vestfrost

VC-993wnPBG
VC-993wnPBR
VC-993wnPBK





PL **Kuchnia wolnostojąca |** Instrukcja obsługi

EN **Free Standing Cooker |** Operation manual

SL **Samostoječi štedilnik |** Uporabniški priročnik

CZ **Samostatně stojící sporák |** Návod k použití

vestfrosthome.eu V

vestfrost

VC-993wnPBG
VC-993wnPBR
VC-993wnPBK

PL **Kuchnia wolnostojąca |** Instrukcja obsługi 4

EN **Free Standing Cooker |** Operation manual 40

SL **Samostoječi štedilnik |** Uporabniški priročnik 76

CZ **Samostatně stojící sporák |** Návod k použití 113

Szanowni Państwo,
dziękujemy za zaufanie, jakim obdarzyliście nas, kupując produkt marki Vestfrost. Linia retro naszych produktów powstała z potrzeby połączenia klasycznego projektu i odważnych kolorów z nowoczesnymi rozwiązaniami. W ten sposób stworzyliśmy serię urządzeń łatwych w obsłudze, które są ozdobą każdej kuchni i zaskakują zaawansowaną technologią.

By jak najdłużej cieszyć się produktem, prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi. Zamieściliśmy w niej informacje niezbędne do prawidłowej instalacji i obsługi urządzenia oraz dane kontaktowe do naszego serwisu.

Życzymy przyjemnego użytkowania.

Symbol	*Typ*	*Znaczenie*
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa 6
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji 8
1.3 Podczas użytkowaniai 8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji 10

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA
2.1 Instrukcje dla instalatora 11
2.2 Montaż kuchenki 13
2.3 Przyłączenie gazu 13
2.4 Dostosowanie do rodzaju gazu (jeśli jest dostępne) 15
2.5 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeżeli jest) 16
2.6 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem 17
2.7 Regulacja nóżek 18

3. CECHY PRODUKTU 19

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU
4.1 Korzystanie z palników gazowych 20
4.2 Regulatory płyty kuchenki 20
4.3 Akcesoria 28

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
5.1 Czyszczenie 30
5.2 Konserwacja 34

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT
6.1 Rozwiązywanie problemów 35
6.2 Transport 37

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA
7.1 Tabela dysz gazowych 37
7.2 Płyta 38
7.3 Piekarnik 39

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą. Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić płomienie, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

PRZESTROGA: Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę z jakichkolwiek rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.





OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zamontować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu stabilizującego)..

- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary

PRZESTROGA: Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą się znajdować dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

PRZESTROGA: Kuchenka służy wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczona wyłącznie do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy jej używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać klamek drzwiczek pieka do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Kuchenka ta nie jest przyłączona do urządzenia wentylującego. Należy ją zainstalować i przyłącz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwróc odnośne wymagania dotyczące wentylacji.
- Jeśli po 15 sekundach palnik się nie zapali, należy zaniechać dalszych prób, otworzyć drzwi komory. Odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą zapalenia palnika
- Instrukcje te są ważne tylko wtedy, gdy na kuchence umieszczono symbol odpowiedniego kraju. Jeśli na kuchence nie umieszczono takiego symbolu, należy się zapoznać z instrukcją techniczną, w której zawarto niezbędne wytyczne dotyczące przystosowania kuchenki do warunków użytkowania w danym kraju.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania w szkło akcesoriami.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, aby zapobiec zagrożeniu musi go wymienić producent, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby.

- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w płytę grzejną do gotowania wykonaną ze szkła lub ceramiki szklanej.
- W przypadku zbicia szkła płyty grzejnej:
  – natychmiast odłączyć wszystkie palniki i każdy elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od zasilania;
  – nie dotykać powierzchni urządzenia;
  – nie korzystać z urządzenia.
- Proszę trzymać dzieci i zwierzęta z dala od tego urządzenia.

1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowana.
- Kuchenkę musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie kuchenki w nieodpowiednim miejscu i jej instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiejkolwiek wady nie należy używać urządzenia, lecz natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym agentem serwisowym. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być szkodliwe dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i usunąć.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu ani nadmiernej wilgotności.
- Sprzęty otaczające kuchenkę (np. szafka) muszą być wytrzymałe na działanie temperatury o wysokości min. 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.3 Podczas użytkowania

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na czas 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika podczas oraz po gotowaniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykładać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.


Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchenkę i przykryć naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Należy zawsze stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenia nie są używane.
- Gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy się upewnić, że jej gałki sterujące znajdują się w pozycji „0" (stop)..
- Tacki pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika nie wylać ani nie upuścić gorących potraw.


PRZESTROGA: Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane. Należy się upewnić, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy kuchenka jest w użyciu. Należy dbać, aby naturalne otwory wentylacyjne były otwarte lub zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).

- Przy długotrwałym i intensywnym użytkowaniu kuchenki potrzebna może być dodatkowa wentylacja, na przykład otwarcie okna, lub bardziej wydajna wentylacja, na przykład zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli znajduje się w kuchni


PRZESTROGA: Szklane pokrywy mogą pękać, gdy się nagrzeją. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki i odczekać, aż ostygnie powierzchnia płyty.

- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy nic na nich umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylon, plastikowe torebki, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).


PRZESTROGA: Kiedy urządzenie jest włączone, powierzchnia wewnętrzna przegrody na przechowywanie osiąga wysoką temperaturę. Unikać dotykania powierzchni wewnętrznej.

- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach

1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy użytkowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.

Deklaracja zgodności CE

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach. Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki

Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi. W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z tymi wymaganymi dla kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).

2.1 Instrukcje dla instalatora

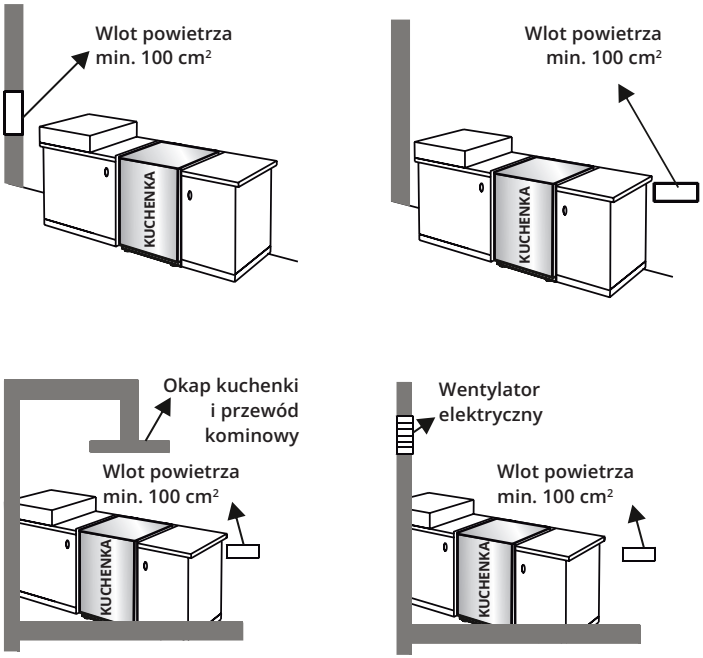
Wymagania dotyczące wentylacji

- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż 5 m3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 100 cm2.
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy 5 m3 a 10 m3 wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 50 cm2, chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas wentylacja stała nie jest wymagana.
- Dla pomieszczeń o kubaturze większej niż 10 m3 nie jest wymagana stała wentylacja.

WAŻNE: Niezależnie od wielkości pomieszczenia wszystkie pomieszczenia, w których umieszczone jest urządzenie, muszą mieć bezpośredni dostęp do powietrza z zewnątrz poprzez otwierane okno lub jego odpowiednik.(przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).

Usuwanie spalonych gazów ze środowiska

Urządzenia gazowe odprowadzają uboczne produkty spalania gazu na zewnątrz albo bezpośrednio, albo za pośrednictwem okapu i komina. Jeśli nie można zamontować okapu, w oknie lub na ścianie z dostępem do świeżego powietrza należy ustawić wentylator. Wentylator musi być wystarczająco wydajny, aby wymieniać całe powietrze w kuchni co najmniej 4–5 razy na godzinę.

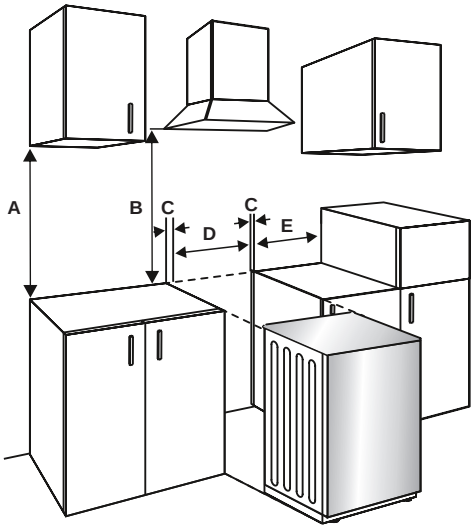


Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym sąsiedztwie nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.
- Kuchenkę można ustawić w pobliżu innych mebli, pod warunkiem, że w miejscu, w którym stoi urządzenie, wysokość mebli nie przekracza wysokości płyty kuchenki.

2.2 Montaż kuchenki

- Jeśli meble kuchenne są wyższe niż płyta kuchenki, to w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza muszą być one odsunięte od jej boku o co najmniej 10 cm.
- Należy zachować co najmniej 2 cm odstępu na obieg powietrza wokół kuchenki.
- Jeśli nad urządzeniem będzie instalowany okap kuchenny lub dowolna szafka, odległość między płytą grzejną a szafką / okapem kuchennym powinna być taka, jak pokazano poniżej.



A (mm) Szafka	420
B (mm) Okap kuchenki	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Szerokość produktu
E (mm)	100

2.3 Przyłączenie gazu

Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności

Kuchenkę należy przyłączyć zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami miejscowymi i międzynarodowymi. Najpierw należy sprawdzić, jaki rodzaj gazu jest przyłączony do kuchenki. Informacje te są dostępne na naklejce z tyłu kuchenki.

Informacje dotyczące właściwych rodzajów gazu i dysz gazowych można znaleźć w tabeli danych technicznych. Sprawdzić, czy ciśnienie gazu zasilającego jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli danych technicznych, aby móc go jak najlepiej wykorzystać i zapewnić minimalne zużycie gazu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci różni się od podanych wartości lub nie jest ono stabilne w miejscu zamieszkania, może być konieczne zamontowanie regulatora ciśnienia na wlocie gazu. Aby dokonać tych korekt, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum serwisowym.

Punkty do sprawdzenia przy przyłączaniu gazu wężem elastycznym

- Jeśli kuchenkę przyłącza się do zasilania gazem za pomocą elastycznego węża założonego na wlot gazu, należy zamontować na nim także kołnierz rurowy.
- Przyłączyć kuchenkę krótkim i wytrzymałym wężem, możliwie najbliżej źródła gazu.
- Dozwolona maksymalna długość węża to 1,5 m.
- Urządzenie powinno zostać podłączone zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami dotyczącymi instalacji gazowych.
- Wąż trzeba prowadzić z dala od miejsc, które mogą się nagrzewać do temperatury powyżej 90°C.
- Wąż nie może być pęknięty, rozerwany, wygięty ani zagięty.
- Trzymać wąż z dala od ostrych narożników i przedmiotów, które mogłyby się poruszać.
- Przed montażem należy się upewnić, że wąż nie jest uszkodzony. W celu sprawdzenia użyć wody gazowanej lub testera szczelności. Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.
- Wszystkie elementy metalowe stosowane do przyłączenia gazu muszą być wolne od rdzy. Należy sprawdzić datę ważności wszelkich elementów wykorzystywanych do przyłączania.

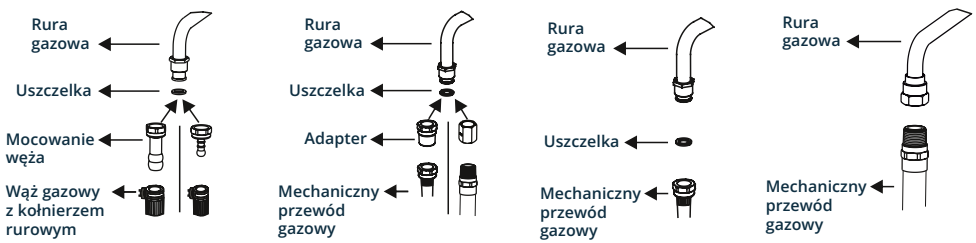
Punkty do sprawdzenia przy przyłączaniu gazu przewodem stałym

Aby zamontować stałe przyłącze gazowe (przy użyciu połączeń gwintowych, np. nakrętek), w różnych krajach stosuje się różne metody. Części stosowane najczęściej w danym kraju są dostarczane wraz z kuchenką. Wszystkie inne części mogą być dostarczone jako części zamienne.

Podczas przyłączania nakrętka na kolektorze gazu musi być nieruchoma, a obraca się drugi element. Do bezpiecznego połączenia należy użyć kluczy o odpowiednich rozmiarach. W przypadku powierzchni pomiędzy różnymi elementami należy zakładać uszczelki dostarczone w zestawie do przystosowania przyłączenia do rodzaju gazu.

Uszczelki użyte przy przyłączeniu powinny być również dopuszczone do stosowania w instalacjach gazowych. Do uszczelniania instalacji gazowej nie należy używać uszczelek hydraulicznych.

Należy pamiętać, że kuchenka jest przystosowana do przyłączenia gazu w kraju, dla którego ją wyprodukowano. Główny kraj docelowy oznaczono na tylnej pokrywie kuchenki. Jeśli ma być ona używana w innym kraju, potrzebne być może któreś z przyłączeń pokazanych na poniższym rysunku. W takim przypadku należy się skontaktować z władzami lokalnymi, aby otrzymać informacje o prawidłowym podłączeniu gazu.



Kuchenka musi być zainstalowana i konserwowana przez odpowiednio wykwalifikowanego technika z gazowni, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

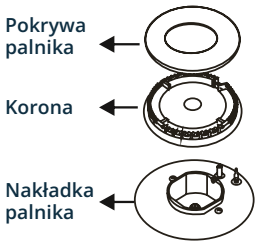
OSTRZEŻENIE: Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.

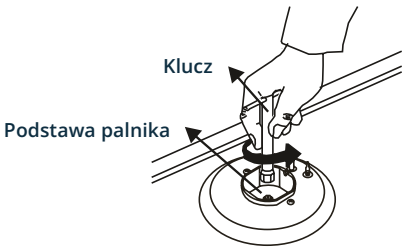
2.4 Dostosowanie do rodzaju gazu (jeśli jest dostępne)

Kuchenka jest przystosowana do zasilania propanem-butanem / gazem ziemnym. Palniki gazowe można dostosować do różnych rodzajów gazu poprzez zastąpienie odpowiednich dysz i regulację minimalnej długości płomienia odpowiednio do używanego gazu. W tym celu należy wykonać następujące czynności.

Wymiana dysz - palniki płyty kuchenki

- Odciąć dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć pokrywy palników i korony.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie z tabelą dotyczącą dysz gazowych.

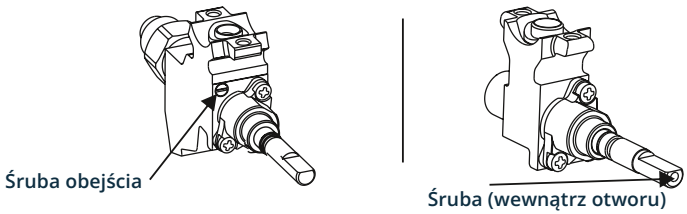




Regulacja minimalnej pozycji płomienia

Najpierw należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty. Długość płomienia w położeniu minimalnym reguluje się płaską śrubą umieszczoną na zaworze. W zaworach z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się po stronie trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunkach. W zaworach bez zabezpieczenia przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się wewnątrz trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunku. W celu łatwiejszego dostosowania położenia płomienia zaleca się, aby podczas zmiany dokonać demontażu panelu sterowania (i mikroprzełącznika, jeśli występuje). Przy dostosowaniu z gazu propan-butan na gaz ziemny trzeba poluźnić śrubę obejścia. Przy dostosowywaniu z gazu ziemnego na propan-butan śrubę tę trzeba dokręcić.

Zawór z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia



Określanie minimalnej pozycji płomienia

Aby określić to minimalne położenie, należy zapalić palniki i pozostawić je w pozycji minimalnej. Wyjąć gałki, ponieważ śruby są dostępne tylko po ich wyjęciu. Za pomocą małego śrubokręta dokręcić lub odkręcić śrubę bocznika o mniej więcej 90 stopni. Gdy płomień ma długość co najmniej 4 mm, gaz jest równomiernie rozprowadzany. Należy się upewnić, że płomień nie gaśnie przy przejściu od położenia maksymalnego do minimalnego. Ręką spowodować sztuczny powiew powietrza w stronę płomienia, aby sprawdzić, czy płomienie są stabilne.

Wymiana wlotu gazu

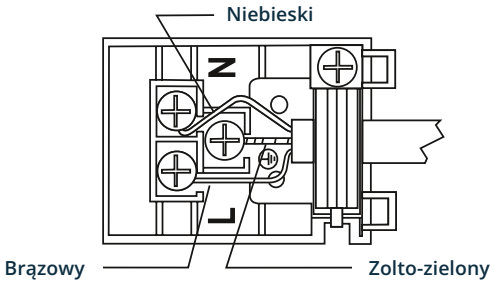
W niektórych krajach wlot gazu ziemnego / gazu propan-butan może się różnić. W takim przypadku należy usunąć oryginalne elementy mocujące i nakrętki (jeśli są) i odpo iednio założyć nowe przyłącze gazu. W każdych warunkach wszystkie elementy użyte do połączeń gazowych powinny być zatwierdzone przez władze miejscowe i/lub międzynarodowe. Przy wszystkich połączeniach gazowych należy się odwołać do powyższych wyjaśnień w punkcie „Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności".

2.5 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeżeli jest)

OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

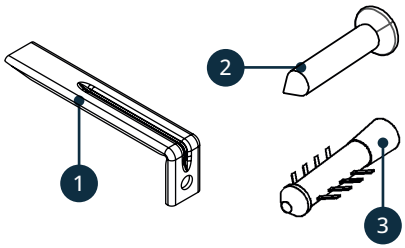
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zasilane napięciem 220–240 V~. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) musi mieć długość wystarczającą do podłączenia do urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

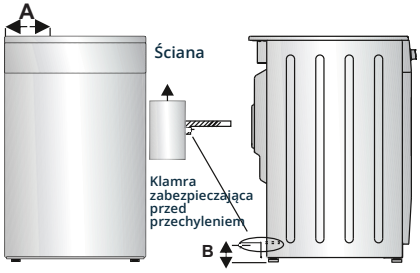


2.6 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem

Torebka z dokumentami i zestawem zabezpieczającym przed przechyleniem. Luźno przymocować klamrę zabezpieczającą przed przechyleniem (1) do ściany za pomocą śruby (2) i kołka ściennego (3), zgodnie z wartościami przedstawionymi na poniższej ilustracji i w poniższej tabeli. Ustawić wysokość klamry zabezpieczającej przed przechyleniem, tak aby była ona umieszczona w linii z gniazdem kuchenki, i dokręcić śrubę.

Popchnąć urządzenie do ściany, upewniając się, że klamra zabezpieczająca przed przechyleniem jest umieszczona z tyłu urządzenia.



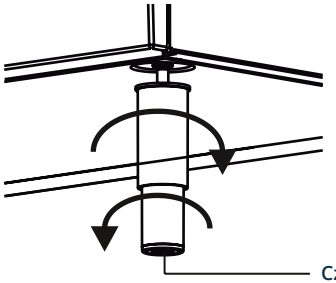


1. Klamra zabezpieczająca przed przechyleniem (×1) (do montażu na ścianie)
2. Śruba (×1)
3. Kołek ścienny (×1)

Wymiary produktu (szerokość × głębokość × wysokość) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	297,5	52
50 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

2.7 Regulacja nóżek

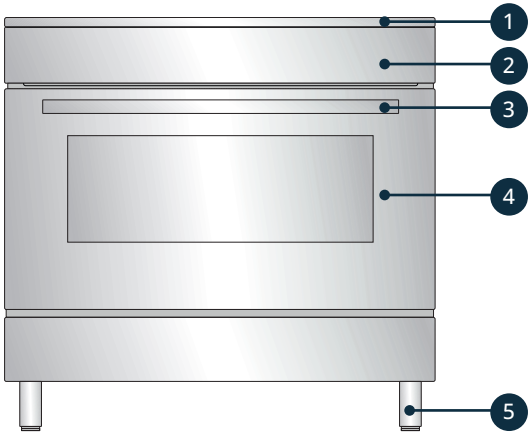
Urządzenie jest wyposażone w 4 regulowane nóżki. Przymocować nóżki do podstawy, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w sposób przedstawiony na rysunku. Aby zapewnić bezpieczne działanie, ważne jest prawidłowe wyważenie urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane. Aby podwyższyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w lewo. Aby obniżyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w prawo. Obracając nóżki, kuchenkę można podnieść do 50 mm. Urządzenie jest ciężkie i powinny je podnosić co najmniej 2 osoby. Zabrania się przeciągania urządzenia.



