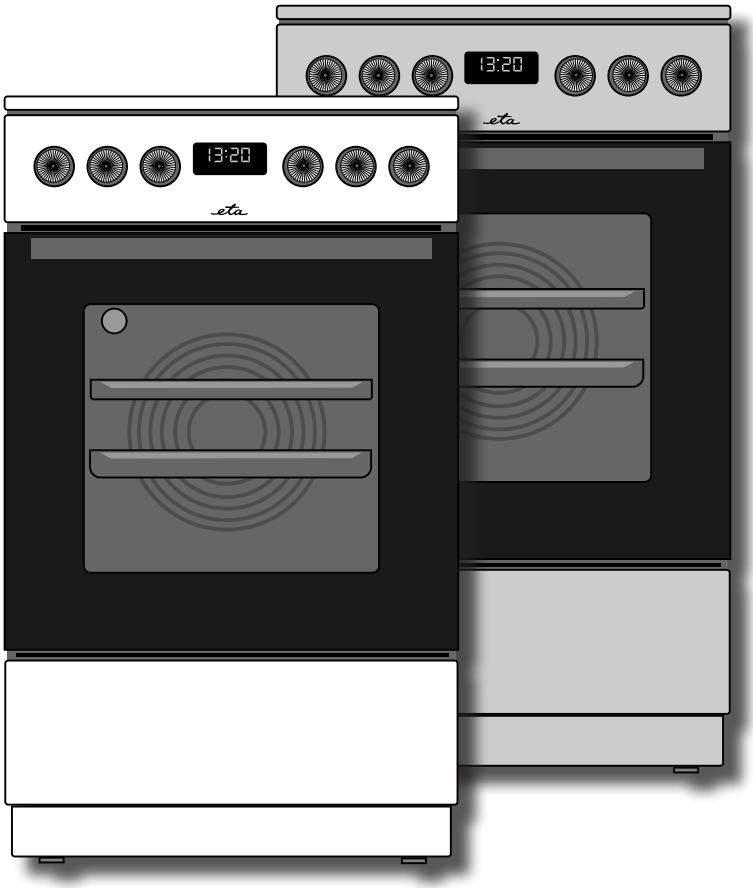
Samostatně stojící sporák • NÁVOD K OBSLUZE **CZ**

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

Freestanding stove • USER MANUAL **EN**

Kuchenka wolnostojąca • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

Szabadon álló tűzhely • HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ **HU**



eta

OBSAH | CONTENTS | TARTALOM | ZAWARTOŚĆ

CZ - SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
II. POPIS 9
III. INSTALACE 10
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 13
V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 24
VI. TECHNICKÁ DATA 25
VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA 25

SK - SAMOSTATNE STOJACI SPORÁK

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE 27
II. POPIS 33
III. INŠTALÁCIA 34
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 37
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV 49
VI. TECHNICKÁ DÁTA 50
VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA 50

EN - FREESTANDING COOKER

I. SAFETY INFORMATION 51
II. DESCRIPTION 57
III. INSTALLATION 59
IV. EVERYDAY USE 61
V. TROUBLESHOOTING 73
VI. TECHNICAL DATA 74
VII. CUSTOMER CARE 74

PL - KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 75
II. OPIS 82
III. INSTALACJA 83
IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ 86
V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 98
VI. DANE TECHNICZNE 99
VII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS 99

HU - SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY

I. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK 100
II. LEÍRÁS 106
III. TELEPÍTÉS 107
IV. MINDENNAPI HASZNÁLAT 110
V. HIBAELHÁRÍTÁS 121
VI. MŰSZAKI ADATOK 122
VII. ZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ 123

479490000, 579490000

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

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

Bezpečnost dětí a nemohoucích osob

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

Všeobecná bezpečnost

!VAROVÁNÍ!
Příslušenství se během používání zahřívá na vysokou teplotu. Dávejte pozor, aby se zabránilo dotyku topných článků spotřebiče.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Spotřebič, jeho kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody (ani částečně). Zároveň zabraňte jejich polití.
- Nastavení spotřebiče je uvedeno na typovém štítku.
- Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení výkonu mechanického odsávání, existuje-li.
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.
- Nepokrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečicí plechy ani jiné varné nádoby na dno trouby. Hliníková fólie brání cirkulaci vzduchu v troubě, brání procesu pečení v troubě a ničí smaltovaný povrch.
- Dvířka trouby se v průběhu provozu zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (u některých modelů).
- Nadměrné zatížení dveřních závěsů může způsobit jejich poškození. Nepokládejte na dvířka trouby těžké nádoby a ani se o ně neopírejte při čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka a nedovolte dětem na ně sedat.
- Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.
- Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení, které je vybaveno prostředky pro odpojení. Pevné vedení musí být v souladu s normami pro připojení.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobnému použití, například:
  - v zaměstnaneckých kuchyňkách, v obchodech, kancelářích a v jiném pracovním prostředí.
  - na farmách a klienty v hotelech, motelech a jiném prostředí rezidenčního typu.

- v zařízeních pro ubytování se snídaní.
- ve stravovacích zařízeních a pro podobné použití mimo maloobchod.

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

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

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

Každodenní používání

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

Péče a údržba

- Před prováděním údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby a skleněných příklopů. Mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.

- Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní ani tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

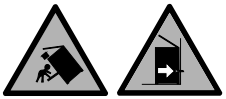
Instalace

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

- Rozbalte spotřebič a zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je spotřebič poškozen, nezapojujte jej. Případné poškození ihned nahlaste v místě, kde jste spotřebič zakoupili. V takovém případě uschovejte obal.
- Spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a může se používat pouze v dobře větraných místnostech.
- Spotřebič je určený pro přímé umístění na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.
- Toto je spotřebič třídy 1 a třídy 2/1. Spotřebič se může dotýkat sousedících skříněk na obou stranách, je-li umístěn do linky. Pokud se na jedné straně spotřebiče nachází skříňka vyšší než je spotřebič, pak musí být umístěna od spotřebiče nejméně 10 cm. Na druhé straně se může umístit pouze skříňka stejné výšky.
- Ujistěte se, že po instalaci spotřebiče je síťová zástrčka dostupná.
- Spotřebič musí být připojen pouze servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou. Svorkovnici (místo připojení přívodního kabelu) chraňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.
- Spotřebič musí být instalován a připojen v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost se musí věnovat příslušným požadavkům na větrání místnosti.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.



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



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



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

Servis

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

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalového materiálu

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

Likvidace vysloužilého spotřebiče



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

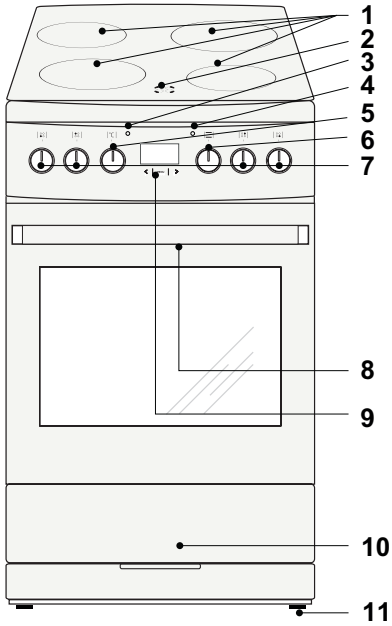
Správnou likvidací tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vzniknout při nevhodném nakládání s odpadem z tohoto výrobku.

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

Před likvidací spotřebiče

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

II. POPIS

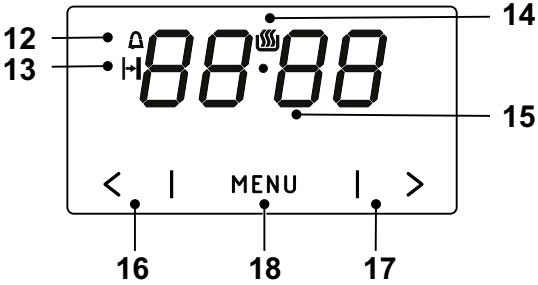


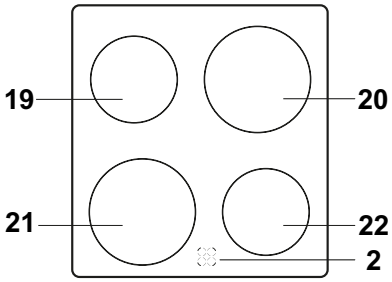
SPORÁK

1. Plotýnky
2. Ukazatel horké plochy
3. Kontrolka termostatu
4. Kontrolka provozu
5. Regulátor teploty
6. Volič funkcí trouby
7. Ovládání plotýnek
8. Dvířka trouby s rukojetí
9. Elektronický programátor
10. Zásuvka / sklopný kryt
11. Stavitelné šrouby

OVLÁDACÍ PANEL

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





VARNÁ DESKA

19. levá zadní střední plotna
20. pravá zadní velká plotna
21. levá přední velká plotna
22. pravá přední střední plotna

Typ plotny	Průměr nádoby
Velký (1,7 kW)	180 mm
Střední (1,2 kW)	145 mm

ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE

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

ZÁVĚSNÉ ROŠTY

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

TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY (u některých modelů)

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

CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

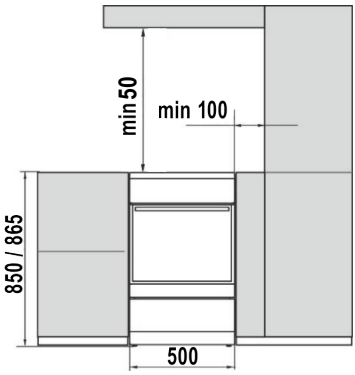
- Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče.
- Chladící ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.
- Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

ROŠT

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

III. INSTALACE

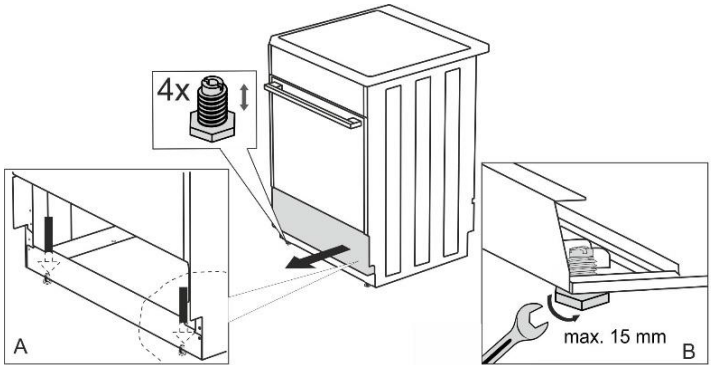
POŽADAVEK NA PROSTOR (rozměry v mm)



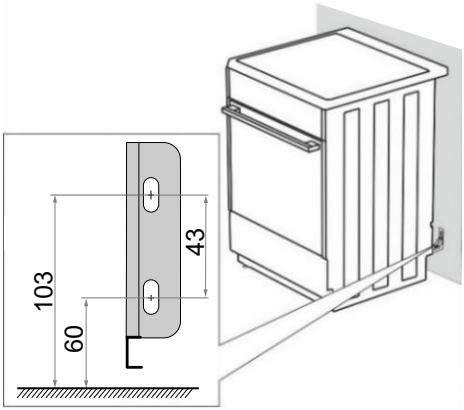
- Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90 °C.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič
- Dbejte na správné umístění a bezpečnou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

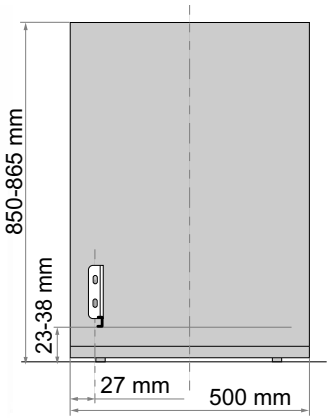
Vyrovnání spotřebiče

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



Prevence proti překlopení (rozměry v mm) (v závislosti na modelu)





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

Elektrické připojení

- Přístup ke svorkovnici je možný po sundání krytky svorkovnice pomocí plochého šroubováku.
- Je třeba pamatovat na správnou volbu připojovacího vodiče, zohledňujíc druh připojení a jmenovitý výkon sporáku.
- **Připojovací kabel musí být zajištěn odlehčovací svorkou.**

POZOR!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného vodiče ke svorce označené značkou ⏚. Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“.

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

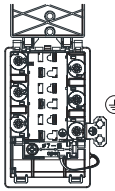
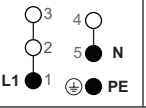
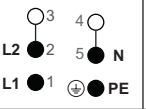
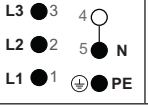
VAROVÁNÍ!
Veškeré elektroinstalační práce smí provádět pouze kvalifikovaný a oprávněný elektrikář. Do elektrického připojení nesmí být prováděny žádné úpravy ani svévolné změny.

VAROVÁNÍ!
Přestože byla věnována maximální pozornost odstranění otřepů a ostrých hran výrobku, dbejte při manipulaci zvýšené opatrnosti – při instalaci doporučujeme používat ochranné rukavice.

POKYNY PRO PŘIPOJENÍ

Sporák je vyroben pro provoz s třífázovým střídavým proudem (400 V 3N~50 Hz). Jmenovité napětí topných těles je 230 V. Přizpůsobení sporáku pro provoz na jednofázový proud je možné vhodným propojením svorek v připojovací svorkovnici podle níže uvedeného schématu zapojení. Schéma zapojení je rovněž uvedeno na krytu připojovací svorkovnice. Ujistěte se, že připojovací vodič odpovídá typu připojení a příkonu sporáku.

Před připojením sporáku k elektrické síti si pečlivě přečtěte informace uvedené na výrobním štítku a schéma zapojení.

SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ Pozor! Napětí topných součástí 230V **Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený se svorkou ⏚ PE**			Doporučený druh připojovacího vodiče
V případě sítě 230 V jednofázové připojení se středním vodičem, spojují můstky svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⏚ PE.	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm²
V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení se středním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⏚ PE.	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm²
V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení se středním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1, 2 a 3, střední vodič k 4 - 5, ochranný vodič ⏚ PE.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – střední vodič; PE – ochranný vodič			

IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Před prvním zapnutím sporáku

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

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

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

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

Prvnívyčištění vnitřního prostoru

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

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

Rady na úsporu energie

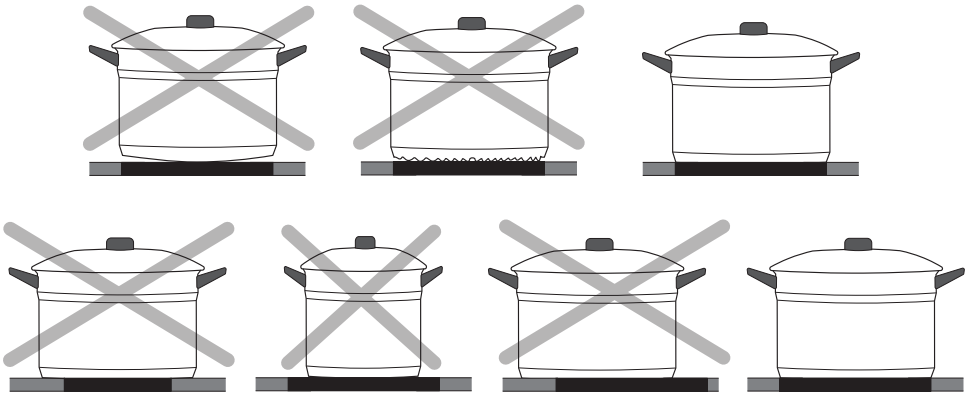
Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii! Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření**. Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!

- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky**. Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.
- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.** Znečištění narušuje přenášení tepla - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“**. Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby. Zeleninu, brambory apod. lze vařit s menším množstvím vody. Jídlo se uvaří stejně dobře, je-li nádoba uzavřena pokličkou. Po uvedení vody do varu snižte příkon ohřívání, který postačí pro udržení varu.
- **Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.** V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy 5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.** Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla trouby.** V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.
- Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.** Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek. Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Neumísťujte sporák v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.** Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.
- **Pokud vaříte jídlo dlouho**, použijte tlakový hrnec.

Rady k vašemu nádobí

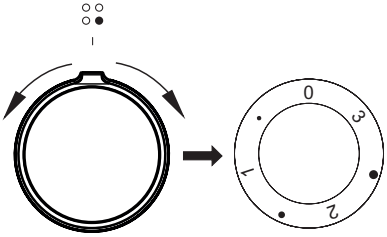
Správně zvolená nádoba by měla mít průměr dna přibližně stejnou velikost a tvar, jako užitkový povrch použité varné plochy. Nádobí do vaření mající hliníkové anebo měděné dno mohou ponechávat kovové přebarvení, velmi obtížné k odstranění. Zvláštní opatrnost se doporučuje věnovat emailovanému nádobí, které po případném vyvaření obsahu může způsobit nenapravitelné poškození. Pro dosáhnutí optimální spotřeby energie, optimálního času vaření a také pro předejití připálení se vřících pokrmů je nutné dodržovat následujících pokyny. Znečištěné povrchy varných ploch a nádob znemožňují úplné využití tepla.



Volba varného výkonu

Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva.

PŘÍKLADY NASTAVENÍ OTOČNÉHO KNOFLÍKU



- MIN.Ohřívání

1 Dušení zeleniny, pozvolné vaření

- Vaření polévek, většího množství pokrmu

2 Pozvolné smažení

- Opékání masa, ryb

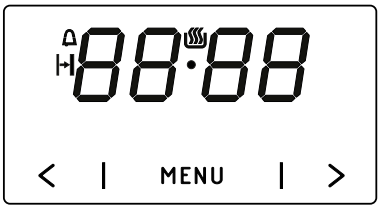
3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení

0 Vypnutí

UKAZATEL HORKÉ PLOCHY (2)

Pokud teplota varné plochy překračuje 50 °C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele. Svícení ukazatele horké plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy zůstává ve varné zóně přibližně 5–10 minut nahromaděné teplo, které lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.

