

Whirlpool

Cooker

User Manual

Trouba

Návod k obsluze



W6G8LMSWW

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci

285381108_1/ EN/ CS/ R.AA/ 24.03.25 09:37
7734986515

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1 SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1 PERMITTED USE.....	6
1.2 INSTALLATION	7
1.3 GAS CONNECTION	9
1.4 ELECTRICAL WARNINGS	10
1.5 CLEANING AND MAINTENANCE..	11
2 Environmental Instructions	12
3 Your product	13
3.1 Product Introduction	13
3.1.1 Cooking unit	13
3.1.2 Hob section	13
3.2 Introduction of the oven control panel.....	14
3.3 Oven operating functions.....	15
3.4 Product Accessories.....	16
3.5 Use of Product Accessories	16
3.6 Technical Specifications.....	19
4 Installation.....	22
4.1 Right place for installation.....	22
4.2 Electrical connection.....	24
4.3 Gas connection.....	25
4.4 Placing the product	29
4.5 Gas Conversion	29
5 First Use	32
5.1 First Timer Setting.....	32
5.2 Initial Cleaning	32
6 How to use the hob	33
6.1 General information on hob usage.....	33
6.2 Operation of the hobs	33
7 Using the Oven.....	35
7.1 General Information on Using the Oven	35
7.2 Operation of the Oven Control Unit	35
7.3 Steam Assisted Cooking.....	37
7.4 Settings	38
8 General Information About Cooking	39
8.1 General Information About Baking in the Oven	40
8.1.1 Pastries and oven food	40
8.1.2 Meat, Fish and Poultry.....	43

8.1.3 Grill	43
8.1.4 Steam assisted cooking	44
8.1.5 Test foods.....	45
9 Maintenance and Cleaning.....	46
9.1 General Cleaning Information.....	46
9.2 Cleaning Accessories.....	47
9.3 Cleaning the hob.....	47
9.4 Cleaning the Control Panel	48
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	49
9.6 Easy Steam Cleaning	49
9.7 Cleaning the Oven Door	50
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door	51
9.9 Cleaning the Oven Lamp	52
10 Troubleshooting	53



1 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

! These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

! **CAUTION:** Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with

additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

! Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

! Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

! If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the off position and do not try to relight it for at least 1 minute.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance

only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

🚫 The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

⚠ WARNING: Escaping gas can ignite. The device shall not be operated for more 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

⚠ 1.1 PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ CAUTION: This appliance is for cooking purpose only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

⚠ Do not use: Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

⚠ Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

⚠ In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

⚠ The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or

electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

The appliance must be installed in domestic dwelling for typical housekeeping functions.

WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However,

these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

 Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

 Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

 If the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

 **WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

1.3 GAS CONNECTION

 **WARNING:** Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

 **WARNING:** The adjustment conditions for this appliance are stated on the product data plate.

 Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table "Burner and nozzle specifications".

 **WARNING:** This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current in-

stallation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

 If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

 **IMPORTANT:** When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

 **WARNING:** This operation must be performed by a qualified technician.

 Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

 Connection with a rigid pipe (copper or steel): Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment:

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ IMPORTANT: If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass thorough an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use.

⚠ If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

1.4 ELECTRICAL WARNINGS

⚠ IMPORTANT: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

 The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or simil-

arly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

 If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

 Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

1.5 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-pro-

fessional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indic-

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

ates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

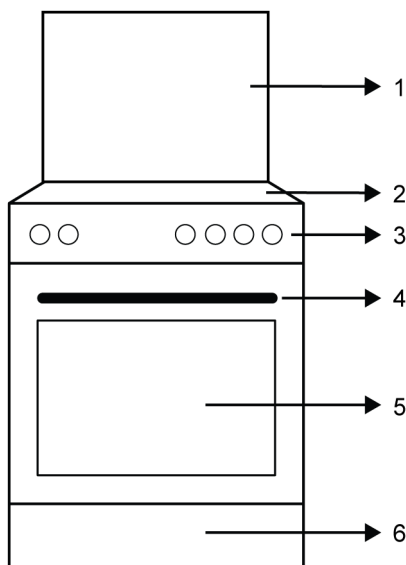
This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).



3 Your product

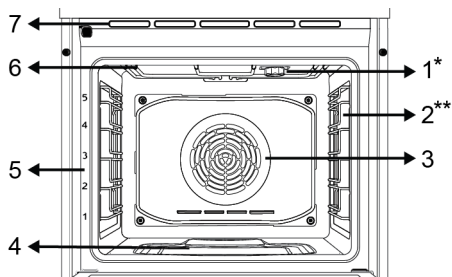
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



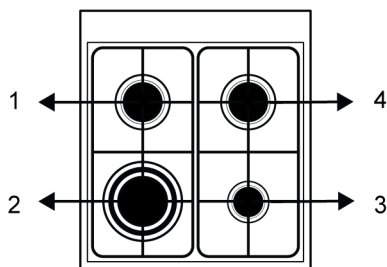
- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



- 1 Lamp
- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Water pool for steam assisted cooking
- 5 Shelf positions
- 6 Upper heater
- 7 Ventilation holes
- * Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.
- ** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

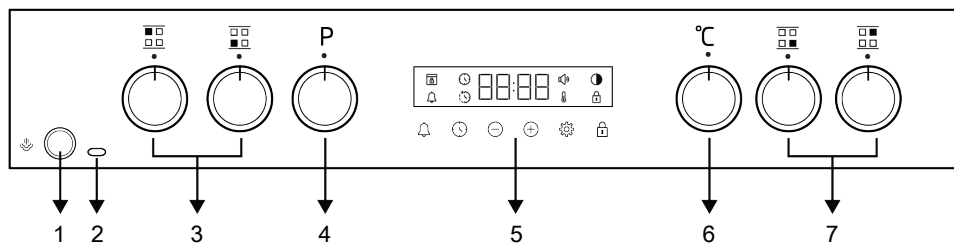
3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Wok burner
- 3 Front right - Auxiliary burner
- 4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel

EN



- 1 Steam assisted cooking/cleaning button
- 3 Hob control knobs
- 5 Timer
- 7 Hob control knobs

- 2 Steam assisted cooking/cleaning lamp
- 4 Function selection knob
- 6 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

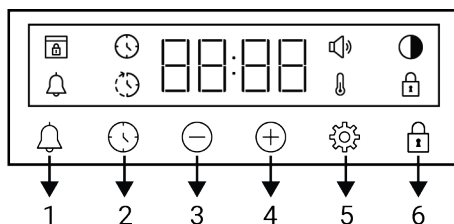
Steam assisted cooking/cleaning button

Used for steam assisted cooking and cleaning. Will not operate in case of power failure.

Steam assisted cooking/cleaning lamp

Indicates that the function is activated when the button is pushed for steam assisted cooking or cleaning. Will not operate in case of power failure.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

-  : Baking time symbol
-  : Baking end time symbol *
-  : Alarm symbol
-  : Brightness symbol
-  : Key lock symbol
-  : Temperature symbol
-  : Volume level symbol
-  : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Recommended operating functions for steam-assisted cooking:

We recommend that you use the ""3D" function" and "Fan Heating" operating functions on your product for your steam-assisted

cooking (Not all of these functions may be available on your product). Although the steam-assisted cooking/cleaning button is active in other operating functions, the most efficient cooking is provided in these functions according to the cooking tests conducted. You can perform steam-assisted cooking without having to press the steam-assisted cooking/cleaning button specifically for the ""3D" function" function.

 Refrain from pressing the steam assisted cooking/cleaning button while using the Operating with fan function. Otherwise, the oven interior temperature will increase and this may have adverse effects on the food.

 Refrain from pressing the steam assisted cooking/cleaning button while using function "Oven lamp". Otherwise, the temperature of the oven base will increase and this may cause negative effects such as burning hands and excessive power consumption of the product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.

	Eco fan heating	*	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating". But; cooking time will be slightly longer.
	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

3.4 Product Accessories

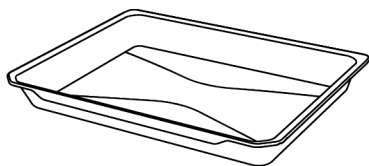
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Deep tray

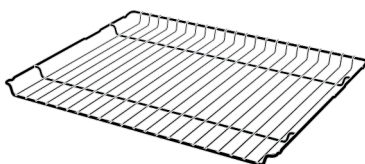
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



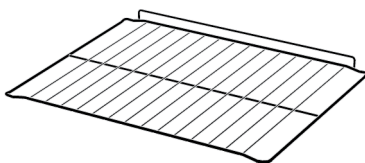
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

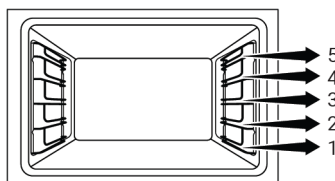


3.5 Use of Product Accessories

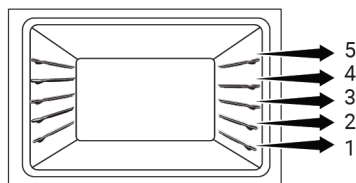
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



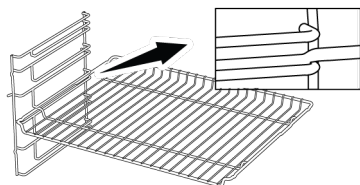
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

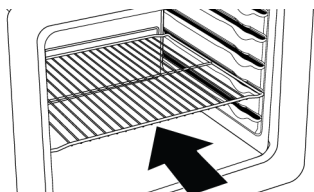
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

