛЕННЯ 60
1.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ 62
1.4 ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ЕЛЕКТРИЧНЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ 64
1.5 ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 64

2 Екологічні інструкції 65

3 Придбаний виріб 66

3.1 Опис виробу 67
3.1.1 Варильний агрегат 67
3.1.2 Секція плити 67
3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою 68
3.3 Функції печі 69
3.4 Додаткове приладдя виробу 70
3.5 Використання аксесуарів продукту 71
3.6 Технічні характеристики 73

4 Установка 76

4.1 Правильне місце для установки 76
4.2 Електричне з'єднання 78
4.3 Підключення до джерела газопостачання 79
4.4 Розміщення виробу 83
4.5 Перехід на інший тип газу 84

5 Перше використання 86

5.1 Початкове налаштування 86
5.2 Початкове очищення 87

6 Правила експлуатації варильної панелі 87

6.1 Загальна інформація про використання печі 87
6.2 Експлуатація поверхонь для готування 88

7 Використання духовки 89

7.1 Загальні відомості про використання духовки 89
7.2 Експлуатація блока керування духовкою 90
7.3 Готування на парі 92
7.4 Налаштування 93

8 Загальна інформація про приготування їжі 95

8.1 Загальні відомості про запікання в духовці 95
8.1.1 Приготування випічки й страв у печі 96
8.1.2 М'ясо, риба й птиця 99
8.1.3 Гриль 100
8.1.4 Готування на парі 101
8.1.5 Страви для тестування 102

9 Технічне обслуговування та очищення 103

9.1 Загальна інформація щодо очищення 103
9.2 Очищення приладдя 105
9.3 Чищення плити 105
9.4 Очищення панелі керування 106
9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв) 106
9.6 Легке очищення парою 107
9.7 Очищення дверцят духовки 108
9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки 109
9.9 Очищення лампи духовки 109

10 Пошук та усунення несправностей 111

1 ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВО ПРОЧИТАТИ ТА ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо на приладі є символ країни. Якщо символ не відображається на приладі, необхідно звернутися до інструкції з монтажу, яка повинна містити необхідні вказівки щодо модифікації приладу відповідно до умов використання країни.

⚠ УВАГА: Використання газового приладу призводить до виділення тепла, вологи та продуктів згоряння в приміщенні, де він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час роботи приладу: тримайте природні вентиляційні отвори відкритими або встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку). Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад відкриття вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад підвищення рівня механічної вентиляції (якщо можливо), для безпечного виведення продуктів згоряння у зовнішнє (зовнішнє) повітря під час також забезпечення повітрообміну приміщення з додатковою вентиляцією. Перед установкою додаткової вентиляції проконсультуйтеся з фахівцем.

⚠ Недотримання інформації в цьому посібнику може призвести до пожежі або вибуху, що призведе до пошкодження майна або травмування.

⚠ Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з безпеки. Зберігайте їх поблизу для подальшого використання.

⚠ Цей прилад слід установлювати відповідно до чинних норм і використовувати лише в добре провітрюваному приміщенні. Прочитайте інструкції перед установкою або використанням цього приладу.

⚠ Якщо полум'я пальника випадково задулося, поверніть ручку керування пальником у положення "Вимкнено" та не намагайтеся запалити його повторно протягом принаймні 1 хвилини.

Ці інструкції та сам прилад містять важливі застереження щодо безпеки, яких слід завжди дотримуватися. Виробник не несе

відповідальності за недотримання цих інструкцій з безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів керування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня плити тріснула, не використовуйте прилад – ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильній поверхні.

⚠ ОБЕРЕЖНО: процес приготування потрібно контролювати. За коротким процесом варіння необхідно постійно стежити.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: залишати плиту без нагляду під час приготування їжі на жирі чи олії може бути небезпечно – ризик пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, але вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь, напр. кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте плиту як робочу поверхню або опору. Тримайте одяг або інші легкозаймисті матеріали подалі від приладу, поки всі компоненти повністю не охолонуть – ризик пожежі.

⚠ Дуже маленьких дітей (0-3 роки) слід тримати подалі від приладу. Маленьких дітей (3-8 років) слід тримати подалі від приладу, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом. Діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим пристроєм, лише якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання та розуміють пов’язану з цим небезпеку. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

⚠ УВАГА: У разі розбиття скла конфорки: негайно вимкніть усі конфорки та будь-який електричний нагрівальний елемент та від’єднайте прилад від джерела живлення; не торкайтеся поверхні приладу; не використовуйте прилад.

Скляна кришка може розбитися, якщо її нагріти. Перш ніж закрити кришку,

вимкніть усі конфорки та електричні плити. Не закривайте кришку, коли горить пальник.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

⚠ Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Якщо прилад придатний для використання зонда, використовуйте лише температурний зонд, рекомендований для цієї духовки – ризик пожежі.

⚠ Тримайте одяг або інші легкозаймисті матеріали подалі від приладу, поки всі компоненти повністю не охолонуть - ризик пожежі. Завжди будьте пильні, коли готуєте продукти, багаті жиром, олією або додаючи алкогольні напої – небезпека пожежі. Використовуйте духові рукавички, щоб вийняти деко та приладдя. Наприкінці приготування обережно відкривайте дверцята, дозволяючи гарячому повітрю або парі поступово вийти, перш ніж отримати доступ до камери – ризик отримати опіки. Не закривайте вентиляційні отвори для гарячого повітря в передній частині духовки – ризик пожежі.

⚠ Будьте обережні, коли дверцята духовки знаходяться у відкритому або опущеному положенні, щоб уникнути ударів об них. Їжу не можна залишати у виробі або на ньому довше, ніж на одну годину до або після приготування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: газ, що виходить, може спалахнути. Пристрій не можна використовувати більше 15 секунд. Якщо через 15 секунд пальник не загорівся, припиніть роботу пристрою та відкрийте дверцята відсіку та/або зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж спробувати продовжити запалювання пальника.

⚠ 1.1 ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ УВАГА: Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього комутаційного пристрою, такого як таймер, або окремої системи дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних цілях, як-от: кухонні зони персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах; фермерські будинки; клієнтами в готелях, мотелях, закладах типу «ліжко та сніданок» та інших житлових приміщеннях.

⚠ УВАГА: Цей прилад призначений лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщення.

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або легкозаймисті речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) всередині або поблизу приладу - ризик пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковорідки з дном такої ж ширини, як і конфорки, або трохи більше (див. спеціальну таблицю). Стежте, щоб каструлі на решітках не виступали за край плити.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної поверхні: не ставте решітки догори дном і не пересувайте їх по варильній поверхні.

⚠ Не дозволяйте полум'ю конфорки виходити за край каструлі.

⚠ Не використовуйте: чавунні сковороди, каміння, теракотові каструлі та сковорідки. Розсіювачі тепла, такі як металева сітка, або будь-які інші види. Дві конфорки одночасно для однієї ємності (наприклад, рибний чайник).

⚠ Якщо певні місцеві умови газу, що подається, ускладнюють запалювання пальника, бажано повторити операцію, повернувши ручку в положення малого полум'я.

⚠ У разі встановлення витяжки над варильною поверхнею дивіться правильну відстань в інструкції до витяжки.

⚠ Захисні гумові ніжки на решітках становлять небезпеку удушення для маленьких дітей. Після зняття решіток переконайтеся, що всі ніжки встановлені правильно.

1.2 ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Прилад повинні обслуговувати та встановлювати дві чи більше особи – ризик травмування. Використовуйте захисні рукавички, щоб розпакувати та встановити – ризик порізів.

⚠ Електричні та газові підключення повинні відповідати місцевим нормам.

⚠ Монтаж, включаючи водопостачання (якщо є), електричні підключення та ремонт повинен виконувати кваліфікований фахівець. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо інше не зазначено в посібнику користувача. Тримайте дітей подалі від місця установки. Після розпакування приладу переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до дилера або найближчої служби післяпродажного обслуговування. Після встановлення відходи упаковки (пластик, пінополістирол тощо) слід зберігати в недоступному для дітей місці – ризик удушення. Перед будь-якими операціями встановлення прилад слід від'єднати від джерела живлення – ризик ураження електричним струмом. Під час встановлення переконайтеся, що прилад не пошкодив кабель живлення – ризик пожежі або ураження електричним струмом. Увімкніть прилад лише після завершення встановлення. Пристрій має бути встановлено в будинку для типових функцій домашнього обслуговування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Модифікація приладу та методу його встановлення є важливою для безпечного та правильного використання приладу в усіх інших країнах. Використовуйте регулятори тиску, які відповідають тиску газу, зазначеному в інструкції. Приміщення має бути обладнане системою витяжки повітря, яка видаляє будь-які випари, що утворюються при згорянні.

У кімнаті також має бути забезпечена належна циркуляція повітря, оскільки повітря необхідне для нормального горіння. Витрата повітря не повинна бути менше 2 м³/год на кВт встановленої потужності.

Система циркуляції повітря може забирати повітря безпосередньо ззовні за допомогою труби з внутрішнім перерізом не менше 100 см²; отвір не повинен бути чутливим до закупорювання. Система також може подавати повітря, необхідне для горіння, опосередковано, тобто із суміжних приміщень, обладнаних трубками для циркуляції повітря, як описано вище. Однак ці приміщення не повинні бути загальними кімнатами, спальнями або кімнатами, які можуть становити небезпеку пожежі. Зріджений нафтовий газ опускається на підлогу, оскільки він важчий за повітря. Тому приміщення, де містяться балони зі скрапленим газом, також повинні бути обладнані вентиляційними отворами для виходу газу в разі витоку. Це означає, що балони зі скрапленим газом, частково або повністю заповнені, не можна встановлювати або зберігати в приміщеннях або складських приміщеннях, розташованих нижче рівня землі (підвали тощо). Бажано тримати в кімнаті лише балон, який використовується, у такому місці, щоб він не піддавався нагріванню від зовнішніх джерел (печі, каміни, плити тощо), яке може підняти температуру балона вище 50°C.

Якщо вам важко повертати ручки конфорки, будь ласка, зверніться до сервісного центру, який може замінити кран конфорки, якщо виявиться несправним.

Ніколи не можна закривати отвори, які використовуються для вентиляції та розсіювання тепла.

⚠ Не знімайте прилад з пінополістиролової основи до моменту встановлення.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – ризик пожежі.

⚠ якщо плиту встановлено на підставці, її необхідно вирівняти та закріпити на стіні за допомогою кріпильного ланцюга, що входить у комплект, щоб запобігти зісковзуванню приладу з основи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: щоб запобігти перекиданню приладу, необхідно встановити кріпильний ланцюг, що входить до комплекту. Зверніться до інструкції з монтажу.

⚠ 1.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед встановленням переконайтеся, що умови місцевого розподілу (тип газу та тиск газу) і конфігурація приладу сумісні.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Умови регулювання для цього приладу вказані на табличці з технічними даними продукту.

⚠ Переконайтеся, що тиск подачі газу відповідає значенням, зазначеним у таблиці «Характеристики пальника та форсунки».

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад не підключено до пристрою для видалення продуктів згоряння. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних правил монтажу. Особливу увагу необхідно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад підключений до рідкого газу, регулювальний гвинт необхідно закрутити якомога щільніше.