Funkce programátoru



> tlačítko +

< tlačítko -

MENU tlačítko nastavení režimu

kontrolka

kontrolka

kontrolka

NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU

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

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

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

POZOR!

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

ČASOVAČ

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

- stisknout tlačítko MENU, na displeji začne blikat symbol
- nastavit čas časovače pomocí tlačítek < a >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat

• chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko MENU nebo současně přidržte tlačítka < a >, symbol 🔔 zhasne a displej ukáže aktuální čas.

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

DOBA PEČENÍ

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

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu |↔|. Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol |↔| bude blikat.
• nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
• chcete-li funkci zrušit, přidržte současně tlačítka < a >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

VYMAZÁNÍ NASTAVENÍ

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo dobu pečení.
• chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně tlačítek < a >.

Vymazání nastavení časovače:
• pomocí tlačítka MENU zvolte funkci časovače
• stiskněte znovu současně tlačítka < a >

ZMĚNA TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:
• stiskněte zároveň tlačítka < a >
• tlačítkem MENU zvolte funkci tón, zobrazení na displeji začnou blikat:
• pomocí tlačítka < a > zvolit příslušný tón
v rozsahu od 1 do 3 pomocí tlačítka >
v rozsahu od 3 do 1 pomocí tlačítka <

ZMĚNA JASU DISPLEJE

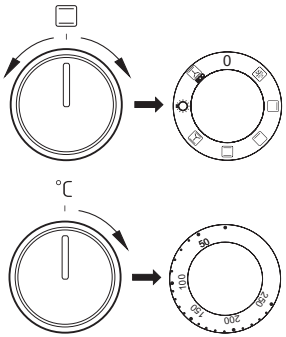
Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmavší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného tlačítka po dobu nejméně 7 sekund). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:
• Stiskněte zároveň tlačítka < a >
• Pomocí tlačítka MENU zvolit funkci *bri* (první stisknutí způsobí přechod do funkce *ton*, druhé do *bri*).
• Pomocí tlačítek < a > zvolte příslušný jas v rozsahu od 1 do 9.

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

NOČNÍ REŽIM

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

Funkce pečící trouby a její obsluha



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

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

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

MOŽNÉ POLOHY OTOČNÉHO KNOFLÍKU PRO VOLBU FUNKCE TROUBY

0 **Vypnuto**

Rozmrazování
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití topných těles.

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

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

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

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

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

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

Kontrolky

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

- Pravá kontrolka provozu signalizuje činnost trouby. Zhasnutí levé kontrolky termostatu znamená, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud recept doporučuje vložit pokrm až do předehřáté trouby, vložte jej po prvním zhasnutí kontrolky termostatu.

- Během pečení se kontrolka termostatu automaticky rozsvěcuje a zhasíná podle potřeby, aby byla udržována nastavená teplota uvnitř trouby.
- Kontrolka provozu může svítit také při nastavení ovládacího knoflíku do polohy Osvětlení pečicí trouby.

POKRMY Z TĚSTA

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

PEČENÍ MASA

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

FUNKCE OHŘEVU ECO

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

DOPORUČENÉ NASTAVENÍ
PŘI POUŽITÍ FUNKCE OHŘEVU ECO

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

PŘI POUŽITÍ DOLNÍHO A HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA + VENTILÁTORU

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

Uvedené časy platí, není-li uvedeno jinak, pro nepředehřátou troubu. U předehřáté trouby zkraťte uvedené časy přibližně o 5 až 10 minut.
[1)] Předehřejte prázdnou troubu [2)] Uvedené časy se vztahují na pečivo v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

TESTOVACÍ POKRMY V SOULADU S NORMOU EN 60350-1

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

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

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

Čištění a údržba

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

SKLOKERAMICKÁ DESKA

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálenin vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazívní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.

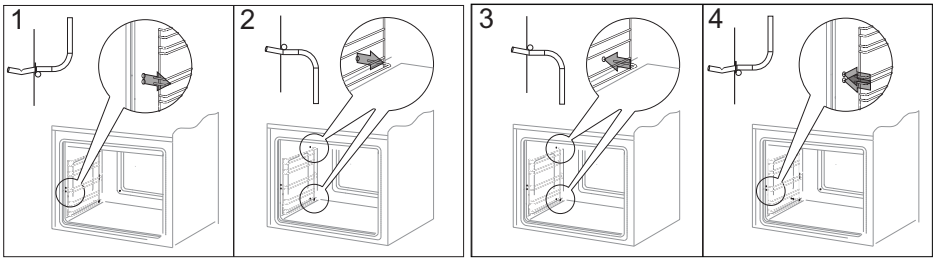
PEČICÍ TROUBA

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.

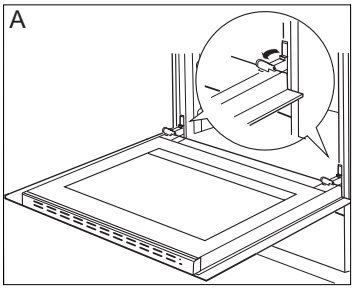
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou** - do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň odspodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečicí trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru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

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

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



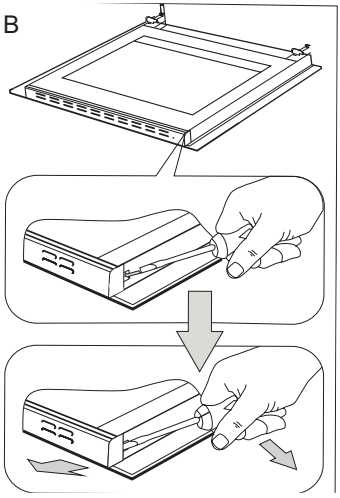
SEJMUTÍ DVÍŘEK



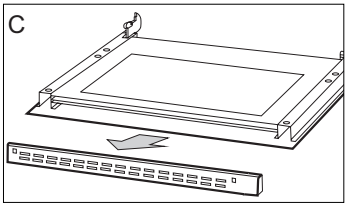
Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné sundání dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem.
Při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

VYJMUTÍ VNITŘNÍ SKLENĚNÉ TABULE

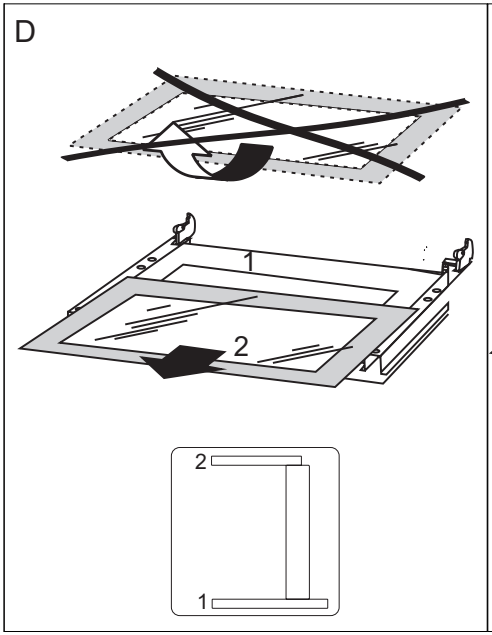
1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



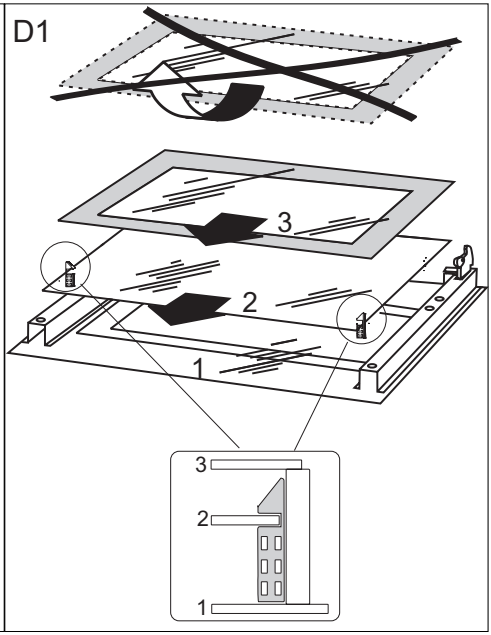
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1). **Upozornění! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.**



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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

OSVĚTLENÍ TROUBY

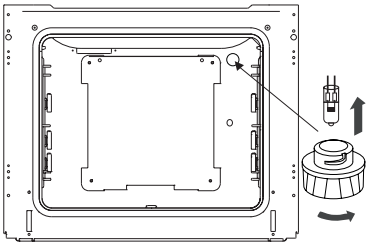
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj uvnitř tohoto výrobku je určen výhradně pro osvětlení v domácích

spotřebičích. Není vhodný pro osvětlení místností v domácnosti.
- Náhradní světelný zdroj je dostupný po dobu stanovenou platnými požadavky na ekodesign a opravitelnost výrobků.

VÝMĚNA HALOGENOVÉ ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ TROUBY

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

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



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

PERIODICKÉ REVIZE

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

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
Displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
Nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

PROHLÁŠENÍ VÝROBCE

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

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EU
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU
- směrnice ErP - 2009/125/EU

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230 V/400 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon max.	7,8 kW
Rozměry sporáku (V x Š x H)	85 x 50 x 60 cm

ETA479490000, ETA579490000

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

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

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

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

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

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

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

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

VI. TECHNICKÁ DATA

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

VII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA

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

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

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

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

479490000, 579490000

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

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

Bezpečnosť detí a nemohúcich osôb

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

Všeobecná bezpečnosť

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nastavenie spotrebiča je uvedené na typovom štítku.
- Intenzívna a dlhodobá prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie výkonu mechanického odsávania, ak existuje.
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú vzdialenosť napájacích káblov iných spotrebičov v blízkosti tohto spotrebiča. Zachytenie napájacích káblov vo dvierkach rúry môže spôsobiť ich poškodenie a skrat.
- Nepokrývajte steny rúry hliníkovú fóliú ani neklaďte plechy na pečenie ani iné varné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia bráni cirkulácii vzduchu v rúre, bráni procesu pečenia v rúre a ničí smaltovaný povrch.
- Dvierka rúry sa v priebehu prevádzky zahrievajú. Pre zvýšenú ochranu je namontované tretí sklo, ktoré znižuje povrchovú teplotu na vonkajšej strane (pri niektorých modeloch).
- Nadmerné zaťaženie dverných závesov môže spôsobiť ich poškodenie. Neklaďte na dvierka rúry ťažké nádoby a ani sa o ne neopierajte pri čistenie rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka a nedovoľte deťom na ne sadať.
- Kontrolujte, že vetracie otvory nie sú žiadnym spôsobom zablokované alebo zakryté.
- Spotrebič musí byť pripojený k pevnému vedeniu, ktoré je vybavené prostriedkami na odpojenie. Pevné vedenie musí byť v súlade s normami pre pripojenie.
- Tento spotrebič je určený k použitie v domácnosti a na podobné použitie, napríklad:
  - v zamestnaneckých kuchynkách, v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí.
  - na farmách a klientov v hoteloch, moteloch a inom prostredie rezidenčného typu.
  - v zariadeniach pre ubytovanie s raňajkami.
  - vo stravovacích zariadeniach a pre podobné použitie mimo

maloobchod.

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

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

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

Každodenné používanie

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

Starostlivosť a údržba

- Pred vykonávaním údržby odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry a sklenených príklopov. Môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte parný a tlakové čističe. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.

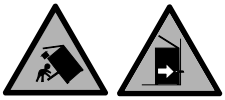
Inštalácia

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

- Rozbaľte spotrebič a skontrolujte, či nie je poškodený. Pokiaľ je spotrebič poškodený, nezapájajte ho. Prípadné poškodenie ihneď nahláste v mieste, kde ste spotrebič zakúpili. V takom prípade uschovajte obal.
- Spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpisy a môže sa používať iba v dobre vetraných miestnostiach.
- Spotrebič je určený pre priame umiestnenie na podlahu. Nepoužívajte žiadny podklad alebo podstavec.
- Toto je spotrebič skupiny 1 a 2/1. Spotrebič sa môže dotýkať susediacich skriniek na oboch stranách, ak je umiestnený do linky. Ak sa na jednej strane spotrebiča nachádza skrinka vyššia ako je spotrebič, potom musí byť umiestnená od spotrebiča najmenej 10 cm. Na druhej strane sa môže umiestniť iba skrinka rovnakej výšky.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený v blízkosti radiátorov či sporákov.
- Uistite sa, že po inštaláciu spotrebiča je sieťová zástrčka dostupná.
- Spotrebič musí byť pripojený iba servisným technikom alebo osobou odborne spôsobilou. Svorkovnicu (miesto pripojenia prívodného kábla) chráňte krytom svorkovnice, pozri príslušenstvo. Pripojenie musí byť vykonané v súlade s platnými národnými normami a predpismi.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.



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



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

PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA:



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

Servis

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

Ochrana životného prostredia

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

Likvidácia vyslúžilého spotrebiča



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

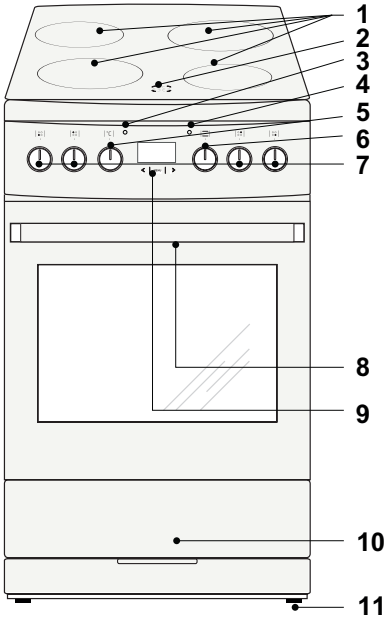
Správnou likvidáciou tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli vzniknúť pri nevhodnom nakladaní s odpadom z tohto výrobku.

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

Pred likvidáciou spotrebiča

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

II. POPIS

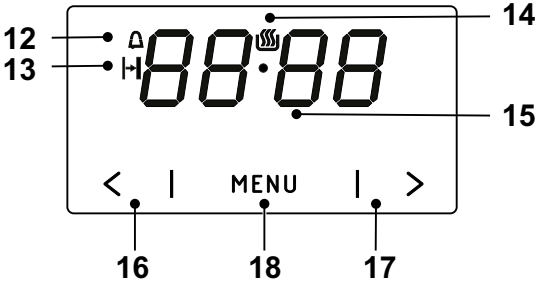


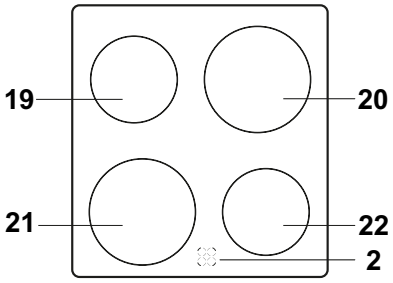
SPORÁK

1. Platne
2. Ukazovateľ horúceho povrchu
3. Kontrolka termostatu
4. Kontrolka prevádzky
5. Regulátor teploty
6. Volič funkcií rúry
7. Ovládanie varných platní
8. Dvierka rúry s rukoväťou
9. Elektronický programátor
10. Zásuvka / sklopný kryt
11. Nastaviteľné skrutky

OVLÁDACÍ PANEL

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





VARNÁ DOSKA

19. Ľavá zadná stredná platňa
20. Pravá zadná veľká platňa
21. Ľavá predná veľká platňa
22. Pravá predná stredná platňa

Typ platňe	**Priemer nádoby**
Veľký (1,7 kW)	180 mm
Stredný (1,2 kW)	145 mm

ZÁSUVKA SPOTREBIČA

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

ZÁVESNÉ ROŠTY

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

TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY (pri niektorých modeloch)

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

VENTILÁTOR CHLADENIA (pri niektorých modeloch)

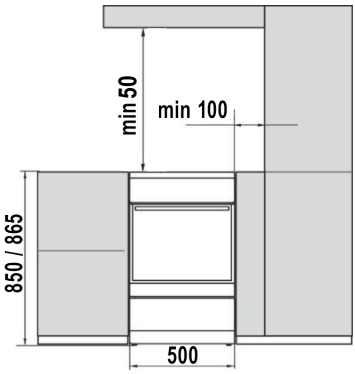
- Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý ochladzuje plášť a ovládacie panel spotrebiča.
- Chladiaci ventilátor je v prevádzky sa zapnutú funkcií rúry.
- Spotrebič a niektoré príslušenstvo sa počas varenie zahrievajú na vysokú teplotu. Používajte kuchynské rukavice.