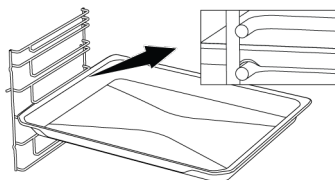


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

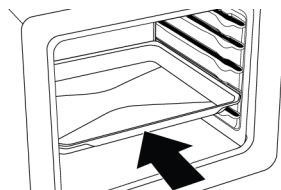
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

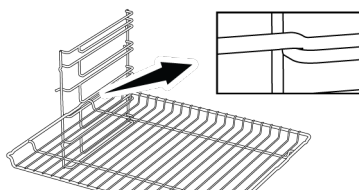
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



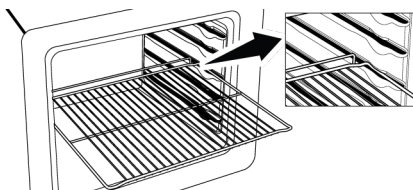
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

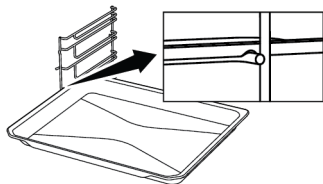


On models without wire shelves :



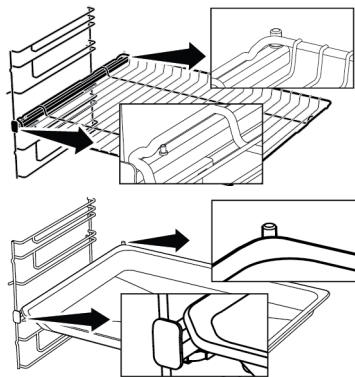
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,5
Total gas consumption (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Oven type	Multifunction oven
Cooking zones	
Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h – G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)
Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)
Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)
Gas type / pressure that the product is set:	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	
Category of gas product	
Cat II 2E+3+	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Cat I 2H	
Gas types / pressures to which the product can be converted:	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.	



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



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



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

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
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		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
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			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	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

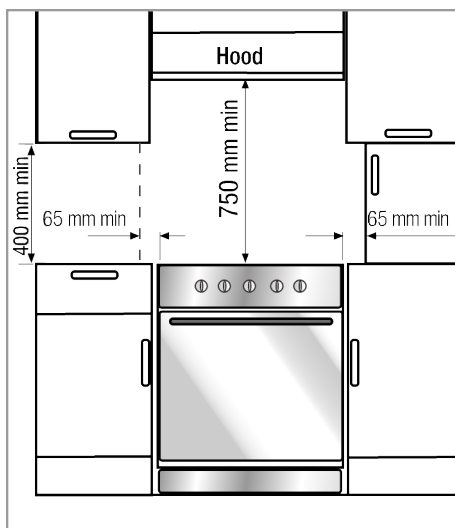
! General information

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

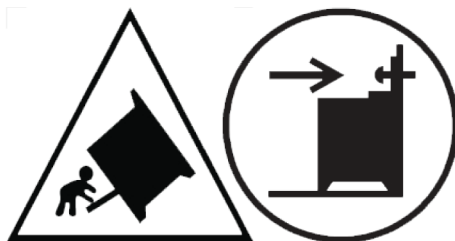
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



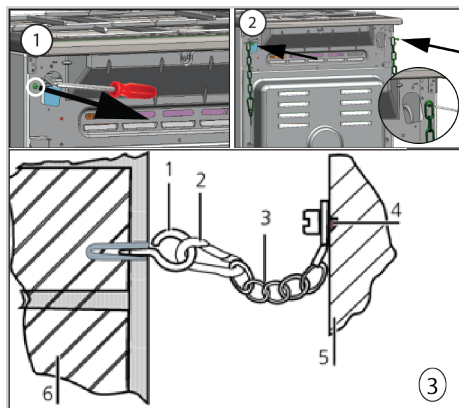
In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

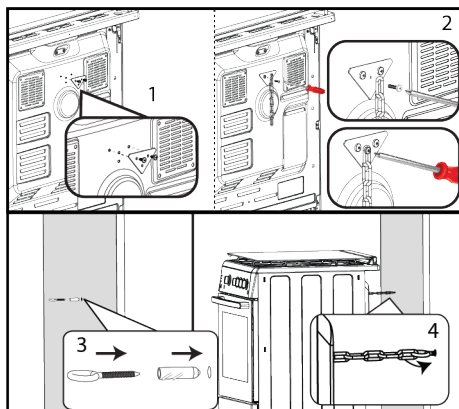


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
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

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

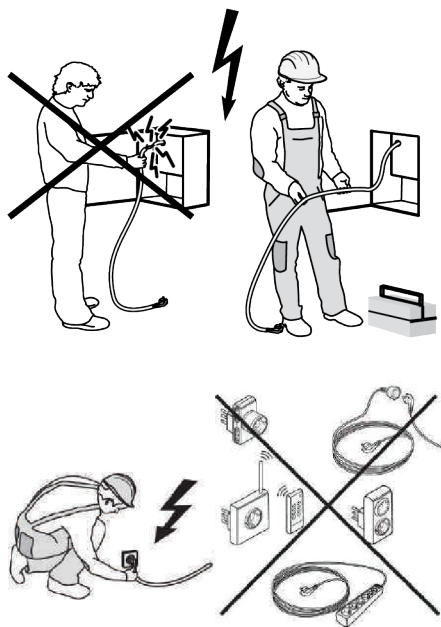
If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

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

4.2 Electrical connection



- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

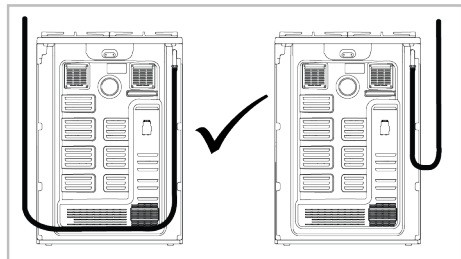
4.3 Gas connection

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

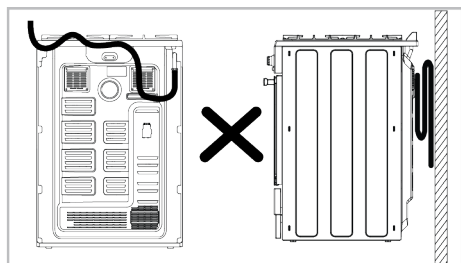
Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.

- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product.



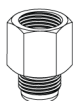
Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

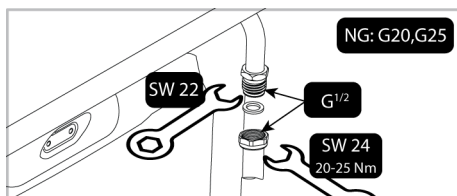


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

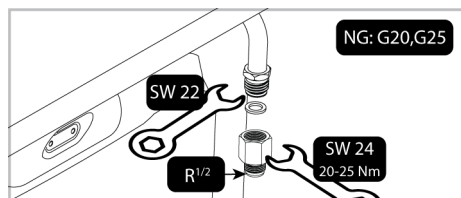
1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



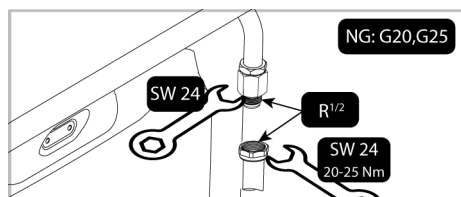
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

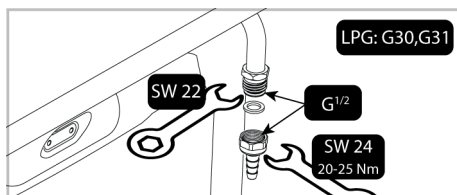
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be

checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.

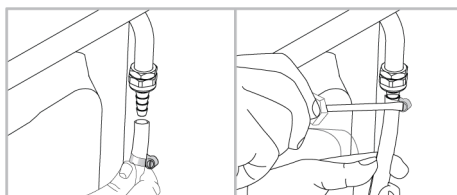
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

Pipe connecting the gas oven: (Applies to models going to France)

Regulatory conditions for installation



Gas installations are subject to regulation. Your installation must comply. We recommend that you read the relevant texts.

- Before installation, check that local distribution conditions (natural gas and pressure) and appliance setting are compatible.
- Conditions of the gas control your product are shown on the label on the rear near the gas pipe.
- Oxygen from the air fuels the gas combustion. This means that the air must be permanently refreshed and combustion products evacuated (an air flow of 2m³/h per kW of power is needed).
- This appliance is not connected to an extraction device for combustion products. It should be installed and connected in conformity with the regulations in force; special attention should be paid to ventilation equipment.
- Gas hosing should not be in contact with any fitted item moving parts (such as a screw) and should not pass through places where there is a risk the hosing could be crushed.
- **The legal texts concerned in France are decrees dated 02/08/1977 and 24/03/1982, complemented by the Standard. DTU-P 45204 (= DTU 61.1) from the CSTB "Gas Installations", Standard [Norme] NFC 15.100 (electrical low voltage installation regulations).**

- **The heat produced by this appliance classifies this cooker as type X under electric Standard EN 60.335.2.6 (incorporated), as class 1 (non-incorporated) or in class 2 sub-class 1 (incorporated) under gas Standard EN 30.1.**



Bendy piping or flexible hosing should be accessible for servicing over the whole length, and should be replaced before the use expiry date (indicated on the piping). Maximum length should be no more than 1.25 metres.



Gas connection is made at the back of the appliance. Make sure the piping does not come into contact with other parts of the appliance, and that it does not pass through a space that is cluttered or in contact with another moving part.