⚠ ВАЖЛИВО: Коли газовий балон або газовий контейнер встановлено, вони повинні бути правильно встановлені (вертикальна орієнтація).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цю операцію має виконувати кваліфікований технік.

⚠ Для підключення газу використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг.

⚠ Підключення за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевої): підключення до газової системи повинно здійснюватися таким чином, щоб не створювати будь-якого навантаження на прилад. На рампі подачі приладу є регульована L-подібна труба, яка оснащена ущільнювачем для запобігання витоку. Ущільнювач слід завжди замінювати після обертання фітинга труби (ущільнювач постачається разом із пристроєм). Фітинг для труби подачі газу є різьбовим 1/2 газовим циліндричним штуцером.

⚠ Підключення гнучкої безшаркової труби з нержавіючої сталі до різьбового кріплення:

Фітинг для труби подачі газу є різьбовим 1/2 газовим циліндричним штуцером. Ці труби повинні бути встановлені таким чином, щоб їхня довжина не перевищувала 2000 мм у повному розтягуванні. Після підключення переконайтеся, що гнучка металева труба не торкається жодних рухомих частин і не стиснута. Використовуйте тільки труби та ущільнення, які відповідають діючим національним нормам.

⚠ ВАЖЛИВО: якщо використовується шланг з нержавіючої сталі, його слід встановити так, щоб не торкатися рухомих частин меблів (наприклад, ящика). Він повинен проходити крізь зону, де немає перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Прилад слід підключати до основного джерела газу або до газового балона відповідно до чинних національних норм. Перед підключенням переконайтеся, що прилад сумісний з газопостачанням, яке ви бажаєте використовувати.

⚠ Якщо ні, дотримуйтесь інструкцій, наведених у параграфі «Адаптація до різних типів газу».

⚠ Після підключення до газової мережі перевірте герметичність за допомогою мильної води. Запаліть конфорки та поверніть ручки з максимального положення 1* на мінімальне положення 2*, щоб перевірити стабільність полум'я.

⚠ Підключення до газової мережі або газового балона може здійснюватися за допомогою гнучкого гумового або сталевого шланга, відповідно до чинного національного законодавства.

АДАПТАЦІЯ ДО РІЗНИХ ТИПІВ ГАЗУ

(Цю операцію має виконувати кваліфікований технік.)

⚠ Щоб адаптувати прилад до типу газу, відмінного від типу, для якого його було виготовлено (вказано на етикетці), дотримуйтесь інструкцій, наведених після монтажних креслень.

1.4 ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ЕЛЕКТРИЧНЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ ВАЖЛИВО: Інформація про споживаний струм і напругу вказана на паспортній табличці.

⚠ Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краю духовки (видна, коли дверцята відчинені).

⚠ Повинна бути можливість від'єднати прилад від джерела живлення, вийнявши його з розетки, якщо вилка доступна, або за допомогою багатополюсного вимикача, встановленого перед розеткою, відповідно до правил електропроводки, і прилад має бути заземлений відповідно до національних норм електробезпеки. стандарти.

⚠ Кабель живлення має бути достатньої довжини, щоб під'єднати прилад після його встановлення до основного джерела живлення. Не тягніть за кабель живлення.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, кілька розеток або адаптери. Електричні компоненти не повинні бути доступні для користувача після встановлення. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Не використовуйте цей прилад, якщо він має пошкоджений кабель живлення чи штекер, якщо він не працює належним чином, якщо його було пошкоджено чи впав.

⚠ Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити на ідентичний виробник, його сервісний агент або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки – ризику ураження електричним струмом.

⚠ Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до авторизованого сервісного центру.

⚠ УВАГА: перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

⚠ Встановлення за допомогою штекера кабелю живлення заборонено, окрім випадків, коли виріб уже оснащено штекером, наданим виробником.

1.5 ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням будь-яких операцій з технічного

обслуговування переконайтеся, що прилад вимкнено та від'єднано від джерела живлення. Щоб уникнути ризику отримання тілесних ушкоджень, використовуйте захисні рукавички (ризик розриву) і захисне взуття (ризик контузії); обов'язково дві особи (зменшити навантаження); ніколи не використовуйте обладнання для чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може призвести до ризику для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, викликані непрофесійним ремонтом або техобслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої викладені в документі, що постачається разом із пристроєм.

⚠ Не використовуйте агресивні абразивні засоби чи металеві скребки для чищення скла дверцят, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбивання скла.

⚠ Не використовуйте абразивні або їдкі засоби, миючі засоби на основі хлору або мочалки для посуду.

⚠ Перед чищенням або обслуговуванням переконайтеся, що прилад охолов. - ризик опіків.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед заміною лампи вимкніть прилад - ризик ураження електричним струмом.

⚠ Щоб уникнути пошкодження електричного розпалювача, не використовуйте його, якщо пальники не знаходяться в корпусі.

2 Екологічні інструкції

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає переробці та позначений символом переробки ♻. Тому різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та в повній відповідності до правил місцевої влади щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають переробці або повторному використанню. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Щоб отримати додаткову інформацію про поводження з побутовими електроприладами, утилізацію та переробку, зверніться до місцевих органів влади, служби збору

побутових відходів або магазину, де ви придбали прилад. Цей прилад позначено відповідно до європейської Директиви 2012/19/ЄС «Утилізація відходів електричного та електронного обладнання» (WEEE) і правил утилізації відходів електричного та електронного обладнання 2013 року (зі змінами). Забезпечивши належну утилізацію цього продукту, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що з ним не можна поводитись як з побутовим сміттям, а слід передати у відповідний центр збору для переробки електричного та електронного обладнання.

ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Розігрівайте духовку, лише якщо це зазначено в таблиці приготування або у вашому рецепті.

Використовуйте темні лаковані або емальовані дека, оскільки вони краще поглинають тепло.

Використовуйте скороварку, щоб заощадити ще більше енергії та часу.

ДЕКЛАРАЦІЇ ВІДПОВІДНОСТІ

Цей прилад відповідає: вимогам екодизайну Європейського регламенту 66/2014; Регламент енергетичного маркування 65/2014; Екодизайн для енергетичних продуктів та енергетичної інформації (поправка) (вихід з ЄС) Регламент 2019, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1.

Цей прилад відповідає вимогам екодизайну Європейського регламенту 66/2014 та Регламенту екодизайну для енергетичних продуктів та енергетичної інформації (поправка) (вихід з ЄС) 2019 року відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.

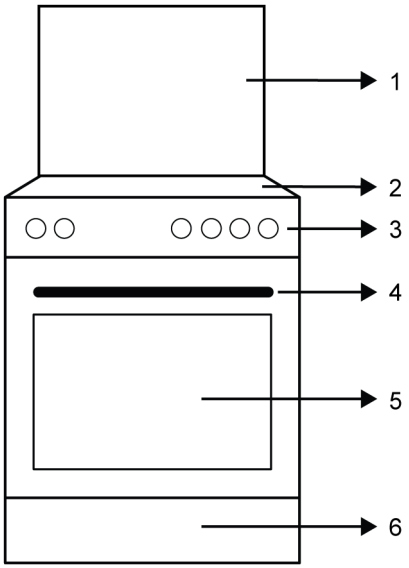
Цей виріб може містити галогенне освітлення (клас енергоефективності G) або світлодіодне джерело світла (клас енергоефективності F).



3 Придбаний виріб

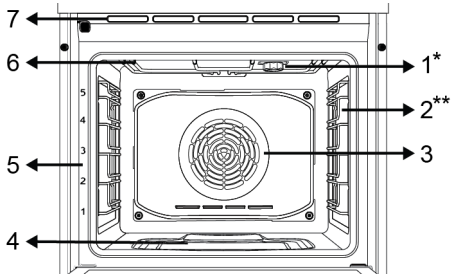
У цьому розділі ви можете знайти огляд і основні способи використання панелі керування продукту. Залежно від типу продукту зображення та деякі характеристики можуть відрізнятися.

3.1 Опис виробу



1 Верхня кришка
2 Зона варильної поверхні
3 Панель керування
4 Ручка
5 Дверцята
6 Нижня частина

3.1.1 Варильний агрегат

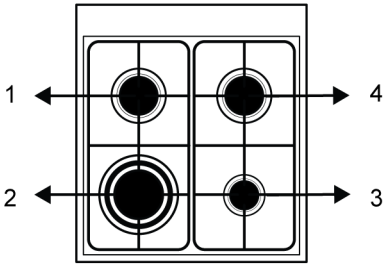


1 Лампа
2 Дротяні полиці
3 Електродвигун вентилятора (за сталевою пластиною)
4 Запас води для готування на парі
5 Положення поличок
6 Верхній нагрівач
7 Вентиляційні отвори

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнятися.

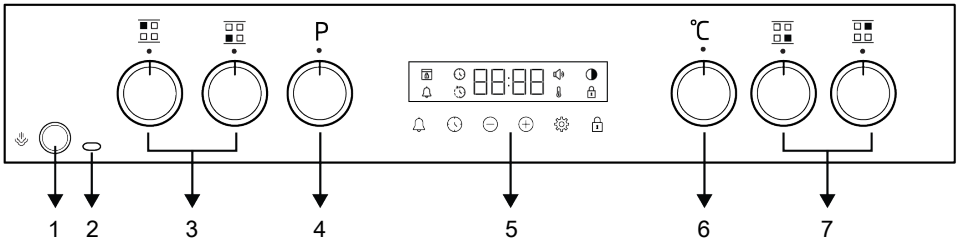
** Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений дротяною решіткою. На зображенні як приклад показано виріб, оснащений дротяною решіткою.

3.1.2 Секція плити



1 Ззаду ліворуч - Звичайна конфорка
2 Спереду ліворуч - Конфорка для казана
3 Спереду праворуч - Додаткова конфорка
4 Ззаду праворуч - Звичайна конфорка

3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою



1 Кнопка приготування/очищення за допомогою пари
2 Лампа приготування/очищення за допомогою пари
3 Ручки управління варильною поверхнею
4 Ручка вибору функції
5 Таймер
6 Ручка вибору температури
7 Ручки управління варильною поверхнею

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Ручка вибору температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор внутрішньої температури духовки

Внутрішню температуру духовки можна зрозуміти за символом температури на дисплеї таймера. Символ температури з'являється на дисплеї, коли починається приготування, і зникає, коли прилад досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, символ температури знову з'являється.

Ручки управління варильною поверхнею

Ви можете керувати варильною поверхнею за допомогою ручок керування плитою. Кожна ручка керує відповідним пальником. Ви можете визначити, яким пальником він керує, за символами на панелі керування.

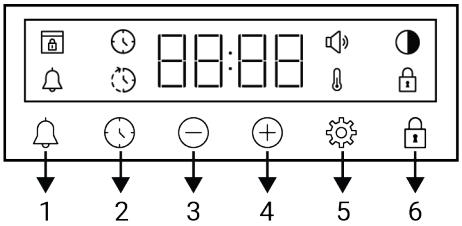
Кнопка приготування/очищення за допомогою пари

Використовується для приготування та чищення за допомогою пари. Не працюватиме у разі відключення електроенергії.

Лампа приготування/очищення за допомогою пари

Вказує на те, що функцію активовано, коли натиснуто кнопку для приготування або чищення за допомогою пари. Не працюватиме в разі збою живлення.