ROŠT

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

III. INŠTALÁCIA

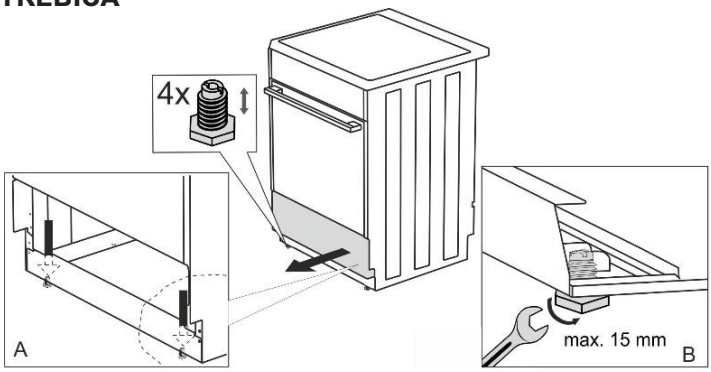
Požiadavka na priestor (rozmery v mm)



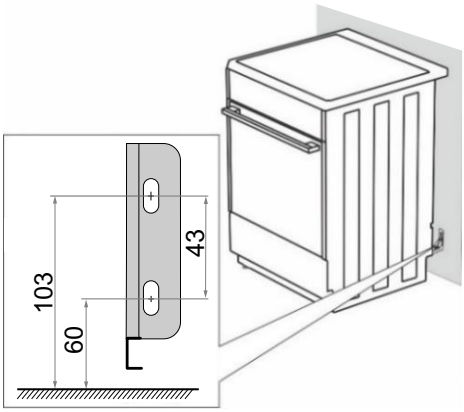
- Steny a priľahlý nábytok ku spotrebičmi (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplotám aspoň 90°C.
- Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú kotle na tuhé palivá, pretože vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.
- Dbajte na správne umiestnenie a bezpečnú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

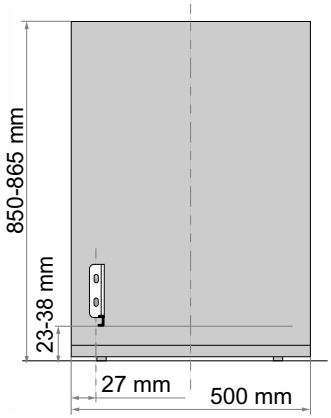
Vyrovnanie spotrebiča

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



Prevencia proti preklopenie (rozmery v mm) (v závislosti od modelu)





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

Elektrické zapojenie

- Prístup k pripojovacej svorkovnici je možný po odstránení krytu svorkovnice pomocou plochého skrutkovača.
- Je potrebné dbať na správne pripojenie vodičov s ohľadom na typ pripojenia a menovitý príkon sporáka.
- Pripojovací kábel musí byť zaistený odľahčovacou svorkou.

POZOR!

Je potrebné pamätať na pripojenie ochranného vodiča k svorke označenej symbolom ⏚ . Elektrická inštalácia napájajúca sporák musí byť vybavená bezpečnostným vypínačom, ktorý umožní prerušenie napájania v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi rozpojenými pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť minimálne 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickej sieti sa oboznámte s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a so schémou zapojenia.

POZOR!
Inštalatér je povinný odovzdať používateľovi potvrdenie o pripojení sporáka k elektrickej sieti.

Iný spôsob pripojenia sporáka, než je znázornený na schéme, môže spôsobiť jeho poškodenie.

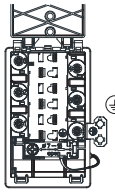
VAROVANIE!
Všetky elektroinštalačné práce smie vykonávať iba kvalifikovaný a oprávnený elektrikár. Do elektrického pripojenia sa nesmú vykonávať žiadne úpravy ani svojvoľné zmeny.

VAROVANIE!
Hoci bola venovaná maximálna pozornosť odstráneniu ostrapkov a ostrých hrán výrobku, pri manipulácii postupujte opatrne – pri inštalácii odporúčame používať ochranné rukavice.

POKYNY NA PRIPOJENIE

Sporák je vyrobený na prevádzku s trojfázovým striedavým prúdom (400 V 3N~50 Hz). Menovité napätie vykurovacích telies je 230 V. Prispôsobenie sporáka na prevádzku s jednofázovým prúdom je možné vhodným premostením svoriek v pripojovacej svorkovnici podľa nižšie uvedenej schémy zapojenia. Schéma zapojenia je uvedená aj na kryte pripojovacej svorkovnice. Uistite sa, že pripojovací vodič zodpovedá typu pripojenia a príkonu sporáka.

Pred pripojením sporáka k elektrickej sieti si pozorne prečítajte informácie uvedené na výrobnom štítku a schému zapojenia.

SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ Pozor! Menovité napätie vykurovacích telies: 230 V **Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič pripojený k svorke ⏚ PE.**			Odporúčaný typ pripojovacieho vodiča
Pri jednofázovej sieti 230 V s nulovým vodičom prepojte svorky 1–2–3 a 4–5, ochranný vodič pripojte na ⏚ PE.	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm²
Pri dvojfázovej sieti 400/230 V s nulovým vodičom prepojte svorky 2–3 a 4–5, ochranný vodič pripojte na ⏚ PE.	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm²
Pri trojfázovej sieti 400/230 V s nulovým vodičom prepojte svorky 4–5, fázové vodiče pripojte na 1, 2 a 3, nulový vodič na 4–5, ochranný vodič na ⏚ PE.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – nulový vodič; PE – ochranný vodič			

IV. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte súčasti obalu,
- opatrne a pomaly odstráňte etikety z dvierok sporáka a dbajte na to, aby sa nepretrhol lepiaci pásik,
- vyprázdnite zásuvku a vyčistite vnútorný priestor rúry od výrobných konzervačných prostriedkov,
- vyberte príslušenstvo z rúry a umyte ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnite ventiláciu v miestnosti alebo otvorte okno,
- vyhrejte rúru pri teplote 250 °C približne 30 minút, odstráňte nečistoty a dôkladne ju umyte; varné plochy sporáka je potrebné zahrievať približne 4 minúty bez použitia nádoby,
- všetky úkony vykonávajte pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

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

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

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

Prvé čistenie vnútorného priestoru

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

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

Rady na úsporu energie

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

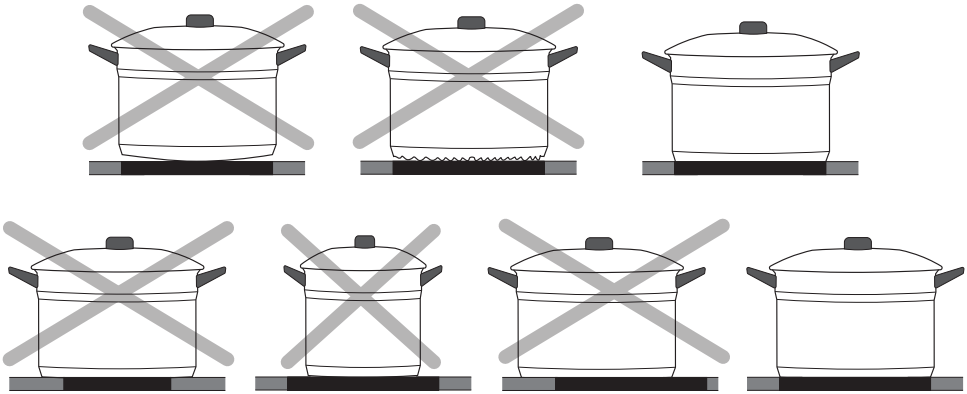
- **Používajte vhodný riad na varenie**. Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až

tretinu elektrickej energie. Nezabúdajte používať pokrievku – bez nej môže byť spotreba energie až štvornásobne vyššia.

- **Vyberajte riad podľa veľkosti varnej platne.** Dno nádoby by nikdy nemalo byť menšie ako varná platňa.
- **Udržiavajte varné platne a dná hrncov čisté.** Nečistoty zhoršujú prenos tepla. Silne pripálené zvyšky sa často dajú odstrániť iba čistiacimi prostriedkami, ktoré zaťažujú životné prostredie.
- **Vyhýbajte sa zbytočnému otváraniu pokrievok**. Rovnako neotvárajte zbytočne často dvierka rúry. Zeleninu, zemiaky a podobné potraviny možno variť v menšom množstve vody. Pri varení pod pokrievkou sa jedlo uvarí rovnako dobre. Po zovretí vody znížte výkon ohrevu na úroveň potrebnú na udržanie varu.
- **Vypínajte ohrev včas a využívajte zvyškové teplo**. Pri dlhšom varení vypnite varnú platňu 5 až 10 minút pred skončením varenia. Môžete tak ušetriť viac ako 20 % elektrickej energie.
- **Rúru používajte len pri väčšom množstve potravín.** Mäso s hmotnosťou do 1 kg je úspornejšie pripravovať v hrnci na varnej platni.
- **Využívajte zvyškové teplo rúry.** Pri tepelnej úprave trvajúcej viac ako 40 minút odporúčame rúru vypnúť približne 10 minút pred skončením pečenia.
- **Pozor!** Pri použití programátora nastavte zodpovedajúcim spôsobom kratší čas prípravy.
- **Dvierka rúry vždy dôkladne zatvárajte.** Teplo môže unikať cez nečistoty na tesnení dvierok. Odporúča sa ich odstraňovať ihneď.
- **Neumiestňujte sporák do bezprostrednej blízkosti chladničky alebo mrazničky.** Zvyšuje sa tým zbytočne spotreba elektrickej energie.
- Pri dlhšom varení používajte tlakový hrniec.

Rady k vašemu nádobí

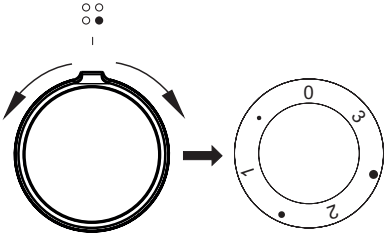
Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna približne zhodný s veľkosťou a tvarom úžitkovej plochy použitej varnej zóny. Kuchynský riad s hliníkovým alebo medeným dnom môže na varnom povrchu zanechávať kovové sfarbenie, ktoré sa veľmi ťažko odstraňuje. Zvýšenú pozornosť venujte smaltovanému riadu, ktorý môže po vyvarení obsahu spôsobiť nenapraviteľné poškodenie. Na dosiahnutie optimálnej spotreby energie a času varenia a zároveň na zabránenie pripáleniu pripravovaných pokrmov dodržiavajte nasledujúce pokyny. Znečistené povrchy varných zón a dna nádob bránia úplnému využitiu tepla.



Voľba varného výkonu

Varné platne majú rôzny výkon. Výkon varnej platne možno regulovať postupným otáčaním ovládacieho gombíka doprava alebo doľava.

PRÍKLADY NASTAVENIA OVLÁDACIEHO GOMBÍKA



- MIN.Ohrev

1 Dusenie zeleniny, pomalé varenie

- Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmov

2 Pomalé smaženie

- Pečenie mäsa, rýb

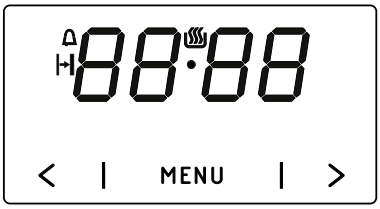
3 MAX. Rýchly ohrev, rýchle varenie, smaženie

0 Vypnuté

UKAZOVATEĽ HORÚCEHO POVRCHU (2)

Ak teplota varnej platne presiahne 50 °C, signalizuje sa to rozsvietením príslušného ukazovateľa horúceho povrchu. Svietenie ukazovateľa upozorňuje používateľa, že varná platňa je horúca. Po vypnutí ohrevu zostáva varná platňa ešte približne 5 až 10 minút nahromadeným zdrojom tepla, ktorý možno využiť napríklad na ohrievanie alebo udržiavanie pokrmov v teplom stave bez potreby zapnutia ohrevu.

Funkcie programátora



> tlačidlo +

< tlačidlo -

MENU tlačidlo nastavenia režimu

kontrolka pripravenosti na prevádzku

kontrolka časovača

kontrolka doby pečenia

NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU

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

- súčasne stlačte tlačidlá < a >, kým sa na displeji nezobrazí symbol bodka pod symbolom začne blikať
- do 7 sekúnd nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel < a >
- približne po 7 sekundách od ukončenia nastavovania sa nový čas uloží a bodka pod symbolom prestane blikať.

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

POZOR!

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

ČASOVAČ

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

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

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

DOBA PEČENIA
Ak sa má rúra po uplynutí nastaveného času automaticky vypnúť, postupujte takto:
- otočným ovládačom funkcií rúry zvoľte požadovanú funkciu a ovládačom teploty nastavte príslušnú teplotu
- stlačte a podržte tlačidlo MENU, kým sa na displeji na krátky čas nezobrazí údaj **dur** a nezačne blikať symbol doby pečenia
- pomocou tlačidiel < a > nastavte požadovanú dobu pečenia v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Nastavený čas sa približne po 7 sekundách uloží. Na displeji sa opäť zobrazí aktuálny čas a zostane rozsvietený symbol doby pečenia . Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukový signál a symbol doby pečenia začne blikať.
- nastavte ovládač funkcií rúry aj ovládač teploty do polohy vypnuté,
- funkciu zrušíte súčasným podržaním tlačidiel < a >; symbol zhasne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

VYMAZANIE NASTAVENIA
Nastavenie časovača alebo doby pečenia môžete kedykoľvek zrušiť.
- ak chcete zrušiť nastavenie dĺžky pečenia, dotknite sa súčasne tlačidiel < a >.

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

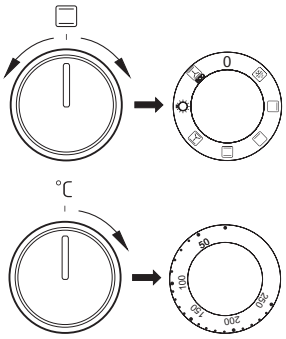
ZMENA TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU
Tón zvukového signálu možno zmeniť nasledovne:
- súčasne stlačte tlačidlá < a >
- tlačidlom MENU zvoľte funkciu ton; na displeji začne blikať zobrazenie,
- pomocou tlačidiel < a > zvoľte požadovaný tón

ZMENA JASU DISPLEJA
Jas displeja možno nastaviť v rozsahu 1 až 9, kde 1 najnižší jas a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota sa používa, keď hodiny nie sú aktívne (t. j. používateľ sa najmenej 7 sekúnd nedotkol žiadneho tlačidla). Jas displeja možno zmeniť nasledujúcim spôsobom:
- súčasne stlačte tlačidlá < a >
- tlačidlom MENU zvoľte funkciu bri (prvým stlačením sa zobrazí funkcia ton, druhým funkcia bri).
- pomocou tlačidiel < a > nastavte požadovaný jas v rozsahu 1 až 9

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

NOČNÝ REŽIM

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



Funkcie rúry a jej obsluha

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

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

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

MOŽNÉ POLOHY OTOČNÉHO GOMBÍKA PRE VOĽBU FUNKCIE RÚRY

0 **Vypnuté**

Rozmrazovanie
Zapnutý je iba ventilátor bez použitia výhrevných telies.

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

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

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

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

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

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

ECO

Kontrolky

Zapnutie rúry signalizuje rozsvietenie dvoch kontroliek: R – prevádzky a L – termostatu.
- Pravá kontrolka prevádzky signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie ľavej kontrolky termostatu znamená, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak recept odporúča vložiť pokrm až do predhriatej rúry, vložte ho po prvom zhasnutí kontrolky termostatu.

- Počas pečenia sa kontrolka termostatu podľa potreby automaticky rozsvecuje a zhasína, aby sa vo vnútri rúry udržiavala nastavená teplota.
- Kontrolka prevádzky môže svietiť aj pri nastavení otočného ovládača do polohy Osvetlenie rúry.

POKRMY Z CESTA

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

PEČENIE MÄSA

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

FUNKCIA OHREVU ECO

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

DOPORUČOVANÉ PARAMETRY
PRI POUŽITÍ FUNKCIE OHREVU ECO

Druh pečenia pokrmov	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškóta		180 - 200	2 - 3	50 - 70

Bábovičky/ muffins	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzie mäso	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Bravčové mäso	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurča	ECO	180 - 200	2	80 - 100

PRI POUŽITÍ DOLNÉHO A HORNÉHO VÝHREVNÉHO TELESA + VENTILÁTORA

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

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

TESTOVACIE POKRMY V SÚLADE S NORMOU EN 60350-1

Druh pokrmu	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé pečivo	Plech na pečenie	3		160 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
		3		155 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
Krehké pečivo (prúžky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 [1)]	30 - 40 [2)]
		3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
Piškóta bez tuku	Rošt + forma na pečenie Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	30 - 45 [2)]

Jablkový závin	Rošt + dve formy na pečenie Ø 20 cm	2 Formy na rošte sú umiestnené diagonálne, zadná strana vpravo, predná strana vľavo		180 - 200 [1)]	50 - 70 [2)]

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

Čistenie a údržba

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

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA

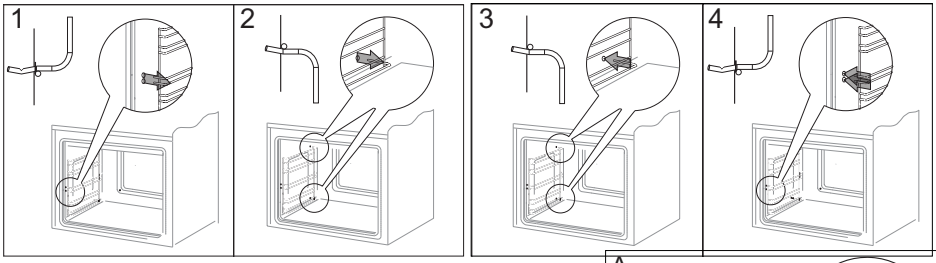
- Varnú dosku čistite po každom použití. Ak je to možné, odporúčame ju čistiť ešte mierne teplú (po zhasnutí ukazovateľa zvyškového tepla). Zabráňte silnému znečisteniu varnej dosky, najmä pripáleninám spôsobeným vykypením pokrmov.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, drsné hubky, pemza, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškriabať povrch dosky a spôsobiť jej trvalé poškodenie.
- Odporúčame používať jemné čistiace prostriedky určené na sklokeramické varné dosky, napríklad tekuté prípravky alebo emulzie na odstraňovanie mastnoty. Ak nie sú odporúčané prípravky dostupné, použite roztok teplej vody s prídavkom prostriedku na umývanie riadu alebo neriedený čistiaci prostriedok.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké handričky alebo utierky s dobrou savosťou. Po umytí sklokeramickú varnú dosku vždy utrite dosucha.
- Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej varnej dosky, vzniku hlbokých rýh alebo odštiepeniu spôsobenému pádom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými hranami.