Gas connection

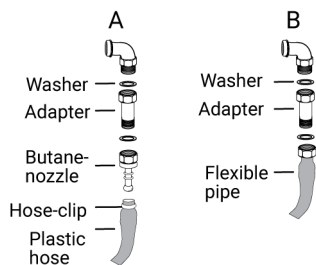
Your product comes with a kit gas connection, consisting of:

- 2 washers
- 1 adapter
- 1 Butane nozzle
- 1 Natural gas nozzle

According to the gas you use and the type of pipe, observe the following configurations. Interposer joints as shown on the drawing.

A. For Butane / Propane gas connection with a hose clamp and is on the tip Butane, which is set on the adapter, which in turn attaches to the stove (Figure A).

B. The connection "mechanical" is flexible with the adapter, which is itself fixed on the oven (Figure B).



The butane end piece allows connection using flexible rubber hosing with 6 mm internal diameter suitable for bottle gas.

The end piece for piped gas allows connection by bendy piping of 15 mm internal diameter, such piping being strengthened so that it can be mandatorily held in place by a locking collar. Use piping carrying the NF-GAZ stamp. This piping is regularly to be replaced before its use expiry date.



Do not use a lighter or a match to check for a gas leak.



Checking seal-tightness : Make sure that all knobs on the stove are in the off position and the gas bottle connection is open. Use soap to check for any gas leaks. Any leak will cause the soap to bubble. If this happens, check the gas connection again.



Using a cooking appliance with piped gas leads to heat and humidity being produced in the area where the appliance is installed. Make sure there is good ventilation in the space where the appliance is installed. Keep all natural ventilation apertures open, or install a mechanical ventilation device such as an extraction hood. Prolonged or intensive use of the appliance may call for additional ventilation such as opening windows, or for more effective ventilation by increasing the power of the extraction hood if any.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

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

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

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion



General information

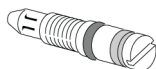
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.

- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

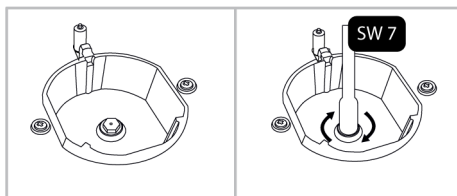


Burner injector:

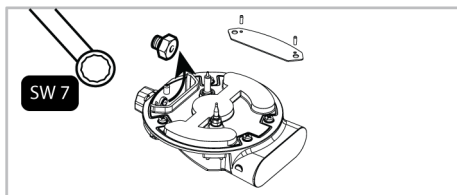


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



- i** On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

- i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

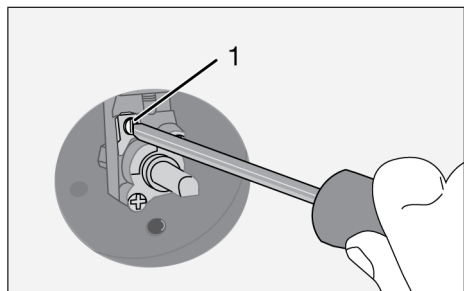
8. You must check for leakage injectors after connection.

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

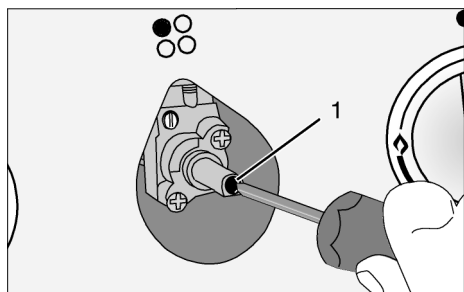
Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

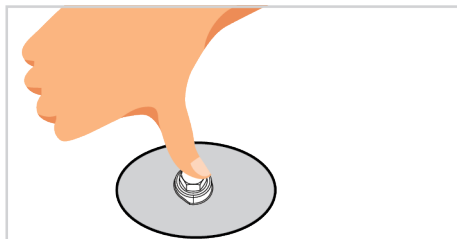


1 Flow rate adjustment screw

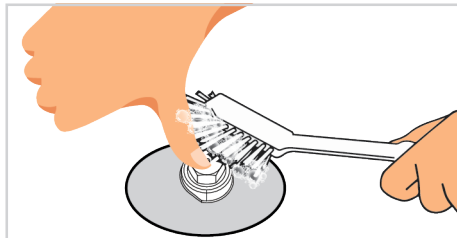
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

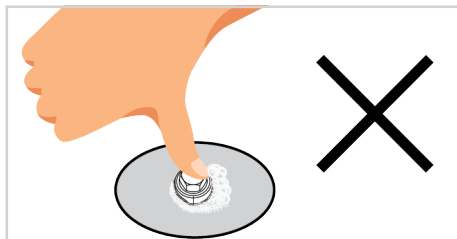
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

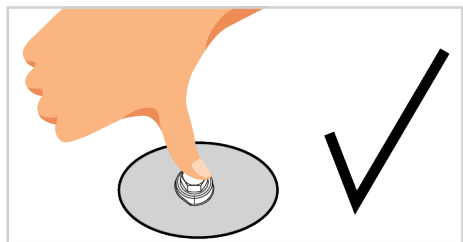


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





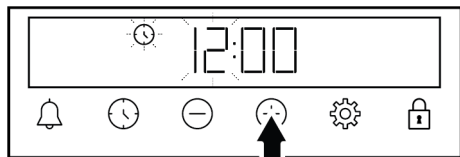
5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

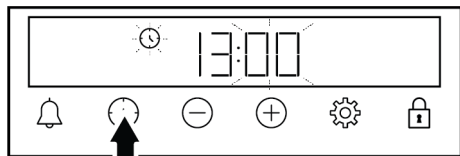
5.1 First Timer Setting

i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

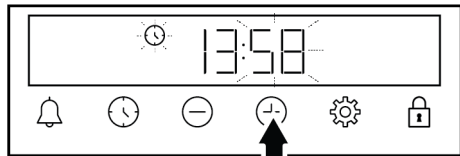
1. When the oven is first started, "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the +/− keys.



3. Touch ⌚ or ⚙️ key to activate the minutes field.



4. Touch the +/− keys to set the minute.



5. Confirm by touching the ⌚ or ⚙️ key.
⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the display.

i If the first timer is not set, "12:00" and ⌚ symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the ⌚ key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

i In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

5.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

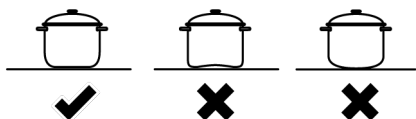
Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

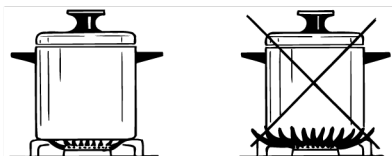
6.1 General information on hob usage

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



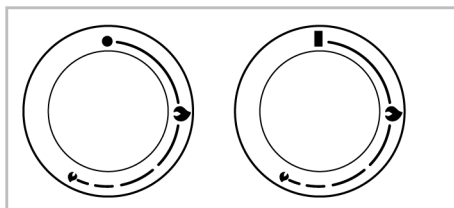
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position

- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.
1. Press on the burner knob.
 2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
 3. With the resulting spark, the gas is ignited.
 4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
 5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.
- i** Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!
6. Adjust your desired power level.

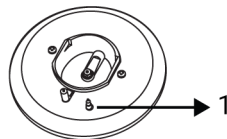
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

i If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

i When the glass top lid is closed or removed from the product, the gas coming to the hob burners will be cut off. For this reason, you cannot use the hob burners when the glass top lid is closed or removed from the product.

Wok burner

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

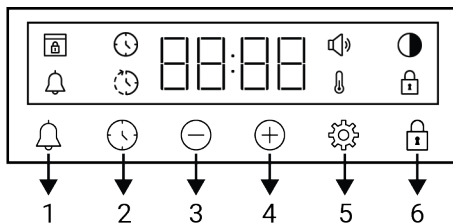
7.2 Operation of the Oven Control Unit

General information for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.

- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- ⌚ : Baking end time symbol *
- 🔔 : Alarm symbol
- 🌙 : Brightness symbol
- 🔒 : Key lock symbol
- 🍷 : Temperature symbol
- 🔊 : Volume level symbol
- 🚪 : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

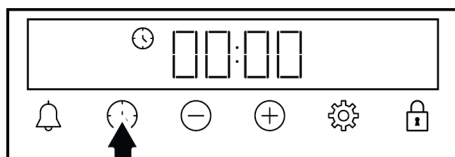


1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
 2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time:

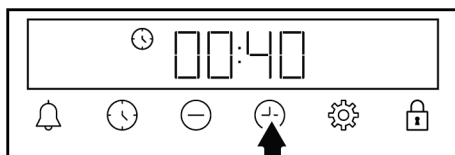
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the cooking time.



-  After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.



-  The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.
5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

- i** If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

7.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

General information

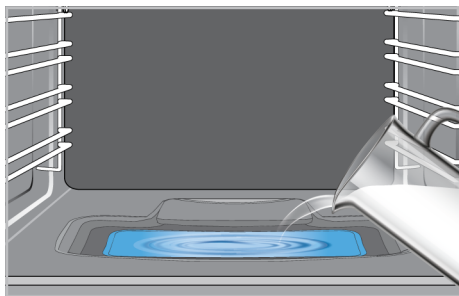
- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

1. After checking the steam-assisted baking table and setting the function, determine temperature, time and amount

of water to be added according to the food you want to cook. You can set these values yourself for baking not included in the table.