Таймер



1 Кнопка сигналу попередження
2 Кнопка налаштування часу
3 Кнопка зменшення
4 Кнопка збільшення
5 Кнопка налаштувань
6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

: Символ часу випічки
: Символ закінчення часу випічки **
: Символ сигналу попередження
: Символ яскравості
: Символ блокування кнопок
: Символ температури
: Символ рівня гучності
: Символ блокування дверцят **

*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

3.3 Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

Під час використання функції "Лампа духовки" не натискайте кнопку приготування/очищення з парою. В іншому випадку температура дна духовки підвищиться, і це може спричинити такі негативні наслідки, як опіки рук і надмірне споживання електроенергії виробом.

Рекомендовані робочі функції для приготування на парі:

Ми рекомендуємо вам використовувати робочі функції «Функція «3D»» і «Нагрівання вентилятором» на вашому виробі для приготування їжі на пару (не всі ці функції можуть бути доступні на вашому виробі). Незважаючи на те, що кнопка приготування/очищення з парою активна в інших робочих функціях, найефективніше приготування їжі забезпечується в цих функціях згідно з проведеними тестами приготування. Ви можете готувати на парі без необхідності натискати кнопку приготування/очищення з парою спеціально для функції «Функція «3D»».

Під час використання функції «Робота з вентилятором»не натискайте кнопку приготування/очищення з парою. Інакше температура всередині духовки підвищиться, що може негативно вплинути на їжу.

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Лампа духовки	-	Жоден нагрівач не працює в духовці. Світиться лише лампа духовки.
	Робота з вентилятором	-	Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном.

	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Підігрів за допомогою нижнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, рівномірно та швидко розподіляється по духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для одночасного приготування страв на кількох деках, розміщених на полицях на різних рівнях.
	Еко-нагрівання вентилятором	*	Щоб заощадити електроенергію, ви можете використовувати цю функцію замість «Нагрівання вентилятором». Але; час приготування буде трохи довшим.
	Функція піци	*	Працює нижній нагрівач і тепловентилятор. Підходить для приготування піци.
	Функція «3D»	*	Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

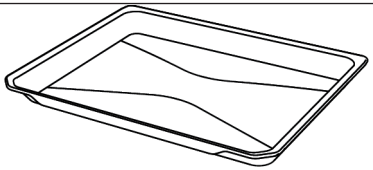
3.4 Додаткове приладдя виробу

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.

Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

Стандартне деко

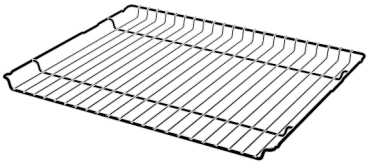
Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматків.



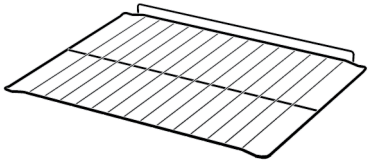
Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити та тушкувати, на потрібну полицю.

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :

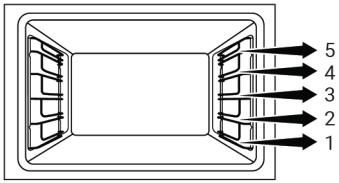


3.5 Використання аксесуарів продукту

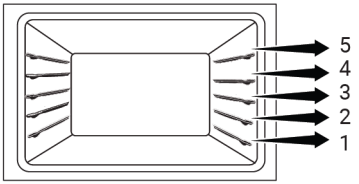
Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дротяними полицями :



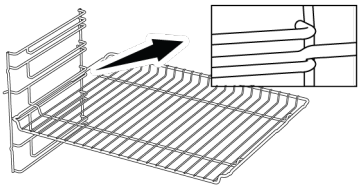
Стосується моделей без дротяних полиць :



Розміщення дротяного гриля на полицях приготування

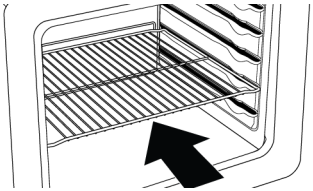
Стосується моделей з дротяними полицями :

Це має вирішальне значення для того, щоб розмістити вітровий гриль на дротах з дротами. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті. Для кращого приготування їжі, дрова решітка повинна бути забезпечена на зупинку точки дроту. Він не повинен пройти через точку зупинки, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



Стосується моделей без дротяних полиць :

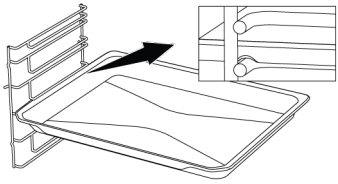
Це має вирішальне значення для того, щоб провідати дріт гриль на бічних полицях. Дрова решітка має по одному напрямку при розміщенні на полиці. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті.



Розміщення піддону на полицях

Стосується моделей з дротяними полицями :

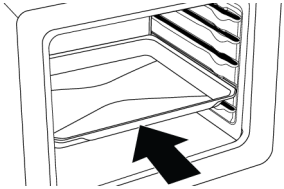
Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітці. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



Стосується моделей без дротяних полиць :

Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці.

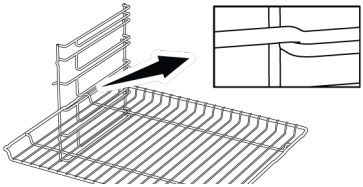
Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду.



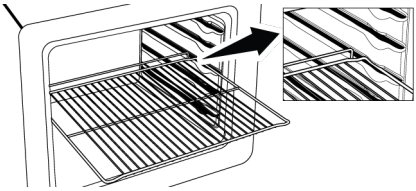
Функція зупинки дротяного гриля

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

Стосується моделей з дротяними полицями :

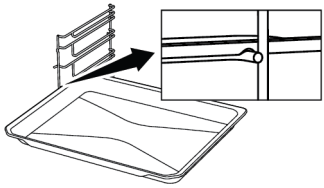


Стосується моделей без дротяних полиць :



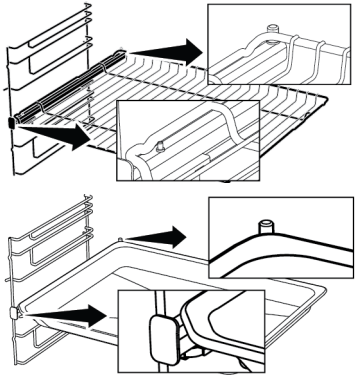
Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних -Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами

Завдяки телескопічним направляючим можна легко встановлювати та знімати підноси або решітки. Слід бути обережним, щоб розмістити лотки та решітки на телескопічних напрямних, як показано на малюнку нижче.



3.6 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм)	850 /600 /600

Напруга/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Загальне енергоспоживання (кВт)	3,5
Загальне споживання газу (кВт)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Зони приготування

Спереду ліворуч	Конфорка для казана
Потужність	3,3 кВт (240 g/h – G30)

Спереду праворуч	Додаткова конфорка
Потужність	1,0 кВт (73 g/h – G30)

Ззаду ліворуч	Звичайна конфорка
Потужність	2,0 кВт (145 g/h – G30)

Ззаду праворуч	Звичайна конфорка
Потужність	2,0 кВт (145 g/h – G30)

Тип газу/тиск, на якому встановлено продукт:
G20 20 мбар

Категорія газового продукту

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Типи газу/тиски, на які можна конвертувати продукт:

G2 350 13 мбар
G30 30 мбар
G30 37 мбар
G30/G31 28-30/37 мбар

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.

Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.

Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

Категорії/типи / тиск газу в країні

У таблиці нижче ви можете знайти тип газу, тиск і категорію газу, які можна використовувати для країни, де буде встановлено пристрій.

КОДИ КРАЇН	КАТЕГОРІЯ		ТИП ГАЗУ І ТИСК			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

КОДИ КРАЇН	КАТЕГОРІЯ		ТИП ГАЗУ І ТИСК			
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
UK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Таблиця інжекторів

У наведеній нижче таблиці наведено значення інжекторів для всіх типів горючих речовин для перетворення на газ. Ви можете отримати значення для інжектора, переглянувши технічну таблицю типів газу, які можна конвертувати відповідно до ваших горючих матеріалів і країни. Інжектори можуть не постачатися з вашим продуктом. Ви можете отримати його в авторизованих службах або в місці, де ви придбали продукт.

Зони приготування									
Потужність	G20,20 мбар G25,25 мбар	G30,28 30 мбар G31,37 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 кВт	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 кВт	140	94	165	155	118	145	200	88	75

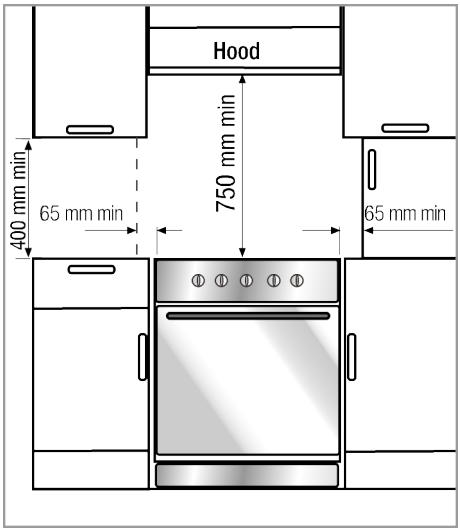
4 Установка

⚠ Загальні відомості

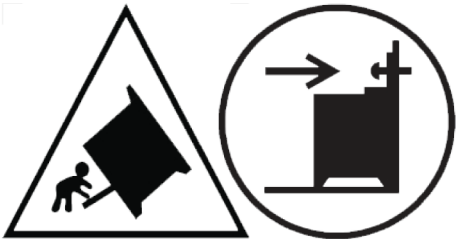
- Для встановлення приладу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При підготовці приладу до експлуатації перевірте надійність електричних і газових з'єднань, перш ніж звертатися до авторизованого сервісного центру. Якщо з'єднання виконані ненадійно, зверніться до кваліфікованого електрика й установника, щоб виконати потрібні налаштування. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
- Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
- Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів.

4.1 Правильне місце для установки

- Розмістіть виріб на твердій поверхні через повітропроводи під виробом. Його не можна встановлювати на основу чи п'єдестал. Ніжки виробу не повинні занурюватися на м'які поверхні, напр. килим тощо.
- Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.
- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.



- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- Якщо над плитою встановлюється витяжка, зверніться до інструкцій виробника витяжки щодо висоти встановлення (мінімум 650 мм).
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100°C).



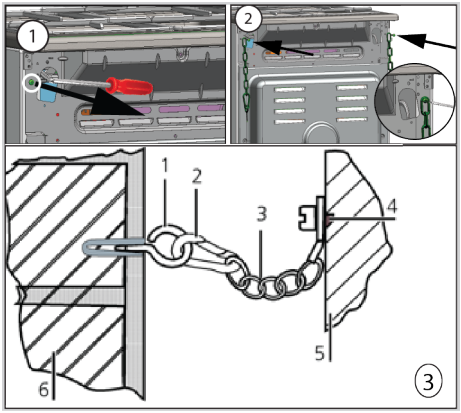
Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

Запобіжний ланцюжок

Щоб запобігти порушенню рівноваги пристрою, закріпіть його ланцюгом духовки, що входить до комплекту постачання.

Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

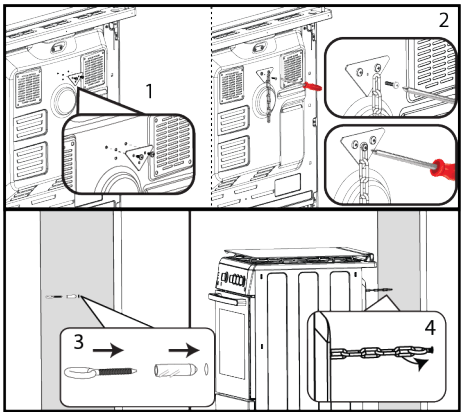


1	Гачок для приєднання ланцюжка
2	Фіксатор
3	Запобіжний ланцюжок
4	Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
5	Задня стінка приладу
6	Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим. Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показане в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції

відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

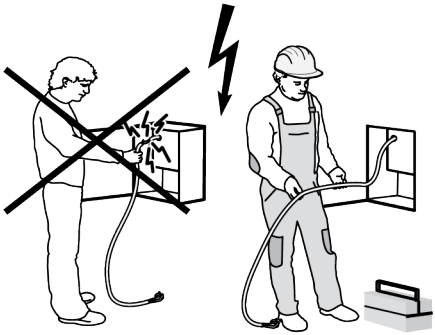
Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій.

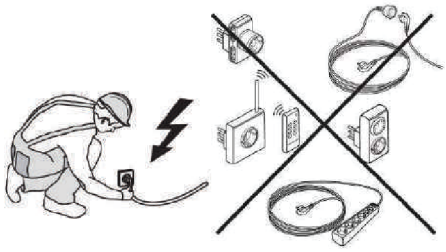
Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м3.

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

4.2 Електричне з'єднання





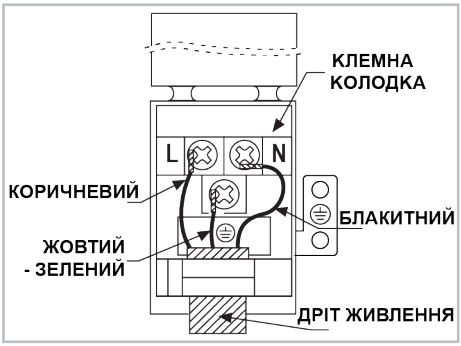
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з електромонтажу, відключіть виріб від електромережі. Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком.

Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Продукт повинен бути підключений до електромережі тільки авторизованою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін виробу починається лише після правильної установки. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок процедур, проведених сторонніми особами.
- Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати спеціаліст фірмового сервісного центру. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.
- Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.
- **Якщо виріб буде підключено безпосередньо до джерела живлення:** Якщо неможливо відключити всі фази живлення, необхідно відключити блок підключення, що має не менше 3 мм контактного зазору (запобіжники, лінійні запобіжні вимикачі, контактори), і всі фази цього блоку підключення повинні бути поруч (не вище) виробу відповідно до директив IEE. Невиконання цієї інструкції може спричинити експлуатаційні проблеми та анулювання гарантії продукту.
- Рекомендується додатковий захист вимикачем залишкового струму.

Якщо виріб виробляється з кабелем і без штепсельної вилки:

Підключіть кабелі виробу до джерела живлення, як зазначено нижче:



Якщо тип вашого постачання-3-тип провідника, для 1-фазового з ' єднання:

- Коричневий = L (Фаза)
- Сині = N (Нейтральне)
- Зелений/Жовтий дріт = (E) ⏚ (Заземлення)

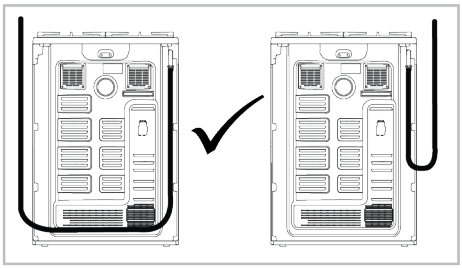
4.3 Підключення до джерела газопостачання

- У разі, якщо встановлення, ремонт або підключення виконується невповноваженою/неліцензованою/некваліфікованою особою чи технічним працівником, існує ризик вибуху, пожежі й отруєння.
- Перед розміщенням виробу уточніть умови місцевої газорозподільної системи (тип і тиск газу) і переконайтеся, що параметри газу, що використовується у виробі, відповідають цим умовам. Умови регулювання параметрів газу й технічні характеристики виробу наведені на заводських табличках (або в паспортній інформації).

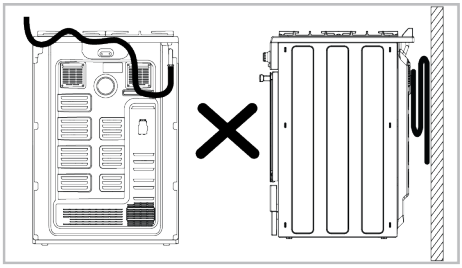
- Якщо код вашої країни відсутній на заводській табличці, дотримуйтеся місцевих технічних інструкцій для своєї країни, пов'язаних із підключенням до джерела газопостачання й переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.
- Роботи з підключення виробу до системи газопостачання можуть виконувати тільки вповноважені/ліцензовані/кваліфіковані особи чи технічні працівники.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені діями невповноважених/неліцензованих/некваліфікованих осіб або технічних працівників.
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Якщо доведеться використовувати інший тип газу в придбаному виробі, необхідно проконсультуватися з уповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником щодо відповідної процедури переналаштування виробу для використання з іншими типами газу.
- Не забувайте ретельно перевіряти місце підключення до джерела газопостачання на герметичність після кожного використання. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть виникнути внаслідок витоку газу, спричиненого діями невповноважених/неліцензованих осіб, пов'язаними з підключенням до джерела газопостачання або переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.
- Якщо підключення не відповідає нижченаведеним інструкціям, виникає ризик витоку газу й пожежі. Наша компанія не несе відповідальності за спричинені цим збитки.
- Підключення до джерела газопостачання має здійснюватися лише вповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником.
- Переконайтеся, що газовий шланг, який використовується для підключення до джерела газопостачання, відповідає місцевим технічним вимогам до газопостачання.
- Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб він не торкався рухомих частин і гарячих поверхонь навколо нього (як показано нижче на рисунках), а також не затискався під час переміщення рухомих частин (наприклад, висувних контейнерів). Крім того, його не слід розміщувати в місцях, де є можливість його роздавлювання.
- Не пересувайте виріб після завершення його підключення до джерела газопостачання. У разі переміщення може виникнути ризик витоку газу.
- Для підключення до джерела газопостачання й переналаштування виробу для використання з іншими типами газу необхідно використовувати гайковий ключ.

Вибір сторони підключення газу

- Щоб уникнути розриву й згортання шлангу під час підключення, слід виконувати підключення шляхом поворотів під великими кутами.
- Перед підключенням до джерела газопостачання переконайтеся, що магістральний газопровід і штуцер газового шланга виробу, що підключається до джерела газопостачання, знаходяться на одному й тому ж боці.



- Не можна здавлювати, згинати, затискати газовий шланг, торкатися його предметами з гострими кутами або торкатися ним гарячих частин виробу й посуду на виробі.



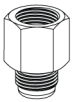
Запчастини для підключення газу

Деталі та інструменти, які можуть знадобитися для підключення газу, наведені нижче. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом. Частини, потрібні для підключення до джерела газопостачання, можуть відрізнятися залежно від типу газу й технічних норм, які застосовуються в конкретній країні.

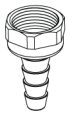
Ущільнення :



Сполучний елемент EN 10226 R1/2" :



З'єднувальна деталь для підключення до системи постачання зрідженого нафтового газу (G30, G31) :



Вихідний газовий штуцер :

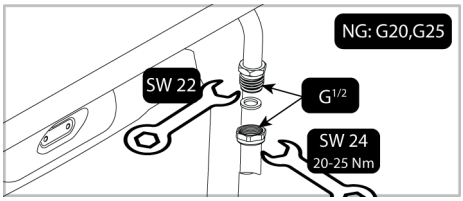


Підключення до джерела газопостачання. Природний газ

- Перед встановленням виробу необхідно належним чином підготувати до монтажу систему підключення до внутрішнього газопроводу. Для підключення до виробу необхідно, щоб на виході системи газопостачання був встановлений клапан для природного газу.
- Переконайтеся, що клапан для природного газу є легкодоступним.
- Підключіть виріб до системи постачання природного газу у вашому домі за допомогою гнучкого газового шланга, який відповідає місцевим технічним вимогам.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб система подачі газу була підключена через газову трубу або безпечний газовий шланг з різьбовими фітингами на обох кінцях.

Підключення типу EN ISO 228 G1/2"

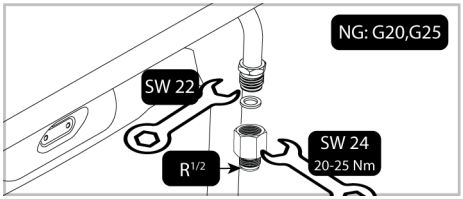
1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі газу на пристрій за допомогою гайкового ключа на 22 мм, а потім вставте з'єднувальну деталь у з'єднувальну деталь за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



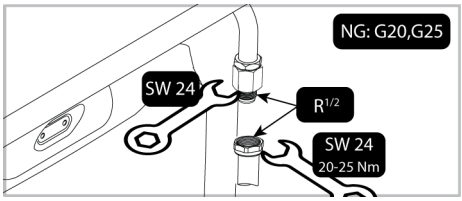
3. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

Підключення типу EN 10226 R1/2"

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі природного газу і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. афіксувавши штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Вставте нову ущільнювальну прокладку в шланг/трубу безпечного газу. Переконайтеся, що прокладка встановлена правильно.
4. Обмотайте герметичний матеріал навколо різьбової частини з'єднувача. Під'єднайте різьбову частину захищеного газового шланга/труби до з'єднувача за допомогою гайкового ключа на 24 мм, а потім надійно затягніть її, утримуючи з'єднувач на місці за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



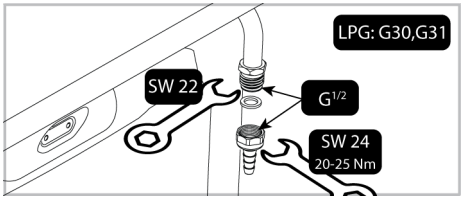
5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

Підключення до джерела газопостачання. Зріджений нафтовий газ

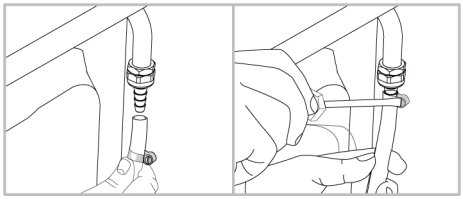
- Щоб запобігти витоку газу, слід підключати виріб у такий спосіб, щоб він розташовувався якомога ближче до місяця з'єднання з джерелом газопостачання.
- Для підключення до джерела газопостачання знадобиться пластиковий газовий шланг і відповідний монтажний хомут. Необхідно використовувати пластиковий газовий шланг із внутрішнім діаметром 10 мм і довжиною, що не перевищує 150 см. Необхідно, щоб пластиковий шланг був герметичним і доступним для огляду.
- Необхідно регулярно перевіряти справність газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його хомут необхідно регулярно перевіряти й періодично замінювати відповідно до термінів, рекомендованих виробником, або в разі потреби.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб підключення до джерела газопостачання здійснювалося за допомогою газового шланга або твердого з'єднання.