3. CECHY PRODUKTU

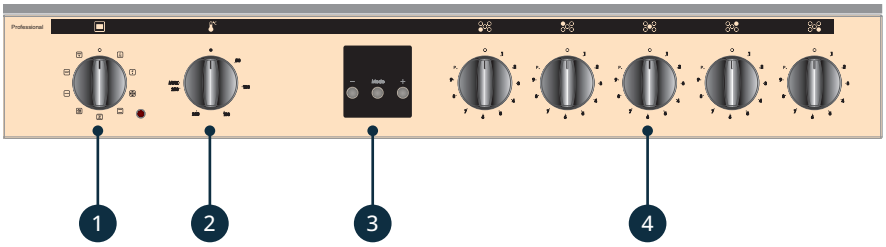
WAŻNE: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Płyta kuchenki
2. Panel sterowania
3. Uchwyt drzwiczek piekarnika
4. Drzwiczki piekarnika
5. Regulowane nóżki

Panel sterowania



1. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2. Pokrętło termostatu piekarnika
3. Programator czasowy
4. Pokrętła sterowania płytą

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 Korzystanie z palników gazowych

Zapalanie palników

Symbol położenia nad każdą gałką sterującą określa sterowany palnik.

Ręczne zapalanie palników gazowych

Jeśli kuchenka nie jest wyposażona w urządzenie do zapalania lub nastąpi awaria zasilania elektrycznego, należy postępować, jak podano poniżej.

Palniki na płycie

Wcisnąć gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji maksymalnego ustawienia. Kontynuować wciskanie gałki i przytrzymać zapaloną zapałkę, zapalnik lub inną pomoc nad górnym obwodem palnika. Gdy tylko pojawi się stabilny płomień, odsunąć źródło zapłonu od palnika.

Elektryczny zapłon za pomocą gałki sterującej

Wcisnąć gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji 90 stopni. Mikroprzełącznik pod gałką będzie powodował powstawanie iskier (z iskrownika) tak długo, jak naciśnięta będzie gałka sterująca. Nacisnąć gałkę, aż na palniku widoczny będzie stabilny płomień.

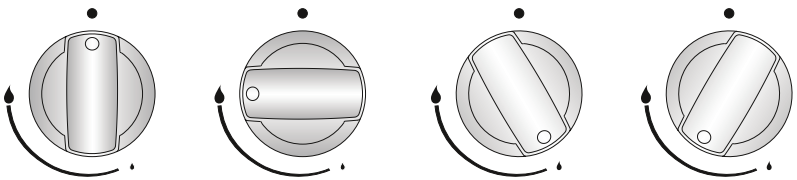
Urządzenie zabezpieczające płomień - palniki płyty kuchenki

Zabezpieczenie płyty przed zanikiem płomienia chroni przed jego przypadkowym zgaśnięciem. W takim przypadku zabezpieczenie odcina dopływ gazu do palnika, co zapobiega gromadzeniu się niespalonego gazu. Odczekaj 90 sekund przed ponownym zapaleniem zgasłego palnika.

4.2 Regulatory płyty kuchenki

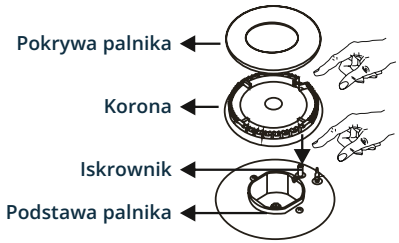
Palnik płyty kuchenki

Gałka ma 3 pozycje: wył. (0), maksimum (duży symbol płomienia) i minimum (mały symbol płomienia). Po zapaleniu palnika za pomocą przekręcenia gałki do pozycji maksymalnej można regulować długość płomienia pomiędzy położeniami maksymalnym i minimalnym. Nie używać palników, gdy pokrętło jest w położeniu pomiędzy maksymalnym a wyłączonym.



Położenie OFF (WYŁ.) | **Położenie MAX (MAKS.)** | **Położenie MIN.** | **MODULACJA**

Po zapłonie wizualnie sprawdzić płomienie. Jeśli widoczna jest żółta końcówka, płomienie są uniesione lub niestabilne, należy wyłączyć dopływ gazu i po ostygnięciu sprawdzić montaż pokryw palników i koron palników. Należy się upewnić, że pokrywy palników nie są zalane. Jeśli płomień palnika gaśnie przypadkowo, należy wyłączyć palnik, wywietrzyć kuchnię i odczekać przynajmniej 90 sekund przed jego powtórnym zapaleniem.



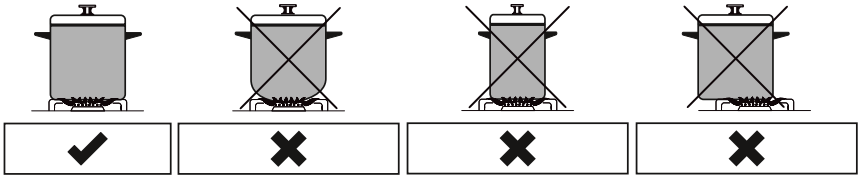
Aby wyłączyć palniki kuchenki, należy obrócić gałkę w prawo do położenia oznaczonego jako „0" lub tak, by znacznik gałki palnika był skierowany ku górze. Palniki kuchenki różnią się średnicami. Najbardziej oszczędne korzystanie z gazu polega na wybraniu palnika o wielkości odpowiedniej do wielkości garnka i zmniejszeniu płomienia do minimum po zagotowaniu jego zawartości. Zaleca się zawsze przykrywanie garnków pokrywkami, aby uniknąć strat ciepła. Aby uzyskać maksymalną wydajność głównych palników, sugerujemy używanie garnków z płaskimi dnami o następujących średnicach. Używanie garnków o średnicach mniejszych niż przedstawione poniżej spowoduje utratę energii.

Palnik duży / do woków	22–26 cm
Palnik średni	14–22 cm
Palnik pomocniczy	12–18 cm

Należy się upewnić, że końcówki płomieni nie sięgają poza zewnętrzny obwód garnka, ponieważ może to uszkodzić zamontowane elementy z tworzywa sztucznego takie jak uchwyty. Wyłączyć główny zawór sterujący gazu, gdy palniki nie są używane przez dłuższy czas.

OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko garnków o płaskim dnie z grubymi podstawami.
- Przed postawieniem garnka na palniku należy się upewnić, że jego dno jest suche.
- Gdy kuchenka pracuje, temperatura dostępnych części może być wysoka. Konieczne jest, aby w trakcie i po zakończeniu gotowania nie dopuszczać dzieci ani zwierząt do palników.
- Po użyciu płyta przez dłuższy czas pozostaje bardzo gorąca. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani nie dotykać go.
- Nigdy nie kłaść na płycie noży, widelców, łyżek ani pokrywek, ponieważ się nagrzeją i mogą spowodować poważne poparzenia.
- Uchwytów garnków ani żadnych innych naczyń do gotowania nie należy wystawiać poza krawędź płyty kuchenki.



Gałka sterowania funkcjami piekarnika

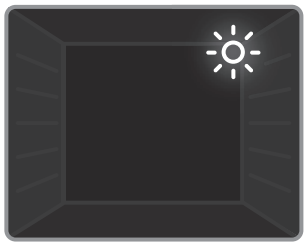
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

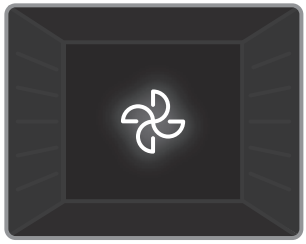
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

Funkcje piekarnika

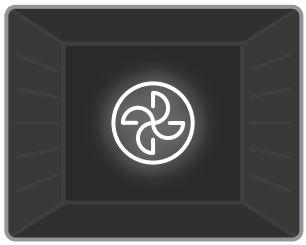
Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



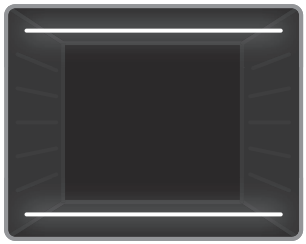
Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



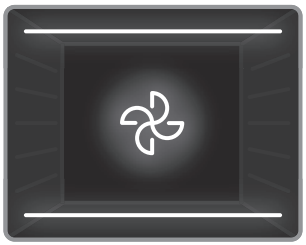
Funkcja rozmrażania: Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej na trzecim poziomie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



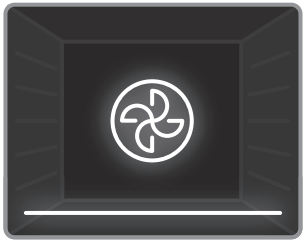
Funkcja Turbo: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



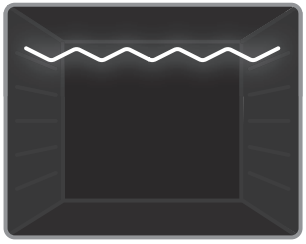
Funkcja pieczenia statycznego: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lazanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



Funkcja wentylatora: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



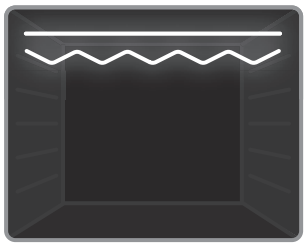
Funkcja pizzy: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny, elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.



Funkcja grillowania: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

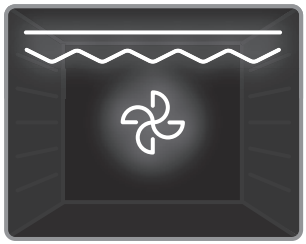
⚠ **Ostrzeżenie:** *Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.*

Funkcje piekarnika



Funkcja przyspieszonego grillowania: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i dolny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

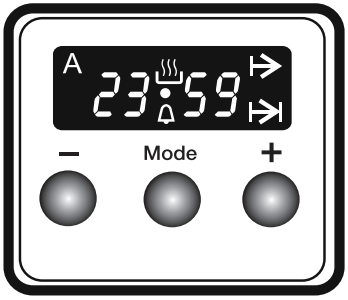
Ostrzeżenie: *Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.*



Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

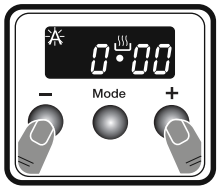
Ostrzeżenie: *Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.*

Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Czas gotowania
•	Kropka
	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
–	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

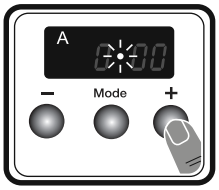


Ustawianie czasu

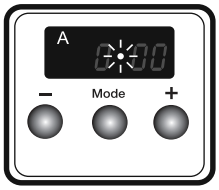
Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „**A**" i „**000**" zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Jednocześnie nacisnąć klawisze „**+**" i „**-**". Pojawi się symbol  a kropka na środku wyświetlacza zacznie migać.



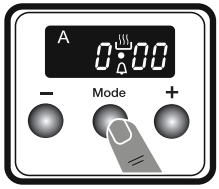
2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „**+**" i „**-**".



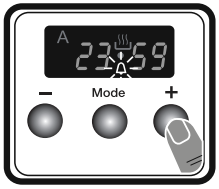
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

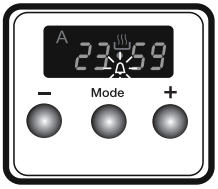
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od **0:00** do **23:59**. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie wpływa na działanie urządzenia.



1. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB). Symbol 🔔 zacznie migać i zostanie wyświetlone „**000**”.



2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy „**+**” i „**-**” przy migającym 🔔.



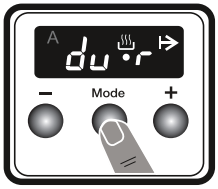
3. Symbol 🔔 zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol zniknie.

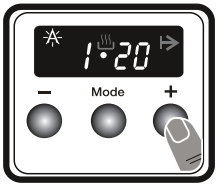
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

Ta funkcja umożliwia gotowanie przez określony czas. Można ustawić czas trwania w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

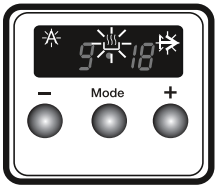
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



2. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się „**dur**” i symbol ↦. Symbol „**A**” będzie migać.



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „**+**” i „**-**”.



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „**A**”, ↦ i pozostaną podświetlone.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbole „**A**” i ↦ będą migać. Przekręcić oba pokrętła panelu sterowania do położenia „**0**” i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Symbole znikną, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

Regulacja dźwięku

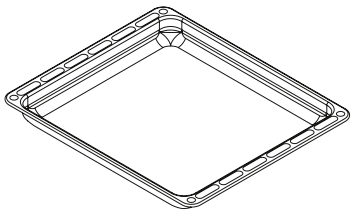
Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć i przytrzymać przycisk „-" przez 1–2 sekundy aż do momentu, kiedy zabrzmi sygnał. Każde naciśnięcie przycisku „-" spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych.

Należy wybrać żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskać żadnych innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał zostanie zapisany.

4.3 Akcesoria

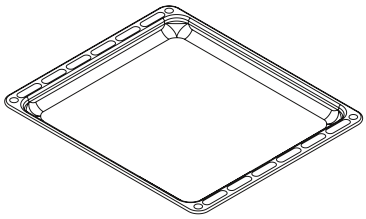
Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Tacka płytka

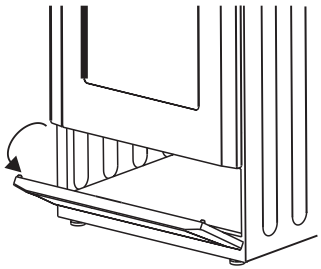
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

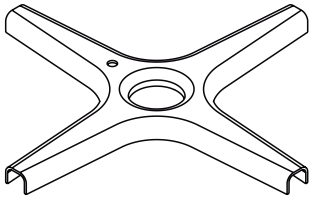
Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.

Ostrzeżenie: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



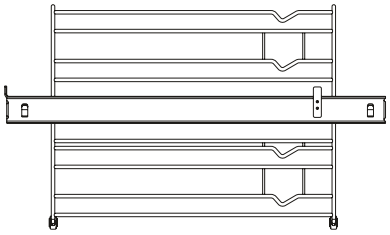
Podstawka do przyrządzania kawy

Umieścić podstawkę na ruszcie palnika pomocniczego, aby zapobiec przewróceniu się naczynia w razie używania małego palnika.



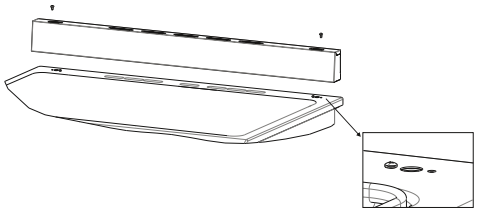
Drabinki z prowadnicą teleskopową

Jedna z półek drucianego stelaża jest teleskopowa; płynnie wysuwa się do połowy na łożyskach kulkowych, umożliwiając łatwy dostęp do żywności.



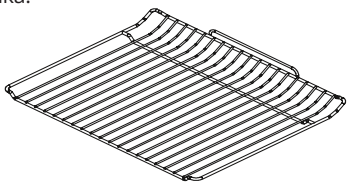
Osłona przeciwbryzgowa

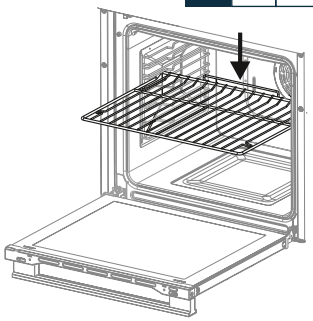
Osłona przeciwbryzgowa jest przymocowana do płyty kuchenki za pomocą dwóch śrub.



Ruszt druciany

Ruszt druciany jest głównie używany do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.

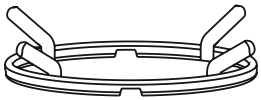




Ostrzeżenie: Włożyć prawidłowo ruszt do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć go do końca.

Podstawka pod wok

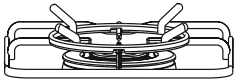
Podstawkę pod wok należy ustawić na ruszcie palnika do woków.



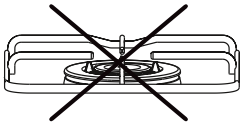


Ostrzeżenie: Używanie woka bez podstawki może spowodować nieprawidłowe działanie palnika.

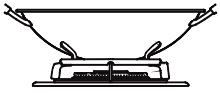
Na podstawce do woków nie należy stawiać garnków o płaskim dnie. Nie należy używać garnków o dnie wypukłym bez podstawki do woków.



POPRAWNIE



NIEPOPRAWNIE





5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czyszczenie

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Instrukcje ogólne

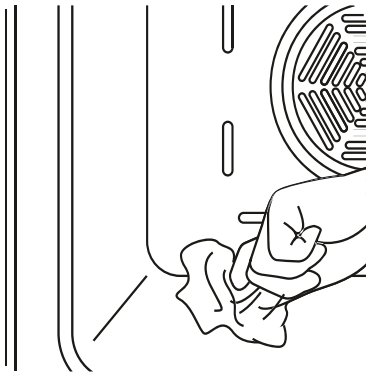
- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia. W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie katalityczne

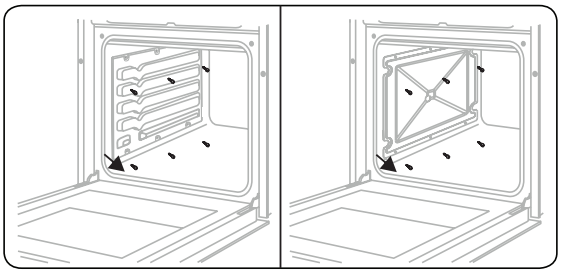
We wnęce piekarnika zainstalowano wkładki katalityczne. Są to matowe, jasne panele po bokach i/lub matowy panel z tyłu piekarnika. Zbierają one tłuszcz i resztki oleju podczas gotowania.

Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcze oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie. Z czasem wkładka może się odbarwić. Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, to wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno. Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie

wełny stalowej impregnowanej mydłem lub innych środków ściernych spowoduje uszkodzenia. Do czyszczenia wkładek nie zalecamy również stosowania środków w aerozolu. Ściany wkładki katalitycznej mogą utracić skuteczność z powodu nadmiaru tłuszczu. Nadmiar tłuszczu można usunąć miękką ściereczką lub gąbką nasączoną gorącą wodą, a następnie wykonać cykl czyszczenia w sposób opisany powyżej.

Wyjmowanie wkładki katalitycznej

Aby wyjąć wkładkę katalityczną, należy odkręcić śruby mocujące każdy panel katalityczny do piekarnika.



Czyszczenie kuchenki gazowej

- Należy regularnie czyścić kuchenkę gazową.
- Zdjąć ruszty, nakładki i korony palników kuchenki.
- Wytrzeć powierzchnię płyty miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i osuszyć.
- Wyczyścić i opłukać nakładki palników kuchenki. Nie zostawiać ich wilgotnych. Od razu wysuszyć za pomocą suchej szmatki.
- Po czyszczeniu upewnić się, że wszystkie części ponownie złożono prawidłowo.
- Powierzchnie podstaw garnków mogą się zarysować w wyniku użytkowania. Nie stanowi to wady fabrycznej.

Nie używać metalowej gąbki do czyszczenia jakiejkolwiek części płyty.

Upewnić się, że woda nie dostaje się do palników, gdyż może to spowodować zalanie dysz.

Czyszczenie grzałki płyty grzejnej (jeśli jest dostępna)

- Należy regularnie czyścić grzałkę płyty grzejnej.
- Wytrzeć płytę grzejną miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie na krótko uruchomić płytę grzejną i doprowadzić do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części emaliowanych

- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wytrzeć części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.

Emaliowanych części nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

Nie należy pozostawiać na dłuższyczas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

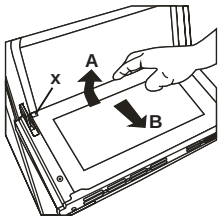
- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu. Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

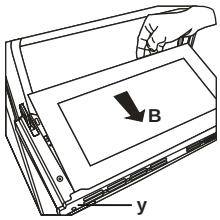
Wyjmowanie wewnętrznych szyb

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

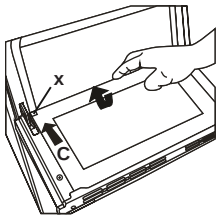
1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (x). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.



2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (y) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (x) w kierunku **C**.

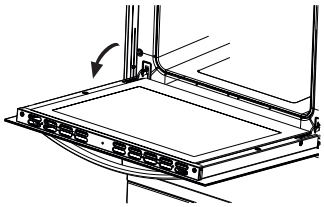


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

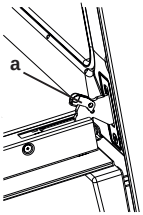
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

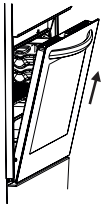
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

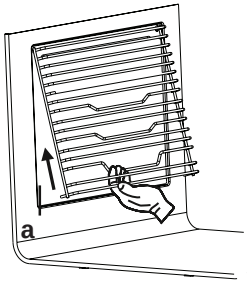


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wyjmowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



5.2 Konserwacja

Ostrzeżenie: Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

Ostrzeżenie: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.

Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

Inne kontrole

- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wyczuta nawet najdrobniejsza nieprawidłowość, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem, aby wymienić przewód.
- Zalecamy coroczną wymianę przyłączy gazowych. W przypadku stwierdzenia usterki podczas korzystania z gałek sterujących należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów

Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	*Możliwa przyczyna*	*Możliwe rozwiązanie*
Palniki płyty kuchenki nie działają.	Palniki mogą być w pozycji off (wyłączone). Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Sprawdzić położenie gałki sterującej. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Palniki płyty kuchenki się nie zapalają.	Pokrywa i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Butla z gazem (jeżeli jest) może być pusta. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zmontowane. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Może być konieczna wymiana butli z gazem. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Kolor płomienia jest pomarańczowy/ żółty.	Pokrywa i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Różny skład gazu.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zmontowane. Konstrukcja palnika powoduje, że płomień może wyglądać na pomarańczowy/żółty w niektórych obszarach palnika. Jeśli urządzenie jest użytkowane z gazem ziemnym, w mieście może on mieć inny skład. Nie używać urządzenia przez kilka godzin.
Palnik nie włącza się lub włącza się częściowo.	Części palnika mogą nie być czystelub suche.	Upewnić się, że elementy urządzenia są suche i czyste.
Palnik działa głośno.	–	To normalne zjawisko. Poziom hałasu może się zmniejszać w miarę rozgrzewania.
Poziom hałasu	–	To normalne, że niektóre metalowe części kuchenki podczas użytkowania powodują hałas.

Problem	*Możliwa przyczyna*	*Możliwe rozwiązanie*
Płyta grzejna lub strefy grzejne się nie włączają.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Kuchenka nieprzyjemnie pachnie podczas pierwszych sesji gotowania.	Nowe urządzenie.	Podgrzewać garnki pełne wody na każdym polu grzejnym przez 30 minut.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że gałka sterująca temperaturą piekarnika jest ustawiona poprawnie.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury i rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może mieć wpływ na wyniki pieczenia.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka nie działa. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 Transport

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 Tabela dysz gazowych

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2E3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
DUŻY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	115	85
OCENA NOMINALNA (kW)	2,9	2,9
KONSUMPCJA	276,2 l/h	210,9 g/h
ŚREDNI PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	97	65
OCENA NOMINALNA (kW)	1,75	1,65
KONSUMPCJA	166,7 l/h	120 g/h
MAŁY PALNIK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	72	50
OCENA NOMINALNA (kW)	1	0,9
KONSUMPCJA	95,2 l/h	65,4 g/h
PALNIK WOK		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	130	96
OCENA NOMINALNA (kW)	3,6	3,6
KONSUMPCJA	342,8 l/h	261,7 g/h

7.2 Płyta

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG VC-993wnPBR VC-993wnPBK
Rodzaj płyty	GAZOWA
Liczba stref gotowania	5
Technologia grzewcza-1	GAZOWA
Rozmiar-1	Pomocnicza
Efektywność energetyczna-1 [%]	ND
Technologia grzewcza-2	GAZOWA
Rozmiar-2	Pół-szybka
Efektywność energetyczna-2 [%]	59,0
Technologia grzewcza-3	GAZOWA
Rozmiar-3	Pół-szybka
Efektywność energetyczna-3 [%]	59,0
Technologia grzewcza-4	GAZOWA
Rozmiar-4	Szybka
Efektywność energetyczna-4 [%]	57,0
Technologia grzewcza-5 [%]	GAZOWA
Rozmiar-5	Wok
Efektywność energetyczna-5 [%]	56,0
Efektywność energetyczna płyty [%]	57,8
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 30-2-1	TAK

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.
- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.
- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.
- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.
- Gdy płyn zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.3 Piekarnik

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Rodzaj piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa[kg]	70,0
Wskaźnik efektywności energetycznej - konwencjonalny	103,9
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza	94,9
Klasa energetyczna	A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym [kWh/cycle]	1,03
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza [kWh/cycle]	0,94
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	ELEKTRYCZNY
Pojemność	105
Piekarnik jest zgodny z normą EN 60350-1	TAK

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.
- Nie wydłużaj czasu gotowania.
- Nie zapomnij wyłączyć piekarnika po zakończeniu gotowania.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

Dear Clients,
Thank you for the trust you have placed in us by buying the Vestfrost product. Our retro product line has been created out of the need to let the classic design and bold colors meet modern solutions. We have created a range of easy-to-use products, which nicely fit every kitchen and surprise you with modern technology.

In order to enjoy our product for a long time, please read this instruction manual. We have included all the information needed for proper installation and operation of the appliance, as well as contact data of our service center.

We wish you a pleasant experience.

Icon	*Type*	*Meaning*
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS
1.1 General Safety Warnings 42
1.2 Installation Warnings 44
1.3 During Use 44
1.4 During Cleaning and Maintenance 46

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE
2.1 Instructions for the Installer 47
2.2 Installation of the Cooker 49
2.3 Gas Connection 49
2.4 Gas Conversion (if available) 51
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) 52
2.6 Anti-tilting kit 53
2.7 Adjusting the feet 54

3. PRODUCT FEATURES 55

4. USE OF PRODUCT
4.1 Use of gas burners 56
4.2 Flame safety device 56
4.3 Accessories 63

5. CLEANING AND MAINTENANCE
5.1 Cleaning 66
5.2 Maintenance 70

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT
6.1 Troubleshooting 71
6.2 Transport 72

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS
7.1 Energy Fiche 73
7.2 Hob 74
7.3 Oven 75

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnings

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

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

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

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.





WARNING: To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the antitilting kit set guide.)

- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

CAUTION: Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

PRZESTROGA: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic.

- In case of hotplate glass breakage:
  – immediately shut 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.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

 Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.

 **CAUTION:** The use of a 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 for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

 **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.

- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced. This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

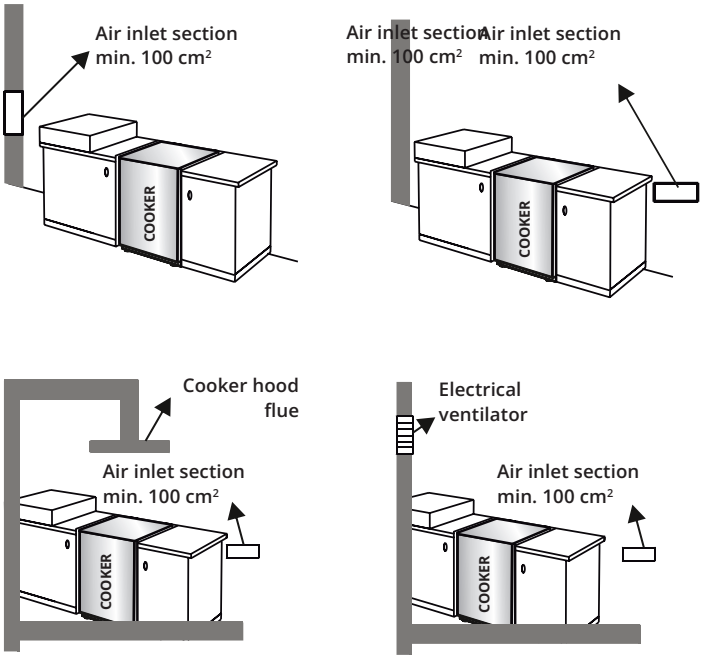
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m^3, permanent ventilation of 100 cm^2 free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m^3 and 10 m^3, permanent ventilation of 50 cm^2 free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m^3, no permanent ventilation is required.

IMPORTANT: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.

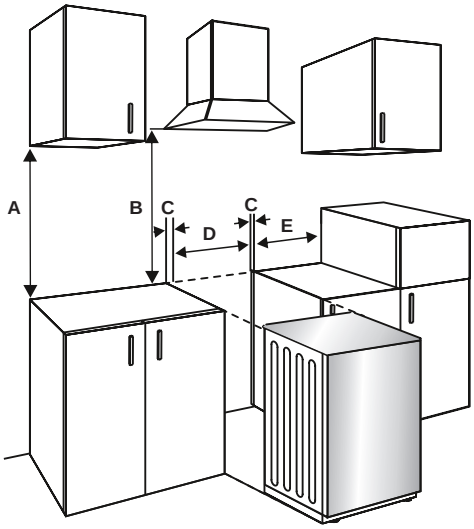


General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

2.2 Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
E (mm)	100

2.3 Gas Connection

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

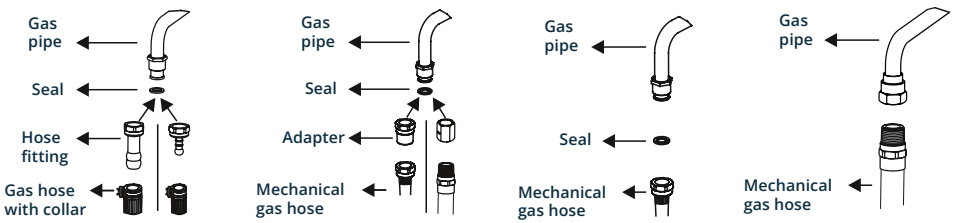
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

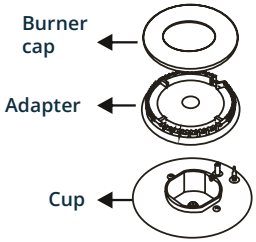
WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

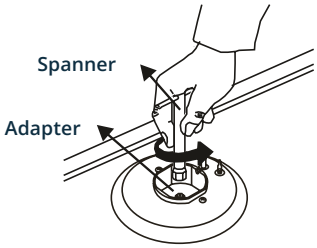
2.4 Gas Conversion (if available)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors - Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

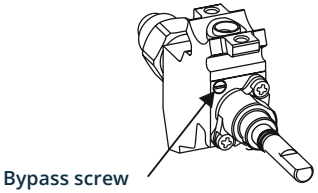


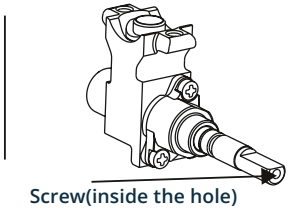


Adjusting the minimum flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.

Valve with flame failure device





Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

Changing the gas inlet

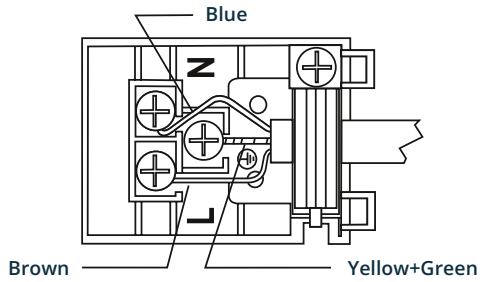
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

2.5 Electrical Connection and Safety (if available)

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

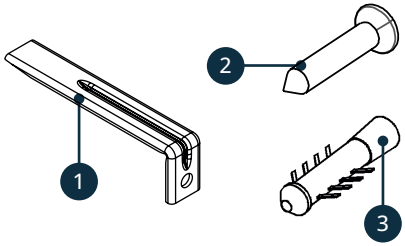
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficent length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

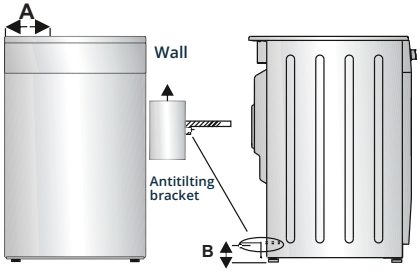


2.6 Anti-tilting kit

The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the antitilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below.

Adjust the height of the antitilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



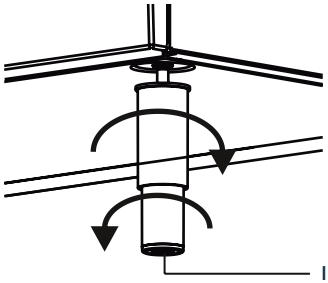


1. Anti-tilting Bracket (x1) (will be attached to the wall)
2. Screw (×1)
3. Wall plug (×1)

Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (Double Oven)	297,5	52
50 × 60 × 90 (Double Oven)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

2.7 Adjusting the feet

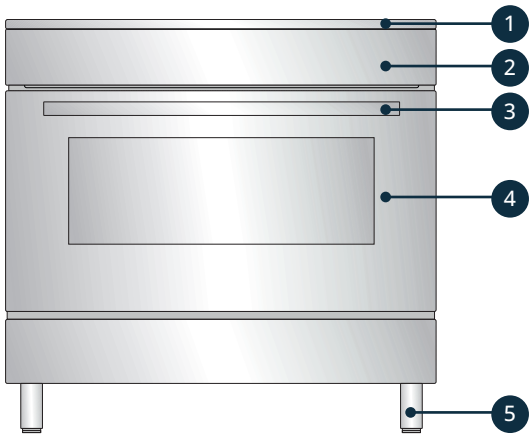
The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise. It is possible to raise the height of the appliance up to 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



3. PRODUCT FEATURES

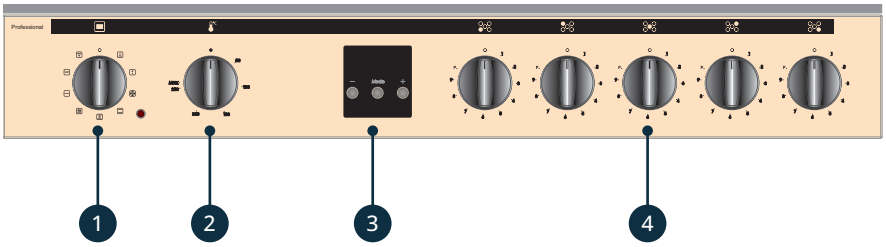
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



1. Oven Function Control Knob
2. Oven Thermostat Knob
3. Timer
4. Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anticlockwise until the knob is in the 90 degrees position.The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

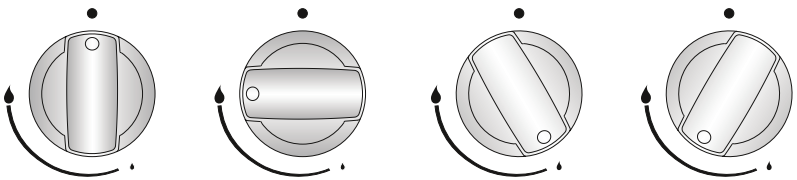
Flame safety device - Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4.2 Flame safety device

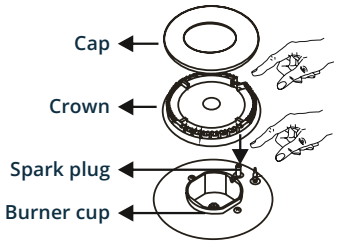
Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



OFF position | MAX position | MIN. position | MODULATE

After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



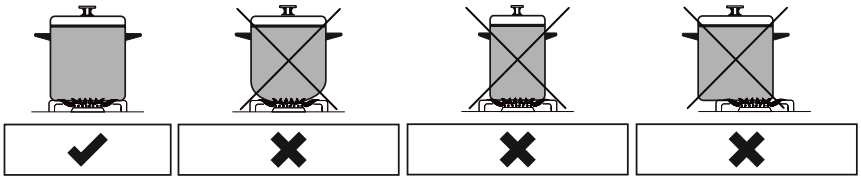
To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards. Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss. To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner	22–26 cm
Semi-rapid Burner	14–22 cm
Auxiliary Burner	12–18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles. Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



Oven function control knob

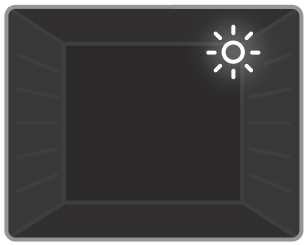
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see ´Oven Functions`.

Oven thermostat knob

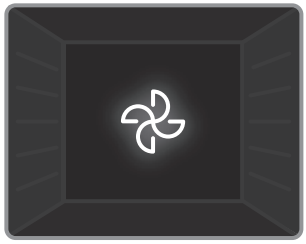
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.Oven Functions.

Oven Functions

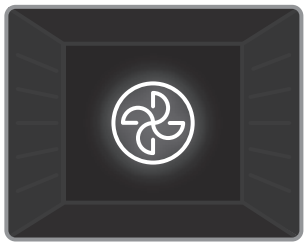
The functions of your oven may be different due to the model of your product.



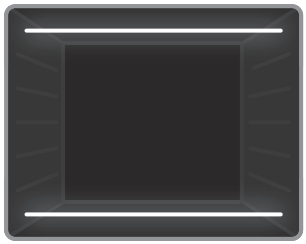
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



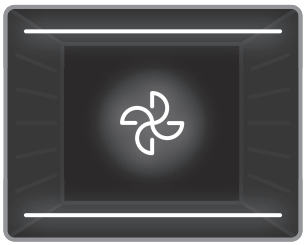
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



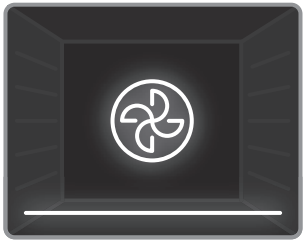
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



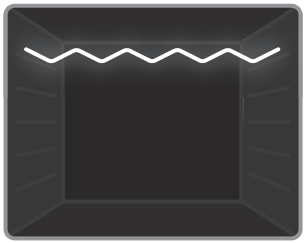
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



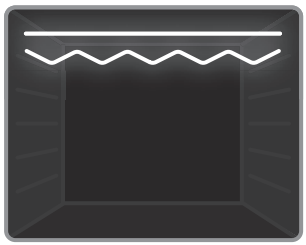
Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

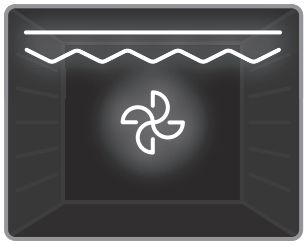
Warning: *When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.*

Funkcje piekarnika



Faster Grilling Function: WThe oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

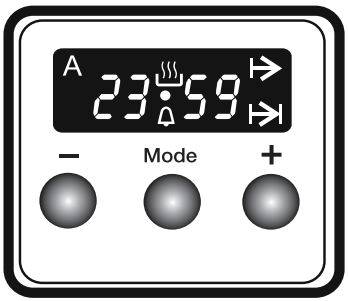
Warning: *When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.*



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

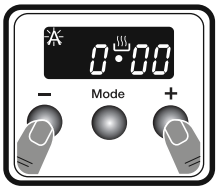
Warning: *When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.*

Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

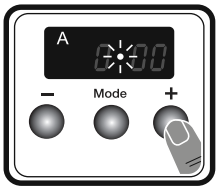


Time adjustment

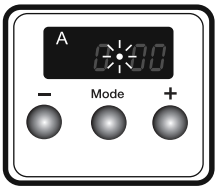
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol „**A**" and „**000**" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



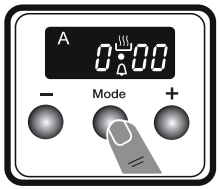
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



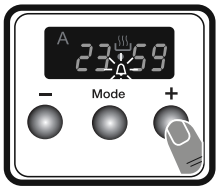
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

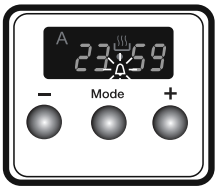
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press „**MODE**". The symbol 🔔 will begin to flash and "**000**" will be, displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while 🔔 is flashing.



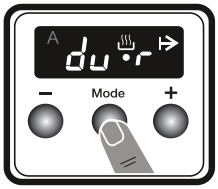
3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will disappear.

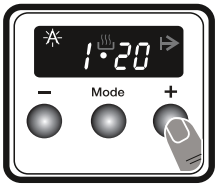
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

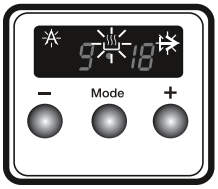
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press „**MODE**" until you see „**dur**" and ⇥ symbol on the display screen. The symbol "**A**" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "**+**" and "**-**" keys



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols„**A**", ⇥ and ♨ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols „**A**" and ⇥ will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

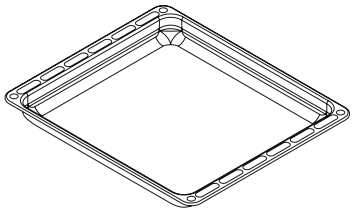
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound.

There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved

4.3 Accessories

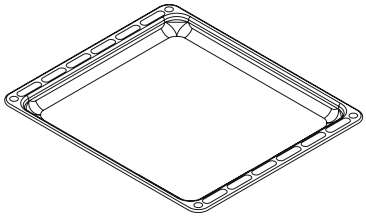
The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews. Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

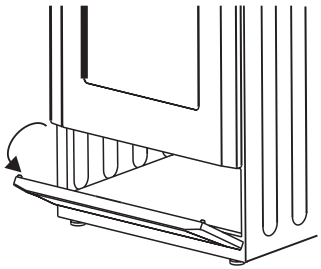
The shallow tray is best used for baking pastries. Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Flap Drawer

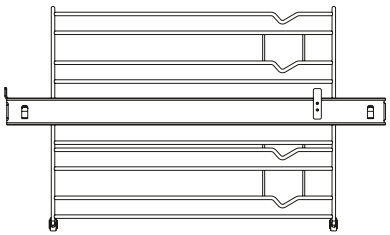
Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans

⚠ **WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



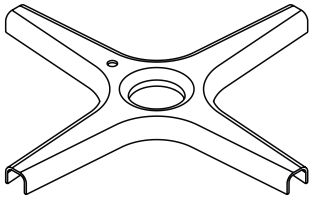
The Wire Rack with a Half Telescopic Rail

One of the shelves in the wire rack is telescopic; it extends half-way out, smoothly, on ball bearings to allow for easy access to your food.