2. Pour the amount of water you will use according to your food into the pool at the bottom of the oven.



- i** Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

3. Push the steam assisted cooking/cleaning button on the control panel.

- i** Do not press the steam-assisted cooking/cleaning button for cooking with "3D" function.

⇒ The steam assisted cooking/cleaning lamp on the control panel will illuminate.

4. Switch the function selection knob to the desired steam-assisted operating mode.
5. Switch the temperature knob to the desired temperature.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the  symbol disappears.
6. Place your food in the oven at the recommended rack position.
 - ⇒ Baking starts.

- Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.



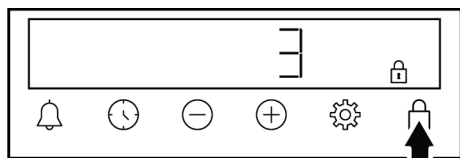
If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.

7.4 Settings

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

- Touch the key until the  symbol appears on the display.



- ⇒ The  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.



If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.



Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

- Touch the key until the  symbol disappears from the display.

- ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

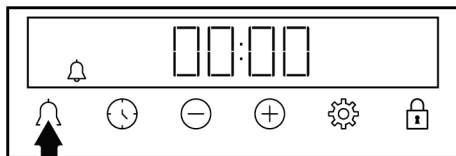
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the

oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

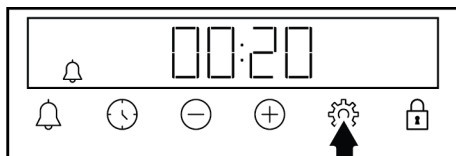


The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

- Touch the  until the key  symbol appears on the display.



- Set the alarm time with the $\oplus/\ominus$ keys.



- ⇒ After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

- After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

- At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

- ⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

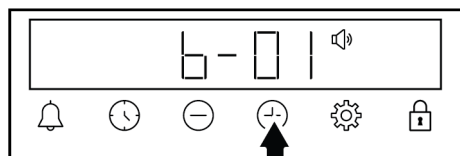
If you want to cancel the alarm;

- Touch the  key until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the $\ominus$ key until the "00:00" symbol appears on the display.

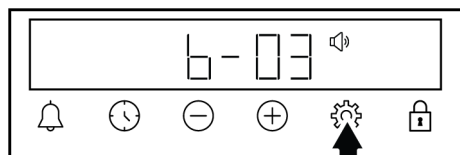
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Adjusting the volume

1. Touch ⚙️ key until the 🔊 symbol appears on the display.



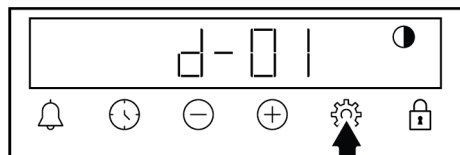
2. Set the desired level with the (+)/(-) keys. **(b-01-b-02-b-03)**



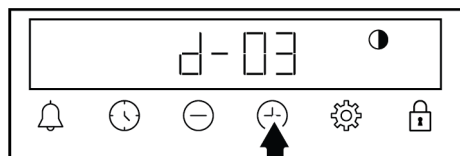
3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

1. Touch ⚙️ key until the 🌓 symbol appears on the display.



2. Set the desired brightness with the (+)/(-) keys. **(d-01-d-02-d-03)**

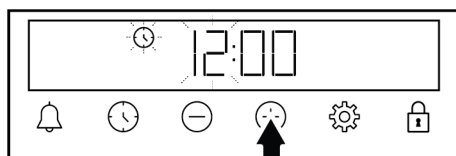


3. Touch the ⚙️ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

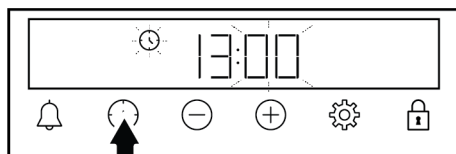
Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

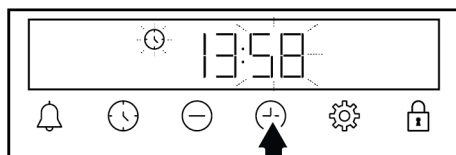
1. Touch the ⚙️ key until the 🕒 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the (+)/(-) keys.



3. Touch 🕒 or ⚙️ key to activate the minutes field.



4. Touch the (+)/(-) keys to set the minute.



5. Confirm by touching the 🕒 or ⚙️ key.
⇒ The time of day is set and the 🕒 symbol disappears on the display.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25
Pizza	Standard tray *	Pizza function	3	250	8 ... 15

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Refrain from changing the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Refrain from opening the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Refrain from preheating in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	180	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	3	220	40 ... 50
Dough pastry	Standard tray *	3	200	30 ... 40

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 ... 40
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats,

skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open.**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.

- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

8.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See "Oven operating functions" [► 15] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	"3D" function	2	200	200	before pre-heating	30 ... 35
Whole chicken with vegetables	Standard tray *	"3D" function	2	25 mins. 250/max, after 190	300	before pre-heating	60 ... 80
Rib steak	Standard tray *	"3D" function	3	180	250	before pre-heating	65 ... 75
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	"3D" function	3	170	350	before pre-heating	90 ... 110
Yeast bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	150	before pre-heating	25 ... 35
Cheesecake	Standard tray *	"3D" function	3	120	200	before pre-heating	45 ... 55
* These accessories may not be included with your product.							

8.1.5 Test foods

Cooking table for test meals

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.

- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [► 49]").

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Refrain from putting the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

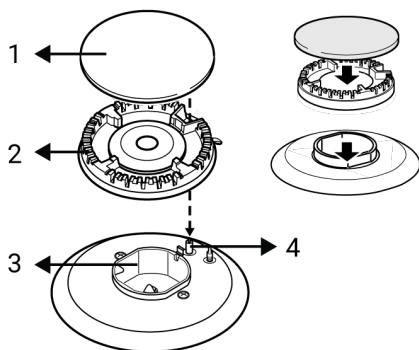
1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.

2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set

the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

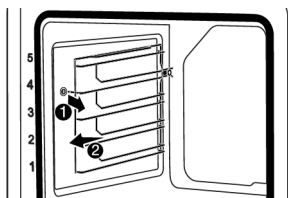
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



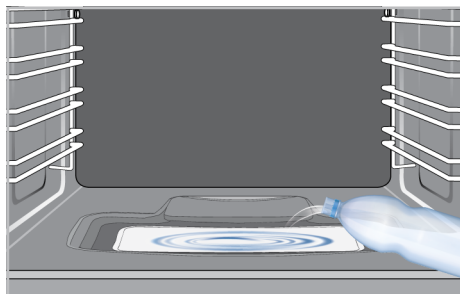
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.

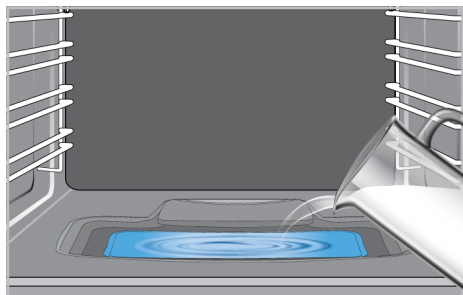
In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

9.6 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill the pool at the floor of the oven with 200 ml of water.



i Refrain from using distilled or filtered water. Use ready-made waters only.

3. Push the steam assisted cooking/cleaning button on the control panel.

⇒ The steam assisted cooking/cleaning lamp on the control panel will illuminate.

4. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

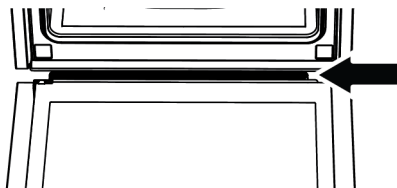
Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool

channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



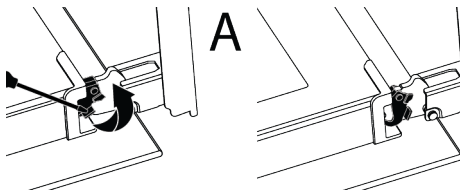
9.7 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**.

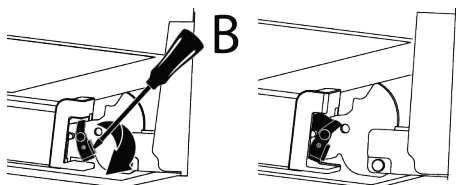
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

Removing the oven door

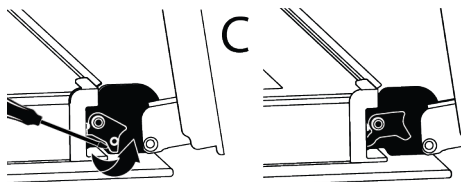
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



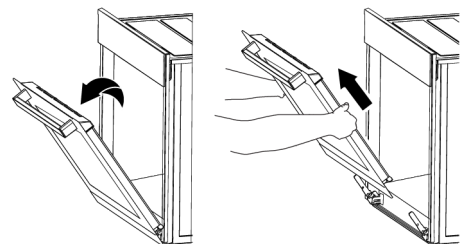
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



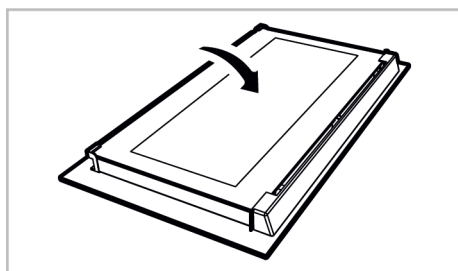
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

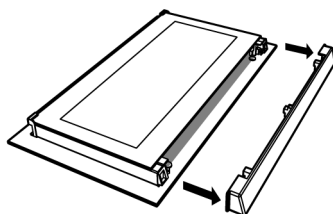
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

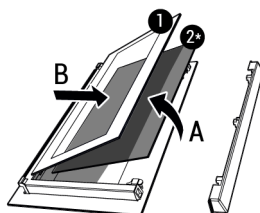
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is

crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

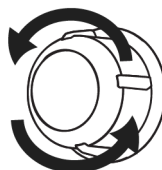
Replacing the oven lamp

General information

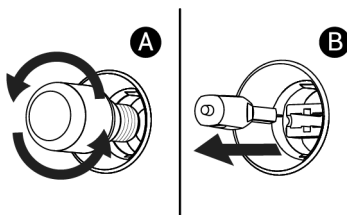
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



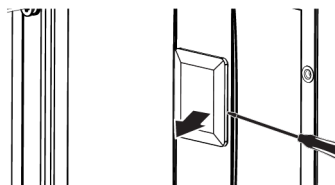
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



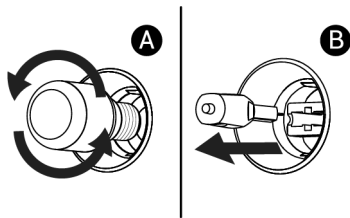
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.
- Time setting has not been made. >>> Set the time.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

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.