RÚRA NA PEČENIE

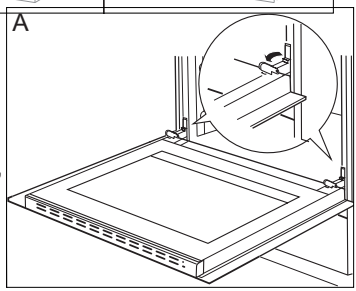
- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia zapnite osvetlenie rúry, aby ste mali lepší prehľad o vnútornom priestore.
- Vnútorný priestor rúry umývajte iba teplou vodou s prídavkom malého množstva tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- **Čistenie parou** - do nádoby vloženej do rúry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

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

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



DEMONTÁŽ DVIEROK

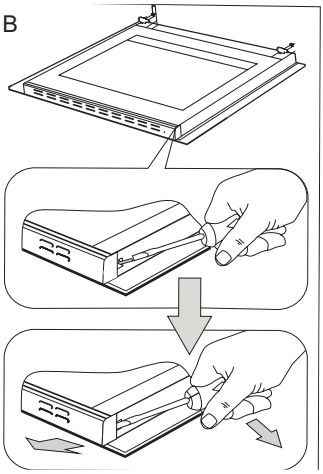


Na zabezpečenie lepšieho prístupu do vnútorného priestoru rúry a jeho čistenia je možné dvierka demontovať. Otvorte dvierka a vyklopte nahor zaisťovací prvok umiestnený v závese (obr. A). Dvierka mierne privrite, nadvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri montáži dvierok postupujte v opačnom poradí.

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

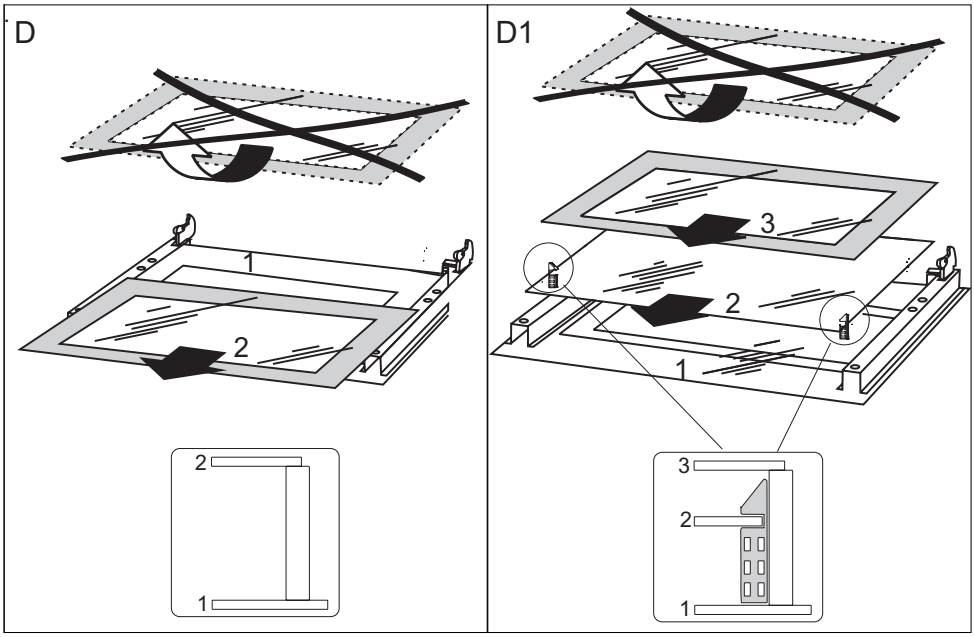
VYBRATIE VNÚTORNEJ SKLENENEJ TABULE

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



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

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



Vybratie vnútornej sklenenej tabule – 2 sklá Vybratie vnútornej sklenenej tabule – 3 sklá*

** pri niektorých modeloch*

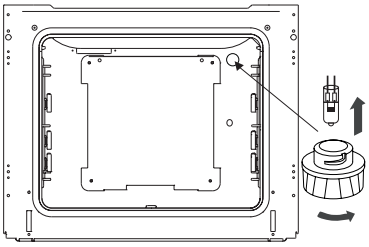
OSVETLENIE RÚRY

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

VÝMENA HALOGÉNOVEJ ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

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

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



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

PRAVIDELNÉ KONTROLY

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

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

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

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

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

Spotrebič nefunguje	prerušenie dodávky elektrického prúdu	skontrolujte poistku domácej elektroinštalácie, prepálenú poistku vymeňte
Displej programátora zobrazuje čas „0.00“	spotrebič bol odpojený od elektrickej siete alebo došlo ku krátkodobému výpadku napájania	nastavte aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
Osvetlenie rúry nefunguje	uvoľnená alebo poškodená žiarovka	žiarovku dotiahnite alebo poškodenú žiarovku vymeňte (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

VYHLÁSENIE VÝROBCU

CE Výrobca týmto vyhlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky nasledujúcich európskych smerníc a nariadení:
- smernica o nízkonapäťových zariadeniach 2014/35/EÚ
- smernica o elektromagnetickej kompatibilite 2014/30/EÚ
- smernica ErP 2009/125/ES

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230/400 V~ 50 Hz
Maximálny menovitý príkon.	7,8 kW
Rozmery sporáka (V x Š x H)	85 x 50 x 60 cm

ETA479490000, ETA579490000

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

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

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

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



V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

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

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

VI. TECHNICKÁ DÁTA

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

VII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA

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

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

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

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

479490000, 579490000

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

I. SAFETY INFORMATION

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

SAFETY OF CHILDREN AND DISABLED PERSONS

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

General safety

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Settings appliances stated on type plate.
- For intensive or long-term use, additional ventilation may be necessary, such as opening windows or increasing the performance of mechanical suction if available.
- When placing this appliance, ensure that power cables from other appliances are located at a safe distance to avoid damage or short circuits caused by getting the cords caught in the oven door.
- Do not cover walls ovens aluminum foil neither do not lay down baking trays or other cooking containers on the bottom of the oven. Aluminum foil prevents air circulation in the oven, hinders the baking process in the oven and destroys the enamel surface.
- The oven door heats up during operation. For increased protection Is mounted third glass, which reduces surface temperature on the outside (for some models).
- Excessive load on door hinges can cause them to be damaged. Do not place heavy containers on top of the oven door or do not lean against the oven when cleaning it. Never step on an open door or allow children to sit on it.
- Check, that ventilation openings they are not none blocked or covered in any way.
- Appliance must be connected to fixed knowledge in compliance with connection standards.
- Appliance must be connected to fixed knowledge, which is equipped with disconnection means. Fixed wiring must comply with connection standards.
- This appliance is determined to use in households and to similar usage, for example:
  - in employee kitchens, in stores, offices and other work

environments.
- on farms and clients in hotels, motels and another residential type environment.
- in devices for accommodations with breakfast.
- in catering devices and for similarly use outside retail.

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

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

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

Care and maintenance

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

Care and maintenance

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

Installation

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

- Unpack the appliance and check for damage. If the appliance is damaged, do not plug it in. Report any damage immediately in place where you are appliance they purchased. IN such keep the packaging if necessary.
- Appliance must be installed in compliance with valid regulations and may only be used in well-ventilated rooms.
- Appliance is designated for direct location on the floor. Do not use any base or stand.
- This is a group 1 and 2/1 appliance. The appliance can touch adjacent cabinets on both sides if it is placed in a line. If with on one side appliances finds cabinet higher than is an appliance, then it must be located at least 10 cm from the appliance. Only a cabinet of the same height can be placed on the other side.
- Appliance can not be placed in proximity radiators or cookers.
- Make sure with that after installation appliances is network plug available.

- The appliance must only be connected by a service technician or a professionally qualified person. Terminal box (place of connecting the supply cable) protect cover terminal block, see accessories. The connection must be made in accordance with the applicable national standards and regulations.
- Do not install the appliance near strong heat sources such as boilers on graphite fuel, because high temperature can damage appliance.



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



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

BEFORE CONNECTION APPLIANCES:



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

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

Protection of life environment

Disposal of packaging material

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

Disposal of the appliance at the end of its service life



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

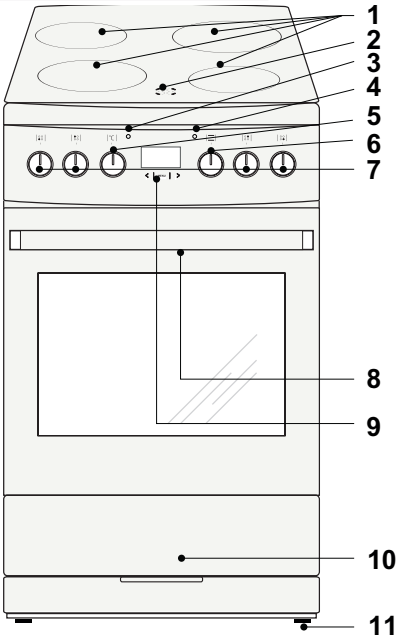
- By disposing of this product correctly, you will help prevent possible negative impacts on the environment and human health that could result from improper waste handling.

- For more detailed information about recycling this product, contact your local municipal office, collection yard or the store where the product was purchased.

Before disposing of the appliance

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

II. DESCRIPTION

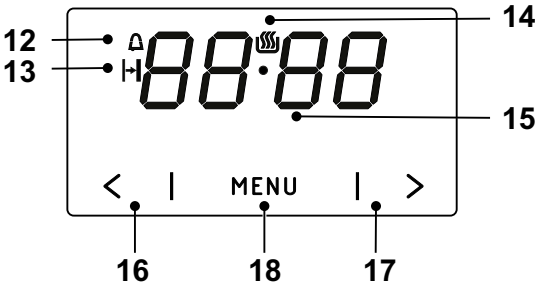


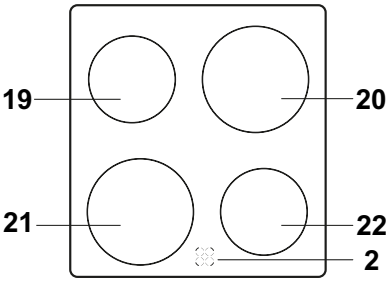
COOKER

1. Burners
2. Hot Surface Indicator
3. Thermostat indicator light
4. Operation indicator light
5. Temperature control knob
6. Oven function selector
7. Gas burner control knobs
8. Oven door with handle
9. Electronic programmer
10. Storage drawer / hinged cover
11. Adjustable feet

CONTROL PANEL

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





HOB

19. Left rear medium hotplate
20. Right rear large hotplate
21. Left front large hotplate
22. Right front medium hotplate

Hotplate type	Cookware diameter
Large (1,7 kW)	180 mm
Medium (1,2 kW)	145 mm

APPLIANCE SOCKET

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

BINDING GRIPS

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

TELESCOPIC EXTENSION RAILS (selected models only)

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

COOLING VENTILATOR (selected models only)

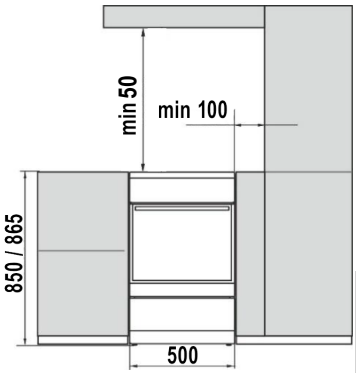
- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel of the appliance.
- The cooling fan is operated with the oven function switched on.
- The appliance and some accessories are heated to a high temperature during cooking. Wear kitchen gloves.

GRATE

- There is a safety latch on the grate. Therefore, lift the grate slightly when pulling it out from the oven.
- Always insert the rack or baking tray into the grooves between the two wire profiles.
- Close the oven door once the pull-out rails have been inserted.
- The baking accessories may change shape as they heat up. Functionality is not affected and will resume its original shape when cooled.

III. INSTALLATION

Space requirement (dimensions in mm)

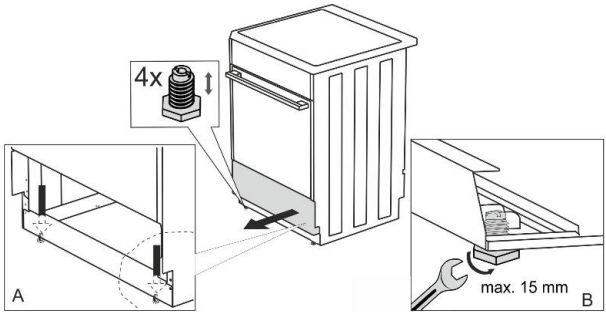


- The walls and furniture adjacent to the appliance (floor, back wall of the kitchen, side walls) must be resistant to temperatures of at least 90°C.
- Do not install the appliance near strong heat sources such as solid fuel boilers, as high temperatures can damage the appliance
- Ensure that the power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

EN

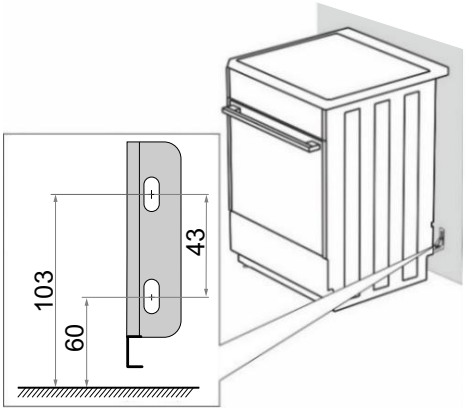
Alignment of the appliance

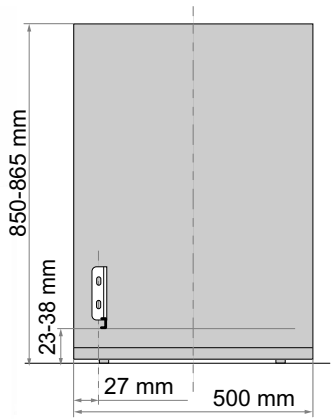
When the cooker is delivered, the height is 850 mm. You can adjust the height of the appliance from 850 to 865 mm.



Tip-over prevention

(dimensions in mm) (depending on model)





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

Electrical connection

- Access to the connection terminal is possible after removing the terminal cover using a flat-blade screwdriver.
- Ensure that the conductors are connected correctly, taking into account the type of connection and the rated power of the cooker.
- The connection cable must be secured with a strain-relief clamp.

CAUTION!
Remember to connect the protective earth conductor to the terminal marked with the symbol ⏚. The electrical installation supplying the cooker must be fitted with a safety switch that allows the power supply to be disconnected in an emergency. The gap between the open contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the mains supply, read the information on the rating plate and the wiring diagram.

CAUTION! The installer is required to provide the user with confirmation that the cooker has been connected to the electrical supply (in the warranty card).

Connecting the cooker in any way other than that shown in the wiring diagram may damage the appliance.

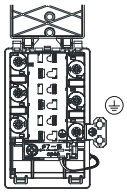
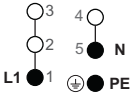
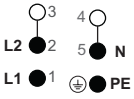
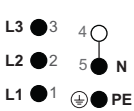
WARNING!
All electrical work must be carried out only by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or unauthorised modifications to the electrical installation may be made.

WARNING!
Although every effort has been made to remove burrs and sharp edges from the product, care should be taken when handling it. The use of protective gloves during installation is recommended.

CONNECTION GUIDELINES

The cooker is designed for operation on a three-phase AC supply (400 V 3N~50 Hz). The rated voltage of the heating elements is 230 V. The cooker can be adapted for single-phase operation by fitting the appropriate links in the connection terminal in accordance with the wiring diagram below. The wiring diagram is also provided on the inside of the terminal cover. Ensure that the connection cable is suitable for the type of connection and the rated power of the cooker.

Before connecting the cooker to the mains supply, carefully read the information on the rating plate and the wiring diagram.

POSSIBLE CONNECTION DIAGRAMS Caution! Rated voltage of the heating elements: 230 V **Caution! In all connection configurations, the protective earth conductor must be connected to the PE ⏚ terminal.**			Recommended connection cable
For a 230 V single-phase supply with neutral, fit links between terminals 1–2–3 a 4–5. Connect the protective earth conductor to ⏚ PE.	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm²
For a 400/230 V two-phase supply with neutral, fit links between terminals 2–3 and 4–5. Connect the protective earth conductor to ⏚ PE.	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm²
For a 400/230 V three-phase supply with neutral, fit a link between terminals 4–5. Connect the phase conductors to terminals 1, 2 and 3, the neutral conductor to 4–5, and the protective earth conductor to ⏚ PE.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm²
Phase conductors – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutral conductor; PE – protective conductor			

EN

IV. EVERYDAY USE

FIRST USE/CLEANING THE INTERIOR

- Remove all packaging materials.
- Carefully remove the labels from the cooker door, taking care not to damage or tear the adhesive layer.
- Empty the storage drawer and remove any protective substances used during manufacture from the oven cavity.
- Remove the oven accessories and wash them in warm water with a mild dishwashing detergent.
- Ensure the room is well ventilated or open a window.
- Heat the oven to 250 °C for approximately 30 minutes, then remove any residues and clean it thoroughly. Heat the hob cooking zones for approximately 4 minutes without placing any cookware on them.
- Always follow the safety instructions when carrying out these operations.

CAUTION!

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

WARNING!