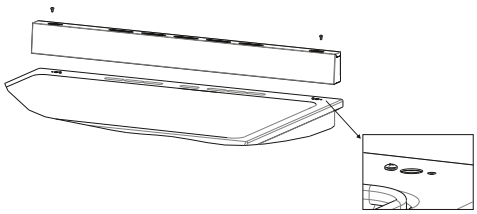
The Coffee Adaptor

Place the coffee adaptor on the auxiliary burner grid to prevent the cookware from tipping over when the small burner is in use.



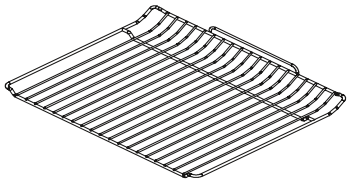
The Splashback

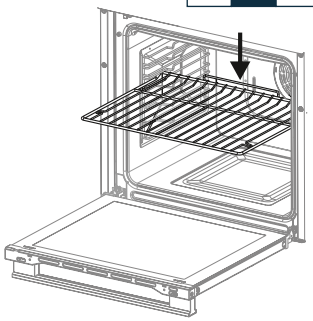
The splashback is attached to the cooktop with two screws.



The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.

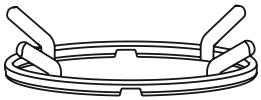




WARNING: Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end

The Wok Adaptor

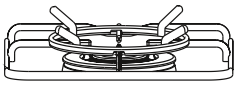
The wok adaptor should be placed on the pan support of the wok burner.



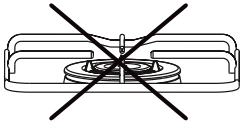


WARNING: Using wok pans without the wok adaptor may cause the burner to malfunction.

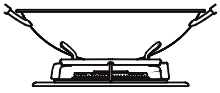
Do not use the wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT





5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

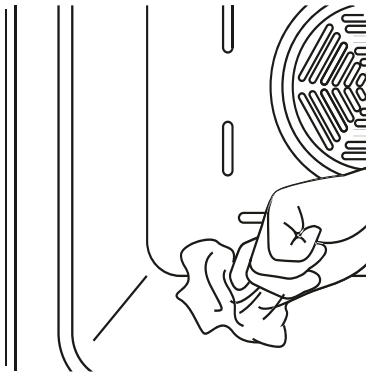
- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance. Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, lightcoloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven. They work by collecting any grease and oil residue during cooking.

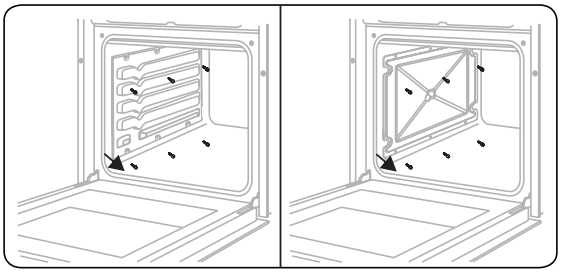
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner, it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soapimpregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

Removal of Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Hotplate Heater (if available)

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

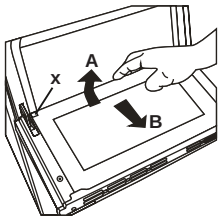
- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long timej.

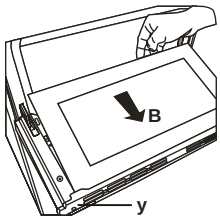
Removal of the Inner Glass

You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

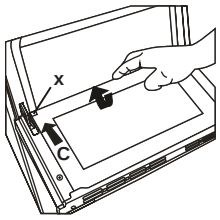
1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.



2. To replace the inner glass: Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

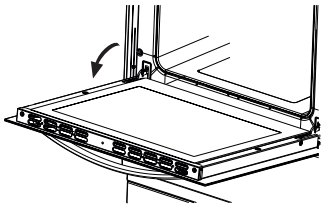


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

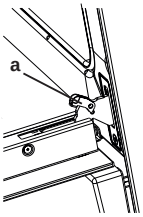
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

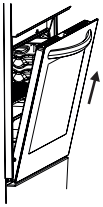
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

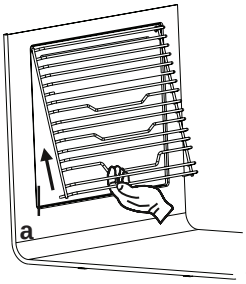


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



5.2 Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

Other Controls

- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- We recommend the gas connection components are changed annually If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 Troubleshooting

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the ´off` position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	–	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	–	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not turn on.	Power is turned off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Energy Fiche

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2E3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (kW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (kW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (kW)	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (kW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7 g/h

7.2 Hob

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG VC-993wnPBR VC-993wnPBK
Type of Hob płyty	GAS
Number of Cooking Zones	5
Heating Technology-1	GAS
Size -1	Auxiliary
Energetic efficiency-1 [%]	NA
Heating Technology-2	GAS
Size -2	Semi-fast
Energetic efficiency-2 [%]	59,0
Heating Technology-3	GAS
Size -3	Semi-fast
Energetic efficiency-3 [%]	59,0
Heating Technology-4	GAS
Size -4	Fast
Energetic efficiency-4 [%]	57,0
Heating Technology-5 [%]	GAS
Size -5	Wok
Energetic efficiency-5 [%]	56,0
Energetic efficiencyof Hob [%]	57,8
This hob complies with PN-EN 30-2-1	YES

Energy Saving Tips

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.3 Oven

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Type of Oven	ELECTRIC
Mass[kg]	70,0
Energy Efficiency Index - conventional	103,9
Energy Efficiency Index - fan forced	94,9
Energy Class A	A
Energy consumption (electricity) - conventional [kWh/cycle]	1,03
Energy consumption (electricity) - fan forced [kWh/cycle]	0,94
Number of cavities	1
Heat Source	ELECTRIC
Volume	105
This oven complies with EN 60350-1	TAK

Energy Saving Tips

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

Spoštovana stranka,
Hvala za zaupanje in nakup izdelka Vestfrost.

Naša linija izdelkov retro je bila ustvarjena z željo po tem, da klasična zasnova in drzne barve ustvarijo sodobne rešitve. Ustvarili smo vrsto izdelkov, ki so preprosti za uporabo, se lepo prilegajo v vsako kuhinjo in presenečajo s sodobno tehnologijo.

Da boste lahko dolgo časa uživali v našem izdelku, preberite ta navodila za uporabo. Vključujejo vse potrebne informacije za ustrezno namestitev in upravljanja naprave ter kontaktne podatke našega servisnega centra.

Želimo vam prijetno izkušnjo.

Ikona	*Tip*	*Pomen*
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	POŽAR	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	SVARILO	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	POMEMBNO/OPOMBA	Pravilno upravljanje sistema

VSEBINA

1. VARNOSTNA NAVODILA
1.1 Splošna varnostna opozorila 78
1.2 Namestitvena opozorila 80
1.3 Med uporabo 80
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem 82

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO
2.1 Navodila za monterja 83
2.2 Namestitev štedilnika 85
2.3 Plinski priključek 85
2.4 Zamenjava plina (če je na voljo) 87
2.5 Električna povezava in varnost (če je na voljo) 88
2.6 Komplet proti nagibanju 89
2.7 Nastavljanje nogic 90

3. LASTNOSTI IZDELKA 91

4. UPORABA IZDELKA
4.1 Uporaba plinskih gorilnikov 92
4.2 Krmilniki kuhalne plošče 92
4.3 Dodatki 99

5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
5.1 Čiščenje 102
5.2 Vzdrževanje 106

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ
6.1 Odpravljanje težav 107
6.2 Prevoz 108

7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE
7.1 Tabela injektorjev 109
7.2 Grelna plošča 110
7.3 Pečica 111

1. VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.

1.1 Splošna varnostna opozorila

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.

OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

POZOR: Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

OPOZORILO: Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.

OPOZORILO: Da se izognete možnosti električnega udara, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.





OPOZORILO: Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobnejše informacije preberite navodila za komplet proti prevračanju.)

- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil. Površine lahko opraskajo, kar lahko povzroči drobljenje stekla vrat ali poškodbe površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

POZOR: Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblaščeni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščeni serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

POZOR: Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Ta naprava ni priključena na napravo za prezračevanje. Nameščena in priključena mora biti v skladu z veljavnimi predpisi za namestitev. Posebej pozorni bodite na ustrezne zahteve glede prezračevanja.
- Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, prekinite z uporabo naprave in odprite vrata predala. Pred ponovnim poskusom vžiga gorilnika počakajte vsaj 1 minuto.
- Ta navodila veljajo le, če se na napravi pojavi pravilen simbol države. Če se simbol ne pojavi na napravi, glejte tehnična navodila, ki opisujejo, kako morate nastaviti napravo, da se bo ujemala s pogoji uporabe v državi.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Če ima vaša naprava kuhalno ploščo iz stekla ali steklene keramike.

- »V primeru počenega stekla kuhalne plošče«:
  – nemudoma izklopite vse gorilnike in vse električne grelne elemente ter napravo izolirajte iz napajanja,
  – ne dotikajte se površine naprave,
  – naprave ne uporabljajte
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

1.2 Namestitvena opozorila

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila nepravilna postavitev in namestitev, ki jo opravijo nepooblaščene osebe.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščeni servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

1.3 Med uporabo

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.

Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinske naprave niso v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.

POZOR: Uporaba plinske naprave za kuhanje povzroči proizvodnjo toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je naprava nameščena. Prepričajte se, da je kuhinja dobro prezračevana, še posebej med delovanjem naprave, naj bodo naravne odprite za zračenje odprte ali pa namestite prezračevalno napravo (mehanska napa).

- Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave bo morda zahtevala dodatno prezračevanje, na primer odpiranje oken ali bolj učinkovito prezračevanje, na primer povečanje stopnje mehanskega prezračevanja, kjer je prisotno.
- Med uporabo gorilnika žara naj bodo vrata pečice odprta in vedno uporabljajte ščit za žar, ki je priložen izdelku. Nikoli ne uporabljajte gorilnika žara z zaprtimi vrati pečice.

POZOR: Stekleni pokrovi se lahko razbijejo pri segrevanju. Ugasnite vse gorilnike in počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi, šele nato zaprite pokrov.

- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- V predal ne polagajte težkih ali vnetljivi stvari (npr. najlona, plastičnih vrečk, papirja, krp itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).

POZOR: Notranja površina predala za shranjevanje lahko postane vroča, kadar je naprava v uporabi. Ne dotikajte se notranje površine.

- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.

1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblaščene serviserje, kadar je to potrebno.

Izjava o skladnosti CE

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih. Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom

Odlaganje stare naprave

Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralni mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

OPOZORILO: To napravo mora namestiti pooblaščeni serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevati je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

2.1 Navodila za monterja

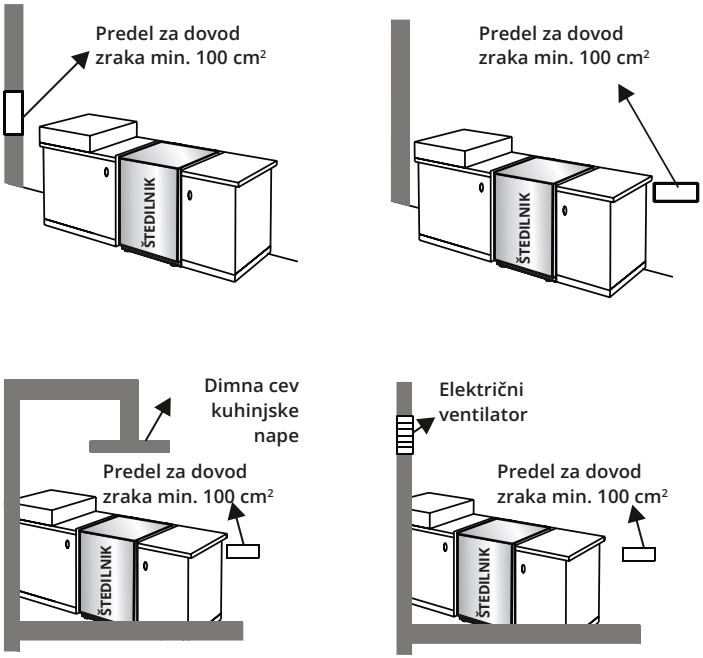
Zahteve glede prezračevanja

- V prostorih z manj kot 5 m^3 je potrebno trajno prezračevanje 100 cm^2 prostega območja.
- V prostorih med 5 m^3 in 10 m^3 je potrebno trajno prezračevanje 50 cm^2 prostega območja, razen če ima prostor vrata, ki se odpirajo neposredno v zunanjost, potem trajno prezračevanje ni potrebno.
- V prostorih, ki so večji od 10 m^3, trajno prezračevanje ni potrebno.

Pomembno: Ne glede na velikost prostora, morajo imeti vsi prostori, v katerih je nameščena naprava, neposredni dostop do zunanjega zraka preko okna na odpiranje ali podobno.

Odstranjevanje zgorelih plinov iz prostora

Plinske naprave odstranjujejo plinske odpadke v zunanji zrak neposredno ali skozi napo. Če nape ni mogoče namestiti, namestite ventilator na okno ali steno, ki ima dostop do svežega zraka. Ventilator mora biti dovolj zmogljiv, da zamenja zrak v kuhinji vsaj 4–5.krat na uro.

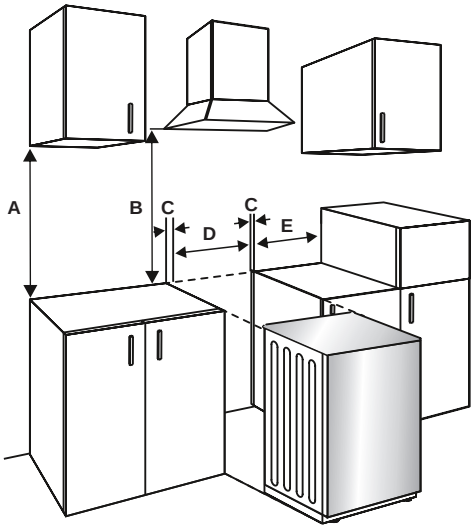


Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohištvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na območju, kjer je naprava nameščena, višina pohištva ne presega višine delovne površine.

2.2 Namestitev štedilnika

- Če je kuhinjsko pohištvo višje od kuhalne površine, mora biti pohištvo vsaj 10 cm odmaknjeno od stranic naprave, da je omogočen pretok zraka.
- Okoli naprave mora biti vsaj 2 cm prostora za pretok zraka.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/ napo spodaj prikazana varnostna razdalja.



A (mm) Omarica	420
B (mm) Napa	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Širina izdelka
E (mm)	100

2.3 Plinski priključek

Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja

Napravo priključite v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi. Najprej preverite, katere vrste plin je nameščen na štedilniku. Ta podatek je naveden na nalepki na hrbtni strani štedilnika. Informacije, povezane z ustreznimi vrstami plina in ustreznimi injektorji plina, najdete v tabeli tehničnih podatkov. Preverite, ali se tlak dovodnega plina ujema z vrednostmi v tabeli tehničnih podatkov, da boste zagotovili kar najbolj učinkovito uporabo in zagotovili minimalno porabo plina. Če je tlak uporabljenega plina drugačen od navedenih vrednosti ali ni stabilen na vašem območju, boste morda morali namestiti razpoložljivi regulator tlaka na dovod plina. Za te nastavitve se obrnite na pooblaščen servisni center.

Točke, ki jih je treba preveriti med montažo upogljive cevi

- Če je plinska povezava narejena z upogljivo cevjo, ki je pritrjena na dovod plina kuhalne plošče, mora biti pritrjena tudi za vrat cevi.
- Napravo povežite s kratko in vzdržljivo cevjo, ki je čim bližje viru plina.
- Največja dovoljena dolžina cevi je 1,5 m.
- Naprava mora biti priključena v skladu z veljavnimi lokalnimi standardi za področje plina.
- Cev ne sme biti prisotna na območjih, kjer se lahko segreje do temperatur, višjih od 90 °C.
- Cev ne sme biti počena, strgana, upognjena ali zložena.
- Cev naj ne bo speljana prek ostrih kotov in predmetov, ki se lahko premaknejo.
- Preden sestavite priključek, se prepričajte, da cev ni poškodovana. Za preverjanje uporabite milnico ali tekočine za preverjanje puščanja. Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.
- Noben kovinski del, ki se uporablja pri priključitvi plina, ne sme biti zarjavel. Preverite rok uporabe vseh komponent, ki se uporabljajo za priključitev.

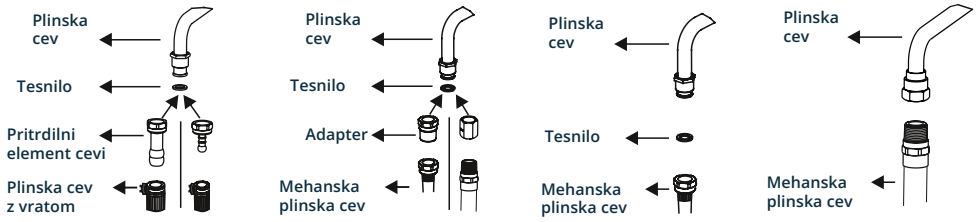
Točke, ki jih je treba preveriti med montažo fiksne plinske povezave

Metode, ki se uporabljajo za montažo fiksne plinske povezave (plinska povezava z navoji, npr. matica), se med državami razlikujejo. Najpogostejši deli za vašo državo so že dobavljeni skupaj z napravo. Drugi zahtevani deli se lahko dobavijo kot rezervni deli.

Med priključitvijo vedno držite matico na plinski cevi fiksno, medtem ko vrtite nasprotni del. Za varno priključitev uporabite ključe ustrezne velikosti. Za površine med različnimi komponentami vedno uporabite tesnila, priložena v kompletu za zamenjavo plina.

Tesnila, ki se uporabljajo med povezavo, morajo biti odobrena za uporabo v plinski povezavi. Za plinske povezave ne uporabljajte vodovodnih tesnil.

Ne pozabite, da je ta naprava pripravljena na povezavo z dovodom plina v državi, kjer je bila proizvedena. Glavna ciljna država je označena na zadnjem pokrovu naprave. Če jo morate uporabiti v drugi državi, lahko zahtevate katerega koli od priključkov na sliki spodaj. V takšnem primeru se obrnite na lokalne organe, ki vam bodo predstavili pravilen plinski priključek.



V skladu z veljavno varnostno zakonodajo mora štedilnik namestiti in vzdrževati ustrezno usposobljen tehnik z znanjem s področja plina. V skladu z veljavno varnostno zakonodajo mora štedilnik namestiti in vzdrževati ustrezno usposobljen tehnik z znanjem s področja plina.

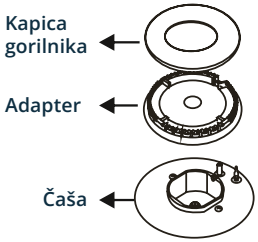
OPOZORILO: Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.

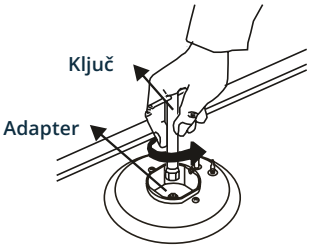
2.4 Zamenjava plina (če je na voljo)

Vaša naprava je zasnovana za delovanje s plinom LPG/NG. Plinski gorilniki se lahko prilagodijo na druge vrste plina, tako da se zamenjajo ustrezni injektorji in prilagodi minimalna dolžina plamena, ki je primerna za plin v uporabi. V ta namen je treba izvesti naslednje korake.

Zamenjava injektorjev - Gorilniki kuhalnih plošč

- Prekinite glavni dovod plina in napravo odklopite iz omrežnega električnega napajanja.
- Odstranite kapice gorilnika in adapterje.
- Injektorje odvijte s 7-mm ključem.
- Injektor zamenjajte z injektorjem v kompletu za zamenjavo plina, ki ima pravilen premer za vrsto plina, ki bo uporabljena, v skladu s tabelo plinskega injektorja.

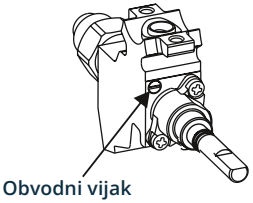


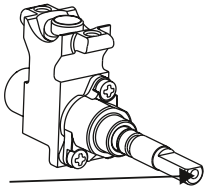


Nastavitev položaja najmanjšega plamena

Najprej se prepričajte, da je naprava izklopljena iz omrežnega električnega napajanja in da je dovod plina odprt. Najnižji položaj plamena se prilagodi z ravnim vijakom na ventilu. Za ventile z napravo za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na strani ventilskega vretena, kot je prikazano na slikah. Za ventile brez naprave za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na notranji strani ventilskega vretena, kot je prikazano na sliki. Da bo nastavljanje položaja plamena enostavnejše, vam priporočamo, da med spreminjanjem odstranite kontrolno ploščo (in mikro stikalo, če ga vaš model ima). Obvodni vijak mora biti razrahljan za pretvorbo iz LPG na NG. Za pretvorbo iz NG na LPG je treba pritrditi obvodni vijak.