Uchovejte 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. Uchovejte je poblíž pro budoucí použití.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	56
1.1 POVOLENÉ POUŽITÍ	58
1.2 INSTALACE	59
1.3 PLYNOVÁ PŘÍPOJKA	61
1.4 ELEKTRICKÁ VAROVÁNÍ	63
1.5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	63
2 Pokyny pro životní prostředí.....	64
3 Váš výrobek	65
3.1 Představení výrobku.....	65
3.1.1 Varná jednotka.....	65
3.1.2 Sekce varná deska.....	66
3.2 Úvod ovládacího panelu trouby	66
3.3 Provozní funkce trouby	67
3.4 Příslušenství k produktu	68
3.5 Použití příslušenství výrobku	68
3.6 Technické specifikace	71
4 Montáž	74
4.1 Správné místo pro instalaci	74
4.2 Elektrické zapojení	76
4.3 Připojení plynu	77
4.4 Umístění produktu	80
4.5 Změna plynu	80
5 První použití.....	82
5.1 První nastavení časovače	82
5.2 Počáteční čištění	83
6 Používání varné desky	83
6.1 Obecné informace o použití varné desky	83
6.2 Provoz varných desek	84
7 Použití trouby	85
7.1 Všeobecné informace o používání trouby	85
7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	86
7.3 Vaření za pomoci páry	87
7.4 Nastavení	88
8 Obecné informace o pečení.....	90
8.1 Obecné informace o pečení v troubě	90
8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby.....	91
8.1.2 Maso, ryby a drůbež.....	93
8.1.3 Gril.....	94
8.1.4 Vaření za pomoci páry.....	95
8.1.5 Testované potraviny	96

9 Údržba a čištění	97
9.1 Obecné informace o čištění.....	97
9.2 Příslušenství pro čištění.....	98
9.3 Čištění varné desky	99
9.4 Čištění ovládacího panelu.....	99
9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	100
9.6 Snadné čištění párou	101
9.7 Čištění dvířek trouby.....	101
9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	102
9.9 Čištění světla trouby.....	103
10 Odstraňování závad	104



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 plynne 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 unikát 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: neumísťujte 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 nepřímou, 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 prostorech, 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. Rozsviňte hořáky a otočte knoflíky z maximální polohy 1* do minimální polohy 2*, abyste zkontrolovali stabilitu plamene.

! Připojení k plynové síti nebo plynové lahvi 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 roztržení skla.

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

! 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.

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).

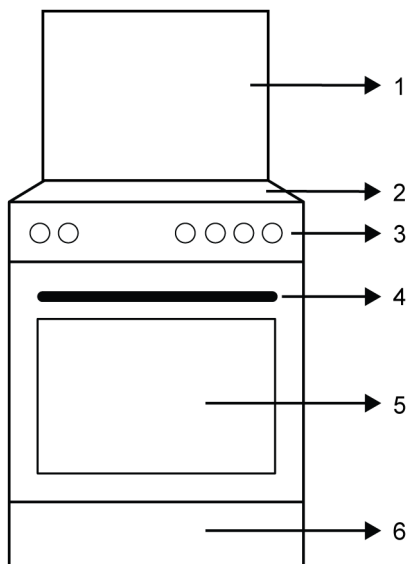


CS

3 Váš výrobek

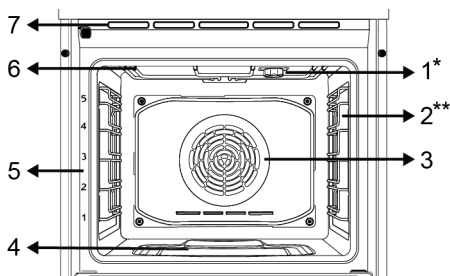
V této sekci naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu produktu. V závislosti na typu produktu se mohou obrázky a některé funkce lišit.

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

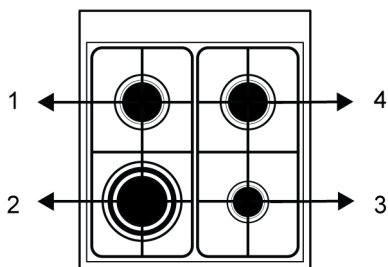


- 1 Žárovka
- 2 Drátěné police
- 3 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 4 Vodní nádržka na vaření v páře
- 5 Poloha police
- 6 Horní ohříváč
- 7 Ventilační otvory

* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

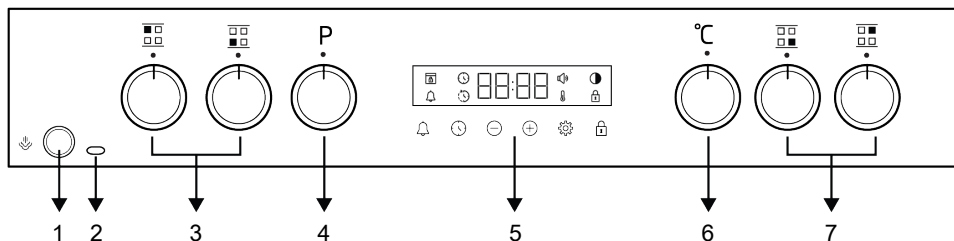
** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

3.1.2 Sekce varná deska



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

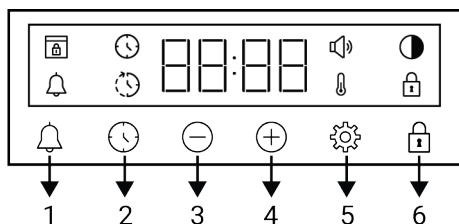
Tlačítko vaření / čištění pomocí páry

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““.

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

i Při používání funkce „Světlo trouby“ nestisknete 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 pevicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.

	Spodní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohříváný dolním ohříváčem 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 ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	*	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se varí 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

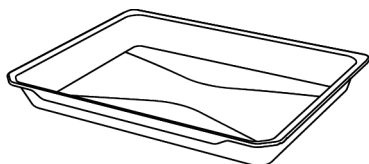
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

Hluboký podnos

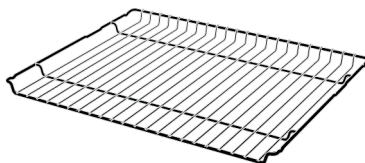
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



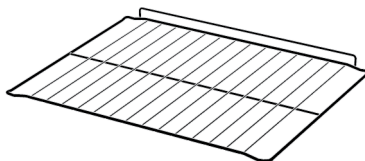
Drátěný gril

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 :

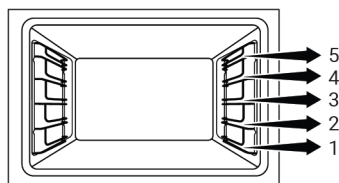


3.5 Použití příslušenství výrobku

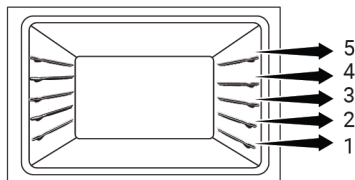
Police pro přípravu jídel

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

U modelů s drátěnými policemi :



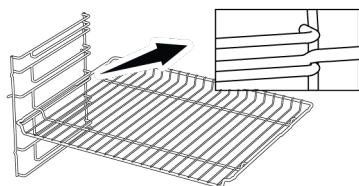
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

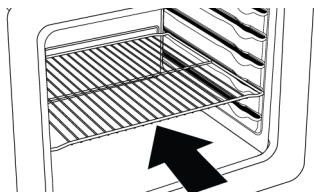
U modelů s drátěnými policemi :

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 :

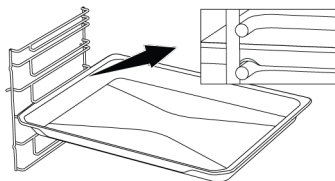
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

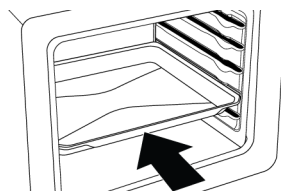
U modelů s drátěnými policemi :

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 :

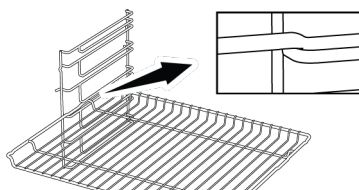
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



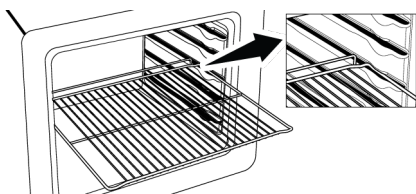
Funkce zastavení drátěného grilu

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 :



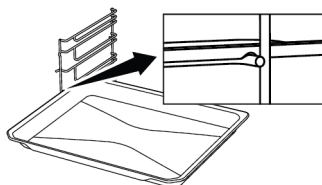
U modelů Modely bez drátěných polic :



CS

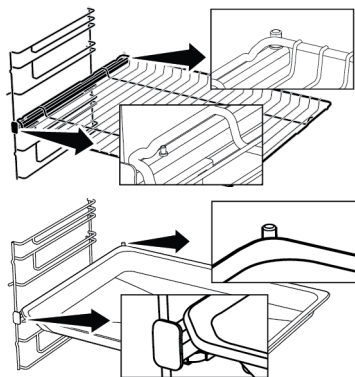
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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 táčů a drátěných polic na teleskopické kolejnice, jak je znázorněno na obrázku níže.