З'єднання за допомогою затискного (безрізьбового) газового шланга

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до джерела зрідженого нафтового газу й переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Встановіть монтажний хомут на один кінець газового шланга. Розм'якшіть кінець газового шланга, до якого приєднано хомут, помістивши його в киплячу воду на одну хвилину.
4. Вставте розм'якшений кінець газового шланга до упору в з'єднувальну деталь. Надійно затягніть хомут за допомогою викрутки.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

Перевірка герметичності в місці підключення

- Переконайтеся, що всі ручки на виробі знаходяться у вимкненому положенні. Переконайтеся, що подачу газу відкрито. Для контролю витоку газу приготуйте мильну піну й нанесіть її на місце підключення шланга.
- У разі витоку газу на намиленій частині з'являються мильні бульбашки. У цьому випадку ще раз перевірте місце підключення до джерела газопостачання.
- Замість мила можна використовувати наявні в продажу спреї для перевірки витоку газу.
- У разі витоку газу перекрийте подачу газу й провітріть приміщення.
- Для контролю витоку газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

4.4 Розміщення виробу

1. Посуньте пристрій до кухонної стіни.
2. Закріпіть запобіжний ланцюг.
3. Регулювання ніжок духової шафи

Регулювання ніжок духової шафи

Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.
3. Відкрийте вентиль подачі газу.
4. Перевірте надійність усіх з'єднань.
5. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

4.5 Перехід на інший тип газу

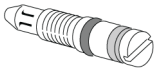
⚠ Загальні відомості

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Для того, щоб виріб став придатним для використання з іншим газом, необхідно замінити всі газові форсунки, а газові крани відрегулювати в режимі холостого ходу.
- Після того, як виріб налаштовано на використання з іншим типом газу, нову табличку із зазначенням типу газу (постачається в пакеті із запасними частинами) потрібно наклеїти на поточну заводську табличку, розташовану на задній стінці корпуса виробу.
- Перелік взаємозамінних типів і класів газу для придбаного виробу за країнами наведено в розділі «Класи/типи/тиск газу за країнами». Ознайомтеся з інформацією щодо взаємозамінних типів газу у вашому регіоні, наведеною в таблиці в цьому розділі. Неможливо здійснювати заміну на типи газу, не зазначені в цій таблиці.
- Можливо, що запасна форсунка, яка підходить для типу газу, який ви збираєтеся використовувати замість поточного типу, не постачається разом із виробом. Потрібні форсунки можна придбати в авторизованому сервісному центрі або в місці придбання виробу.
- Параметри форсунок і типи газу, які слід використовувати для пальників, наведено в кінці розділу. Виконайте підключення типу газу, який потрібно переобладнати, як описано в розділі підключення газу.

Частини для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу

Нижче наведені зображення частин та інструментів, які можуть знадобитися для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом.

Жиклер

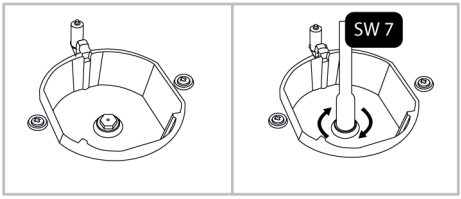


Форсунка пальника

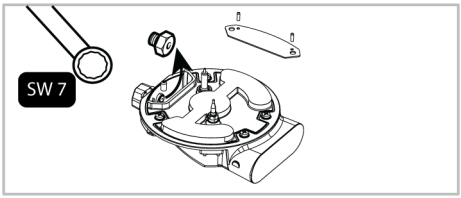


Заміна форсунок пальників

1. Переведіть усі кнопки керування на панелі керування у вимкнене положення.
2. Перекрийте подачу газу.
3. Зніміть кришку та корпус конфорки.
4. Зніміть газові форсунки, обертаючи їх проти годинникової стрілки (за допомогою гайкового ключа № 7).



5. Якщо придбаний виріб оснащений пальником BOK з бічною форсункою, вийміть форсунку, використовуючи гайковий ключ № 7.



На деяких пальниках конфорки форсунка закрита металевою частиною. Щоб замінити форсунку, треба зняти цю металеву кришку.

6. Встановіть нові газові форсунки. (Застосовуйте момент затягування 4 Нм.)
7. Перевірте всі з'єднання, щоб переконатися, що вони виконані безпечно й надійно.

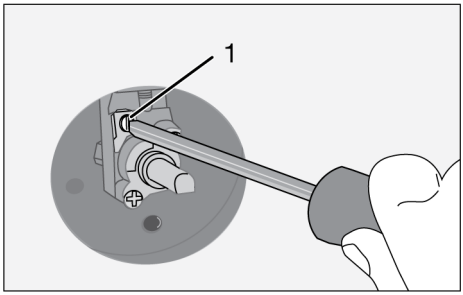
Інформацію щодо розташування нових форсунок наведено на їхній упаковці або в таблиці розташування форсунок на.

8. Після підключення необхідно перевірити форсунки на предмет витоку.

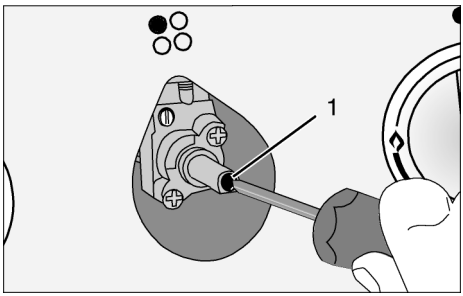
Не намагайтеся витягти вентилі газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.
4. Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт проти годинникової стрілки.
   ⇨ Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.
5. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
6. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.
7. Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу

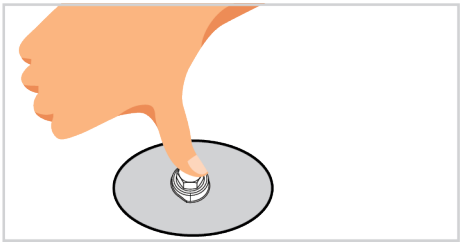


1 Гвинт регулювання подачі газу

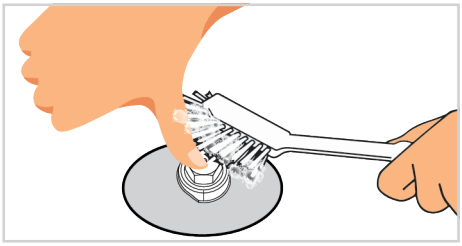
Перевірка інжектора на виток

Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся що всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

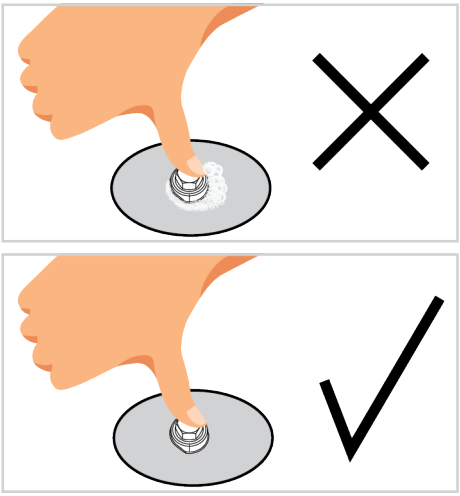
1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витоку газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.



3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.



4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.



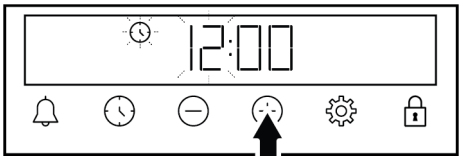
5 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

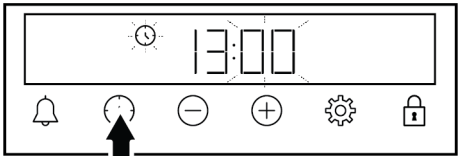
5.1 Початкове налаштування

Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

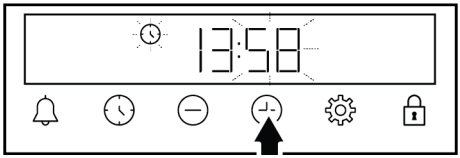
1. Після першого ввімкнення духовки на дисплеї починають блимати повідомлення **«12:00»** і символ ⏲.
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопок ⊕/⊖.



3. Щоб активувати поле хвилин, торкніться кнопки ⏲ або ⚙.



4. Шляхом торкання кнопок ⊕/⊖ установіть значення хвилин.



5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки ⏲ або ⚙.

⇨ Після встановлення часу доби символ ⏲ зникає з дисплея.

Якщо час не встановлено, повідомлення **«12:00»** і символ ⏲ продовжують блимати, а духовка не запускається. Для того, щоб духовка запустилася, необхідно підтвердити час доби, встановивши його значення, або торкнутись кнопки ⏲ в той час, коли відображається повідомлення **«12:00»**. Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі **«Налаштування»**.

У разі відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

5.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

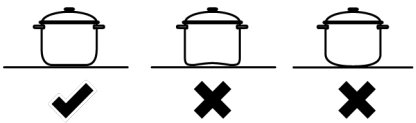
Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

6 Правила експлуатації варильної панелі

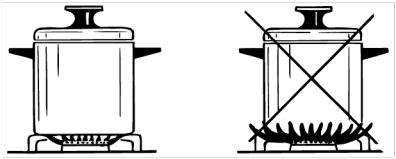
6.1 Загальна інформація про використання печі

- Розміщуйте каструлі та пательні таким чином, щоб ручки не знаходились над конфорками, щоб запобігти їх перегріванню.
- Утримайтеся від використання незбалансованих каструль/сковорідок, які легко нахиляються, на плиті.



- Утримайтеся від нагрівання каструль/сковорідок і порожніх каструль. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Не запалюйте пальники без каструль або пательнь на відповідній конфорці.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Утримайтеся від розміщення кришки каструль і сковорідок на конфорках/зонах.

- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.
- Розміри каструль/сковорідок повинні відповідати розміру полум'я. Встановіть газове полум'я таким чином, щоб воно не виступало за основу горщика/сковорідки і помістіть каструлі/пательні на тримач каструлі, центруючи його. Не використовуйте великі каструлі/каструлі, щоб закривати більше однієї конфорки.



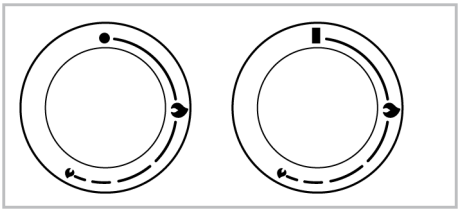
Рекомендовані розміри каструль/ сковорідок

Тип конфорки варильної поверхні	Діаметр каструлі - см
Додаткова конфорка	12 – 18
Звичайна конфорка	18 – 20
Швидка конфорка - Конфорка для казана	22 - 24

Не використовуйте каструлі/сковорідки, які перевищують зазначені вище розміри. Використання сковорідок/ горщиків більших розмірів, ніж зазначено, може спричинити отруєння чадним газом та перегрів прилеглих поверхонь та ручок. Крім того, якщо варильна поверхня вашого продукту скляна, на її поверхні відбудеться перегрів, і продукт буде пошкоджений. Використання менших каструль/ сковорідок може призвести до опіків від полум'я.