Ventil z napravo za zaznavanje ugašanja plamena





Določanje položaja najmanjšega plamena

Za določitev najnižjega položaja prižgite gorilnike in jih pustite v najnižjem položaju. Odstranite gumbe, saj so vijaki dostopni le, ko so gumbi odstranjeni. S pomočjo majhnega izvijača, privijte ali odvijte obvodni vijak za okoli 90 stopinj. Ko ima plamen dolžino najmanj 4 mm, je plin dobro porazdeljen. Pazite, da plamen ne ugasne, ko prehaja iz najvišjega v najnižji položaj. Ustvarite umetni veter z rokami proti plamenu, da vidite, ali so plameni stabilni.

Zamenjava plinskega dovoda

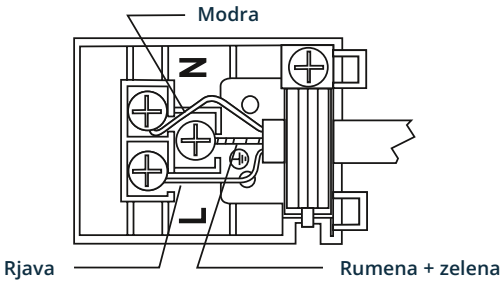
Pri nekaterih državah se lahko dovodna odprtina za plin razlikuje za pline NG/LPG. V tem primeru odstranite trenutne dele povezave in matice (če so uporabljene) in ustrezno priključite novo dovodno odprtino za plin. V vsakem primeru morajo biti vsi deli, ki se uporabljajo v plinski povezavi, odobreni s strani lokalnih in/ali mednarodnih organov. Za vse plinske povezave glejte odstavek »Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja«, ki je že razložena zgoraj.

2.5 Električna povezava in varnost (če je na voljo)

⚠ **OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščeni serviser ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

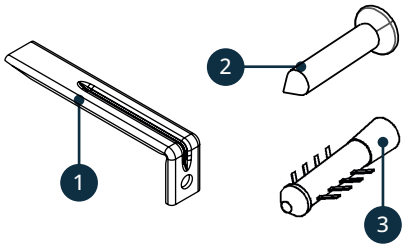
⚠ **OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**

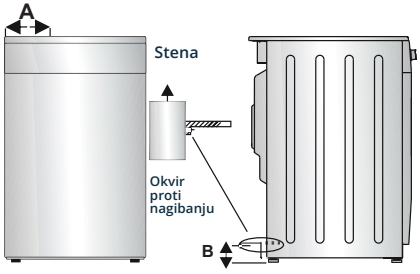
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebje.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220−240 V. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščeno servisno osebje ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti za priključitev na napravo dovolj dolg.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



2.6 Komplet proti nagibanju

Vrečka z dokumenti vključuje komplet proti nagibanju. Ohlapno pritrdite okvir proti nagibanju (1) na steno s pomočjo vijaka (2) in stenskega vtiča (3), pri čemer upoštevajte izmere, navedene na spodnji sliki in v tabeli. Nastavite višino nosilca proti nagibanju, da bo poravnan z režo na štedilniku, ter privijte vijak. Napravo potisnite proti steni, pri čemer se prepričajte, da je okvir proti nagibanju vstavljen v režo na hrbtni strani naprave.



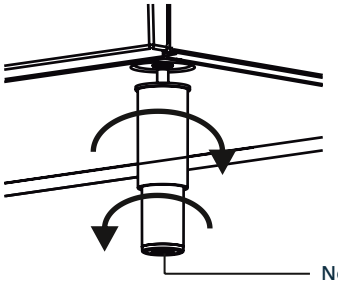


1. Okvir proti nagibanju (x 1) (nameščen bo na steno))
2. Vijak (×1)
3. Stena vtič (×1)

Dimenzije izdelka (širina X globina X višina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (dvojna pečica)	297,5	52
50 × 60 × 90 (dvojna pečica)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

2.7 Nastavljanje nogic

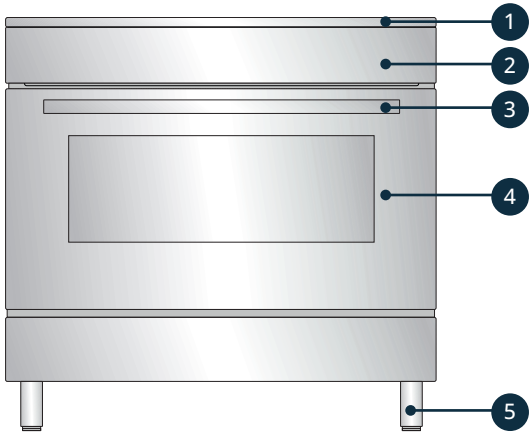
Naprava je opremljena s štirimi nastavljivimi nogicami. Nogice pritrdite na podporo spodnje plošče, tako da jih zavrtite v smeri urnega kazalca, kot je prikazano na sliki. Za varno delovanje je pomembno, da je naprava pravilno uravnotežena. Pred kuhanjem se prepričajte, da je naprava uravnotežena. Če želite povečati višino naprave, notranji del nogic obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca. Če želite zmanjšati višino naprave, notranji del nogic obrnite v smeri urnega kazalca. S pomočjo nastavljanja nogic je mogoče višino naprave zvišati do 50 mm. Naprava je težka, zato priporočamo, da jo dvigneta vsaj dve osebi. Naprave nikoli ne vlecite.



3. LASTNOSTI IZDELKA

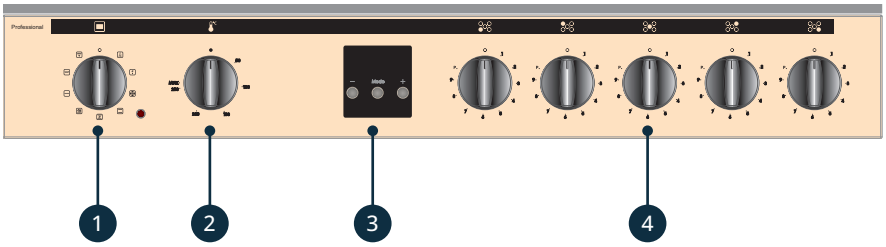
Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča
3. Ročaj na vratih pečice
4. Vrata pečice
5. Prilagodljive nogice

Nadzorna plošča



1. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
2. Termostatski gumb pečice
3. Časovnik
4. Kontrolni gumb grelne plošče

4. UPORABA IZDELKA

4.1 Uporaba plinskih gorilnikov

Vžig gorilnikov

Simbol položaja nad posameznim krmilnim gumbom nakazuje gorilnik, ki ga z gumbom upravljate.

Ročni vžig plinskih gorilnikov

Če vaša naprava ni opremljena z nobenim sistemom za pomoč pri vžigu ali v primeru napake na električnem omrežju, upoštevajte postopke v nadaljevanju.

Za gorilnike kuhalnih plošč

Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite prižgati in ga pridržite, medtem ko ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju »maksimalno«. Gumb še naprej pritiskajte in pridržite prižgano vžigalico, koničasto svečo ali drug pripomoček za pomoč pri vžiganju ob zgornjem robu gorilnika. Vir vžiga premaknite takoj, ko zagledate stabilni plamen.

Električni vžig z gumbom za krmiljenje

Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite vžgati, in ga pridržite, medtem ko ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju 90 stopinj. Mikrostikalo pod gumbom bo ustvarjalo iskre prek vtiča za iskre, dokler boste gumb držali pritisnjen. Gumb pritiskajte, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

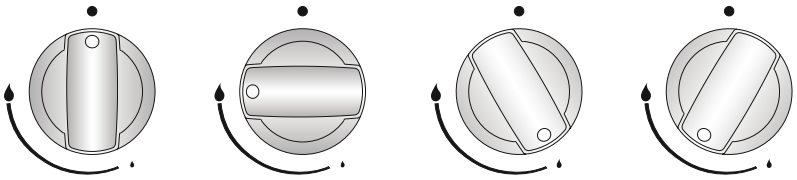
Naprava za zaznavanje ugašanja plamena - Gorilniki kuhalnih plošč

Kuhalne plošče, opremljene z napravo za zaznavanje ugašanja plamena, zagotavljajo varnost v primeru nenamerne ugasnitve plamena. Če pride do takšnega primera, naprava blokira plinske linije gorilnikov in prepreči kakršno koli nabiranje nezgorelih plinov. Počakajte 90 sekund, preden ponovno prižgete gorilnik z izgorelim plinom.

4.2 Krmilniki kuhalne plošče

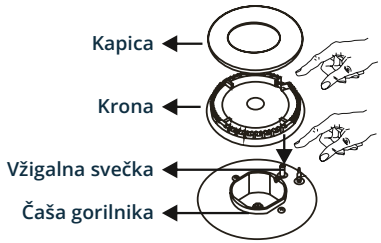
Gorilnik kuhalne plošče

Gumb ima tri položaje: izklopljen (0), najvišji (simbol velikega plamena) in najnižji (simbol malega plamena). Gorilnik prižgite v najvišjem položaju, nato lahko prilagodite dolžino plamena med najvišjim in najnižjim položajem. Gorilnikov ne uporabljajte, ko je gumb med najvišjim in izklopljenim položajem.



Položaj OFF (izklopljeno) | **Položaj MAX. (najvišji)** | **Položaj MIN. (najnižji)** | **MODULATE**

Po vžigu vizualno preverite plamene. Če vidite rumeno konico, dvignjen ali nestabilen plamen, izklopite pretok plina in preverite namestitev kapic in kron gorilnika, ko se ohladijo. Prepričajte se, da v kapicah gorilnika ni tekočine. Če plamen gorilnika nenamerno ugasne, izklopite gorilnik, prezračite kuhinjo in pred ponovnim vžigom počakajte vsaj 90 sekund.



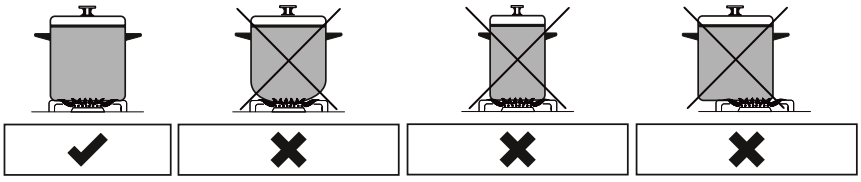
Če želite izklopiti gorilnike kuhalne plošče, gumb gorilnika kuhalne plošče obrnite v smeri urinega kazalca v položaj »0« oziroma v položaj, v katerem je oznaka na gumbu gorilnika kuhalne plošče usmerjena navzgor. Vaša kuhalna plošča ima gorilnike z različnimi premeri. Ugotovili boste, da je najbolj ekonomičen način uporabe plina izbira plinskega gorilnika ustrezne velikosti za velikost kuhalne posode in zmanjšanje plamena na minimum, ko enkrat dosežete vrelišče. Priporočamo vam, da ponev za kuhanje vedno pokrijete in se tako izognete izgubi toplote. Če želite doseči najboljšo učinkovitost glavnih gorilnikov, vam priporočamo, da uporabite lonce z ravnim dnom in naslednjimi premeri. Uporaba manjših loncev od minimalnih dimenzij, ki so navedene spodaj, povzroči izgubo energije.

Hitri/vok gorilnik	22–26 cm
Srednje hitri gorilnik	14–22 cm
Dodatni gorilnik	12–18 cm

Pazite, da konice plamenov ne segajo preko oboda posode, saj lahko to poškoduje plastične dodatke, kot so ročaji. Ko gorilnikov ne boste uporabljali dlje časa, vedno ugasnite glavni krmilni ventil za plin.

OPOZORILO:

- Uporabljajte le ponve z ravnim in debelim dnom.
- Preden ponev postavite na gorilnik, se prepričajte, da je dno suho.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Zato je pomembno, da se otroci in živali ne približujejo gorilnikom med in takoj po kuhanju.
- Po uporabi ostane kuhalna plošča zelo vroča še dolgo časa. Ne dotikajte se je in nanjo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne polagajte nožev, vilic, žlic in pokrovov, saj se segrejejo in lahko povzročijo resne opekline.
- Poskrbite, da ročaji ponve ali kateri koli drugi pripomočki za kuhanje ne segajo prek roba štedilnika.



Kontrolni gumb za funkcijo pečice

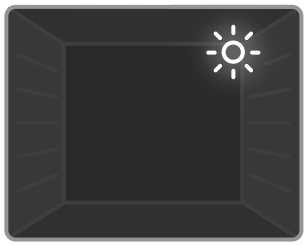
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola želene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

Termostatski gumb pečice

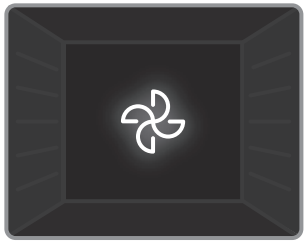
Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite želeno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

Funkcije pečice

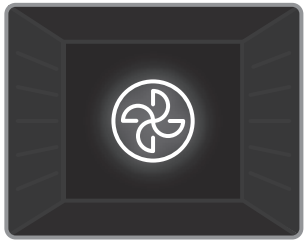
Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.



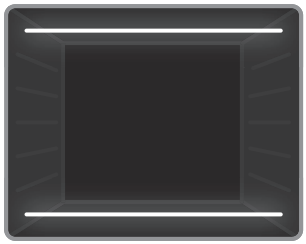
Luč pečice: Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



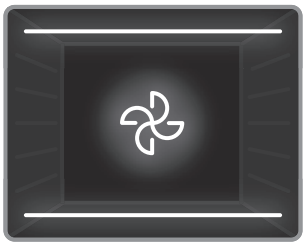
Funkcija odtajanja: Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



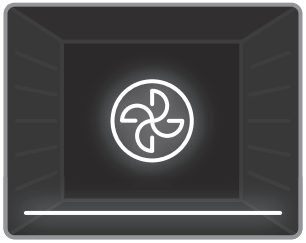
Funkcija turbo: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator začneta delovati. Funkcija turbo enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



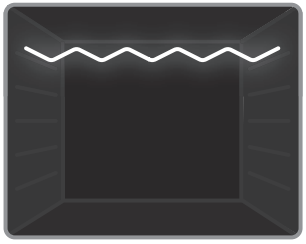
Funkcija statičnega pečenja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati. Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



Funkcija ventilatorja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



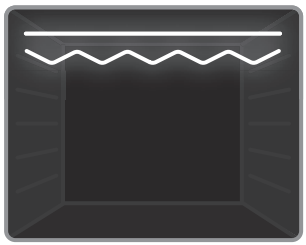
Funkcija pice: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane



Funkcija žara: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

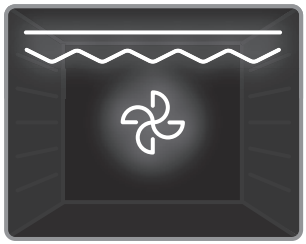
⚠ **Opozorilo:** *Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190°C.*

Funkcije pečice



Funkcija hitrejšega žara: WTermostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element začneta delovati. Ta funkcija se uporablja za hitrejše pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

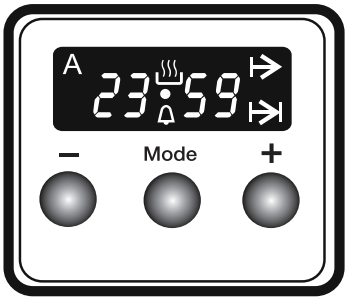
Opozorilo: *Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190°C.*



Funkcija dvojnega žara in ventilatorja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element in ventilator začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejše pečenje debelejše hrane na žaru in za pečenje na žaru hrane z večjo površino. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

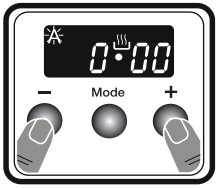
Opozorilo: *Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190°C.*

Opis funkcije	
A	Samodejno pečenj
	Ročno pečenje
	Čas pečenja
•	Pikčaste
	Minutni opomnik
Mode	Funkcija načina
–	Zmanjšanje časovnika
+	Povečanje časovnika
23 59	Zaslon časovnika

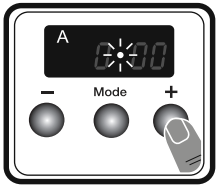


Nastavitev časa

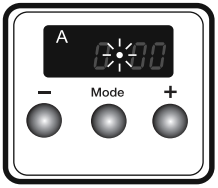
Čas nastavite pred uporabo pečice. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola »**A**« in »**000**«.



1. Istočasno pritisnite tipki »+« in »–«. Pojavil se bo simbol in pika v sredini zaslona bo začela utripati.



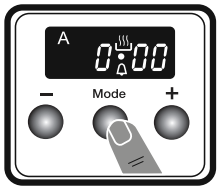
2. Z uporabo tipk »+« in »–« nastavite čas, medtem ko utripa pika.



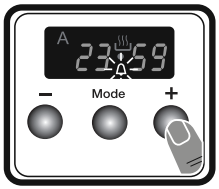
3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.

Časovna nastavitev zvočnega opozorila

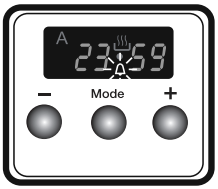
Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na čas med **0.00** in **23.59**. Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.



1. Pritisnite tipko »MODE«. Simbol 🔔 bo začel utripati in simbol »**000**« bo prikazan.



2. S pomočjo tipk »+« in »–« izberite želeno časovno obdobje, medtem ko 🔔 utripa.



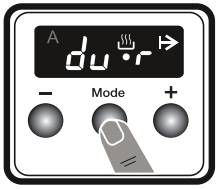
3. Simbol 🔔 bo ostal osvetljen, čas bo shranjen in opozorilo bo nastavljeno.

Ko časovnik pride do nič, boste zaslišali zvočno opozorilo in na zaslonu bo začel utripati simbol 🔔. S pritiskom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo in simbol 🔔 izgine iz zaslona.

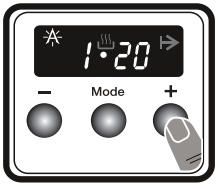
Polavtomatska nastavitev časa (obdobje pečenja)

Ta funkcija vam pomaga peči fiksno časovno obdobje. Nastavite lahko časovno obdobje od 0 do 10 ur. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

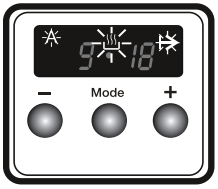
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite želeno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritisnite tipko „**MODE**", dokler na zaslonu ne vidite napisa „**dur**" in simbola ↦. Simbol „**A**" bo utripal.



3. S pomočjo tipk »+« in »–« izberite želeno časovno obdobje pečenja.



4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli „**A**", ↦ in ♨ pa bodo ostali osvetljeni.

GKo časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbola „**A**" in ↦ bosta utripala. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj »0« in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite opozorilni zvok. Simbola bosta izginila in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

Nastavitev zvoka

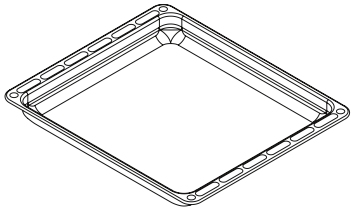
Če želite nastaviti glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite in za 1−2 sekundi pridržite gumb »-«, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Potem boste ob vsakem pritisku gumba »-« zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov. Izberite želeni zvok in ne pritiskajte nobenega drugega gumba.

Po kratkem času bo izbrani zvok shranjen.

4.3 Dodatki

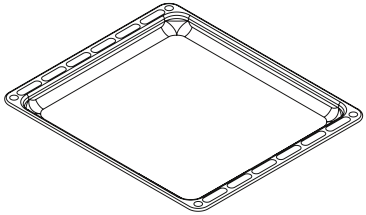
Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



Plitki pladenj

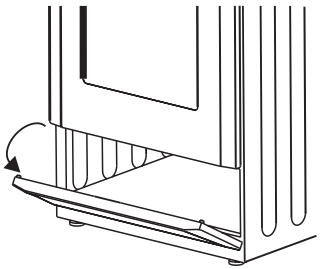
Plitki pladenj je najboljši za peko sladic. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



Predal z loputo

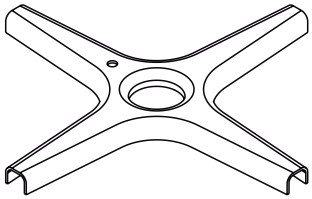
Vaša naprava ima predal za shranjevanje dodatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

⚠ **OPOZORILO:** Notranja površina predala lahko med uporabo postane vroča. V predalu ne shranjujte hrane, plastike oziroma vnetljivih materialov.