3.6 Technické specifikace

CS

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 mm ²
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	Obyčejný hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)
Zadní pravá	Obyčejný hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)
Typ plynu / tlak, na který je produkt nastaven:	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	
Kategorie produktu plynu	
Cat II 2E+3+	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Cat I 2H	
Druhy/tlaky plynů, na které lze produkt převést:	
G30 30 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 funkcí 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 vstříkovačů

Níže uvedená tabulka uvádí hodnoty vstříkovačů pro všechny typy hořlavých plynů pro přeměnu plynu. Hodnoty vstříkovačů můžete dosáhnout tak, že se podíváte na technickou tabulku pro typy plynů, které můžete přeměnit podle vašich hořavin a země. Vstříkovače 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

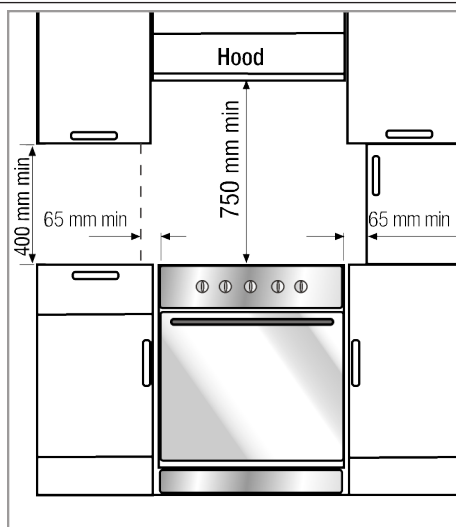
4 Montáž

Obecné informace

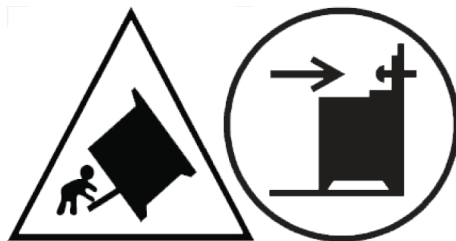
- Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připraven k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalatéra pro požadované úpravy. Výrobce neodpovídá 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 jednu 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.).



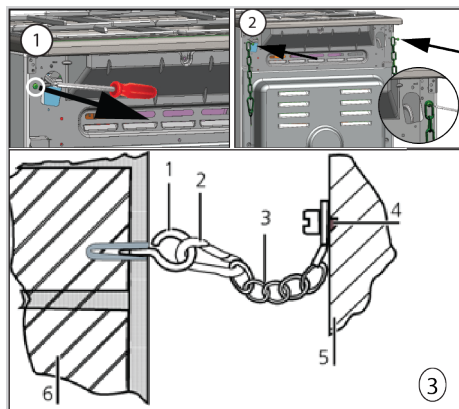
Pro zabránění sklopení zařízení, musí být nainstalovány stabilizační pomůcky! Postupujte podle pokynů pro instalaci.

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).

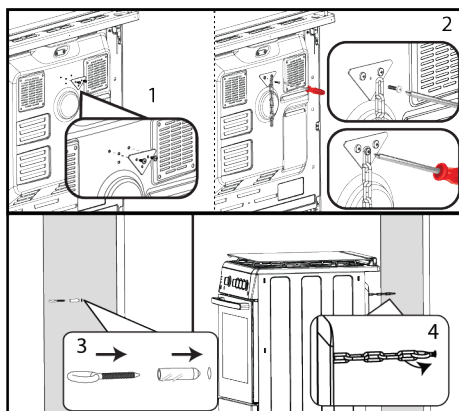


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

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.



i 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 určité 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 štěrby, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm ²)
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

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

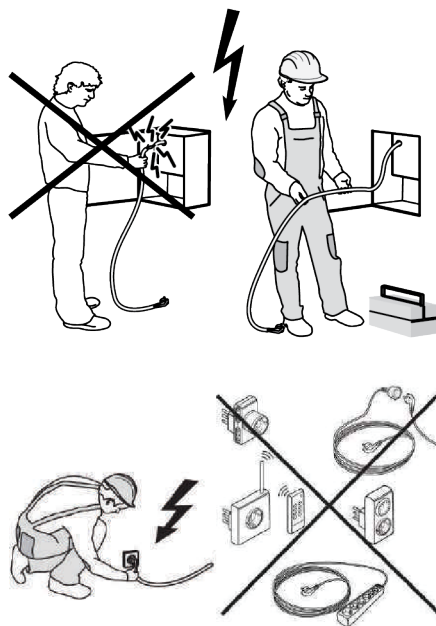
Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otvírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určitě poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu 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 otvírají 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 přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".
- 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 je výrobek vyráběn s kabelem a zástrčkou:

Váš výrobek je vyráběn se síťovým kabelem a zástrčkou. Připojte zástrčku výrobku k uzemněné zásuvce a proveďte elektrické připojení.

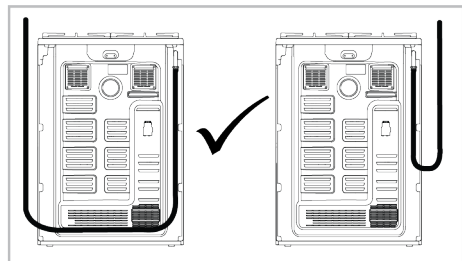
4.3 Připojení plynu

- 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.

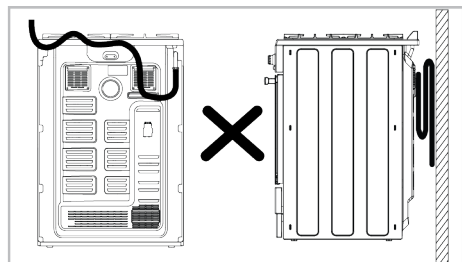
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů provedených neoprávněnou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou nebo technikem.
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Pokud potřebujete později používat výrobek s jiným 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 prostorech, kde by se mohla zmáčknout.
- Nepohybuje 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.



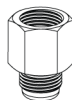
Díly pro připojení plynu

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 :

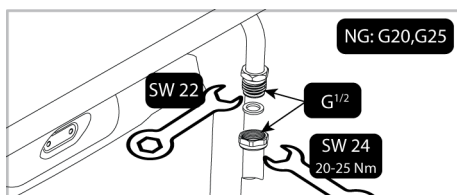


Připojení plynu - Zemní plyn

- 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"

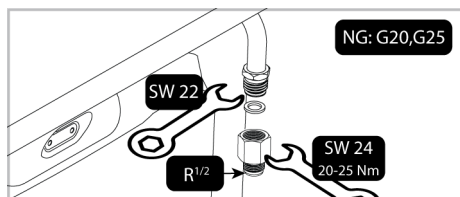
1. Vložte nové těsnění do spojovacího dílu a ujistěte se, že je správně usazeno.
2. Připojovací díl na plyn připevněte ke spotřebiči pomocí 22 mm klíče a připojovací díl vložte do připojovacího dílu pomocí 24 mm klíče.



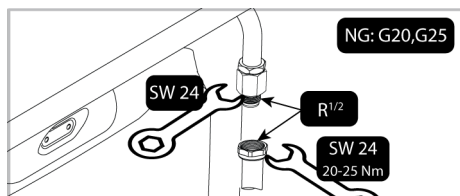
- Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

EN 10226 Připojení typu R1/2"

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



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



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

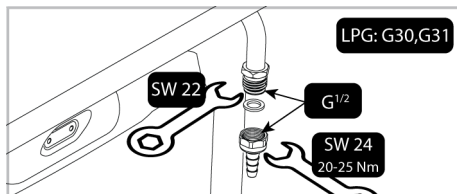
Připojení plynu - LPG

- 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.

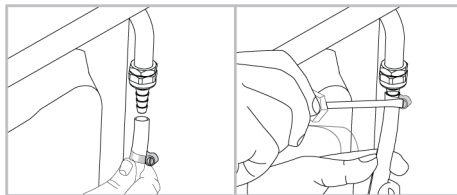
- Plynové spotřebiče a systémy se musí pravidelně kontrolovat, zda správně fungují. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Plynová přípojka se musí připojit pomocí plynové hadice nebo pevné přípojky.

Připojení pomocí upnuté (bezzávitové) plynové hadice

- Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro LPG a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
- 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.



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



- 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 pohybum nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyvážení 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 být modrý a musí mít pravidelný tvar. Pokud je plamen nažloutlý, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.