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

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

Cleaning the oven cavity before first use

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

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

Energy saving tips

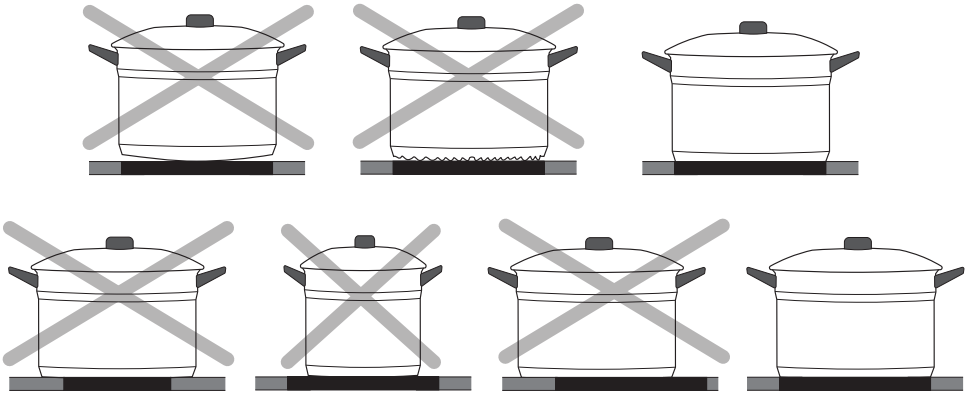
Using energy responsibly not only helps reduce household expenses but also contributes to protecting the environment. You can help save energy by following these recommendations:

- **Use suitable cookware.** Pots and pans with a flat, thick base can reduce electricity consumption by up to one third. Always use a lid whenever possible, as cooking without one can increase energy consumption by up to four times.
- **Match the cookware to the cooking zone.** The base of the pan should never be smaller than the cooking zone.
- Keep the cooking zones and pan bases clean. Dirt and burnt-on residues reduce heat transfer. Heavily burnt deposits often require aggressive cleaning products that are harmful to the environment.
- **Avoid lifting lids unnecessarily.** Likewise, avoid opening the oven door more often than necessary. Vegetables, potatoes and similar foods can be cooked in a smaller amount of water. Food cooks just as effectively with the lid on. Once the water reaches the boil, reduce the heat to the level required to maintain a gentle boil.
- **Switch off the heat in good time and make use of residual heat.** For longer cooking times, switch off the cooking zone 5–10 minutes before the end of cooking. This can save more than 20% of electricity.
- **Use the oven only for larger quantities of food**. Meat weighing up to 1 kg is generally more economical to cook in a pan on the hob.
- **Make use of the oven's residual heat.** For cooking times longer than 40 minutes, switch the oven off approximately 10 minutes before the end of cooking.
- **Note:** When using the programmer, set the cooking time accordingly.
- **Keep the oven door properly closed**. Heat can escape through dirt on the door seal. Clean the seal whenever necessary.
- **Do not install the cooker directly next to a refrigerator or freezer.** Doing so unnecessarily increases electricity consumption.
- Use a pressure cooker for dishes that require long cooking times.

Advice on your dishes

Correctly selected cookware should have a base with approximately the same diameter, size and shape as the usable surface of the cooking zone being used. Cookware with an aluminium or copper base may leave metallic discolouration on the hob surface, which can be very difficult to remove. Take particular care when using enamelled cookware, as boiling

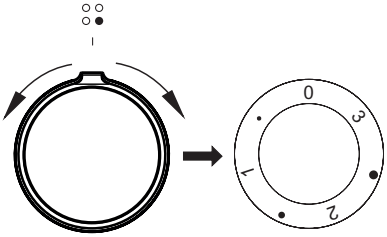
it dry may cause irreparable damage. To achieve optimum energy consumption and cooking times, and to prevent food from burning, follow the instructions below. Dirty cooking zones and pan bases prevent the heat from being used efficiently.



Selecting the heat setting

The cooking zones have different heat outputs. The heat setting can be adjusted by turning the control knob clockwise or anticlockwise.

EXAMPLES OF CONTROL KNOB SETTINGS



- MIN.Keep warm

1 Stewing vegetables, gentle simmering

- Cooking soups and larger quantities of food

2 Gentle frying

- Frying meat and fish

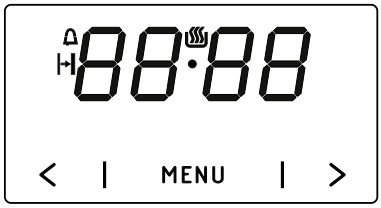
3 MAX. Rapid heating, fast boiling, frying

0 Off

HOT SURFACE INDICATOR (2)

If the temperature of a cooking zone exceeds 50 °C, the corresponding hot surface indicator illuminates. The illuminated indicator warns the user that the cooking zone is still hot. After the heating has been switched off, the cooking zone retains residual heat for approximately 5–10 minutes. This residual heat can be used, for example, to keep food warm or reheat it without switching the cooking zone back on.

Programmer functions



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

SETTING THE CURRENT TIME

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

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

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

CAUTION!

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

MINUTE MINDER

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

To set the minute minder:

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

CAUTION!

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

COOKING DURATION

If you want the oven to switch off automatically after a specified cooking time:

- Set the oven function and the required temperature using the control knobs.
- Press and hold the MENU button until the cooking duration symbol **dur** appears briefly on the display and starts flashing.
- Set the desired cooking time using the < and > buttons from 1 minute to 10 hours.

The selected cooking time will be stored after approximately 7 seconds, and the display will return to showing the current time while the cooking duration symbol remains illuminated.When the set cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically, an audible signal will sound, and the cooking duration symbol will begin flashing.

- Turn the oven function selector and temperature control knobs to the Off position.
- To cancel the function before the cooking time has elapsed, press the < and > buttons simultaneously. The symbol will disappear and the display will return to showing the current time.

Cancelling settings

The minute minder or cooking duration can be cancelled at any time.

- To cancel the cooking duration setting press the < and > buttons simultaneously.
- To cancel the minute minder setting press the MENU button to select the minute minder function.Then press the < and > buttons simultaneously.

Changing the audible signal

The audible signal can be changed as follows:

- Press the < and > buttons simultaneously.
- Press the MENU button until the tone setting appears and starts flashing on the display.
- Select the required tone using the < and > buttons.

DISPLAY BRIGHTNESS ADJUSTMENT

The display brightness can be adjusted on a scale from 1 to 9, where 1 is the dimmest setting and 9 is the brightest. The selected brightness level is applied when the clock is inactive (i.e. no button has been pressed for at least 7 seconds).

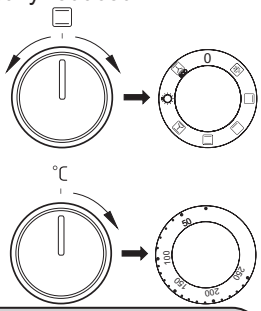
- Press the < and > buttons simultaneously.
- Press the MENU button to select the bri function (the first press selects ton, the second selects bri).
- Use the < and > buttons to select the desired brightness level **(1–9)**.

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

NIGHT MODE

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

Oven functions and operation



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

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

OVEN FUNCTION SELECTOR POSITIONS

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



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



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



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



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



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



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



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

Indicator lights

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

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

BAKING

- Baking is recommended on the baking trays supplied with the cooker.
- Cakes may also be baked in commercially available baking tins placed on the oven rack. Black baking tins are recommended, as they conduct heat better and shorten baking times.
- When using conventional heating (top and bottom heating), light-coloured or shiny baking tins are not recommended, as they may result in undercooked bases.
- When using fan-assisted cooking, preheating the oven is generally not required.
- The specific operating characteristics of the oven may differ from those of previous appliances.
- Before removing the baked product, check that it is fully baked by inserting a wooden skewer into the centre. If the skewer comes out dry, the product is ready.
- After switching the oven off, it is recommended to leave the baked product inside for

approximately 5 minutes.
- When using fan-assisted cooking, baking temperatures are generally 20–30 °C lower than with conventional heating (top and bottom heating).
- The baking parameters given in the tables are for guidance only and may need to be adjusted according to your own experience and cooking preferences.
- If the values in the cooking tables differ significantly from your own experience, follow your preferred settings.

ROASTING MEAT

- Meat weighing more than 1 kg should be roasted in the oven. Smaller pieces are recommended to be cooked on the hob.
- Heat-resistant cookware with handles that can withstand high temperatures is recommended for roasting.
- When roasting on the drying rack or wire shelf, place a baking tray containing a small amount of water on the lowest shelf level.
- Turn the meat over at least once halfway through the roasting time. During roasting, baste the meat occasionally with the cooking juices or hot salted water. Do not baste the meat with cold water.

ECO HEATING FUNCTION

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

RECOMMENDED SETTINGS FOR ECO HEATING MODE

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

USING THE TOP AND BOTTOM HEATING ELEMENTS WITH FAN

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

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat [2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.

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

[1)] Preheat, do not use Rapid preheat function.

[2)] The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

Cleaning and Maintenance

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

CERAMIC HOB

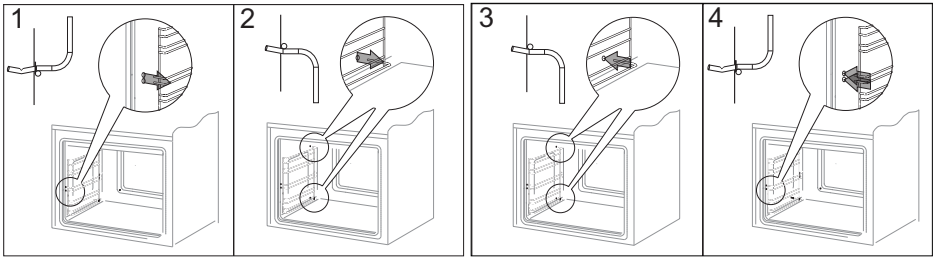
- Clean the hob after each use. Whenever possible, clean it while it is still warm (after the residual heat indicator has gone out). Avoid allowing heavy soiling to build up, especially burnt-on food caused by spillovers.
- Never use abrasive or aggressive cleaning agents such as scouring powders, abrasive pastes, scouring pads, pumice stones, wire wool or similar products, as these may scratch the hob surface and cause permanent damage.
- We recommend using mild cleaning products specifically intended for ceramic hobs, such as grease-removing liquids or emulsions. If the recommended products are not available, use warm water with a small amount of washing-up liquid or a suitable undiluted cleaning agent.
- Use a soft, absorbent cloth for cleaning the surface. After cleaning, always wipe the ceramic hob dry.
- Take particular care to avoid damaging the ceramic hob. Deep scratches or chips may be caused by dropping metal pan lids or other hard objects with sharp edges onto the surface.

OVEN

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

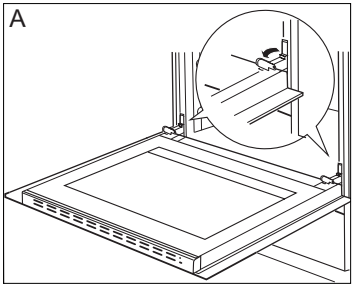
CAUTION! Do not use abrasive cleaning agents to clean the glass front panels.

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



REMOVING THE OVEN DOOR

A

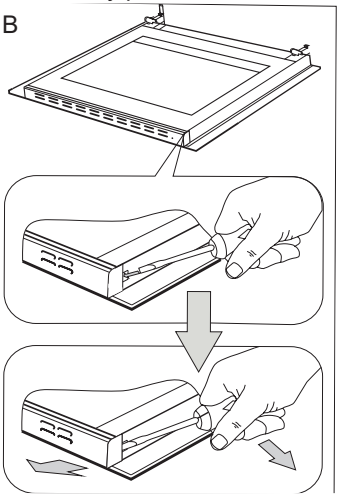


For easier access to the oven cavity during cleaning, the oven door can be removed.
To remove the door, fully open it and lift up the hinge locking clips (Fig. A). Slightly close the door, lift it upwards and pull it towards you to remove it. To refit the door, follow the same procedure in reverse order.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

REMOVING THE INNER DOOR GLASS

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

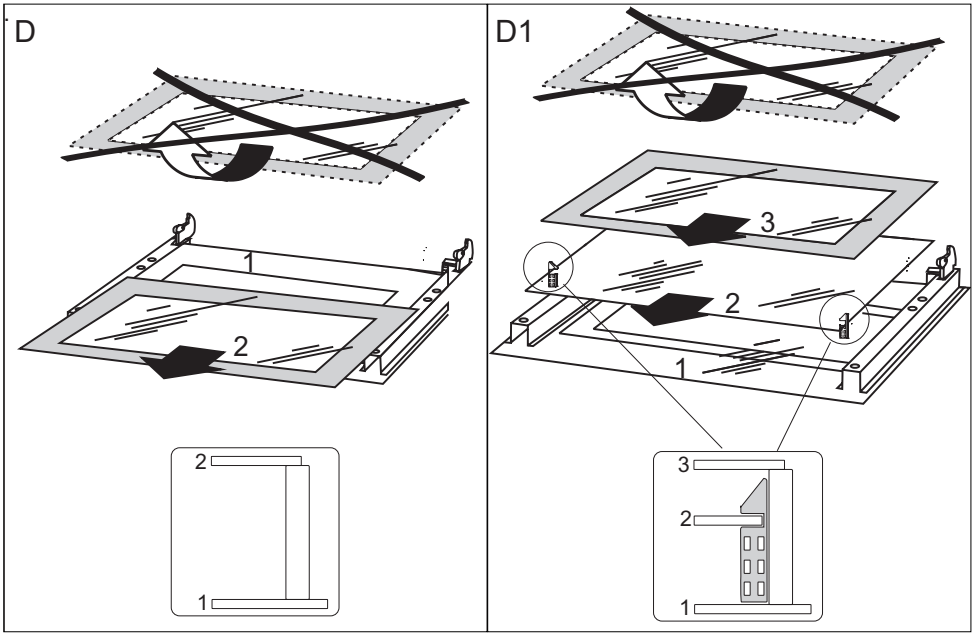
B



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

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

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



Removing the Inner Double-Glazed Door Removing the Inner Triple-Glazed Door*

** On selected models only*

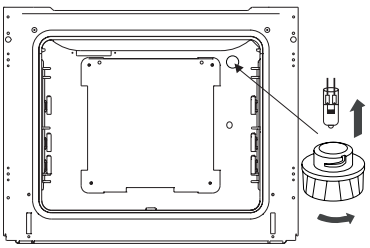
OVEN LIGHTING

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

REPLACING THE OVEN HALOGEN LAMP

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

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



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

PERIODIC INSPECTION

In addition to regular cleaning and maintenance, the following should be carried out:
- Periodically check the operation of the cooker's controls and operating systems.
- We recommend that the cooker undergo a professional technical inspection at least once every two years.
- Rectify any faults that are identified.
- Carry out periodic maintenance of the cooker's operating systems.

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

EMERGENCY PROCEDURE

In the event of an emergency:
- Switch off all cooker functions.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Arrange for the appliance to be repaired.

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

PROBLEM	REASON	ACTION
Electrical fittings do not work	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
The programmer display is flashing “0.00”	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ‘Use of the programmer’).
The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter Cleaning and Maintenance)

CERTIFICATE OF COMPLIANCE

CE PThe manufacturer hereby declares that this product complies with the essential requirements of the following European directives:
- The Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU
- Directive on ErP - 2009/125/EU therefore the product has been marked with the symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230/400 V~ 50 Hz, max.
Power rating max.	7,8 kW
Cooker dimensions (H x W x D)	85 x 50 x 60 cm

ETA479490000, ETA579490000

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

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

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

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

V. TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

VI. TECHNICAL DATA

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

VII. CUSTOMER CARE

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

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

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

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

479490000, 579490000

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

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Bezpieczeństwo dzieci i osób niesamodzielnych

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

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nastawy urządzenia są podane na tabliczce znamionowej. Intensywna i długotrwała praca urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej skutecznej wentylacji, na przykład zwiększenia wydajności mechanicznego wyciągu, jeżeli jest zainstalowany.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie i bezpieczną odległość przewodów zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia. Przytrzaśnięcie przewodów zasilających w drzwiach piekarnika może spowodować ich uszkodzenie i zwarcie.
- Nie pokrywaj ścian piekarnika folią aluminiową ani nie kładź blach do pieczenia ani innych naczyń do gotowania na dnie piekarnika. Folia aluminiowa utrudnia cyrkulację powietrza w piekarniku, zakłóca proces pieczenia w piekarniku i niszczy emaliowaną powierzchnię.
- Drzwi piekarnika nagrzewają się podczas pracy. Dla zwiększenia ochrony zamontowano trzecią szybę, która obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (w niektórych modelach).
- Nadmierne obciążenie zawiasów drzwi może spowodować ich uszkodzenie. Nie stawiaj ciężkich naczyń na drzwiach piekarnika ani nie opieraj się o nie podczas czyszczenia piekarnika. Nigdy nie stawaj na otwartych drzwiach i nie pozwalaj dzieciom na nich siadać.
- Sprawdzaj, czy otwory wentylacyjne nie są w żaden sposób zablokowane ani zasłonięte.
- Do podłączenia urządzenia użyj przewodu o wymiarach 3 x 2,5 mm² z oznaczeniem H05VV-F3G2,5, ewentualnie lepszej jakości. Przewód

może instalować wyłącznie technik serwisowy lub osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

- Urządzenie musi być podłączone do instalacji stałej wyposażonej w środki odłączające. Instalacja stała musi być zgodna z normami dotyczącymi podłączenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, na przykład:
  - w kuchniach pracowniczych, sklepach, biurach
  - i w innych środowiskach pracy.
  - w gospodarstwach rolnych oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach
  - o charakterze mieszkalnym.
  - w obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem.
  - w placówkach gastronomicznych oraz do podobnych zastosowań poza handlem detalicznym.

UWAGA!

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

UWAGA!