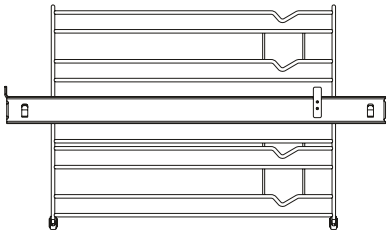
Nastavek za kavo

Položite nastavek za kuhanje kave na dodatni gorilnik, medtem ko je manjši gorilnik v uporabi, da preprečite prevračanje posode.



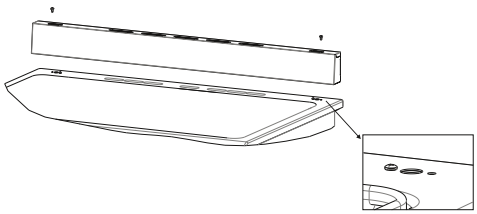
Rešetka s polovičnim teleskopskim vodilom

Ena izmed rešetk je teleskopska. Brez težav se na krogličnih ležajih raztegne do polovice navzven, kar omogoča enostaven dostop do hrane.



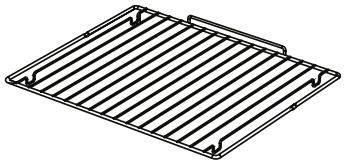
Zaščita

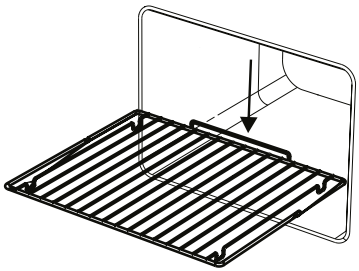
Zaščita je na kuhalno površino pritrjena z dvema vijakoma.



Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaro ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.

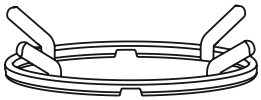




OPOZORILO: Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.

Nastavek za vok

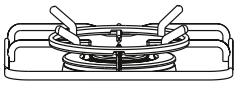
Nastavek za vok položite na nosilec gorilnika za vok.



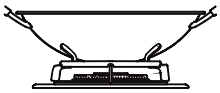


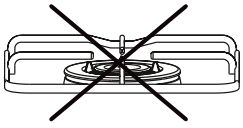
OPOZORILO: Uporaba vok ponev brez nastavka za vok lahko povzroči okvaro gorilnika.

Ne uporabljajte nastavka za vok s posodami z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod s konveksnim dnom z nastavkom za vok.



PRAVILNO





NEPRAVILNO



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 Čiščenje

OPOZORILO: Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

Splošna navodila

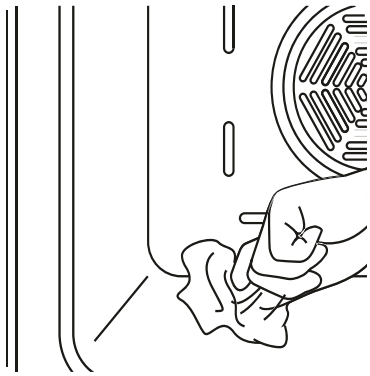
- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremasta ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.



Katalitično čiščenje

Katalitične podloge so nameščene v notranjosti pečice. Podloge so matirane plošče svetle barve na stranicah in/ali matirani plošči hrbtne strani pečice. Na njih se med peko nabirajo maščoba in ostanki olja.

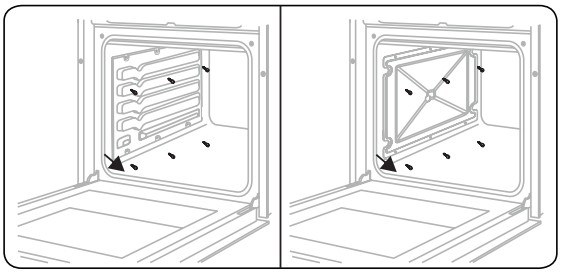
Podloga se samodejno očisti, tako da vpija maščobe in olja ter jih zažge, da iz njih nastane pepel, ki ga je nato mogoče enostavno odstraniti z dna pečice z vlažno krpo. Podloga je učinkovita samo, če je porozna. Z leti se podloga lahko razbarva.

Če na podlogo kapne večja količina maščobe, lahko to zmanjša njeno učinkovitost. Da to preprečite, pečico nastavite na najvišjo temperaturo za 20 do 30 minut. Ko se pečica ohladi, obrišite dno pečice.

Ročno čiščenje katalitičnih podlog ni priporočljivo. Gobica iz jeklene volne ali drugi abrazivni pripomočki lahko povzročijo škodo. Poleg tega za čiščenje podlog ne priporočamo aerosolnih čistil. Stene katalitične podloge lahko izgubijo učinkovitost, če je na njih preveč maščobe. Odvečno maščobo je mogoče odstraniti z mehko krpo ali gobico, namočeno v vročo vodo. Cikel čiščenja lahko izvedete, kot je opisano zgoraj.

Odstranjevanje katalitične podloge

Za odstranjevanje katalitične podloge odstranite vijake, s katerimi je vsaka katalitična plošča pritrjena na pečico.



Čiščenje plinske kuhalne plošče

- Plinsko kuhalno ploščo redno čistite.
- Odstranite nastavke za posodo, kapice in krone gorilnikov kuhalne plošče.
- Površino kuhalne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato kuhalno ploščo ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Operite in posušite kapice gorilnikov kuhalne plošče. Ne pustite jih mokrih. S pomočjo suhe krpe jih nemudoma osušite.
- Po čiščenju pazite, da vse dele pravilno ponovno namestite.
- Površine nastavkov za posodo se lahko sčasoma zaradi uporabe opraskajo. To ne nakazuje napake pri proizvodnji.

Za čiščenje katerega koli dela kuhalne plošče ne uporabljajte kovinske gobice.

Poskrbite, da voda ne bo vdrla v gorilnike, saj lahko blokira injektorje.

Čiščenje grelnika kuhalne plošče (če je na voljo)

- Kuhalno ploščo redno čistite.
- Površino kuhalne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v vodo. Nato kuhalno ploščo za kratek čas vklopite, da se popolnoma posuši.

Čiščenje steklenih delov

- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanjosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovnoobrišite z mokro krpo in jih osušite.

Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z emajliranimi deli.

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

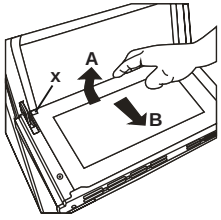
- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.
Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z deli iz nerjavnega jekla.

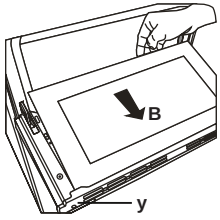
Odstranjevanje notranjega stekla

Pred čiščenjem steklo vrat pečice odstranite, kot je prikazano spodaj.

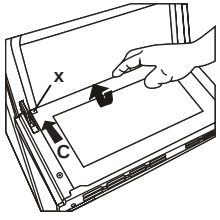
1. Steklo potisnite v smeri **B** in ga sprostite iz lokacijske konzole (**x**). Steklo povlecite v smeri **A**.



2. Steklo potisnite naprej in pod lokacijsko konzolo (**y**) v smeri **B**.



3. Steklo namestite pod lokacijsko konzolo (**x**) v smeri **C**.

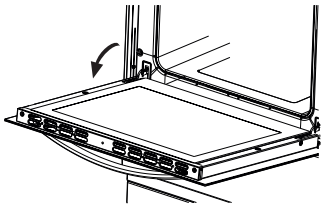


Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

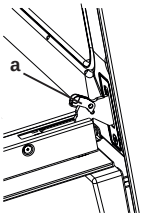
Odstranjevanje vrat pečice

Pred čiščenjem stekla vrat pečice, odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

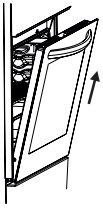
1. Odprite vrata pečice.



2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (**a**) do končnega položaja.

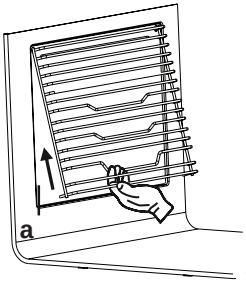


3. Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.



Odstranjevanje rešetke

Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponk (**a**), jo dvignite navzgor.



5.2 Vzdrževanje

OPOZORILO: Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

Menjava luči pečice

OPOZORILO: Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.

Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

Drugi nadzori

- Redno preverjajte cev za plinsko povezavo. V primeru odkrite okvare se obrnite na pooblaščenega serviserja, da cev zamenja.
- Priporočamo vam, da komponente plinskega priključka menjate na letni ravni. Če odkrijete okvaro pri uporabi kontrolnih gumbov naprave, se obrnite na pooblaščenega ponudnika servisnih storitev.

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 Odpravljanje težav

Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	*Verjeten vzrok*	*Rešitev*
Gorilniki kuhalnih plošč ne delujejo	Gorilniki so morda v položaju »off« (izklop). Tlak dovodnega plina morda ni pravilen. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Preverite položaj krmilnega gumba. Preverite dovod plina in tlak plina. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Gorilniki kuhalnih plošč se ne prižgejo.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Tlak dovodnega plina morda ni pravilen. Jeklenka LPG (če je v uporabi) je morda izpraznjena. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Preverite dovod plina in tlak plina. Jeklenko LPG je treba morda zamenjati. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Plamen je oranžne/ rumene barve.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Različne sestave plina	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Zaradi zasnove gorilnika je lahko plamen v določenih delih gorilnika oranžne/rumene barve. Če uporabljate napravo z naravnim plinom, lahko ima mestni naravni plin drugačno sestavo. Naprave ne uporabljajte več ur.
Gorilnika ni mogoče prižgati oziroma samo delno gori.	Deli gorilnika morda niso čisti ali suhi	Prepričajte se, da so deli naprave suhi in čisti
Gorilnik je glasen.	–	To je normalno. Hrup lahko poneha, ko se gorilnik segreje.
Hrup	–	Za nekatere kovinske dele štedilnika je običajno, da pri uporabi povzročajo hrup.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka
Pri prvih nekaj kuhanjih kuhalna plošča oddaja vonj.	Nova naprava	Posodo, napolnjeno z vodo, segrevajte 30 minut na vsakem kuhalnem območju.
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika so ujeti tujki. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tujke in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

6.2 Prevoz

Če morate izdelek prevažati, uporabite originalno embalažo izdelka in jo nosite z originalno embalažo. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

7.1 Tabela injektorjev

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2E3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
VELIKI GORILNIK		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINALNA RATING (kW)	2,9	2,9
PORABA	276,2 l/h	210,9 g/h
SREDNJI GORILNIK		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINALNA RATING (kW)	1,75	1,65
PORABA	166,7 l/h	120 g/h
MALI GORILNIK		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINALNA RATING (kW)	1	0,9
PORABA	95,2 l/h	65,4 g/h
WOK GORILNIK		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINALNA RATING (kW)	3,6	3,6
PORABA	342,8 l/h	261,7 g/h

7.2 Grelna plošča

Znamka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG VC-993wnPBR VC-993wnPBK
Tip grelne plošče	PLIN
Število kuhalnih mest	5
Grelna tehnologija-1	PLIN
Velikost-1	Pomožni
Energetska učinkovitost-1 [%]	ND
Grelna tehnologija-2	PLIN
Velikost-2	Polhitro
Energetska učinkovitost-2 [%]	59,0
Grelna tehnologija-3	PLIN
Velikost-3	Polhitro
Energetska učinkovitost-3 [%]	59,0
Grelna tehnologija-4	PLIN
Velikost-4	Hitro
Energetska učinkovitost-4 [%]	57,0
Grelna tehnologija-5 [%]	PLIN
Velikost-5	Wok
Energetska učinkovitost-5 [%]	56,0
Energetska učinkovitost grelne plošče [%]	57,8
Ta grelna plošča je izdelana v skladu s standardom PN-EN 30-2-1	JA

Nasveti za varčevanje z energijo

- Uporabljajte posodo z ravnim dnom.
- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
- Uporabljajte posodo s pokrovom.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Ko tekočina začne vreti, zmanjšajte nastavitev.

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

7.3 Pečica

Znamka	VESTFROST
Znamka	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Vrsta pečice	ELEKTRIČNA
Masa[kg]	70,0
Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalna	103,9
Indeks energetske učinkovitosti – ventilatorska	94,9
Energijski razred A	A
Poraba energije (elektrika) – konvencionalna [kWh/cycle]	1,03
Poraba energije (elektrika) – ventilatorska [kWh/cycle]	0,94
Število pečniških prostorov	1
Vir toplote	ELEKTRIČNA
Prostornina	105
Ta pečica je izdelana v skladu s standardom EN 60350-1	JA

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pecite obroke skupaj, če je to mogoče.
- Skrajšajte čas predhodnega segrevanja.
- Ne podaljšujte čas pečenja.
- Ko zaključite s peko, ne pozabite izklopiti pečice.
- Ne odpirajte vrat pečice med pečenjem.

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt,
Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

Ikona	*Typ*	*Význam*
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění 114
1.2 Upozornění k instalaci 116
1.3 Během použití 116
1.4 Při čištění a údržbě 118

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž 119
2.2 Instalace sporáku 121
2.3 Napojení na plyn 121
2.4 Přestavba na jiný typ plynu (pokud je možná) 123
2.5 Napojení elektroinstalace a bezpečnost (pokud je dostupné) 124
2.6 Sada proti překlopení 125
2.7 Nastavení nožiček 126

3. VLASTNOSTI PRODUKTU 127

4. POUŽITÍ PRODUKTU
4.1 Použití plynových hořáků 128
4.2 Ovládání varné desky 128
4.3 Příslušenství 135

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
5.1 Čištění 138
5.2 Údržba 142

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA
6.1 Odstraňování potíží 143
6.2 Přeprava 145

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE
7.1 Energetický list 145
7.2 Varná deska 146
7.3 Trouba 147

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 Obecná bezpečnostní upozornění

Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnosti nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.

VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit takový požár vodou, ale vypněte spotřebič, a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.

UPOZORNĚNÍ: Na vaření je potřeba dohlížet. Na krátký proces vaření je třeba dohlížet nepřetržitě.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

VAROVÁNÍ: Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- U modelů, jejichž součástí je kryt varné desky, otřete před použitím z krytu veškeré nečistoty, a než kryt přiklopíte, počkejte, dokud deska nezchladne.
- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.

VAROVÁNÍ: Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, přesvědčte se před výměnou lampy, že je spotřebič vypnutý.





VAROVÁNÍ: Abyste předešli převrácení spotřebiče, je potřeba nainstalovat stabilizační konzole. (Podrobné informace naleznete v návodu k instalaci sady se stabilizačními závěsy.).

- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během používání se mohou rukojeti po krátké chvíli rozpálit.
- Nepoužívejte na čištění povrchů trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztříštění skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Při pečení nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Když spotřebič používáte, dbejte na to, aby se k němu nepřibližovaly děti.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnicemi a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými techniky mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemisťování spotřebiče.
- Tento spotřebič není napojen na ventilační zařízení. Musí se instalovat a napojit v souladu s aktuálními legislativními nařízeními vztahujícími se na instalaci. Obzvláštní pozornost je nutné věnovat relevantním požadavkům týkajícím se ventilace.
- Pokud se hořák nezapálí do 15 vteřin, vypněte spotřebič a otevřete dvířka prostoru. Počkejte alespoň 1 minutu a teprve poté zkuste hořák zapálit znovu.
- Tyto pokyny jsou platné pouze v případě, že je na spotřebiči uvedený správný symbol země. Pokud na spotřebiči symbol není, obraťte se na technické pokyny, které popisují, jak spotřebič upravit tak, aby odpovídal podmínkám dané země.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá
- možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka trouby.
- Pokud má váš spotřebič varnou desku ze skla nebo sklokeramiky:

UPOZORNĚNÍ: „V případě rozbití skleněné varné desky“:

- ihned vypněte všechny plotýnky a veškeré elektrické topné prvkcy a izolujte spotřebič od dodávky energie
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče
- nepoužívejte spotřebič.

Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.

1.2 U pozornění k instalaci

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny nesprávným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Materiály obklopující spotřebič (např. skříně) musí být odolné vůči teplotě alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

1.3 Během použití

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek během pečení a po něm. Horká pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- Nestříkejte aerosoly do blízkosti spotřebiče, zatímco je spotřebič v chodu.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit produkt.


Při přípravě jídel za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte vařič bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho vařič vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.

- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač. Pokud plynový spotřebič zrovna nepoužíváte, vypněte plynový ventil.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevylili nebo nevysypali horké jídlo.

UPOZORNĚNÍ: Při používání plynového varného spotřebiče vzniká v místnosti horko, vlhkost a produkty hoření. Zajistěte, aby byla kuchyně dobře odvětrávaná, obzvláště v době, kdy spotřebič používáte. Nechejte otevřené přirozené ventilační otvory nebo nainstalujte zařízení pro mechanickou ventilaci (mechanický odsavač).

- Delší intenzivní užívání spotřebiče může vyžadovat doplňující ventilaci, například otevření okna nebo účinnější ventilaci, například vyšší stupeň mechanické ventilace.
- Když používáte hořák grilu, nechejte dvířka trouby otevřená a vždy použijte deflektor dodávaný společně s produktem. Při používání grilu nikdy nenechávejte dvířka trouby zavřená.

UPOZORNĚNÍ: Skleněné poklopy se při zahřátí mohou roztříštit. Vypněte všechny hořáky a než víko zavřete, nechejte povrch sporáku vychladnout.

- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívek.
- Do zásuvky nedávejte těžké nebo hořlavé věcí (např. nylon, plastové sáčky, papír, látky atd.). To zahrnuje nádobí s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).

UPOZORNĚNÍ: Vnitřní povrch úložného prostoru se při používání spotřebiče může rozehřát. Nedotýkejte se povrchu.

- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

1.4 Při čištění a údržbě

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.

Prohlášení o shodě CE

Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách. Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

Likvidace starého spotřebiče

Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet anebo zemní plyn a tlak plynu) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž

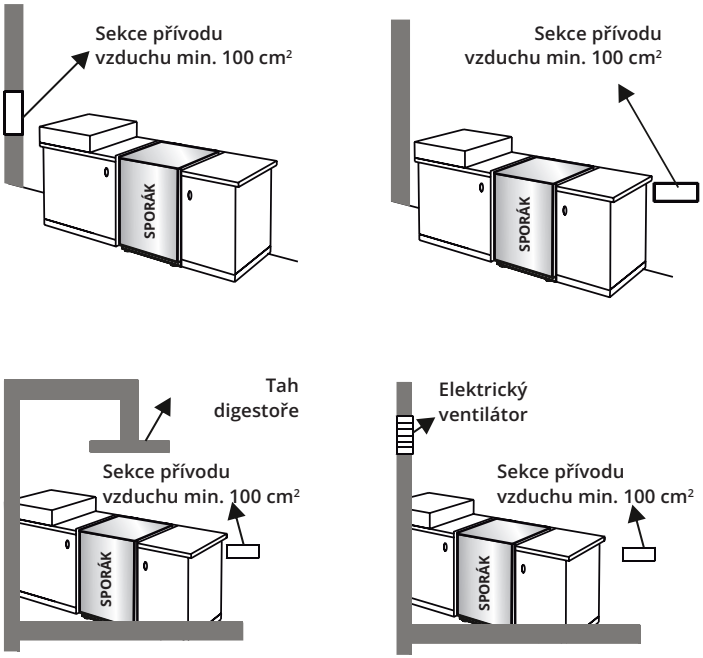
Požadavky na ventilaci

- Pro místnosti menší než 5 m3, je požadována trvalá ventilace 100 cm2 volné plochy.
- Pro místnosti o velikosti mezi 5 m3 a 10 m3 , je požadována trvalá ventilace 50 cm2 volné plochy, kromě případů, kdy jsou místnosti dveře, které vedou přímo ven na vzduch. V takovém případě není ventilace nutná.
- Pro místnosti o velikosti více než 10 m3 není nutná trvalá ventilace.

Důležité: Bez ohledu na velikost musí být ve všech místnostech, kde se spotřebič nachází, přímý přístup k venkovnímu vzduchu – otevíratelným oknem nebo jiným ekvivalentním způsobem.

Odstraňování vyhořelých plynů z prostředí

Plynové spotřebiče vylučují odpadní vyhořelý plyn do okolního prostředí, a to buď přímo nebo přes digestoř s komínem. Pokud není možné instalovat digestoř, instalujte do okna nebo do stěny větrák, který bude mít přístup k čerstvému vzduchu. Větrák musí mít kapacitu výměny vzduchu minimálně 4–5krát za hodinu.

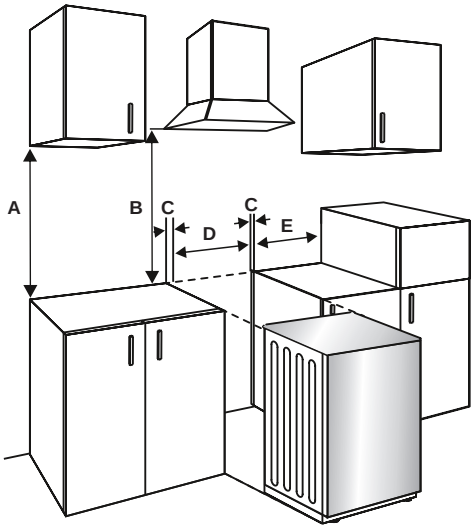


Všeobecné pokyny

- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený Máteli podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.
- Spotřebič lze umístit poblíž dalšího nábytku za předpokladu, že v místě umístění spotřebiče nebude výška nábytku přesahovat výšku varné desky.