4.5 Změna plynu



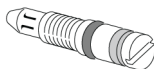
Obecné informace

- 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 nespécifikované 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

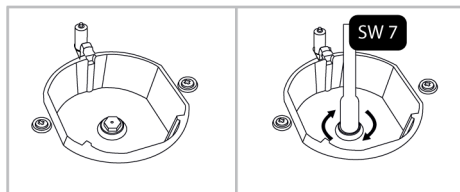


Tryska hořáku

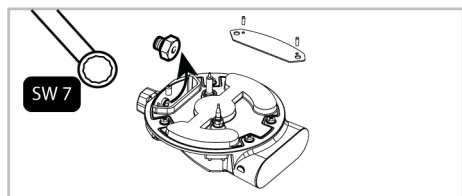


Výměna trysky hořáku

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.



i 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.

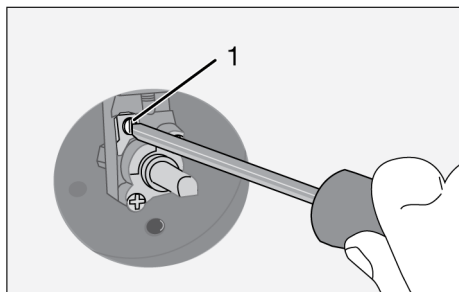
i NNové trysky mají svou polohu vyznačenou na obalu nebo se můžete odvolat na tabulku trysek na stránce.

8. Po připojení musíte zkontrolovat těsnost trysek.

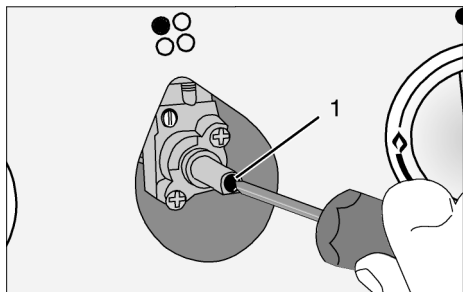
i Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmut kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

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. Použijte 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

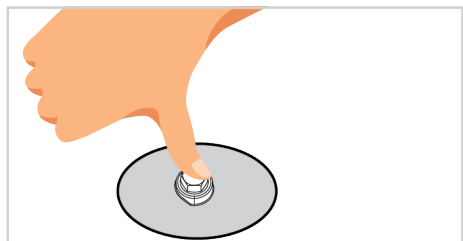


1 Šroub nastavení průtoku

Kontrola netěsnosti na tryskách

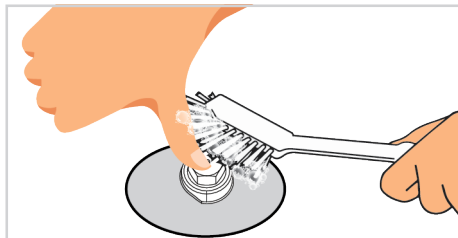
Před provedením změny na produktu se ujistěte, že jsou všechny ovládací knoflíky vypnuty. Po správné změně trysek by měl pro každou trysku zkontrolovat únik plynu.

1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokuje 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.

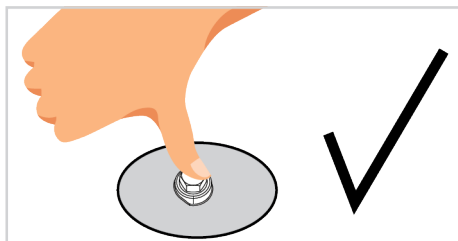
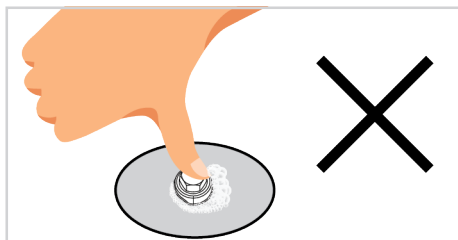


3. Připravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčem, pokud v případě připojení trysky uniká

plyn, mýdlová voda začne pěnít. 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 licenci. Nepoužívejte produkt, dokud do produktu nezasáhne autorizovaný servis.



5 První použití

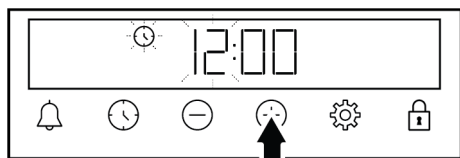
Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

5.1 První nastavení časovače

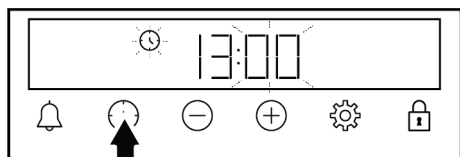
i Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat "12:00" a symbol ⌚.

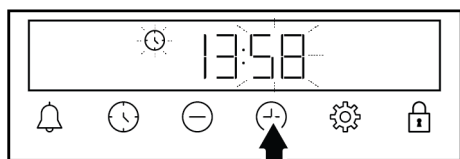
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek $\oplus/\ominus$.



3. Dotkněte se tlačítka $\ominus$ nebo $\oplus$, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka $\ominus$ nebo $\oplus$.

⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol $\ominus$.

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

i 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:

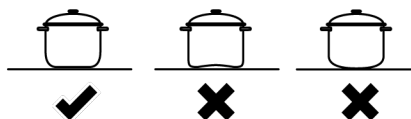
Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

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.

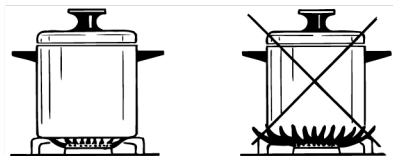


- Hrnce/pánve nezahřívejte a hrnce prázdné. Hrnce a spotřebič by se mohli poškodit.

- 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.
- Umísťujte 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 nevyčnivaly ze dna hrnců / pánví a hrnce / pánve umístěte na držák hrnce jejich vycentrováním. Nepoužívejte velké pánve/hrnce na zakrytí více než jednoho hořáku.



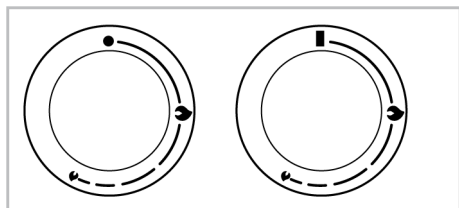
Doporučené velikosti hrnců / pánví

Typ hořáku varné desky	Průměr hrnce - cm
Pomocný hořák	12 – 18
Obyčejný 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.

i 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.

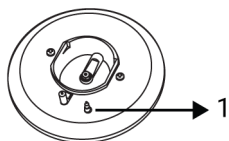
Vypnutí plynových hořáků

Přepněte knoflík hořáku do polohy vypnuto (nahore).

i 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

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 chladicím 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

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

i 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.

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

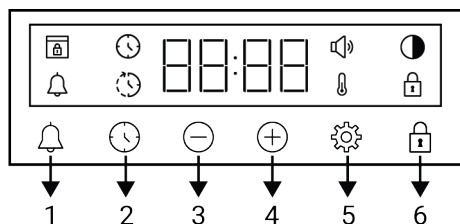
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne. Chcete-li, aby kontrolka trouby svítila nepřetržitě, zvolte pomocí knoflíku pro výběr funkcí provozní stav "Světlo trouby".

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 chvíli 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 přípravě jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.

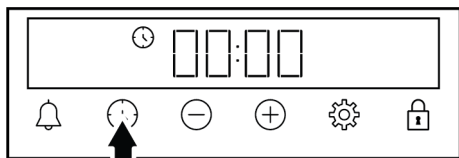
⇒ Vaše trouba začne pracovat okamžitě při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí symbol . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte kontrolovat a vypnout sami. Po dokončení přípravy jídla troubu vypnete 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 vaření na časovači.

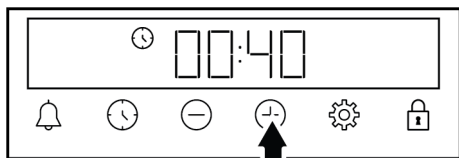
1. Vyberte provozní funkci vaření.

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

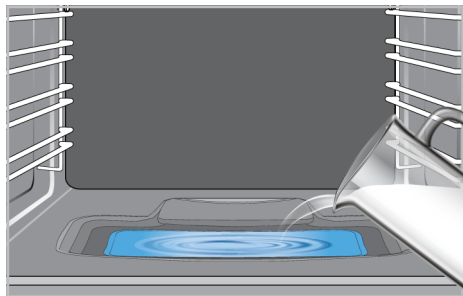
- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvírek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otvírání dvírek trouby se držte 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 nádře na dně trouby nalijte množství vody, které použijete podle druhu potravin.



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

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

i 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.

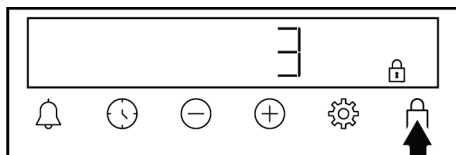
i Pokud po každém vaření s asistencí páry zůstane na dně trouby voda, po vychladnutí trouby vysušte zbylou vodu suchým hadříkem. V opačném případě může voda zbývající na dně trouby způsobit tvorbu vodního kamene.

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 stisknete jakékoli tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol bliká.

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

i 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

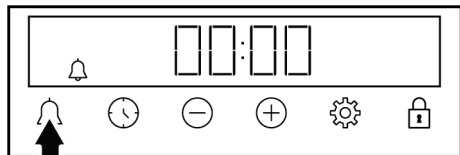
Na časovači produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v

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 $\oplus/\ominus$.



⇒ 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.