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

- Przewodu zasilającego nie wolno przedłużać.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest przygnieciony ani uszkodzony przez tylną część urządzenia. Przygnieciony i uszkodzony przewód elektryczny może się przegrzać i spowodować pożar.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeżeli przyłącze elektryczne jest poluzowane, nie podłączaj do niego przewodu z powodu ryzyka porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Urządzenia nie wolno użytkować bez żarówki.
- Urządzenie jest ciężkie. Podczas jego przemieszczania należy zachować ostrożność.
- Nie wystawiaj urządzenia przez dłuższy czas na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

Codzienne użytkowanie

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

Pielęgnacja i konserwacja

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

Instalacja

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

- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy nie jest uszkodzone. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie podłączaj go. Ewentualne uszkodzenie należy natychmiast zgłosić w miejscu zakupu urządzenia. W takim przypadku zachowaj opakowanie.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i może być użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Urządzenie jest przeznaczone do bezpośredniego ustawienia na podłodze. Nie używaj żadnej podstawy ani cokołu.
- Jest to urządzenie klasy 1 oraz klasy 2/1. Urządzenie może stykać się z sąsiednimi szafkami po obu stronach, jeżeli jest ustawione w

zabudowie kuchennej. Jeżeli po jednej stronie urządzenia znajduje się szafka wyższa niż urządzenie, musi być ona oddalona od urządzenia o co najmniej 10 cm. Po drugiej stronie może znajdować się wyłącznie szafka o tej samej wysokości.

- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.
- Upewnij się, że po zainstalowaniu urządzenia wtyczka sieciowa jest dostępna.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie przez technika serwisowego lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Listwę zaciskową (miejsce podłączenia przewodu zasilającego) zabezpiecz osłoną listwy zaciskowej, patrz akcesoria. Podłączenie musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi krajowymi normami i przepisami.
- Urządzenie musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji pomieszczenia.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.



Ostrzeżenie: Nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci, aby zapobiec powstaniu pożaru lub porażeniu prądem elektrycznym. Zawsze gdy nie używasz urządzenia lub przed naprawą odłącz je od sieci elektrycznej. W urządzeniu nie ma żadnych części możliwych do naprawy przez użytkownika. Zawsze zwracaj się do wykwalifikowanego autoryzowanego serwisu. Urządzenie znajduje się pod niebezpiecznym napięciem.



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



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

Serwis

- Nieautoryzowany (niefachowy) serwis i naprawa mogą spowodować ryzyko wybuchu, porażenia prądem elektrycznym,

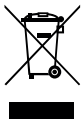
zwarcia, uszkodzenia urządzenia oraz późniejszych obrażeń osób.
- Serwis tego produktu musi być wykonywany przez autoryzowane centrum serwisowe i należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Ochrona środowiska

Utylizacja materiałów opakowaniowych

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

Utylizacja zużytego urządzenia



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

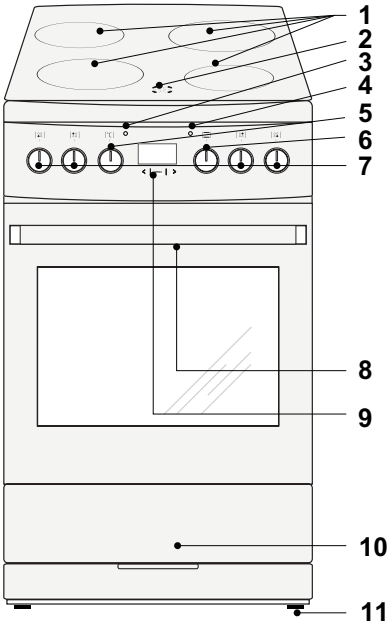
Prawidłowa utylizacja tego produktu pomaga zapobiegać możliwym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami tego produktu.

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

Przed utylizacją urządzenia

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

II. OPIS

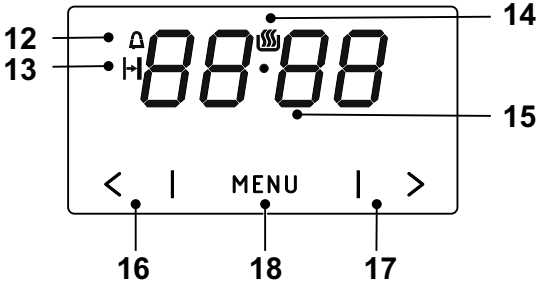


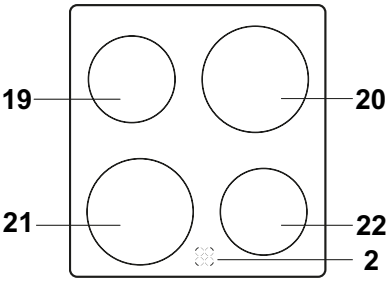
KUCHENKA

1. Płyta grzejna
2. Wskaźnik gorącej powierzchni
3. Kontrolka termostatu
4. Kontrolka pracy
5. Pokrętło regulacji temperatury
6. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
7. Pokrętła sterowania polami grzejnymi
8. Drzwi piekarnika z uchwytem
9. Programator elektroniczny
10. Szuflada / uchylna klapa
11. Regulowane nóżki

PANEL STEROWANIA

12. Symbol minutnika
13. Symbol opóźnionego zakończenia pieczeniaí
14. Symbol gotowości do pracy
15. Wyświetlacz czasu
16. Przycisk minus
17. Przycisk plus
18. Przycisk wyboru trybu pracy





PŁYTA GRZEJNA

19. lewe tylne średnie pole grzejne
20. prawe tylne duże pole grzejnea
21. lewe przednie duże pole grzejne
22. prawe przednie średnie pole grzejne

Typ pola grzejnego	Średnica naczynia
Duże (1,7 kW)	180 mm
Średnie (1,2 kW)	145 mm

SZUFLADA URZĄDZENIA
W szufladzie do przechowywania urządzenia nie przechowuj substancji łatwopalnych, wybuchowych, lotnych ani wrażliwych na wysoką temperaturę (takich jak papier, ściereczki, torby plastikowe, środki czyszczące i myjące oraz aerozole), ponieważ mogą zapalić się podczas pracy urządzenia i spowodować pożar.

DRABINKI BOCZNE
Drabinki boczne umożliwiają przygotowywanie potraw na czterech poziomach (poziomy prowadnic liczy się od dołu do góry). Poziomy prowadnic 3 i 4 są przeznaczone do grillowania. Użytkowanie urządzenia jest bezpieczne również bez użycia drabinek bocznych.

TELESKOPOWE PROWADNICE WYSUWANE (w niektórych modelach)
Prowadnice wysuwane mogą być umieszczone na drugim, trzecim i czwartym poziomie. Prowadnice wysuwane są dostępne w różnych wykonaniach: „częściowy wysuw" lub „pełny wysuw".

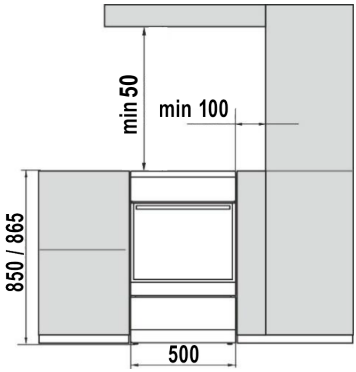
WENTYLATOR CHŁODZĄCY
- Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę i panel sterowania urządzenia.
- Wentylator chłodzący pracuje przy włączonej funkcji piekarnika.
- Urządzenie i niektóre akcesoria nagrzewają się podczas pieczenia do wysokiej temperatury. Używaj rękawic kuchennych.

RUSZT
- Ruszt jest wyposażony w zabezpieczenie. Dlatego podczas wyjmowania z piekarnika lekko unieś ruszt.
- Ruszt lub blachę do pieczenia zawsze wsuwaj w rowki pomiędzy dwoma prowadnicami drucianymi.
- Po wsunięciu teleskopowych prowadnic zamknij drzwi piekarnika.
- Po nagrzaniu akcesoria do pieczenia mogą zmienić swój kształt. Nie ma to wpływu na ich funkcjonalność, a po ostygnięciu powracają do pierwotnego kształtu.

III. INSTALACJA

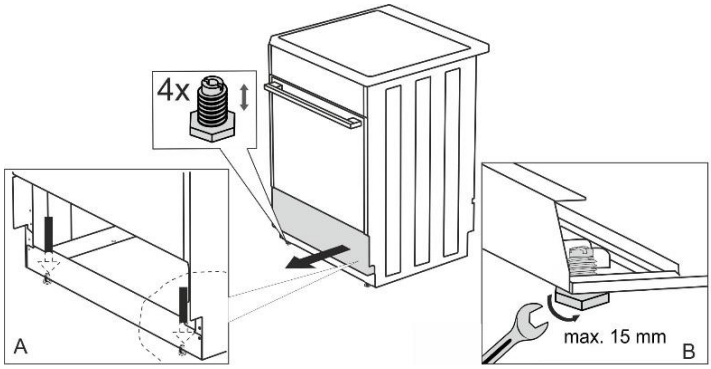
Wymagania dotyczące przestrzeni

(wymiary w mm)
- Ściany i meble przylegające do urządzenia (podłoga, tylna ściana kuchni, ściany boczne) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Nie instaluj urządzenia w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak kotły na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić urządzenie.
- Zwróć uwagę na prawidłowe ułożenie i bezpieczną odległość przewodów zasilających innych urządzeń znajdujących się w pobliżu tego urządzenia. Przytrzaśnięcie przewodów zasilających w drzwiach piekarnika może spowodować ich uszkodzenie i zwarcie.
- Sprawdzaj, czy otwory wentylacyjne nie są w żaden sposób zablokowane ani zasłonięte.
- Kuchenkę należy zainstalować w położeniu poziomym!

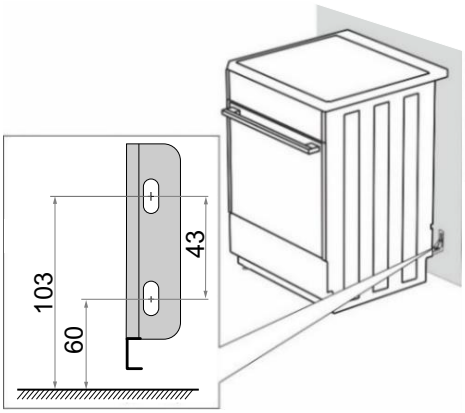


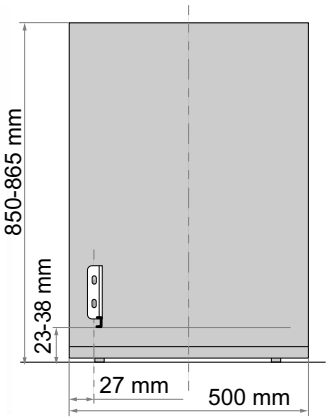
Wypoziomowanie urządzenia

W chwili dostawy wysokość kuchenki wynosi 850 mm. Wysokość urządzenia można ustawić od 850 do 865 mmWypoziomowanie urządzenia



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





Zgodnie z rysunkiem przymocuj uchwyt do ściany za pomocą dostarczonych wkrętów i kołków rozporowych. Jeżeli dostarczonych elementów mocujących nie można zastosować, użyj innych, które zapewnią zamocowanie uchwytu do ściany.

Podłączenie elektryczne

- Dostęp do listwy zaciskowej jest możliwy po zdjęciu osłony listwy zaciskowej za pomocą płaskiego śrubokręta.
- Należy pamiętać o właściwym doborze przewodu przyłączeniowego, uwzględniając rodzaj podłączenia oraz moc znamionową kuchenki.
- **Przewód przyłączeniowy musi być zabezpieczony zaciskiem odciążającym.**

UWAGA!

Należy pamiętać o konieczności podłączenia przewodu ochronnego do zacisku oznaczonego symbolem ⏚. Instalacja elektryczna zasilająca kuchenkę powinna być wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający odłączenie zasilania w sytuacjach awaryjnych. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 3 mm.

Przed podłączeniem kuchenki do instalacji elektrycznej należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej oraz na schemacie podłączenia.

UWAGA! Instalator jest zobowiązany wydać użytkownikowi „potwierdzenie podłączenia kuchenki do instalacji elektrycznej".

Inny sposób podłączenia kuchenki niż przedstawiony na schemacie może spowodować jej uszkodzenie.

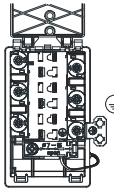
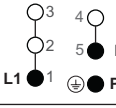
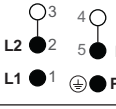
OSTRZEŻENIE!
Wszelkie prace związane z instalacją elektryczną mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i uprawnionego elektryka. Nie wolno dokonywać żadnych przeróbek ani samowolnych zmian w podłączeniu elektrycznym.

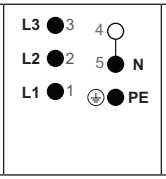
OSTRZEŻENIE!
Pomimo dołożenia najwyższej staranności w celu usunięcia zadziorów i ostrych krawędzi produktu, podczas manipulowania urządzeniem należy zachować szczególną ostrożność – podczas instalacji zalecamy używanie rękawic ochronnych.

INSTRUKCJA PODŁĄCZENIA

Kuchenka jest przystosowana do pracy z trójfazowym prądem przemiennym (400 V 3N~50 Hz). Napięcie znamionowe elementów grzejnych wynosi 230 V. Przystosowanie kuchenki do pracy z prądem jednofazowym jest możliwe poprzez odpowiednie połączenie zacisków na listwie zaciskowej zgodnie ze schematem podłączenia przedstawionym poniżej. Schemat podłączenia znajduje się również na osłonie listwy zaciskowej. Upewnij się, że przewód przyłączeniowy odpowiada rodzajowi podłączenia oraz mocy przyłączeniowej kuchenki.

Przed podłączeniem kuchenki do sieci elektrycznej należy dokładnie zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej oraz ze schematem podłączenia.

SCHEMATY MOŻLIWYCH PODŁĄCZEŃ Uwaga! Napięcie elementów grzejnych 230 V **Uwaga! We wszystkich przypadkach podłączenia przewód ochronny musi być podłączony do zacisku ⏚ PE**			Doporučený druh připojovacího vodiče
W przypadku sieci 230 V. Podłączenie jednofazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 1-2-3 oraz 4-5, przewód ochronny do zacisku ⏚ PE.	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm²
W przypadku sieci 400/230 V. Podłączenie dwufazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 2-3-4-5, przewód ochronny do zacisku ⏚ PE.	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm²

W przypadku sieci 400/230 V. Podłączenie trójfazowe z przewodem neutralnym, mostki łączą zaciski 4-5, przewody fazowe podłączone do zacisków 1, 2 i 3, przewód neutralny do zacisku 4-5, przewód ochronny do zacisku ⏚ PE.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm^2
przewód fazowy – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – przewód neutralny; PE – przewód ochronny			

IV. KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

Przed pierwszym uruchomieniem kuchenki

- usuń wszystkie elementy opakowania,
  ostrożnie usuń etykiety z drzwi kuchenki, aby nie uszkodzić warstwy kleju,
- opróżnij szufladę i usuń z wnętrza piekarnika środki użyte do konserwacji podczas produkcji,
- wyjmij akcesoria piekarnika i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń,
- zapewnij wentylację pomieszczenia lub otwórz okno,
- nagrzewaj piekarnik do temperatury 250 °C przez około 30 minut, następnie usuń ewentualne zanieczyszczenia i dokładnie wyczyść piekarnik; pola grzejne płyty grzejnej nagrzewaj przez około 4 minuty bez użycia naczynia,
- wszystkie czynności wykonuj zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa.

UWAGA!

W przypadku kuchenek wyposażonych w elektroniczny programator po podłączeniu do sieci wyświetlacz będzie pokazywał „0.00”. Należy ustawić aktualny czas programatora. (Patrz instrukcja obsługi programatora.) Nieustawienie aktualnego czasu uniemożliwia pracę piekarnika.

UWAGA

Elektroniczny programator jest wyposażony w czujniki sterowane dotykiem palca w oznaczonych miejscach. Każda zmiana ustawienia czujnika jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym. Powierzchnię czujników należy utrzymywać w czystości.

WAŻNE!

Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Pierwsze czyszczenie wnętrza

- Przed użyciem urządzenia usuń z kuchenki wszystkie elementy opakowania, w tym wszystkie zabezpieczenia transportowe.
- Umyj wszystkie akcesoria i naczynia ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu.
- Podczas pierwszego nagrzewania piekarnika wyczuwalny będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Podczas pierwszego użycia dokładnie przewietrz pomieszczenie.

UWAGA!

Nie używaj środków czyszczących ani proszków ściernych, ponieważ mogą uszkodzić wykończenie powierzchni..