6.2 Експлуатація поверхонь для готування

Ручка керування Hob



- Вимкнене положення
- Малий полум ' яч: потужність газового газу
- Великий полум'я: найвища газова сила

Ти можеш оперувати своїм голом з вузликами керування хобом. Кожен з них керує відповідним бурнером. Ви можете зробити висновок, який Бернер керує з символів на панелі керування.

Коли він вимкнений (верхня позиція), то бюстнер не відрізається з газом. Після запалення бурнера ви можете варити, встановивши рівень газу на руці. Вкажіть вашу бажану потужність приготування за допомогою вирівнювання ручки до відповідного символу.

Запалювання газових конфорок

✓ Газові конфорки запалюються за допомогою ручок управління.

1. Натисніть на кран (ручку) пальника.
2. Натискаючи на ручку, поверніть її проти годинникової стрілки до великого символу полум'я.
3. Під час цього виникає іскра, яка запалює газ.
4. Після початкового запалювання продовжуйте натискати на ручку протягом 3-5 секунд.
5. Якщо після натискання та відпускання ручки газ не запалюється, повторіть той самий процес, натиснувши на ручку протягом 15 секунд.

Відпустіть кнопку, якщо пальник не запалиться протягом 15 секунд. Зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторити спробу. Існує ризик скупчення газу і вибуху!

6. Відрегулюйте бажаний рівень потужності.

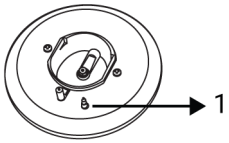
Вимкнення газових конфорок

Переведіть ручку конфорки у вимкнене положення (верхнє).

Якщо полум'я пальника випадково згасло, поверніть кран конфорки. Не намагайтеся знову запалити конфорку принаймні 1 хвилину.

Запобіжний механізм відключення газу

В якості запобіжного заходу проти вибуху через витік газу через верхні пальники спрацьовує запобіжний механізм, який негайно перекриває подачу газу.



1 Запобіжне відключення газу

Щоб активувати запобіжний механізм відключення газу, утримуйте кран конфорки натиснутим ще протягом 3-5 секунд після включення плити.

Якщо скляна верхня кришка закрита або знята з плити, то подача газу до конфорок плити буде вимкнена. З цієї причини ви не зможете використовувати конфорки плити, якщо скляна верхня кришка закрита або знята з пристрою.

Конфорка для сковороди вок

Пальники для сковороди вок допоможуть вам готувати швидше. Вок, який особливо використовується в азіатській кухні, є різновидом глибокої та плоскої сковороди з листового металу, яка використовується для приготування овочей та м'ясного фаршу на сильному вогні за короткий час.

Оскільки страви готуються на сильному вогні і за дуже короткий час в таких сковорідках, які швидко і рівномірно розподіляють тепло, харчова цінність продуктів зберігається, а овочі залишаються хрусткими.

Ви також можете використовувати конфорку вок для звичайних каструль.

7 Використання духовки

7.1 Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Не закривайте ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

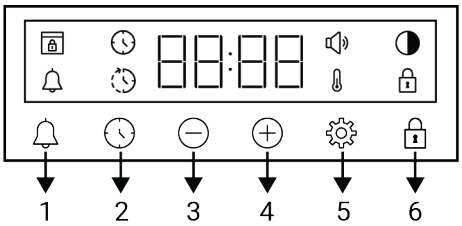
Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається. Якщо ви бажаєте, щоб лампа духовки горіла безперервно, за допомогою регулятора режимів виберіть робочий стан «Лампа духовки».

7.2 Експлуатація блока керування духовкою

Загальна інформація про блок керування духовкою

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин. У разі вимкнення живлення програму буде скасовано. У такому разі потрібно перезапустити програму.
- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Треба трохи зачекати, поки налаштування зберігаються.
- Якщо встановлено будь-яке налаштування, пов'язане з готуванням, час доби змінити неможливо.
- Якщо встановлено час готування, після початку процесу готування на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо встановлено час готування або час завершення приготування, можна автоматично скасувати ці налаштування, натиснувши й утримуючи кнопку ⏲ протягом тривалого періоду часу.

Таймер



1 Кнопка сигналу попередження
2 Кнопка налаштування часу
3 Кнопка зменшення
4 Кнопка збільшення
5 Кнопка налаштувань
6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

⏲ : Символ часу випічки
⏲ : Символ закінчення часу випічки **
🔔 : Символ сигналу попередження
◑ : Символ яскравості
🔒 : Символ блокування кнопок
🌡 : Символ температури
🔊 : Символ рівня гучності
🔒 : Символ блокування дверцят **

*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Увімкнення духовки

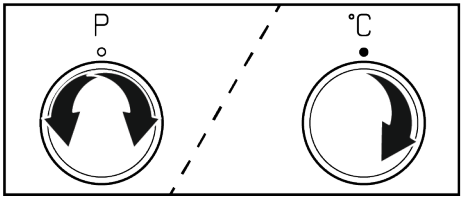
Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури.

Вимкнення духовки

Духовку можна вимкнути шляхом встановлення регулятора режимів і регулятора температури в положення вимкнення (верхнє положення).

Для приготування в ручному режимі оберіть температуру й робочий режим духовки

Можна готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час приготування, а вибравши температуру й робочий режим для приготування конкретної страви.



1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.

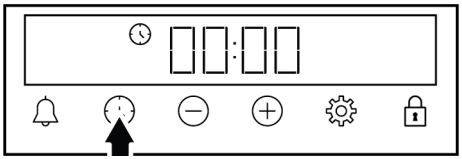
2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.

⇨ Духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, і одночасно на дисплеї відображатиметься символ 🌡. Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ 🌡 зникає. Духовка не вимикається автоматично, оскільки у разі готування в ручному режимі не передбачається встановлення часу готування. Вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, повернувши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

Готування із встановленням часу готування.

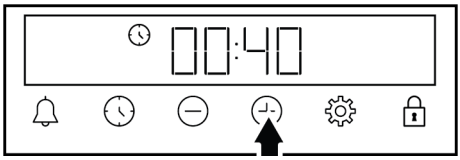
Можна налаштувати автоматичне вимкнення духовки після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера.

1. Виберіть робочий режим готування.
2. Торкніться кнопки ⏲ й утримуйте її доти, доки на екрані не з'явиться символ ⏲ для налаштування часу готування.



Після встановлення робочого режиму й температури, можна встановити час готування на 30 хвилин, безпосередньо натиснувши кнопку ⊕ для швидкого встановлення часу готування, а також змінювати час за допомогою кнопки ⊕/⊖.

3. Встановіть час готування за допомогою кнопки ⊕/⊖.



Час готування збільшується на 1 хвилину протягом перших 15 хвилин, а через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в духовку й встановіть температуру регулятором температури.

⇨ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. Починається зворотний відлік встановленого часу готування, і на дисплеї відображається символ 🌡. Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ 🌡 зникає.

5. Після завершення встановленого часу готування на дисплеї з'являється повідомлення **«End»**, символ ⏲ блимає, а таймер видає звуковий сигнал.
6. Попередження лунає дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб припинити подання попереджувального сигналу. Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

Якщо після закінчення подання сигналу натиснути будь-яку кнопку, духовка знову починає працювати. Щоб запобігти продовженню роботи духовки після закінчення подання попереджувального сигналу, вимкніть духовку, повернувши регулятор температури й регулятор режимів у положення **«0»** (вимкнено).

7.3 Готування на парі

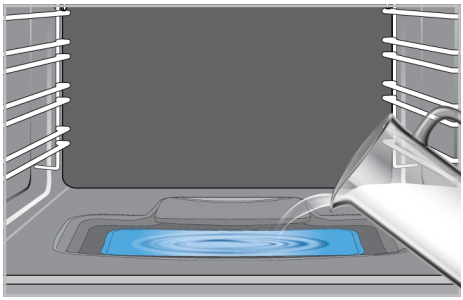
Придбана духовка оснащена функцією готування на парі. Кращі результати готування досягаються за допомогою функції подачі пари. Система подачі пари гарантує, що поверхня кондитерських виробів стає яскравішою, їх скоринка більш хрусткою, а самі вироби більш пишними. Крім того, подача пари зменшує втрату вологи такими продуктами, як м'ясо, воно набуває більшої соковитості всередині, а його смакові властивості покращуються.

Загальні відомості

- Готувати на парі можна лише в режимах готування на парі, зазначених у посібнику користувача.
- Після закінчення готування на парі й відкриття дверцят духовки конденсат, що утворюється на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Треба витирати конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.
- Тримайтеся подалі, відкриваючи дверцята духовки, оскільки пара та гаряче повітря можуть виділятися під час і після готування на парі. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Якщо вода залишається всередині духовки, після кожного готування на парі висушуйте залишок води сухою ганчіркою, почекавши охолодження духовки. Інакше залишкова вода може призвести до утворення накипу.
- Якщо ваш продукт має зонд для м'яса, переконайтеся, що кришка зонда закрита перед приготуванням на пару. Інакше може виникнути витік пари з гнізда зонда для м'яса.

Зауваження щодо процесу готування на парі.

1. Звіртеся з таблицею приготування на парі й визначте режим, температуру, час і кількість води, яку потрібно додати, відповідно до страви, яку збираєтеся готувати. Якщо ці рекомендації не включені в таблицю, можна встановити відповідні значення самостійно.
2. Залежно від страви налийте кількість води, яку збираєтеся використовувати, в накопичувач на дні духовки.



Утримайтеся від дистильованої або фільтрованої води. Використовуйте тільки готову воду.

3. Натисніть кнопку приготування/очищення за допомогою пари на панелі керування.

Не натискайте кнопку приготування/очищення з парою для приготування їжі за допомогою Функція «3D».

⇨ На панелі керування засвітиться індикатор приготування/очищення з парою.

4. За допомогою регулятора режимів задайте бажаний робочий режим приготування на парі.
5. За допомогою регулятора температур встановіть потрібну температуру.

⇨ Ваша духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, а на дисплеї відображатиметься значок 🌡. Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ 🌡 зникає.

6. Розмістіть інгредієнти в духовці на решітці, встановленій у рекомендованому положенні.

⇨ Після цього розпочинається процес готування.

7. Після завершення процесу готування вимкніть духовку, встановивши регулятори режимів і температури у вимкнене положення.

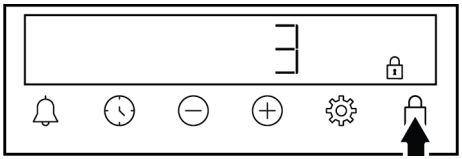
Якщо вода залишається на дні духовки, після кожного готування на парі висушуйте залишок води сухою ганчіркою, почекавши охолодження духовки. Інакше вода, що залишилася на дні духовки, може призвести до утворення накипу.

7.4 Налаштування

Увімкнення функції блокування кнопок

За допомогою функції блокування кнопок можна захистити таймер від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ 🔒.



⇨ Після того, як на дисплеї відображається символ 🔒, починається зворотний відлік 3-2-1. Блокування кнопок активується після завершення зворотного відліку. Якщо натиснути будь-яку кнопку після встановлення режиму блокування, таймер подає звуковий сигнал і блимає символ 🔒.