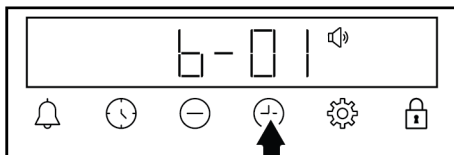
⇒ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud chcete alarm zrušit;

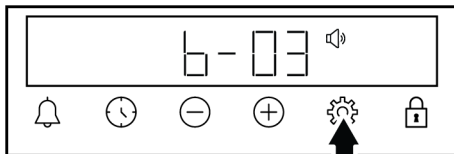
1. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol , čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko $\ominus$, dokud se na displeji neobjeví symbol „00:00“.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka  po dlouhou dobu.

Úprava hlasitosti

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



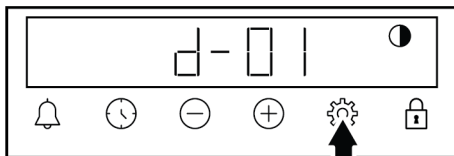
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$. (**b-01-b-02-b-03**)



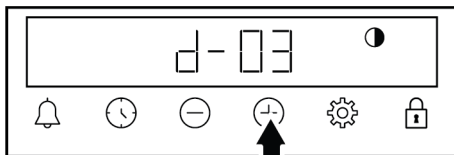
3. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoliv tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.

Nastavení jasu displeje

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



2. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$. (**d-01-d-02-d-03**)



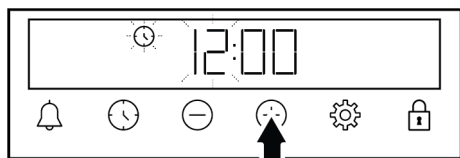
3. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoliv tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

Změna denní doby

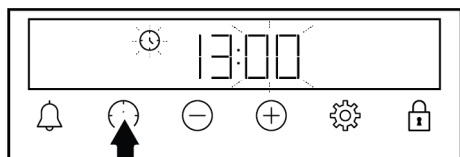
Na troubě můžete změnit čas dne, který jste předtím nastavili:

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

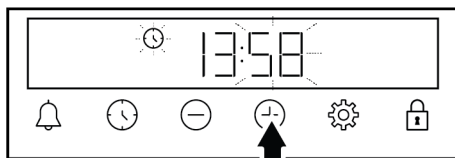
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek $\oplus/\ominus$.



3. Dotkněte se tlačítka $\ominus$ nebo $\oplus$, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka $\ominus$ nebo $\oplus$.

⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol $\ominus$.

8 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí 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.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí 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 nádoby.
- Pokud je předeřhřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předeřhřáté 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.

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

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte 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 zvýšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte 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

Potraviný	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 **	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
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

Potraviný	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 předeřhřev.

*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 neotevrou, 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 předeřhřívání.

Potraviný	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 rozmísť 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

CS

Potraviný	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 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	15 minut 250/ max, po 170	110 ... 120
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Horní a spodní ohřev	2	15 minut 250/ max, po 190	70 ... 90
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Horní a spodní ohřev	3	200	20 ... 40
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	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 fileť, maso na špíz, 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 potravin 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	Príslušenství 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" [► 67].

- 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	Príslušenství 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

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody	Čas pečení (min.) (přibližně)
Kynutá buchta	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	150	před předehtím	25 ... 35
Tvarohový koláč	Standardní plech *	Funkce „3D“	3	120	200	před předehtím	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
Píškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 45
Píškotové 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 předeheřev.

*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 předeheřát 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 zabráni 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, odvápnovací 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 čistícím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čistícím 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.
- Čistící prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí 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 [► 101]").

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 mikrovláknů určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovláknů.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čistícího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovláknů. Zbytkový čistící prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovаныmi noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čistící 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

Ne vkládejte 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 čistícím 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 servis, 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, odvápnovače, může to způsobit změnu barvy.
9. Po každé operaci vyčistěte držáky hrnce saponátovou vodou a jemným neškrabajícím kartáčkem, a pak je osušte.

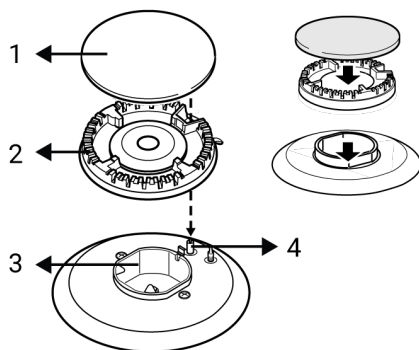
10. Pokud jsou hořáky a držáky hrnců namočené, mohou se v důsledku tepla vyskytnout trvalé vápenné skvrny. Před použitím se ujistěte, že jsou vysušené.

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 popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

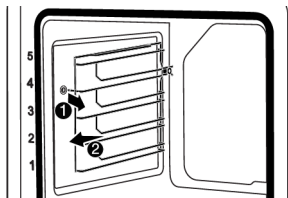
Čištění bočních stěn trouby

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.



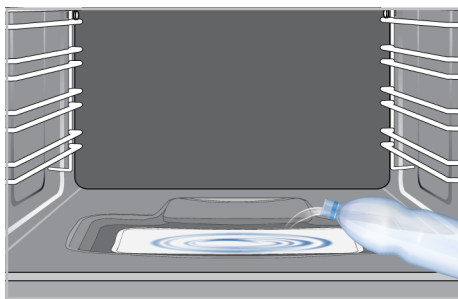
3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

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.

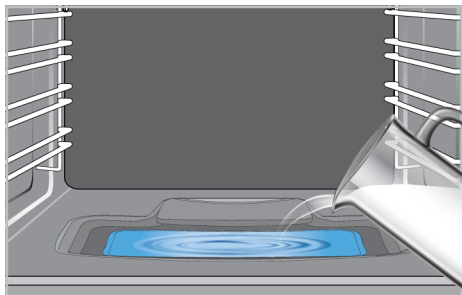
Pro zvýšení účinnosti odstraňování vodního kamene zejména v bazénu, kromě výše uvedených kroků odstraňování vodního kamene, po každých 10 použitích:

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 kaluž vody na podlaze trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákn 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.



i 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 otvírání dveří buďte opatrní.

Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čistícím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

i 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 dvírek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

(Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.) Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



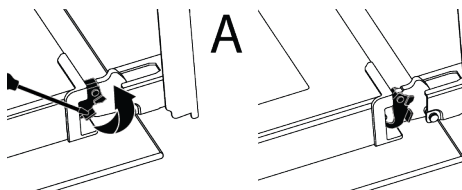
9.7 Čištění dvířek trouby

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.

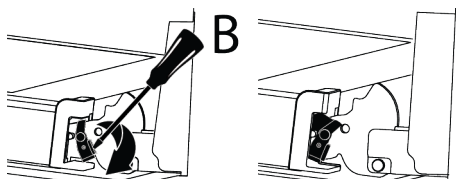
Odstranění dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.

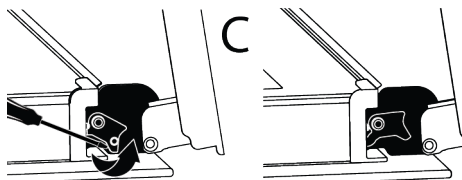
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



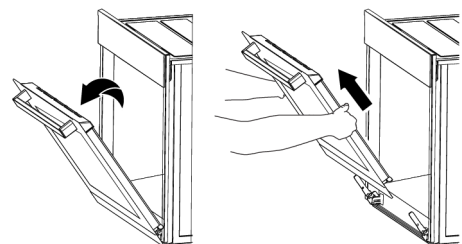
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



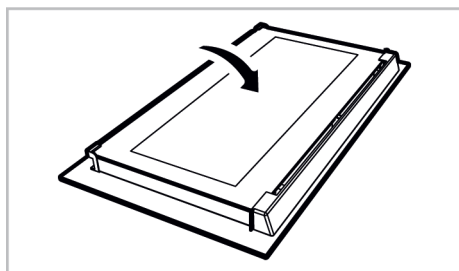
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

i 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.

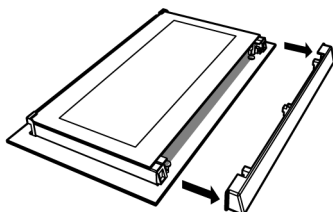
9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

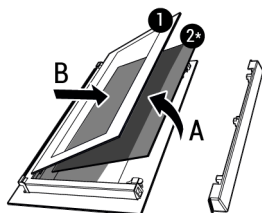
1. Otevřete dvířka trouby.



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 nejbližší 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

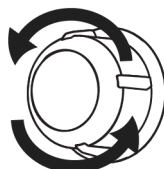
Obecné informace

- 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.

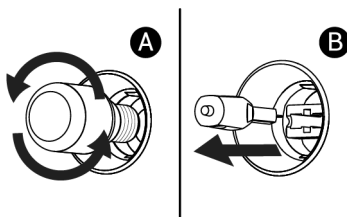
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



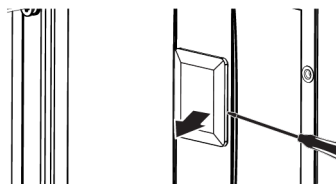
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



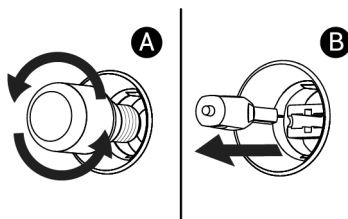
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyměňte 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 skřínce. 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 skřínce. 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 skřínce. 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.