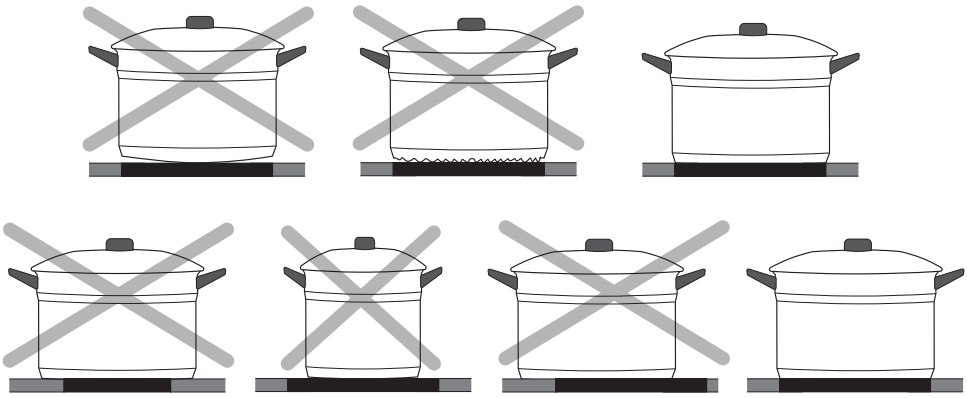
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, nie tylko chroni domowy budżet, ale również świadomie działa na rzecz ochrony środowiska. Dlatego pomagajmy, oszczędzajmy energię elektryczną! Postępuj zgodnie z następującymi zasadami:

- Używanie odpowiednich naczyń do gotowania. Garnki z płaskim i grubym dnem pozwalają zaoszczędzić nawet 1/3 energii elektrycznej. Należy pamiętać o przykrywaniu ich pokrywką, w przeciwnym razie zużycie energii wzrasta czterokrotnie!
- Dobieranie naczyń do gotowania odpowiednio do wielkości pola grzejnego. Naczynie do gotowania nigdy nie powinno być mniejsze od pola grzejnego.
- Dbanie o czystość pól grzejnych i den garnków. Zanieczyszczenia utrudniają przenoszenie ciepła – silnie przypalone zabrudzenia często można usunąć jedynie środkami, które znacznie obciążają środowisko.
- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania pod pokrywkę". Nie otwieraj również zbyt często drzwi piekarnika. Warzywa, ziemniaki itp. można gotować w mniejszej ilości wody. Potrawa ugotuje się równie dobrze, jeżeli naczynie jest przykryte pokrywką. Po doprowadzeniu wody do wrzenia zmniejsz moc grzania do poziomu wystarczającego do utrzymania wrzenia.
- Wyłączanie we właściwym czasie i wykorzystywanie ciepła resztkowego. W przypadku gotowania trwającego dłuższy czas wyłącz pola grzejne 5–10 min przed zakończeniem gotowania. Zaoszczędzisz ponad 20% energii elektrycznej.
- Używanie piekarnika wyłącznie w przypadku większej ilości żywności. Mięso o masie do 1 kg można przygotować oszczędniej w garnku na płycie grzejnej.
- Wykorzystywanie ciepła resztkowego piekarnika. W przypadku czasu obróbki cieplnej dłuższego niż 40 minut zalecamy wyłączenie piekarnika 10 minut przed zakończeniem pieczenia.
- Uwaga! W przypadku korzystania z programatora ustawiaj odpowiednio krótsze czasy przygotowywania potraw.
- Dokładne zamykanie drzwi piekarnika. Ciepło ucieka przez zabrudzenia znajdujące się na uszczelce drzwi. Najlepiej usuwać je natychmiast.
- Nie ustawiaj kuchenki w bezpośrednim sąsiedztwie chłodziarek / zamrażarek. Powoduje to niepotrzebny wzrost zużycia energii elektrycznej.
- Jeżeli gotujesz potrawę przez dłuższy czas, używaj szybkowaru.

Wskazówki dotyczące naczyń

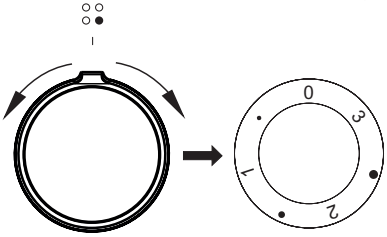
Prawidłowo dobrane naczynie powinno mieć średnicę dna o wielkości i kształcie odpowiadających powierzchni użytkowej używanego pola grzejnego. Naczynia do gotowania z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą pozostawiać metaliczne przebarwienia, które są bardzo trudne do usunięcia. Szczególną ostrożność należy zachować w przypadku naczyń emaliowanych, ponieważ w razie wygotowania zawartości mogą spowodować nieodwracalne uszkodzenia. Aby osiągnąć optymalne zużycie energii, optymalny czas gotowania, a także zapobiec przypalaniu gotujących się potraw, należy przestrzegać następujących wskazówek. Zanieczyszczone powierzchnie pól grzejnych i naczyń uniemożliwiają pełne wykorzystanie ciepła.



Wybór mocy grzania

Pola grzejne mają różną moc grzania. Moc pola grzejnego można regulować przez stopniowe obracanie pokrętła w prawo lub w lewo.

PRZYKŁADY USTAWIEŃ POKRĘTŁA



- MIN.Podgrzewanie

1 Duszenie warzyw, powolne gotowanie

- Gotowanie zup, większych ilości potraw

2 Powolne smażenie

- Opiekanie mięsa, ryb

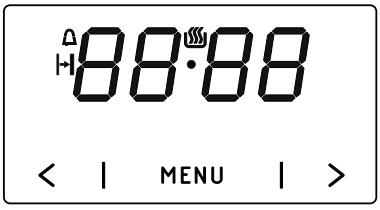
3 MAX. Szybkie podgrzewanie, szybkie gotowanie, smażenie

0 Wyłączenie

WSKAŹNIK GORĄCEJ POWIERZCHNI (2)

Jeżeli temperatura powierzchni pola grzejnego przekroczy 50°C, jest to sygnalizowane świeceniem odpowiedniego wskaźnika. Świecenie wskaźnika gorącej powierzchni ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem gorącego pola grzejnego. Po wyłączeniu grzania pole grzejne przez pewien czas pozostaje jeszcze gorące i ma zgromadzoną energię cieplną, którą można wykorzystać, na przykład do podgrzania lub utrzymania potrawy w cieple, bez konieczności włączania pola grzejnego.

Funkcja programatora



> przycisk +

< przycisk -

MENU przycisk wyboru trybu ustawień

kontrolka

kontrolka

kontrolka

USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

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

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

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

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

MINUTNIK

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

Aby ustawić minutnik, należy:

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

PL

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

CZAS PIECZENIA

Jeżeli piekarnik ma zostać wyłączony po określonym czasie, należy:

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

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

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

KASOWANIE USTAWIEŃ

W każdej chwili można skasować ustawienie minutnika lub czasu pracy.

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

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

ZMIANA TONU SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

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

ZMIANA JASNOŚCI WYŚWIETLACZA

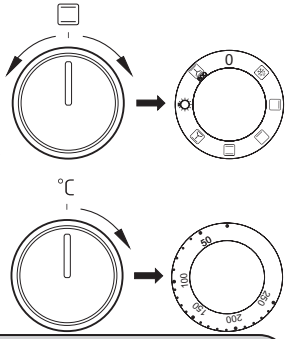
JMożliwa jest zmiana jasności wyświetlacza w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejsze ustawienie, a 9 najjaśniejsze. Ustawiona wartość obowiązuje, gdy zegar jest nieaktywny (tj. użytkownik nie dotknął żadnego przycisku przez co najmniej 7 sekund). Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący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

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

TRYB NOCNY

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

Funkcje piekarnika i jego obsługa



Piekarnik może być ogrzewany za pomocą dolnej i górnej grzałki. Sterowanie pracą piekarnika odbywa się za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika oraz programatora – ustawienie polega na obróceniu pokrętła do wybranego położenia.
Oznaczenia wokół pokrętła odpowiadają funkcjom realizowanym przez piekarnik.

Wyłączenie następuje przez ustawienie obu pokręteł w położeniu ● / 0.

UWAGA!
WŁĄczenie grzania (grzałki itp.) po wybraniu dowolnej funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

MOŻLIWE POŁOŻENIA POKRĘTŁA WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA

0 **Wyłączone**



Rozmrażanie
Włączony jest tylko wentylator, bez użycia elementów grzejnych.



Grzałka górna
W tym położeniu pokrętła piekarnik pracuje wyłącznie z użyciem górnej grzałki. Funkcja jest odpowiednia na przykład do dopiekania potraw od góry.



Grzałka dolna
W tym położeniu pokrętła piekarnik pracuje wyłącznie z użyciem dolnej grzałki. Funkcja jest odpowiednia na przykład do dopiekania potraw od spodu.



Grzałka górna i dolna
W tym położeniu odbywa się konwencjonalne ogrzewanie za pomocą górnej i dolnej grzałki.



Wentylator + grzałka dolna i górna
W tym położeniu piekarnik pracuje w trybie pieczenia z wymuszonym obiegiem powietrza. Ciepło jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator, co zapewnia bardziej równomierne pieczenie..



Niezależne oświetlenie piekarnika
Ustawienie pokrętła w tym położeniu powoduje włączenie oświetlenia wnętrza piekarnika.



Termoobieg ECO
Za pomocą tej funkcji można włączyć zoptymalizowany sposób nagrzewania, którego celem jest oszczędność energii podczas przygotowywania potraw. W tym położeniu pokrętła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

PL

KONTROLKI

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch kontrolek R – pracy oraz L – termostatu.

- Prawa kontrolka pracy sygnalizuje działanie piekarnika. Zgaśnięcie lewej kontrolki termostatu oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Jeżeli przepis zaleca włożenie potrawy dopiero do nagrzanego piekarnika, należy włożyć ją po pierwszym zgaśnięciu kontrolki termostatu.
- Podczas pieczenia kontrolka termostatu automatycznie zapala się i gaśnie w zależności od potrzeby, aby utrzymać ustawioną temperaturę wewnątrz piekarnika.
- Kontrolka pracy może świecić również po ustawieniu pokrętła sterowania w położeniu Oświetlenie piekarnika.

WYPIEKI

- zaleca się pieczenie wypieków na blachach będących wyposażeniem kuchenki,
- wypieki można również piec w dostępnych w sprzedaży formach i na blachach, które należy umieścić na ruszcie; do pieczenia zalecane są blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,
- w przypadku korzystania z ogrzewania konwencjonalnego (grzałka górna + dolna) nie zaleca się stosowania form i blach o jasnej i błyszczącej powierzchni; użycie takich form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,

- w przypadku korzystania z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzewanie komory piekarnika; przy pozostałych sposobach ogrzewania komorę piekarnika należy nagrzać przed włożeniem potrawy,
- przed wyjęciem wypieku z piekarnika należy sprawdzić stopień upieczenia za pomocą drewnianego patyczka (przy prawidłowym upieczeniu po nakłuciu ciasta patyczek powinien pozostać suchy i czysty),
- po wyłączeniu piekarnika zaleca się pozostawić wypiek w jego wnętrzu jeszcze przez około 5 minut,
- temperatury pieczenia przy korzystaniu z funkcji termoobiegu są zazwyczaj o 20–30 stopni niższe w porównaniu z pieczeniem konwencjonalnym (przy użyciu grzałki górnej i dolnej),
- parametry pieczenia podane w tabeli 1 mają charakter orientacyjny i mogą być dostosowane do własnych doświadczeń oraz przyzwyczajeń kulinarnych,
- jeżeli informacje podane w książkach kucharskich znacznie różnią się od wartości podanych w instrukcji obsługi kuchenki, należy stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji.

PIECZENIE MIĘSA

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa o masie większej niż 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przygotowywać na polach grzejnych kuchenki,
- do pieczenia zaleca się używanie naczyń żaroodpornych; uchwyty tych naczyń również muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- podczas pieczenia na ruszcie zaleca się umieszczenie na najniższym poziomie blachy do pieczenia z niewielką ilością wody,
- zaleca się co najmniej raz, w połowie czasu pieczenia, obrócić mięso na drugą stronę; podczas pieczenia należy również od czasu do czasu polewać mięso sokiem (sosem z pieczenia) powstającym podczas pieczenia lub gorącą osoloną wodą; mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

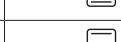
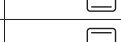
FUNKCJA GRZANIA ECO

- Przy użyciu funkcji grzania ECO aktywowany jest zoptymalizowany sposób grzania, którego celem jest oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw.
- Nie można skrócić czasu pieczenia przez ustawienie wyższej temperatury. Nie zaleca się również nagrzewania piekarnika przed pieczeniem.
- Podczas pieczenia nie zmieniaj ustawionej temperatury ani nie otwieraj drzwi piekarnika.

ZALECANE USTAWIENIA PRZY KORZYSTANIU Z FUNKCJI TERMOOBIEG ECO

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

PŘI POUŽITÍ DOLNÍHO A HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA + VENTILÁTORU

Druh pokrmu	Funkce trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biszkopt		150	3	25 - 35
Muffiny		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffiny		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50

Podane czasy obowiązują, o ile nie podano inaczej, dla nienagrzanego piekarnika. W przypadku nagrzanego piekarnika podane czasy należy skrócić o około 5 do 10 minut.
[1)] Nagrzej pusty piekarnik [2)] Podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach.

Uwaga: Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować zgodnie z własnym doświadczeniem i preferencjami kulinarnymi.

PL

POTRAWY TESTOWE ZGODNIE Z NORMĄ EN 60350-1

Druh pokrmů	Příslušenství	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Małe wypieki	Blacha do pieczenia	3		160 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
		3		155 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
Kruche ciasteczka (paski)	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 [1)]	30 - 40 [2)]
		3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma na ciasto z czarną Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	30 - 45 [2)]
Szarlotka	Ruszt + dwie formy na ciasto z czarną Ø 20 cm	2 formy na ruszcie, ustawione po przekątnej prawy tył, lewy przód		180 - 200 [1)]	50 - 70 [2)]

[1)] Rozgrzej pusty piekarnik; nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.
[2)] O ile nie podano inaczej, podane czasy obowiązują dla nienagrzanego piekarnika. W przypadku nagrzanego piekarnika skróć podane czasy o około 5 do 10 minut.

Czyszczenie i konserwacja

Dbanie o urządzenie przez użytkownika, utrzymywanie kuchenki w czystości oraz jej prawidłowa konserwacja w znacznym stopniu wydłużają okres jej bezawaryjnej eksploatacji. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz kuchenkę i upewnij się, że oba pokrętła sterujące są ustawione w położeniu ● / 0. Czyszczenie można rozpocząć dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki.

PŁYTA CERAMICZNA

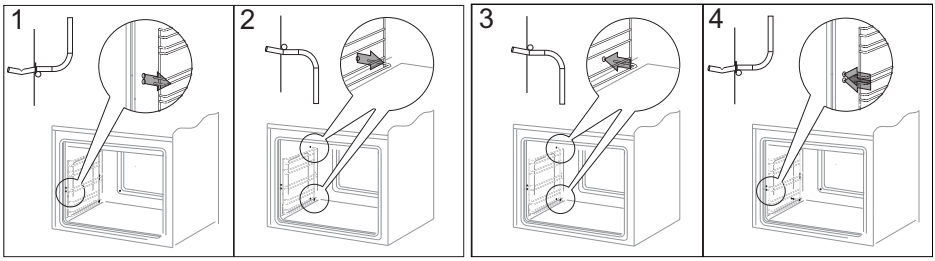
- Płytę należy czyścić po każdym użyciu. Jeżeli to możliwe, zaleca się mycie płyty, gdy jest jeszcze ciepła (po zgaśnięciu wskaźnika temperatury pola grzejnego). Należy unikać silnego zabrudzenia płyty grzejnej, zwłaszcza przypaleń powstałych w wyniku wykipienia.
- Nigdy nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących, takich jak proszki lub pasty ścierne, gąbki do szorowania, pumeks, druciaki itp., ponieważ mogą porysować powierzchnię płyty i spowodować jej nieodwracalne uszkodzenie.
- Zalecamy stosowanie środków czyszczących o łagodnym działaniu, zawierających odpowiednie zalecenia producenta, na przykład płynów i emulsji usuwających tłuszcz. Jeżeli zalecane środki nie są dostępne, zalecamy użycie roztworu ciepłej wody z dodatkiem środka do mycia naczyń lub nierozcieńczonych środków czyszczących.
- Do mycia i czyszczenia powierzchni używaj miękkich, delikatnych ściereczek dobrze wchłaniających wilgoć. Po umyciu płytę ceramiczną należy zawsze wytrzeć do sucha.
- Zwróć szczególną uwagę, aby nie uszkodzić płyty ceramicznej i nie dopuścić do powstania głębokich zarysowań oraz wyszczerbień spowodowanych uderzeniem metalowych pokrywek lub innych przedmiotów o ostrych krawędziach.

PIEKARNIK

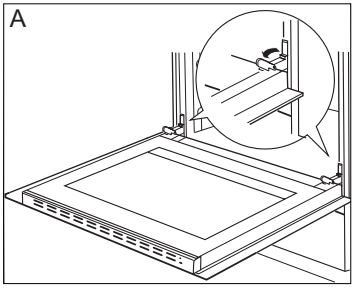
- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby zapewnić lepszą widoczność wewnątrz komory.
- Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynnego środka do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe** - do naczynia umieszczonego w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlej 0,25 l wody (1 szklanka),
  - zamknij drzwi piekarnika,
  - ustaw pokrętło regulatora temperatury w położeniu 50°C, a pokrętło funkcji w położeniu grzałka dolna,
  - nagrzewaj komorę piekarnika przez około 30 minut,
  - po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwi piekarnika, wytrzyj wnętrze komory gąbką lub ściereczką, a następnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń.

UWAGA! Do czyszczenia i konserwacji szklanych elementów frontowych nie używaj środków czyszczących zawierających substancje ścierne.

Piekarnik został wyposażony w łatwo wyjmowane druciane prowadnice (ruszty) wkładów piekarnika. Aby wyjąć je do mycia, należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu, następnie odchylić prowadnicę i wyjąć ją z tylnego zaczepu.