2.2 Instalace sporáku

- Pokud je kuchyňský nábytek vyšší než varná deska, musí být nábytek alespoň 10 cm od stran spotřebiče, aby mohlo docházet k cirkulaci vzduchu.
- Okolo spotřebiče musí být prostor alespoň 2 cm, aby mohlo docházet k cirkulaci vzduchu.
- Pokud bude nad spotřebič nainstalována digestoř nebo skříňka, musí být mezi varnou deskou a skříňkou/digestoří dodržena bezpečná vzdálenost (viz níže).



A (mm) skříňka	420
B (mm) digestoř	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Šířka produktu
E (mm)	100

2.3 Napojení na plyn

Napojení na dodávku plynu a kontrola úniku plynu

Napojte spotřebič v souladu se všemi platnými místními a mezinárodními směrnicemi a nařízeními. Nejprve zkontrolujte, na jaký typ plynu je sporák určený. Tato informace je uvedená na nálepce na zadní straně sporáku. Informace týkající se vhodných typů plynů a vhodných vstřikovačů plynu naleznete v tabulce s technickými údaji. Zkontrolujte, zda vstupní tlak plynu odpovídá hodnotám v tabulce s technickými údaji, abyste při používání dosáhli co největší efektivity a zajistili minimální spotřebu plynu. Pokud se tlak používaného plynu liší od uvedených údajů nebo není v daném místě stabilní, je potřeba nainstalovat na přívod plynu regulátor tlaku. Kontaktujte autorizované centrum, které provede nezbytné úpravy.

Body, které je nutné zkontrolovat při montáži pružné hadice:

- Pokud je plyn napojen pomocí pružné hadice připojené na přívod plynu do sporáku, musí být hadice připojena pomocí objímkového těsnění.
- Napojte spotřebič pomocí krátké a odolné hadice, která je co nejblíže zdroji plynu.
- Maximální povolená délka hadice je 1,5 m.
- Zařízení musí být napojeno v souladu s relevantními místními normami pro plyn.
- Hadice nesmí být poblíž ničeho, co se rozehřívá na teploty vyšší než 90 °C.
- Hadice nesmí být popraskaná, potrhaná, ohnutá nebo složená.
- Umístěte hadici tak, aby nebyla poblíž ostrých hran nebo předmětů, které se mohou pohybovat.
- Než provedete napojení, přesvědčte se, že hadice není poškozená. Kontrolu proveďte pomocí perlivé vody nebo kapaliny pro kontrolu úniku plynu. Ke kontrole úniku plynu nepoužívejte otevřený oheň.
- Veškeré kovové předměty použité během napojování plynu musí být bez rzi. Zkontrolujte datum spotřeby všech součástí používaných k napojení.

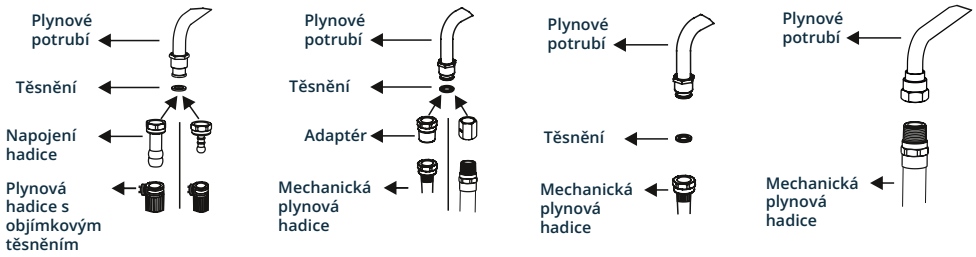
Body, které je nutné zkontrolovat při pevném napojení na plyn

Způsob montáže při pevném napojení na plyn (napojení pomocí závitu, např. matice) se v jednotlivých zemích může lišit. Vaše zařízení bude dodáno se součástmi, které jsou ve vaší zemi nejběžnější. Veškeré potřebné součásti se dodávají i jako náhradní díly.

Během napojování nechejte matici upevněnou na hlavním rozvodu plynu a otáčejte protikusem. Používejte správnou velikost klíče, aby bylo napojování bezpečné. Pro přechody mezi různými součástmi vždy používejte těsnění dodané v sadě na přestavbu plynu.

Těsnění použitá při napojování také musí mít schválení pro použití při napojování plynu. Při napojování plynu nepoužívejte instalatérské těsnění.

Mějte na paměti, že spotřebič je upraven tak, aby mohl být napojen na přívod plynu v zemi, pro kterou byl vyroben. Hlavní cílová země je uvedena na zadním krytu spotřebiče. Pokud se má použít v jiné zemi, mohou být potřeba některé z níže uvedených spojovacích prvků. V takovém případě kontaktujte místní úřady, které vám sdělí správné prvky pro napojení plynu.ć



Montáž a údržbu sporáku musí provádět registrovaný technik, který má kvalifikaci odpovídající aktuální bezpečnostní legislativě.

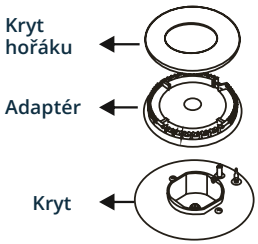
VAROVÁNÍ: Ke kontrole úniku plynu nepoužívejte otevřený oheň.

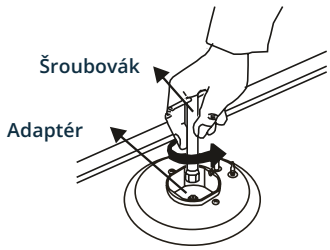
2.4 Přestavba na jiný typ plynu (pokud je možná)

Tento spotřebič je určený pro napojení na zkapalnělý ropný plyn / zemní plyn. Plynové hořáky lze upravit na jiné typy plynu tak, že vyměníte příslušné vstřikovače a nastavíte minimální délku plamene vhodnou pro používaný plyn. Za tímto účelem je nutné provést následující kroky.

Výměna vstřikovačů - Hořáky sporáku

- Odpojte přívod plynu a vypněte spotřebič z elektřiny.
- Sundejte kryty hořáků a adaptéry.
- Pomocí 7mm klíče odšroubujte vstřikovače.
- Vyměňte vstřikovače za ty, které jsou v sadě pro přestavbu – musí mít správný průměr vhodný pro plyn, který budete používat. Údaje najdete v tabulce vstřikovače.



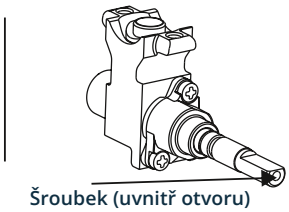


Nastavení minimální pozice plamene

Nejprve se přesvědčte, že je spotřebič vypnutý z elektřiny a hlavní přívod plynu je otevřený. Minimální pozice plamene se nastavuje pomocí plochého šroubku na ventilu. U ventilů s bezpečnostním zařízením pro případ zhasnutí plamene je šroubek umístěný na straně vřetena ventilu, jak vidíte na obrázcích. U ventilů bez bezpečnostního zařízení pro případ zhasnutí plamene je šroubek umístěný uvnitř vřetena ventilu, jak vidíte na obrázku. Aby bylo nastavení pozice plamene jednodušší, doporučujeme během přestavby odstranit ovládací panel (a mikrospínač, pokud ho váš spotřebič má). Pro přestavbu ze zkapalnělého ropného plynu na zemní plyn se musí šroubek obtoku uvolnit. Pro přestavbu ze zemního plynu na zkapalnělý ropný plyn se musí šroubek obtoku utáhnout.

Ventil se zařízením pro případ zhasnutí plamene





Stanovení minimální pozice plamene

Abyste mohli stanovit minimální pozici, zažehněte hořáky a nechte je puštěné na minimální pozici. Sundejte knoflíky, protože šroubky jsou přístupné pouze tehdy, pokud jsou knoflíky sundané. Pomocí malého šroubováku utáhněte nebo povolte obtok přibližně o 90 stupňů. Když má plamen délku asi 4 mm, plyn je správně rozváděn. Přesvědčte se, že při přechodu z maximální na minimální pozici plamen nezhasne. Rukou vytvořte průvan směrem k plameni a přesvědčte se, že jsou plameny stabilní.

Změna přívodu plynu

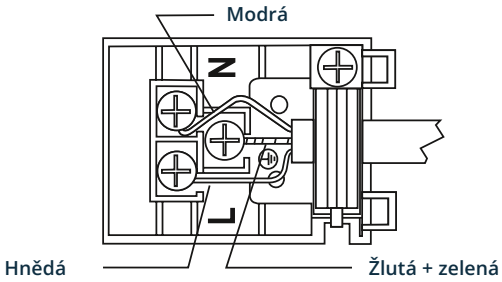
V některých zemích se přívod zemního plynu může lišit od přívodu zkapalnělého ropného plynu. V takovém případě odstraňte aktuální napojovací součásti a matice (pokud na přívodu jsou) a napojte správným způsobem nový přívod plynu. Za všech okolností musí být součásti používané při napojování plynu schválené místními nebo mezinárodními úřady. U každého napojení plynu se řiďte sekcí „Napojení na dodávku plynu a kontrola úniku plynu“, která se nachází výše.

2.5 Napojení elektroinstalace a bezpečnost (pokud je dostupné)

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnicemi.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

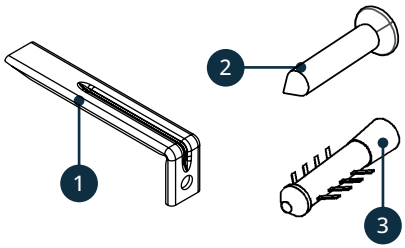
- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku 220–240 V~. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné ho napojit.
- Spínač s pojistkou musí být po instalaci spotřebiče snadno dostupný.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.

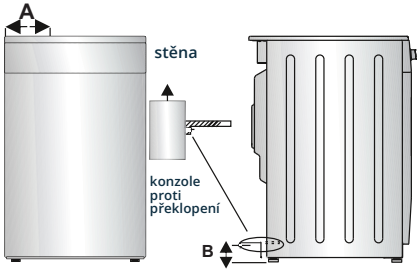


2.6 Sada proti překlopení

Sáček s dokumenty obsahuje sadu proti překlopení. Volně připevněte konzoli proti překlopení (1) na zeď za pomoci šroubků (2) a hmoždinky (3). Dodržujte míry uvedené na obrázku a v tabulce níže.

Nastavte výšku konzole proti překlopení tak, aby byla v rovině s otvorem ve sporáku, a utáhněte šroubek. Zastrčte spotřebič ke zdi a zasuňte při tom konzoli proti překlopení do otvoru na zadní straně spotřebiče.



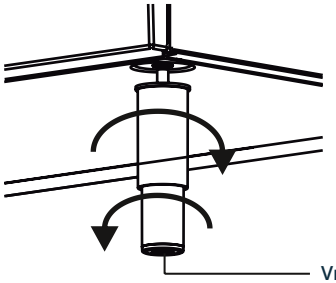


1. Konzole proti překlopení (1 ks) (připevňuje se ke stěně)
2. šroubek (×1)
3. stěna hmoždinka (×1)

Rozměry produktu (šířka x hloubka x výška) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (Dvojitá trouba)	297,5	52
50 × 60 × 90 (Dvojitá trouba)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

2.7 Nastavení nožiček

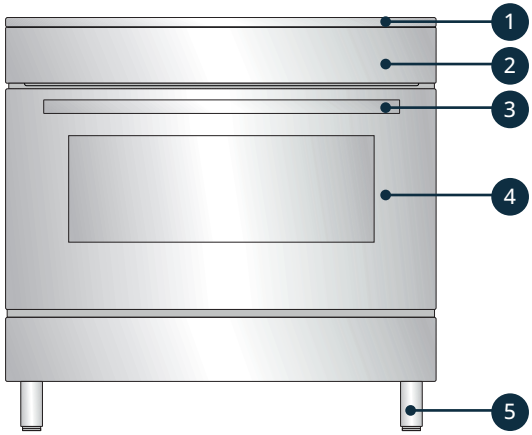
Spotřebič se dodává se 4 nastavitelnými nožičkami. Nožičky nasaďte na spodní podporu panelu otáčením po směru hodinových ručiček, jak vidíte na obrázku. Z důvodu zajištění bezpečného provozu je třeba, aby byl váš spotřebič správně vyvážený. Před vařením se přesvědčte, že spotřebič stojí rovně. Pokud byste chtěli zvýšit výšku spotřebiče, otáčejte vnitřní částí nožičky proti směru hodinových ručiček. Pokud byste chtěli snížit výšku spotřebiče, otáčejte vnitřní částí nožičky po směru hodinových ručiček. Spotřebič lze nastavením nožiček zvýšit až o 50 mm. Spotřebič je těžký a doporučujeme, aby ho zdvihaly alespoň 2 osoby. Nikdy spotřebič netahejte.



3. VLASTNOSTI PRODUKTU

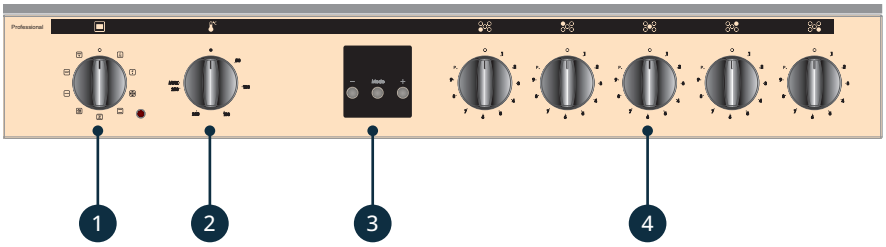
Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Varná deska
2. Ovládací panel
3. Rukojeť dvířek trouby
4. Dvířka trouby
5. Nastavitelné nožičky

Ovládací panel



1. Tlačítko (zapalování)
2. Časovač
3. Knoflík pro ovládání trouby
4. Knoflík termostatu trouby
5. Tlačítka ovládání varné desky

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 Po užití plynových hořáků

Zapálení hořáků

Symbol pozice nad každým ovládacím knoflíkem ukazuje, který hořák se daným knoflíkem ovládá.

Manuální zapálení plynových hořáků

Pokud není váš sporák vybavený zapalovačem nebo pokud dojde k výpadku elektrického proudu, se řiďte níže uvedenými postupy.

Hořáky varné desky

Stiskněte tlačítko hořáku, který chcete zapálit. Držte ho stisknutý a zároveň jím otáčejte proti směru hodinových ručiček až do pozice „maximum“. Nadále držte knoflík stisknutý a podržte u horního obvodu hořáku zapálenou zápalku, třísku nebo jinou pomůcku pro zapalování. Jakmile uvidíte stabilní plamen, odstraňte zdroj zapálení od hořáku.

Elektrické zažehnutí pomocí ovládacího knoflíku

Stiskněte tlačítko hořáku, který chcete zapálit. Držte ho stisknutý a zároveň jím otáčejte proti směru hodinových ručiček do pozice 90 stupňů. Mikrospínač pod knoflíkem bude vytvářet jiskry v zapalovací svíčce tak dlouho, dokud knoflík nepustíte. Držte zapalovací tlačítko tak dlouho, dokud na hořáku nebude stabilní plamen.

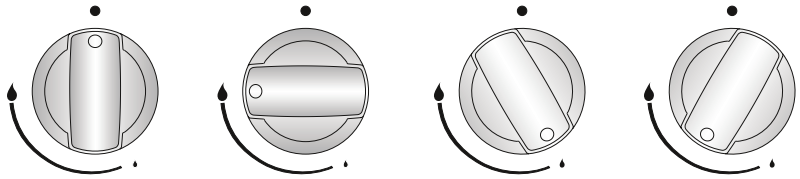
Bezpečnostní zařízení při zhasnutí plamene - Hořáky sporáku

Sporáky vybavené bezpečnostním zařízením pro případ zhasnutí plamene poskytují ochranu v případě, že dojde nechtěně k uhašení plamene. Z tohoto důvodu držte při zapalování knoflík stisknutý tak dlouho, dokud neuvidíte stabilní plameny. Po zapálení hořáku držte ovládací prvek stisknutý asi 10 až 15 vteřin. Pokud ho uvolníte příliš brzy, plamen zhasne. Pokud k tomu dojde, zablokuje zařízení přívod plynu, aby se zabránilo nahromadění nevyhořelého plynu. Než uhašený hořák znovu zapálíte, počkejte 90 vteřin.

4.2 Ovládání varné desky

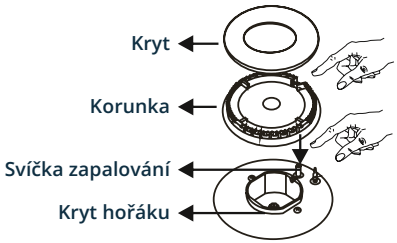
Hořák sporáku

má 3 možné pozice: vypnuto (0), maximum (symbol velkého plamene) a minimum (symbol malého plamínku). Hořák zapalujte s knoflíkem na pozici „maximum“. Poté můžete délku plamene libovolně upravit tak, že knoflík dáte do pozice kdekoli mezi „minimum“ a „maximum“. Nepoužívejte hořáky, když je knoflík mezi pozicemi „maximum“ a „vypnuto“.



Pozice VYPNUTO **MAXIMÁLNÍ poz** **MINIMÁLNÍ pozice** **STŘEDNÍ**

Po zapálení vizuálně zkontrolujte všechny plameny. Pokud uvidíte žlutou špičku, zvýšený nebo nestabilní plamen, vypněte přívod plynu a až korunky a kryty hořáku vychladnou, zkontrolujte, zda jsou správně nasazené. Přesvědčte se, že v krytech hořáků není tekutina. Pokud se plamen nechtěně zhasne, vypněte hořáky, vyvětrejte kuchyň čerstvým vzduchem a počkejte alespoň 90 vteřin, než hořáky znovu zapálíte.



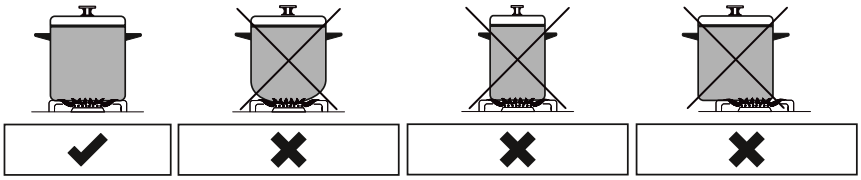
Když budete chtít hořáky sporáku vypnout, otočte knoflík hořáku po směru hodinových ručiček do pozice „0“ nebo tak, aby značka na knoflíku hořáku směřovala vzhůru. Hořáky na sporáku mají různé průměry. Při používání zjistíte, že aby bylo vaření na plynu co nejúspornější, je třeba zvolit vždy správnou velikost hořáku podle velikosti hrnce či pánve a po dosažení varu nastavit plamen na „minimum“. Doporučujeme hrnce zakrývat – zabráníte tak ztrátě tepla. Abyste dosáhli maximálního výkonu hlavních hořáků, doporučujeme používat hrnce s následujícím průměrem plochého dna. Při používání hrnců, které jsou menší než minimální rozměry uvedené níže, bude docházet ke ztrátám energie.

Rychlý/wok hořák	22–26 cm
Středně rychlý hořák	14–22 cm
Pomocný hořák	12–18 cm

Dbejte, aby špičky plamene nepřesahovaly vnější obvod hrnce, protože by mohly poškodit plastové doplňky, například ucha. Pokud nebudete sporák delší dobu používat, vypněte ventil hlavního přívodu plynu.

VAROVÁNÍ:

- Používejte pouze hrnce s plochými a silnými dny.
- Než hrnec postavíte na hořák, podívejte se, jestli jeho dno není mokré.
- Při provozu spotřebiče se mohou jeho dostupné části výrazně rozehřát. Je nutné, aby se děti a zvířata pohybovala v dostatečné vzdálenosti od hořáků, a to během vaření i po něm.
- Po použití zůstane sporák velmi horký dlouhou dobu. Nedotýkejte se ho a nepokládejte na jeho horní část žádné předměty.
- Nikdy na sporák nepokládejte nože, vidličky, lžíce ani poklice, protože se rozehřejí a mohly by způsobit závažné popáleniny.
- Nedovolte, aby přes okraj varné desky přesahovala ucha nebo rukojeti hrnců či pánví ani jiné pomůcky.