Якщо відпустити кнопку до закінчення зворотного відліку, режим блокування кнопок не активується.

Кнопки таймера не можна використовувати в той час, коли увімкнено режим блокування кнопок. У разі відключення живлення режим блокування кнопок не скасовується.

Вимкнення режиму блокування кнопок

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки символ 🔒 не зникне з дисплея.

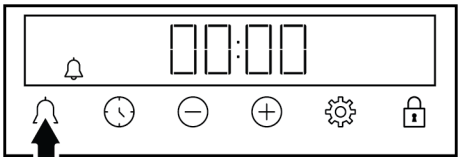
⇨ Після того, як з дисплея зникає символ 🔒, режим блокування кнопок вимикається.

Налаштування сигналу попередження

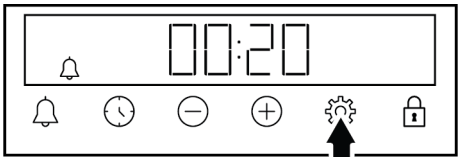
Таймер виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження, не пов'язаного з приготуванням їжі. Сигнал будильника не впливає на робочі режими духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати будильник у разі, якщо треба в певний момент часу перевернути страву в духовці. Як тільки минає встановлений час, лунає звуковий сигнал попередження.

Максимальний час до подання попереджувального сигналу становить 23 години 59 хвилин.

1. Торкніться кнопки 🔔 й утримуйте її доти, доки символ 🔔 не відобразиться на дисплеї.



2. Встановіть час подання сигналу попередження за допомогою кнопки ⊕/⊖.



⇨ Після встановлення часу подання сигналу на дисплеї продовжує горіти символ 🔔 і починається відлік часу. Якщо одночасно встановлено значення часу для подання сигналу будильника й сигналу

про закінчення процесу готування, на дисплеї відображається короткий час.

3. Після спливання часу, що залишився до подання попереджувального сигналу, починає блимати символ 🔔 і лунає звуковий сигнал.

Вимкнення сигналу попередження

1. Після того, як минає час, що залишився до подання звукового сигналу, попереджувальний звуковий сигнал вмикається на дві хвилини. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

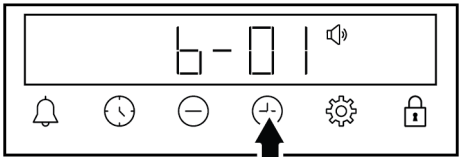
⇨ Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

Щоб скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

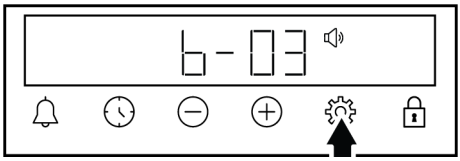
1. Щоб скинути налаштування часу подання сигналу, торкніться кнопки 🔔 й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ 🔔. Торкніться кнопки ⊖ й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ **«00:00»**.
2. Крім того, можна скасувати подання звукового сигналу, торкнувшись кнопки 🔔 й утримуючи її протягом тривалого періоду часу.

Регулювання гучності

1. Торкніться кнопки ⚙ й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ 🔊.



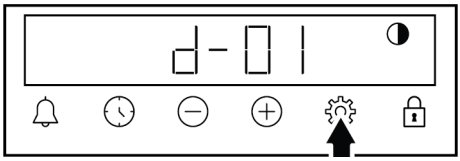
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопки ⊕/⊖. **(b-01, b-02, b-03)**



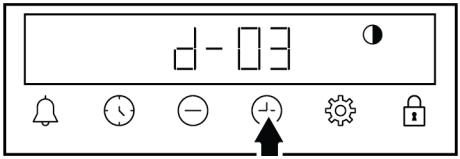
3. Торкніться кнопки ⚙ для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Встановлене значення гучності активується через деякий час.

Налаштування яскравості дисплея

1. Торкніться кнопки ⚙ й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ ◑.



2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопки ⊕/⊖. **(d-01, d-02, d-03)**

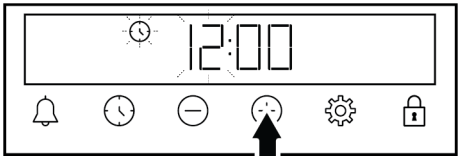


3. Торкніться кнопки ⚙ для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Налаштування яскравості стає активним через деякий час.

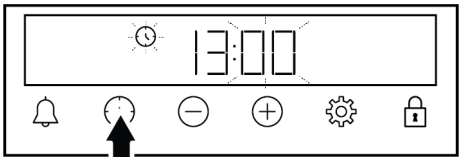
Зміна часу доби

Зміна часу доби, встановленого раніше в духовці.

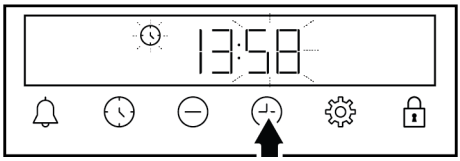
1. Торкніться кнопки ⚙ й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ 🕒.
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопки ⊕/⊖.



3. Щоб активувати поле для налаштування хвилин, торкніться кнопки ⏲ або ⚙.



4. Шляхом торкання кнопки ⊕/⊖ встановіть значення хвилин.



5. Підтвердьте зроблені настройки, торкнувшись кнопки ⏲ або ⚙.

⇨ Після встановлення часу доби символ ⏲ зникає з дисплея.

8 Загальна інформація про приготування їжі

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

8.1 Загальні відомості про запікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Конденсат або водяна пара можуть виглядати як піт або краплі на внутрішньому склі духової шафи, залежно від їжі. Це типове явище може статися під час приготування їжі. Рекомендується використовувати вологу ганчірку, щоб протерти внутрішнє скло, коли продукт охолоне після приготування.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання аксесуарів, що входять у комплект, гарантує найкращу продуктивність приготування. Завжди дотримуйтесь інформації, наданої виробником для зовнішнього посуду, який ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

8.1.1 Приготування випічки й страв у печі

Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтеся використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Таблиця приготування випічки й страв у печі

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 … 45
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	180	35 … 45
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 … 35
Маленькі кекси	Стандартне деко *	Нагрівання вентилятором	2	150	25 … 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 … 45
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 … 40
Печиво	Деко для випічки *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 … 40
Печиво	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	3	170	20 … 30
Випічка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 … 45
Випічка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	180	35 … 45
Здобна булочка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 … 35
Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	180	20 … 30
Ціла буханка хліба	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 … 45
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	200	30 … 40
Лазанья	Скляний/ металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 … 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	60 … 75

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 … 70
Піца	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	220	10 … 25
Піца	Стандартне деко **	Функція піци	3	250	8 … 15

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2 - 4	150	25 … 40
Печиво	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	170	25 … 35
Випічка	1-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1–4	180	35 … 45
Здобна булочка	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	180	20 … 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Варильна таблиця з функцією керування «Еко-нагрівання вентилятором»

- Утримуйтеся від зміни налаштування температури після початку приготування в робочій функції «Еко-нагрівання вентилятором».
- Не відкривайте дверцята духової шафи під час приготування їжі в режимі «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізована для економії енергії, і ця температура може відрізнятися від показаної на дисплеї.
- Утримуйтесь від попереднього нагріву в робочій функції «Еко-нагрівання вентилятором».

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко *	3	180	30 … 40
Печиво	Стандартне деко *	3	200	30 … 40
Випічка	Стандартне деко *	3	220	40 … 50
Здобна булочка	Стандартне деко *	3	200	30 … 40

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

8.1.2 М’ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м’яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м’яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м’яса.
- Після закінчення часу готування залиште м’ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М’ясний сік краще розподіляється в смаженім м’ясі та не витікає, коли м’ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середнім або низьким рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/макс., після 180 … 190	60 … 80
Бараняча ніжка (1,5–2 кг)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/макс., після 170	110 … 120
Смажене курча (1,8-2 кг)	Дротяний гриль * Поставте одне деко на нижню полицю.	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	15 хв 250/max, після 190	70 … 90
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Нагрівання вентилятором	2	200 … 220	60 … 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	2	15 хв 250/макс., після 190	60 … 80
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	1	25 хв 250/макс., після 180 … 190	150 … 210

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Функція «3D»	1	25 хв 250/макс., після 180 … 190	150 … 210
Риба	Дротяний гриль * Поставте одне деко на нижню полицю.	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	20 … 40
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	3	200	20 … 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

8.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпажках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

Загальні відомості

- **Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки.**

Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятися.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налийте трохи води на деко печі.

Таблиця приготування на грилі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4–5	250	20 … 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4–5	250	25 … 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 … 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4–5	250	20 … 25
Стейк + (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4–5	250	25 … 30

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4–5	250	25 … 30
Овочевий гратен	Дротяний гриль	4–5	220	20 … 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 … 4
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

8.1.4 Готування на парі

Загальна інформація

- Готувати на парі можна лише за допомогою режимів готування на парі, зазначених у посібнику користувача. Інформацію про режими готування на парі наведено в розділі «Робочі режими печі» [▶ 69].
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання. Тривалість, зазначена в момент подачі води, вказує на час, що минув після попереднього нагрівання.
- У таблиці приготування містяться перевірені виробником рекомендації щодо приготування страв. Для страв, яких немає в таблиці, можна самостійно встановлювати кількість води, температуру, режим і час приготування на парі.
- Готуйте на парі за допомогою одного дека.

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Кількість води, яку потрібно використовувати (мл)	Час водозабору	Час випічки (хв) (приблизно)
Ціла буханка хліба	Стандартне деко *	Функція «3D»	2	200	200	перед попереднім нагріванням	30 … 35
Ціла курка з овочами	Стандартне деко *	Функція «3D»	2	25 хв 250/ max, після 190	300	перед попереднім нагріванням	60 … 80
Стейк на реберці	Стандартне деко *	Функція «3D»	3	180	250	перед попереднім нагріванням	65 … 75
Баранячі ніжки з овочами	Стандартне деко *	Функція «3D»	3	170	350	перед попереднім нагріванням	90 … 110
Дріжджова булочка	Стандартне деко *	Нагрівання вентиляторо м	3	180	150	перед попереднім нагріванням	25 … 35
Чізкейк	Стандартне деко *	Функція «3D»	3	120	200	перед попереднім нагріванням	45 … 55
* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.							

8.1.5 Страви для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Таблиця приготування страв для тестування

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 … 30
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	140	15 .. 25
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 … 35
Маленькі кекси	Стандартне деко *	Нагрівання вентилятором	2	150	25 … 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 … 45
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 … 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	60 … 75
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 … 70

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	140	15 … 25
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2 - 4	150	25 … 40

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полички	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 … 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 … 4
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

9 Технічне обслуговування та очищення

9.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні відомості

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Утримайтеся від миття будь-яких компонентів вашого приладу в посудомийній машині, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.
- Колір конфорок типу Wok, які використовуються за високих температур, може змінюватися. Це нормальна ситуація.
- У разі переміщення посуду можуть залишатися сліди механічних пошкоджень від металевих предметів на підставках варильних поверхонь. Не пересувайте сковорідки й каструлі по поверхні.
- Оскільки кришки конфорок безпосередньо контактують з вогнем і піддаються впливу високих температур, зміна й втрата їх кольору з часом є нормальним явищем. Це не створює проблем під час використання плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричиняти появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Емальовані поверхні

- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежну небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.
- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [▸ 107]».)

Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть

чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

9.2 Очищення приладдя

Не ставте аксесуари продукту в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

9.3 Чищення плити

Очищення газових конфорок

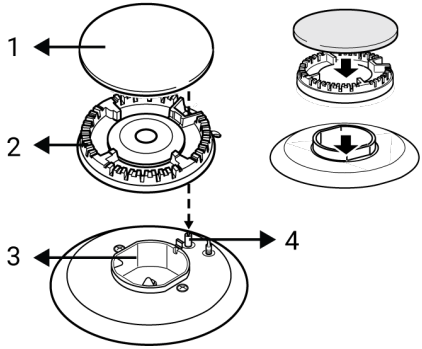
1. Перш ніж чистити піч, зніміть з тримачі посуду, кришки конфорок та головки з плити.
2. Очистіть поверхню плити відповідно до рекомендацій, включених до загальної інформації про чищення, відповідно до типу поверхні (емальована, скляна, з нержавіючої сталі тощо).
3. Очистіть камеру конфорки ганчіркою, змоченою миючим засобом, або м'якою щіткою, що не дряпає. Переконайтеся, що не залишилось залишків їжі.
4. Очистіть свічки запалювання та теплові елементи (у моделях із запалюванням та термоелементами) добре стиснутою тканиною. Потім висушіть чистою тканиною. Переконайтесь, що свічка запалювання і тепловий елемент повністю сухі.
5. Після кожного використання очищайте кришки конфорок та головки миючою водою, а потім висушуйте їх.
6. Щодо стійких плям, потримайте кришки конфорок та головки конфорок у воді з миючим засобом або у теплій мильній воді принаймні протягом 15 хвилин. Почистіть неметалевою щіткою, що не дряпає.
7. Ви можете використовувати засоби для чищення Quick&Shine для внутрішньої частини духової шафи та решіток, на емальованих поверхнях, а також рекомендовані авторизованим сервісним центром засоби для стійких плям на емальованих поверхнях.
8. Під час чищення не застосовуйте до кришок конфорок агресивні миючі засоби, такі як засоби для чищення внутрішніх частин духовки та засоби для усунення накипу, це може призвести до зміни кольору.
9. Після кожного використання очищайте тримачі посуду миючою водою та м'якою щіткою, що не дряпає, а потім висушіть їх.
10. Коли кришки конфорок та тримачі посуду використовуються вологими, внаслідок температури можуть

утворитися стійкі вапняні плями. Переконайтеся, що вони висушені перед початком використання.

11. Розмістіть головки конфорок, кришки та тримачі каструль відповідно.
12. Розміщуючи тримачі посуду, переконайтеся, що вони розташовані в центрі конфорок. У моделях штифтів прикріпіть штифти на конфорці до отворів штифтів на тримачах каструлі.

Складання деталей конфорок

1. Розмістіть деталі, як на малюнку, після очищення конфорок.
2. Встановіть головку пальника, переконавшись, що вона проходить через свічку запалювання конфорки (4). Поверніть головку конфорки вправо та вліво, щоб переконатися, що вона розташована в камері конфорки.
3. Покладіть кришку конфорки на головку конфорки.



1 Кришка конфорки
2 Головка конфорки
3 Камера конфорки
4 Свічка запалювання (у моделях із запалюванням)

9.4 Очищення панелі керування

- Під час чищення панелей за допомогою кнопки керування протріть панель і ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Утримайтеся від видалення ручок і прокладок під ними, щоб очистити панель. Панель керування та ручки можуть бути пошкоджені.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі за допомогою ручки керування, утримайтеся від використання засобів для чищення нержавіючої сталі навколо ручки. Індикатори навколо ручки можна стерти.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

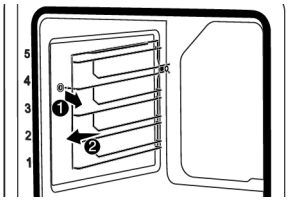
Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



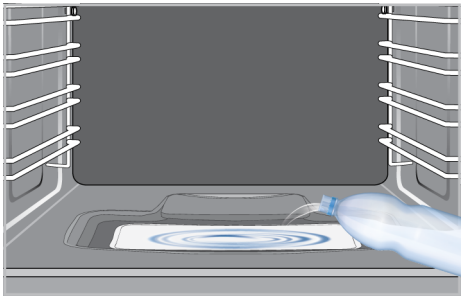
3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

Очищення накопичувача води на дні духової шафи

Залежно від частоти операцій готування на парі й легкого очищення парою, а також жорсткості використовуваної води, в накопичувачі води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.

Щоб позбутися шару вапна, який може утворитися в накопичувачі води на дні духової шафи після операцій готування на парі й легкого очищення парою, після кожної другої або третьої операції виконайте нижченаведені дії.

1. Додайте в накопичувач води на дні духової шафи 350 см3 білого оцту (з кислотністю не вище 6 %).



2. Зачекайте принаймні 30 хвилин, щоб оцет розчинив залишки вапна за кімнатної температури.
3. Спочатку очистіть накопичувач води м'якою вологою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

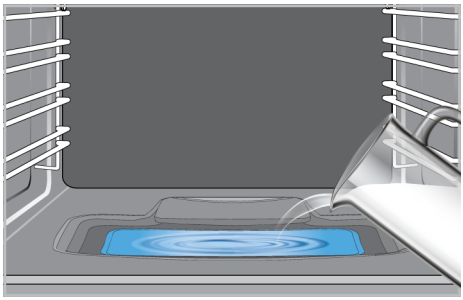
Щоб підвищити ефективність видалення накипу, який може утворитися в накопичувачі води, крім описаних вище кроків видалення накипу, після кожних 10 використань виконуйте нижченаведені операції.

Виберіть робочу функцію, в якій вмикається нижній нагрівач, і запустіть духовку на 2–3 хвилини за температури 100 °C. Потім вимкніть духовку й розпиліть у накопичувачі води на дні духовки засіб для чищення духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для бренду вашого виробу, і залиште його на 5 хвилин. Через 5 хвилин протріть накопичувач води на дні духовки вологою ганчіркою з мікрофібри, а потім висушіть його.

9.6 Легке очищення парою

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується парою всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте в накопичувач на дні духовки 200 мл води.



Утримайтеся від дистильованої або фільтрованої води. Використовуйте тільки готову воду.

3. Натисніть кнопку приготування/очищення за допомогою пари на панелі керування.
   ⇨ На панелі керування засвітиться індикатор приготування/очищення з парою.

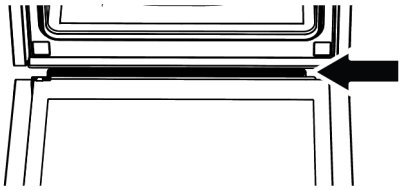
4. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення парою і ввімкніть її на 20 хвилин за температури 100 °C.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

У разі застосування функції легкого очищення парою очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.

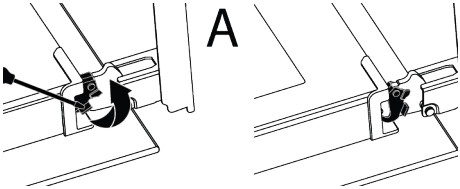


9.7 Очищення дверцят духовки

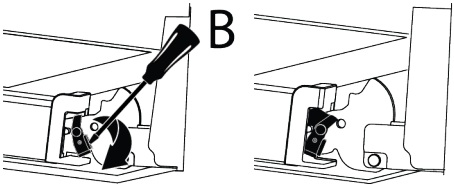
Можна знімати дверцята духовки й стекла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах **«Зняття дверцят духовки»** і **««Зняття внутрішніх стекол дверцят»**. Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.

Зняття дверцят духовки

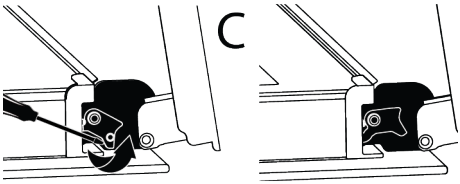
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (A), (B), (C) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (A) наявні у звичайних типах дверей.



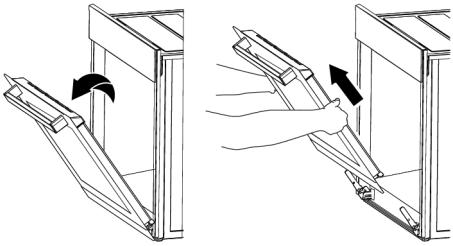
5. Петлі типу (B) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (C) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



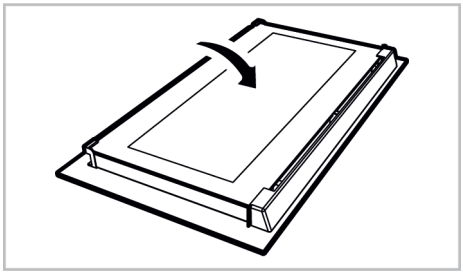
8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петлі.

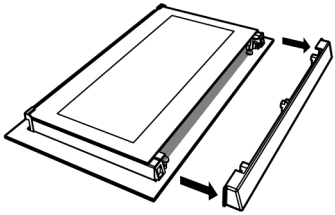
9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

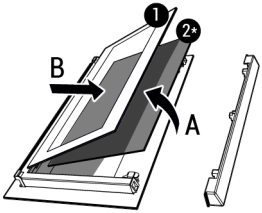
1. Відкрийте дверцята духовки.



2. Зніміть пластикову деталь, прикріплену до верхньої частини передніх дверцят, потягнувши її до себе.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку **«A»**, а потім вийміть його, потягнувши в напрямку **«B»**.



1	Найбільш заглиблене внутрішнє скло	2*	Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «клацання».

9.9 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилися, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності

лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

Заміна лампи духовки

Загальні відомості

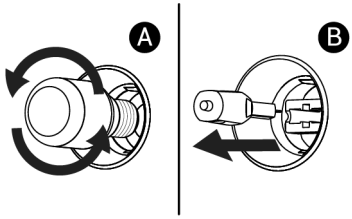
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °C. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° C.

Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



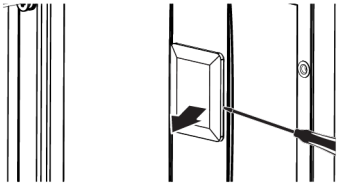
3. Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (B) , витягніть її, як показано на зображені, й замініть новою.



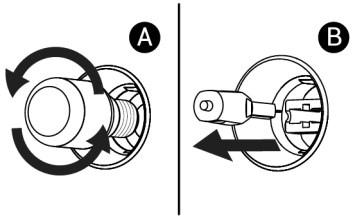
4. Установіть скляну кришку на місце.

Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
4. Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (B) , витягніть її, як показано на зображені, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

10 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замінить лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

У нас немає іскри.

- Немає струму. > > > Позначте пункт fuse у полі fuse.
- Встановлення часу не було зроблено. > > > Встановити час.

Газу немає.

- Основний газовий клапан закритий. > > > Відкрити газовий клапан.
- Газова труба зігнута. > > > правильно встановити газову трубу.

Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/ Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

Виробник: “Arçelik A.S.”

“Arçelik A.S.”, м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,

адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.