Základna kruhového hrnce

Základna kruhového hrnce

Neusazená základna hrnce

Knoflík pro ovládání trouby

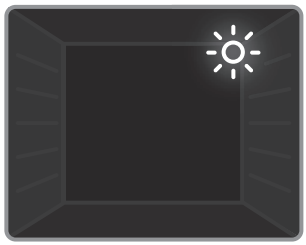
Otočte knoflík trouby na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

Knoflík termostatu v troubě

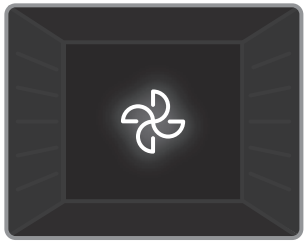
Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto knoflíkem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

Funkce trouby

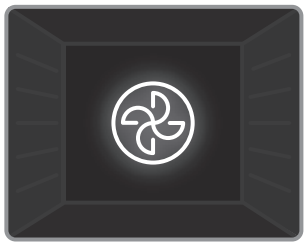
Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



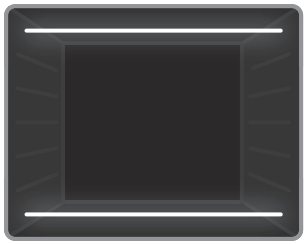
Světlo v troubě: Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



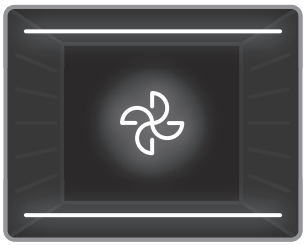
Funkce rozmrazování: Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmrazením.



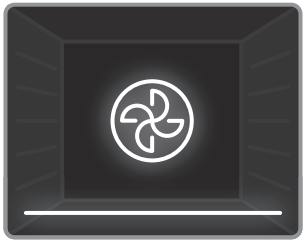
Funkce Turbo: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



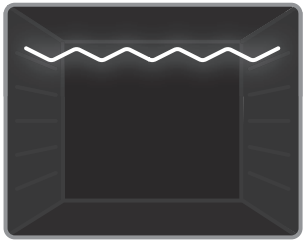
Statická funkce pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



Funkce ventilátoru: Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



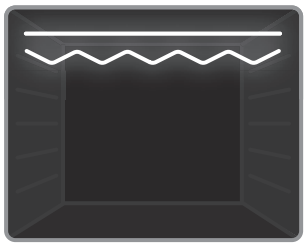
Funkce pizza: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhový a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.



Funkce grilu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání jídla na horním patře trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

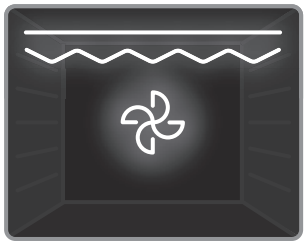
⚠ **Varování:** *PBěhem grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.*

Funkce trouby



Funkce rychlejšího grilování: WZapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

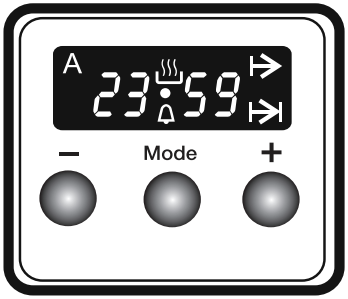
Varování: *Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.*



Funkce dvojitého grilu a ventilátoru: WZapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

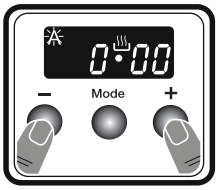
Varování: *Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.*

Popis funkcí	
A	Automatické pečení
♨	Manuální pečení
→	Dobu pečení
•	Tečka
🔔	Minutka
Mode	Funkce režimu
–	Snížit časovač
+	Zvýšit časovač
23 59	Displej časovače

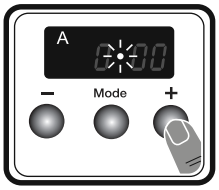


Nastavení času

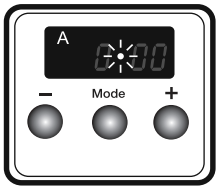
Nastavení času se musí provést před zahájením používání trouby. Po napojení na zdroj energie se na displeji rozbliká „**A**“ a „**000**“.



1. Stiskněte zároveň tlačítka „**+**” a „**-**”. Objeví se symbol ♨ a začne blikat tečka uprostřed displeje.



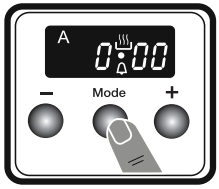
2. Dokud tečka na displeji bliká, nastavte čas pomocí tlačítek „**+**” a „**-**”.



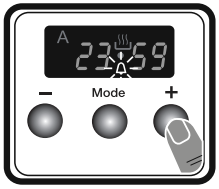
3. Po několika vteřinách přestane tečka blikat a zůstane rozsvícená.

Nastavení času zvukového upozornění

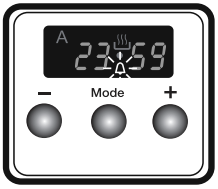
Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoli dobu mezi **0:00** a **23:59** hodinami. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.



1. Stiskněte „**MODE**". Symbol 🔔 začne blikat a zobrazí se „**000**".



2. Dokud bliká 🔔 nastavte pomocí tlačítek „**+**" a „**-**" požadovaný časový úsek.



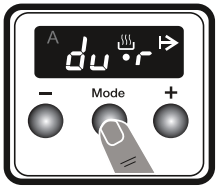
3. Symbol 🔔 z=zůstane svítit, čas se uloží a bude nastaveno upozornění.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „🔔". Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol 🔔 z obrazovky zmizí

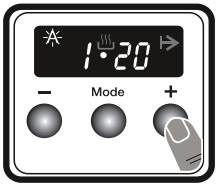
Nastavení poloautomatického času (délka vaření)

Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Dobu lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby.

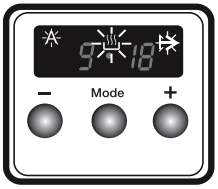
1. Zvolte pomocí ovládacích knoflíků požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Stiskněte a držte „**MODE**", dokud se neobjeví „**dur**" a na displeji se nezobrazí symbola ↦. Bude blikat symbol „**A**".



3. Pomocí tlačítek „**+**" a „**-**" nastavte požadovanou dobu pečení.



4. Na displeji se znovu zobrazí aktuální čas a symboly„**A**", ↦ a ♨ zůstanou rozsvícené.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne a ozve se zvukový signál. Budou blikat symboly „**A**" a ↦ Zvukové upozornění vypnete otočením ovládacích knoflíků do pozice „**0**" a stisknutím jakéhokoli tlačítka na časovači. Symboly zmizí a časovač se přepne zpět do manuální funkce.

Nastavení zvuku

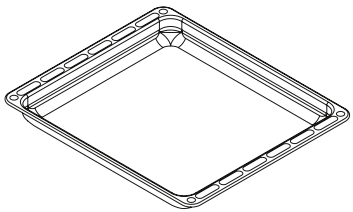
Pokud budete chtít upravit hlasitost zvukového upozornění, když je zobrazený aktuální čas, stiskněte a podržte tlačítko „-“ na 1–2 vteřiny, dokud se neozve zvukový signál. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiný zvukový signál. Existují tři různé typy zvukového signálu.

Vyberte požadovaný zvuk a netiskněte žádná další tlačítka. Vybraný zvukový signál se po chvíli uloží.

4.3 Příslušenství

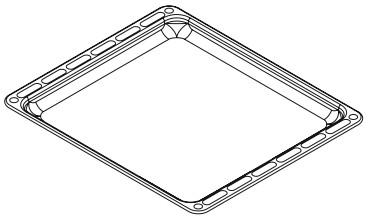
Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů. Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Mělký plech

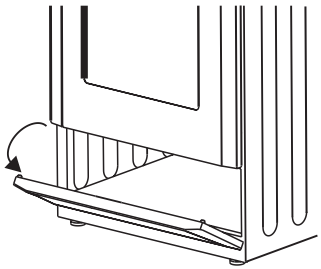
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu p ečiva. Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Vyklápěcí zásuvka

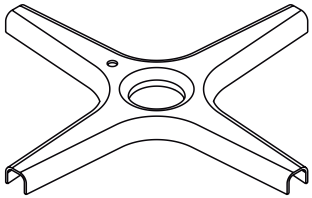
Součástí vašeho spotřebiče je zásuvka pro ukládání příslušenství, jako jsou pečicí plechy, police trouby, mřížky nebo malé hrnce a kastroly.

⚠ **VAROVÁN:** Vnitřní povrch zásuvky se může během používání spotřebiče rozehřát. Neskladujte v zásuvce jídlo, plastové nebo hořlavé materiály.



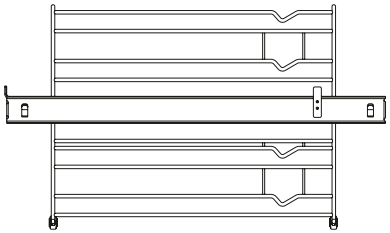
Podložka na vaření kávy

Umístěte podložku na vaření kávy na pomocnou mřížku hořáku, abyste zabránili převrácení nádoby při používání malého hořáku.



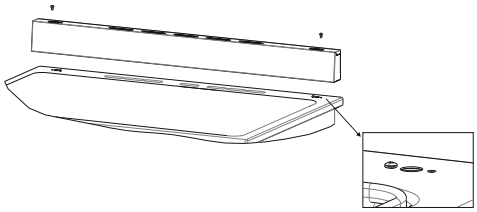
Teleskopické kolejnice

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



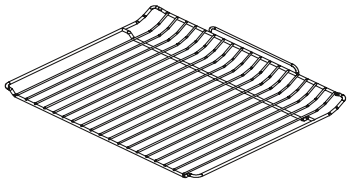
Panel proti pocákání

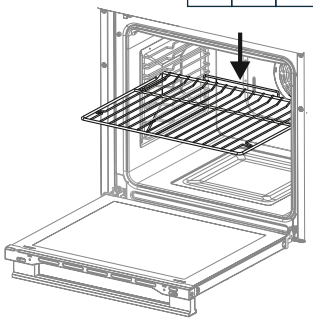
Panel proti pocákání je připevněn na varnou desku pomocí dvou šroubků.



Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.

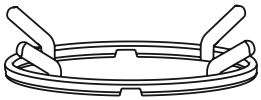




VAROVÁNÍ: Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.

Nástavec na pánev wok

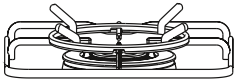
Nástavec na pánev wok se umístěte na podpěru pro hrnec na hořáku pro pánev wok.



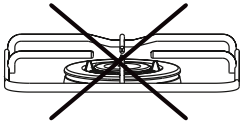


VAROVÁNÍ: Použití pánví wok bez nástavce na pánev wok může způsobit poruchu hořáku.

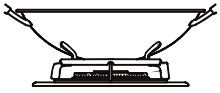
Nepoužívejte s nástavcem na pánev wok hrnce s plochým dnem. Nepoužívejte pánve s vypouklým dnem bez nástavce na pánev wok.



SPRÁVNĚ



NESPRÁVNĚ





5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Čištění

VAROVÁNI: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

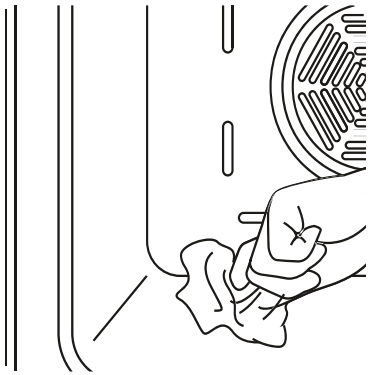
- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.

Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částeček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.



Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou nainstalovány katalytické obložky. Jsou to ty matné světlé panely po stranách a/nebo matné panely na zadní straně trouby. Fungují tak, že se na nich během vaření shromažďují veškeré zbytky mastnoty a oleje.

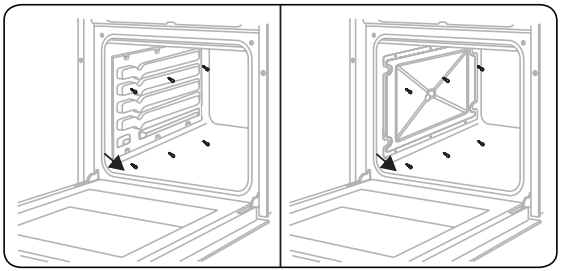
Obložky se samy čistí tak, že absorbují tuky a oleje a spalují je na popel, který lze snadno odstranit ze dna trouby vlhkým hadříkem. Aby byly obložky účinné, musí být porézní. Obložky mohou časem změnit barvu.

Pokud se na obložku rozlije velké množství tuku, může se snížit jejich efektivita. Abyste tomuto problému předešli, nastavte troubu na přibližně 20–30 minut na maximální teplotu. Až trouba vychladne, setřete dno trouby.

Manuální čištění katalytických obložek se nedoporučuje. Poškodí se, pokud použijete drátěnku napuštěnou mycím prostředkem nebo jakýkoli jiný abrazivní prostředek. Kromě toho nedoporučujeme používat na obložky aerosoly. Stěny katalytických obložek mohou být neúčinné, pokud na nich bude příliš mnoho mastnoty. Nadměrnou mastnotu můžete odstranit měkkým hadříkem nebo houbičkou namočenou do horké vody, a pak můžete spustit čisticí cyklus popsaný výše.

Odstranění katalytických obložek

Pokud budete chtít katalytické obložky sundat, odšroubujte šroubky, kterými jsou panely připevněny k troubě.



Čištění plynového sporáku

- Plynový sporák pravidelně čistěte.
- Sundejte mřížku, na kterou se staví hrnce, a korunky i kryty plynových hořáků.
- Otřete povrch sporáku měkkým hadrem namočeným do vody s čisticím prostředkem. Poté povrch znovu otřete mokrým hadříkem a osušte.
- Umyjte a opláchněte kryty hořáků. Nenechávejte je mokré. Ihned je osušte suchým hadříkem.
- Dbejte, abyste po umytí vrátili všechny části na místo správně.
- Mřížka, na kterou se staví hrnce, se může používáním časem poškrábat. Nejedná se o vadu produktu.

Žádnou část sporáku nečistěte drátěnkou.

Dávejte pozor, aby se do hořáků nedostala voda, protože by mohla ucpat vstřikovače.

Čištění varné desky (pokud ji máte)

- Varnou desku pravidelně čistěte.
- Otřete varnou desku měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté ji na krátkou chvíli zapněte, aby zcela uschla.

Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

Čištění smaltovaných částí

- Smaltované části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete smaltované části měkkým hadrem namočeným do vody s čisticím prostředkem. Poté je znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.

Nečistěte smaltované části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.

Nenechávejte na smaltovaných částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

Čištění nerezových části (pokud je spotřebič má)

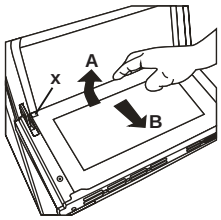
- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.

Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.
Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

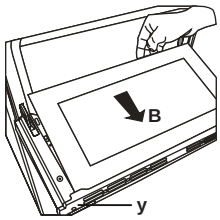
Odstranění vnějšího skla

Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

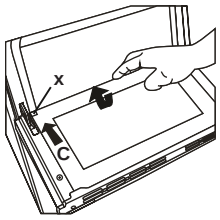
1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.



2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ni (**y**) ve směru **B**.



3. Usaďte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.

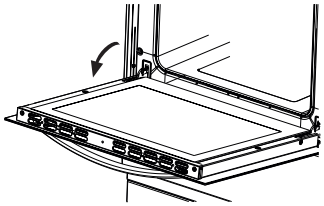


Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

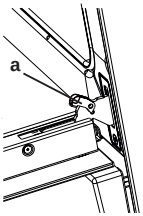
Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit sklo dvířek trouby, musíte dvířka sundat, jak vidíte níže.

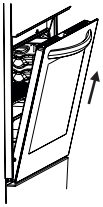
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (**a**) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.

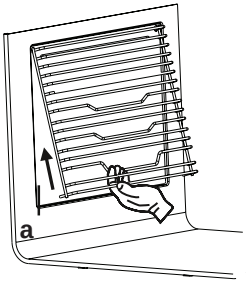


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraníte tak, že za ni zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (**a**) ji zdvihněte nahoru.



5.2 Údržba

VAROVÁNÍ: Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

Výměna lampy trouby

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.

Lampa je navržená speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

Další kontroly

- Pravidelně kontrolujte datum expirace plynového napojovacího potrubí.
- Pravidelně kontrolujte plynové napojovací potrubí. Pokud objevíte defekt, kontaktujte poskytovatele autorizovaného servisu, aby vám potrubí vyměnil.
- Pokud objevíte defekt při používání ovládacích knoflíků, kontaktujte poskytovatele autorizovaného servisu.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 Odstraňování potíží

Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	*Možná příčina*	*Řešení*
Hořáky sporáku nefungují.	Hořáky mohou být v pozici „vypnuto“. Tlak plynu nemusí být správný. Je vypnutá elektřina (pokud je spotřebič napojený na elektřinu).	Zkontrolujte pozici ovládacího knoflíku. Zkontrolujte dodávku a tlak plynu. Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Hořáky sporáku nejdou zapálit	Kryt hořáku a korunka nejsou správně nasazeny. Tlak plynu nemusí být správný. Lahev na zkapalnělý ropný plyn (pokud ji používáte) je opotřebovaná. Je vypnutá elektřina (pokud je spotřebič napojený na elektřinu).	Přesvědčte se, že součásti hořáku jsou správně nasazené. Zkontrolujte dodávku a tlak plynu. Je nutné vyměnit lahev se zkapalnělým ropným plynem. Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Barva plamene je oranžová/žlutá.	Kryt hořáku a korunka nejsou správně nasazeny. Odlišné složení plynu.	Přesvědčte se, že součásti hořáku jsou správně nasazené. Vzhledem ke konstrukci hořáku se může plamen jevit v určitých částech hořáku jako oranžový/žlutý. Pokud pro sporák používáte pouze zemní plyn, může mít městský zemní plyn různé složení. Několik hodin sporák nepoužívejte.
Hořák nejde zapálit nebo se zapálí pouze částečně.	Je možné, že části hořáku nejsou čisté nebo suché.	Přesvědčte se, že jsou části spotřebiče suché a čisté.
Hořák je hlučný	–	To je normální. Hluk se může snížit, až se hořáky zahřejí.
Hluk	–	U některých kovových částí sporáku je normální, že jsou během použití hlučné.

Problém	*Možná příčina*	*Řešení*
Plotnu nebo varné zóny nelze zapnout.	Spotřebič není napájený.	Zkontrolujte pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte na jiných spotřebičích, jestli nedošlo k přerušení dodávky proudu.
Při několika prvních vařeních sporák zapáchá.	Nový spotřebič.	Zahřívejte po dobu 30 minut na všech hořácích hrnec plný vody.
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
LSvětlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektřina je vypnutá nebo odpojená	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítky se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.

6.2 Přeprava

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

7.1 Energetický list

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2E3B/P PL Třída: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
VELKÝ HOŘÁK		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	115	85
JMENOVITÝ VÝKON (kW)	2,9	2,9
SPOTŘEBA	276,2 l/h	210,9 g/h
STŘEDNÍ HOŘÁK		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	97	65
JMENOVITÝ VÝKON (kW)	1,75	1,65
SPOTŘEBA	166,7 l/h	120 g/h
MALÝ HOŘÁK		
Průměr vstřikovače (1/100 mm	72	50
JMENOVITÝ VÝKON (kW)	1	0,9
SPOTŘEBA	95,2 l/h	65,4 g/h
HOŘÁK WOK		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	130	96
JMENOVITÝ VÝKON (kW)	3,6	3,6
SPOTŘEBA	342,8 l/h	261,7 g/h

7.2 Varná deska

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG VC-993wnPBR VC-993wnPBK
Typ Hob desky	GAS
Počet varných zón	5
Technologie vytápění-1	GAS
Velikost-1 [cm]	nízký výkon
Energetická účinnost-1 [%]	ND
Technologie vytápění-2	GAS
Velikost-2 [cm]	středně výkonný
Energetická účinnost-2 [%]	59,0
Technologie vytápění-3	GAS
Velikost-3 [cm]	středně výkonný
Energetická účinnost-3 [%]	59,0
Technologie vytápění-4	GAS
Velikost-4 [cm]	výkonný
Energetická účinnost-1 [%]	57,0
Technologie vytápění-5	GAS
Velikost-5 [cm]	Wok
Spotřeba energie-5 [Wh/kg]	56,0
Energetická účinnost varné desky [%]	57,8
Tato varná deska je v souladu s normou PN-EN 30-2-1.	ANO

Tipy pro úsporu energie

- Používejte nádobí s plochým dnem.
- Používejte nádobí správné velikosti.
- Používejte nádobí s poklicí.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku.
- Když začne kapalina vřít, snižte teplotu.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

7.3 Trouba

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG VC-993wnPBR VC-993wnPBK
Typ trouby	ELEKTRICKÁ
Hmotnost [kg]	70
Index energetické účinnosti - konvenční	103,9
Index energetické účinnosti - ventilátor	94,9
Energetická třída A	A
Spotřeba energie (elektřina) - konvenční [kWh/cyklus]	1,03
Spotřeba energie (elektřina) - ventilátor [kWh/cyklus]	0,94
Počet komor	1
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Kapacita	105
Tato trouba splňuje požadavky normy EN 60350-1	ANO

Tipy pro úporu energie

- Pokud je to možné, vařte jídla společně.
- Doba předehřívání musí být krátká.
- Neprodlužujte dobu vaření.
- Na konci pečení nezapomeňte troubu vypnout.
- Během pečení neotvírejte dvířka trouby.

vestfrost

Vestel Holland B.V. Sp. z o.o.
Oddział w Polsce
ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa, Poland

vestfrosthome.eu