DEMONTAŻ DRZWI



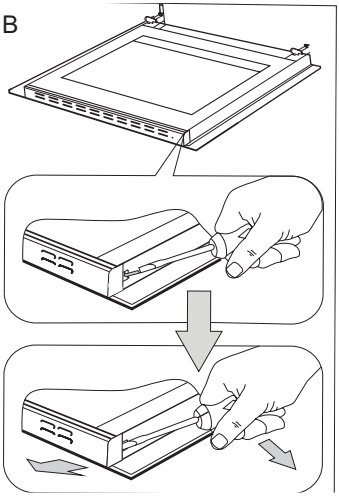
W celu uzyskania lepszego dostępu do komory piekarnika i jej czyszczenia możliwe jest zdemontowanie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Lekko przymknij drzwi, unieś je i wyciągnij do przodu. Aby zamontować drzwi, postępuj w odwrotnej kolejności. Podczas zakładania należy zwrócić uwagę, aby wycięcie w zawiasie zostało prawidłowo osadzone na występie uchwytu zawiasu. Po założeniu drzwi na kuchenkę należy dokładnie opuścić element zabezpieczający i starannie go docisnąć. **Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwi.**

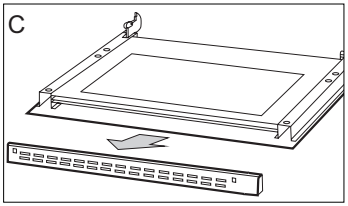
PL

WYJMOWANIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY

1. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego odkręć śruby znajdujące się w bocznych mocowaniach (rys. B).

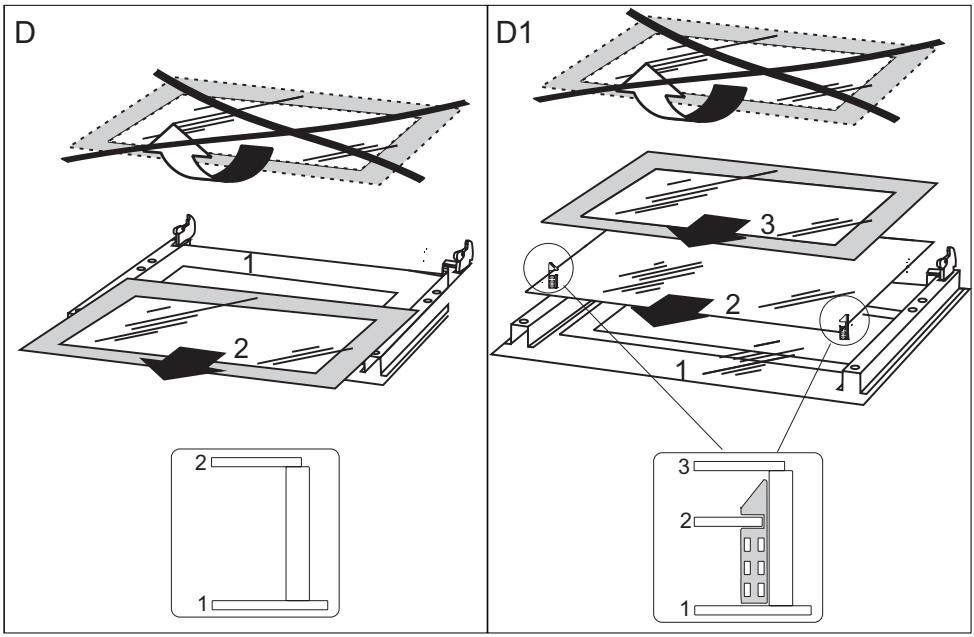
2. Wyjmij mocowania za pomocą płaskiego śrubokręta i zdejmij górną listwę drzwi (rys. B, C).





3. Wyjmij wewnętrzną szybę z uchwytów w dolnej części drzwi. (rys. D i D1).
Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mocowania szyb. Wysuń szybę, nie podnoś jej do góry.

4. Wyczyść szybę ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości środka czyszczącego. Podczas ponownego montażu postępuj w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby musi znajdować się u góry, nadruk powinien być skierowany w dół (na zewnątrz piekarnika).
Uwaga! Nie wciskaj górnej listwy jednocześnie po obu stronach drzwi. Aby prawidłowo osadzić górną listwę drzwi, najpierw przyłóż lewy koniec listwy do drzwi, a prawy koniec dociśnij do momentu usłyszenia „kliknięcia". Następnie dociśnij listwę z lewej strony do momentu usłyszenia „kliknięcia".



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

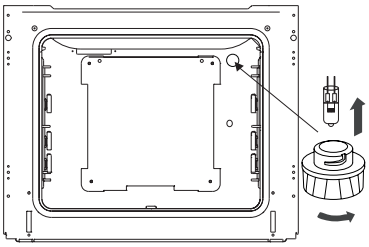
Oświetlenie piekarnika

- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Źródło światła znajdujące się wewnątrz tego produktu jest przeznaczone wyłącznie do oświetlenia w urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym.
- Zamienne źródło światła jest dostępne przez okres określony w obowiązujących wymaganiach dotyczących ekoprojektu i możliwości naprawy produktów.

WYMIANA HALOGENOWEGO ŹRÓDŁA ŚWIATŁA OŚWIETLENIA PIEKARNIKA

Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą halogenowego źródła światła upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

- Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w położeniu ● / „0“ i odłącz zasilanie.
- Odkręć osłonę lampy, umyj ją i dokładnie wytrzyj do sucha.
- Wyjmij halogenowe źródło światła za pomocą ściereczki lub chusteczki, w razie potrzeby wymień je na nowe: G9 – napięcie 230 V – moc 25 W
- Włóż halogenowe źródło światła dokładnie do oprawki.
- Przykręć osłonę lampy.



UWAGA! Zwróć uwagę, aby nie dotykać źródła światła bezpośrednio palcami.

OKRESOWE PRZEGLĄDY

Oprócz czynności, których celem jest bieżące utrzymywanie kuchenki w czystości, należy:
- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i układów roboczych kuchenki,
- co najmniej raz na dwa lata zalecamy wykonanie fachowego przeglądu technicznego; należy zlecić firmie serwisowej przeprowadzenie przeglądu technicznego kuchenki,
- usuwać stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- przeprowadzać okresową konserwację układów roboczych kuchenki.

UWAGA! Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez odpowiednią firmę serwisową lub instalatora posiadającego odpowiednie uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:
- wyłączyć układy robocze kuchenki,
- odłączyć zasilanie elektryczne,
- zgłosić naprawę,
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie, kierując się wskazówkami podanymi w poniższej tabeli; przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub serwisem należy sprawdzić poniższe punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	przerwa w dostawie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, w razie przepalenia wymienić
Wyświetlacz programatora pokazuje godzinę „0.00”	urządzenie zostało odłączone od sieci lub nastąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz: Instrukcja obsługi programatora)
Nie działa oświetlenie piekarnika	poluzowane lub uszkodzone źródło światła	dokręcić źródło światła lub wymienić uszkodzone (patrz rozdział: Czyszczenie i konserwacja)

PL

OŚWIADCZENIE PRODUCENTA

CE Producent niniejszym oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania poniższych dyrektyw europejskich:
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- dyrektywy dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
- dyrektywy ErP – 2009/125/WE

i dlatego urządzenie zostało oznakowane znakiem oraz wystawiono dla niego deklarację zgodności udostępnianą organom nadzoru rynku.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe:	230V/400 V ~50 Hz
Maksymalna moc znamionowa.	7,8 kW
Wymiary kuchenki (wys. × szer. × gł.):	85 x 50 x 60 cm

ETA479490000, ETA579490000
Pobór mocy w trybie czuwania (Psm) [W]: 0,5

Pobór mocy w trybie wyłączenia [W] -
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W] -
Czas automatycznego przejścia do trybu czuwania/wyłączenia [min] -
Spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europej.
Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych są podawane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu z aktywnymi funkcjami: grzałki dolnej i górnej (tryb zwykły) oraz grzania za pomocą wentylatora (jeżeli funkcje te są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej została określona w zależności od funkcji dostępnej w produkcie zgodnie z poniższym priorytetem:

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

V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez technika serwisowego posiadającego upoważnienie producenta.
- Nieuprawniona ingerencja i naprawy kuchenki mogą spowodować porażenie prądem elektrycznym lub zwarcie, dlatego nie próbuj wykonywać żadnych napraw samodzielnie. Powierz te czynności specjaliście lub autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- W przypadku drobnych usterek lub problemów z użytkowaniem urządzenia sprawdź poniższe wskazówki, aby ustalić, czy możesz samodzielnie usunąć ich przyczynę.
- W poniższej tabeli przedstawiono wskazówki dotyczące usuwania niektórych typowych problemów. Problemy, które nie zostały wymienione w niniejszej instrukcji, mogą być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka lub osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.

Problem	Rozwiązanie
Czujniki nie reagują, wyświetlacz jest zawieszony.	Odłącz urządzenie na kilka minut od zasilania elektrycznego (wyjmij bezpiecznik lub wyłącz główny wyłącznik), następnie ponownie podłącz urządzenie i włącz je.
Główny bezpiecznik w domu często się wyłącza	Wezwij technika serwisowego. Upewnij się, że pobór prądu wszystkich włączonych urządzeń nie przekracza wartości bezpiecznika w domu.
Oświetlenie piekarnika nie świeci	Wymiana źródła światła jest opisana w rozdziale **Czyszczenie i konserwacja.**
Potrawa nie jest dopieczona.	Wybierz wyższą temperaturę i funkcję piekarnika. Sprawdź, czy drzwi piekarnika są zamknięte.

Jeżeli problemy utrzymują się pomimo zastosowania powyższej procedury, należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem serwisowym. Odpowiedzialność za wady nie obejmuje żadnych napraw ani roszczeń wynikających z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia. W takim przypadku koszty napraw ponosi użytkownik.

VI. DANE TECHNICZNE

- Informacje techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia (ewentualnie na jego tylnej stronie) oraz na etykiecie energetycznej.
- „Karta informacyjna" oraz „Instrukcja obsługi" są dostępne do pobrania na stronie: **www.eta.cz**
- Kod QR znajdujący się na etykiecie energetycznej, dołączonej do urządzenia, zawiera odnośnik do informacji dotyczących specyfikacji tego urządzenia w bazie danych EPREL Unii Europejskiej.
- Zachowaj etykietę energetyczną wraz z instrukcją obsługi oraz wszystkimi pozostałymi dokumentami dołączonymi do tego urządzenia. Te same informacje w bazie danych EPREL można również znaleźć pod adresem: **https://eprel.ec.europa.eu**
- Nazwę modelu (numer produktu) można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia oraz na etykiecie energetycznej dołączonej do urządzenia.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej produktu.
- Wszelkie dodatkowe pytania należy kierować na adres **info@eta.cz**

VII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS

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

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

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

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

HU - Szabadon álló tűzhely

479490000, 579490000

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

I. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

Gyermekek és segítségre szoruló személyek biztonsága

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

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

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

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

FIGYELEM!
Tűzveszély: ne helyezzen semmilyen tárgyat a főzőfelületre.

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

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

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

HU

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

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

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

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

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

- Ez a készülék kizárólag főzésre szolgál. Tilos más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A készülék beállításai az adattáblán találhatók.
- A készülék intenzív és hosszabb idejű használata kiegészítő szellőztetést igényelhet, például ablaknyitást, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a mechanikus elszívás teljesítményének növelését, ha van ilyen.
- Ügyeljen a készülék közelében lévő más készülékek tápkábeleinek megfelelő elhelyezésére és biztonságos távolságára. Ha a tápkábelek beszorulnak a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak.
- Ne fedje le a sütő falait alumíniumfóliával, és ne helyezzen sütőlemezt vagy más sütőedényt a sütő aljára. Az alumíniumfólia akadályozza a levegő keringését a sütőben, gátolja a sütési folyamatot és károsítja a zománcozott felületet.
- A sütő ajtaja működés közben felmelegszik. A nagyobb védelem érdekében egy harmadik üvegréteg van beépítve, amely csökkenti a külső felület hőmérsékletét (egyes modelleknél).
- Az ajtózsanérok túlzott terhelése károsodást okozhat. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő ajtajára, és a sütő tisztításakor ne támaszkodjon rá. Soha ne álljon a nyitott ajtóra, és ne engedje, hogy gyermekek ráüljenek.
- Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások semmilyen módon nincsenek elzárva vagy letakarva.
- A készüléket olyan fix elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely leválasztó eszközzel van ellátva. A fix vezetéknek meg kell felelnie a csatlakoztatásra vonatkozó szabványoknak.
- Ez a készülék háztartási és hasonló célú használatra készült, például:
  - személyzeti konyhákban üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben,
  - farmokon, valamint szállodák, motelek és más lakójellegű

létesítmények vendégei számára,
- panzió jellegű szálláshelyeken,
- vendéglátó-ipari létesítményekben és hasonló, nem kiskereskedelmi célú felhasználásra.

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

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

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

Ápolás és karbantartás

- Karbantartás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból.
- A sütőajtó üvegének és az üvegfedélnek a tisztításához ne használjon durva súrolószert vagy éles fémkaparót. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- A készülék tisztításához soha ne használjon gőz- vagy magasnyomású tisztítót. Áramütés veszélye áll fenn.

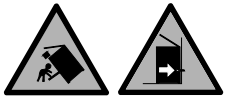
Telepítés

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

- Csomagolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Ha a készülék sérült, ne csatlakoztassa. Az esetleges sérülést azonnal jelentse annál a kereskedőnél, ahol a készüléket vásárolta. Ebben az esetben őrizze meg a csomagolást.
- A készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőző helyiségben használható.
- A készülék közvetlenül a padlóra történő elhelyezésre készült. Ne használjon semmilyen alátétet vagy talapzatot.
- Ez egy 1. és 2/1. osztályú készülék. A készülék mindkét oldalán hozzáérhet a szomszédos szekrényekhez, ha konyhabútorba van beépítve. Ha a készülék egyik oldalán a készüléknél magasabb szekrény található, annak legalább 10 cm távolságra kell lennie a készüléktől. A másik oldalon csak azonos magasságú szekrény helyezhető el.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék telepítése után a hálózati csatlakozódugó hozzáférhető marad.
- A készüléket kizárólag szerviztechnikus vagy megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy csatlakoztathatja. A sorkapcsot (a tápkábel csatlakozási helyét) védje a sorkapocs-fedéllel, lásd a tartozékokat. A csatlakoztatást a hatályos nemzeti szabványoknak és előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség szellőzésére vonatkozó követelményekre.
- Ne telepítse a készüléket erős hőforrások, például szilárd tüzelésű kazánok közelébe, mert a magas hőmérséklet károsíthatja a készüléket.



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



FIGYELMEZTETÉS: A készülék felborulásának megakadályozása érdekében stabilizáló eszközöket kell felszerelni. Lásd a telepítési útmutatót.



A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:
A készülék csatlakoztatása előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. A készülék helytelen csatlakoztatásából

vagy használatából eredő javításokra és reklamációkra a hibás teljesítésért való felelősség nem vonatkozik.

Szerviz

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

Környezetvédelem

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

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

Az elhasznált készülék ártalmatlanítása



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

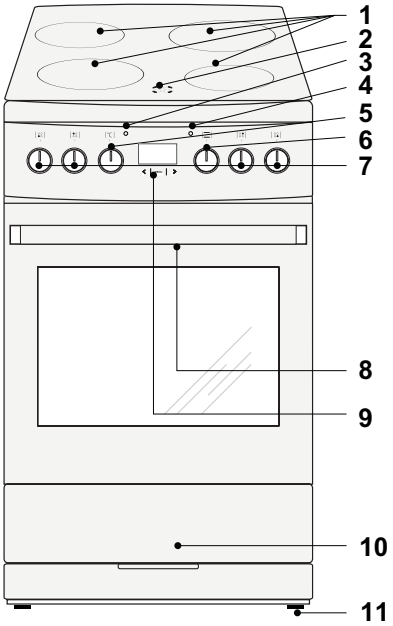
A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges káros hatások megelőzéséhez, amelyek a termék hulladékának nem megfelelő kezeléséből adódhatnának.

A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a hulladékudvarhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

A készülék ártalmatlanítása előtt

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

II. LEÍRÁS

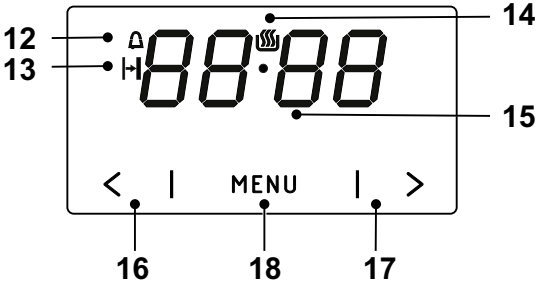


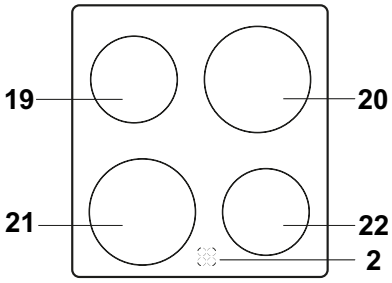
TŰZHELY

1. Főzőzónák
2. Maradékhő-jelző
3. Termosztát visszajelző
4. Működésjelző
5. Hőmérséklet-szabályzó
6. Sütőfunkció-választó gomb
7. Főzőzóna-szabályzó gombok
8. Sütőajtó fogantyúval
9. Elektronikus programozó
10. Tárolófiók / felhajtható fedél
11. Állítható lábak

KEZELŐPANEL

12. Lakat szimbólum
13. Sütési idő szimbólumaí
14. Működésre kész szimbólum
15. Időkijelző
16. „–” gomb
17. „+” gomb
18. Üzemmód-beállító gomb





FŐZŐLAP

19. Bal hátsó közepes főzőzóna
20. Jobb hátsó nagy főzőzóna
21. Bal első nagy főzőzóna
22. Jobb első közepes főzőzóna

Főzőzóna típusa	Edény átmérője
Nagy (1,7 kW)	180 mm
Közepes (1,2 kW)	145 mm

A KÉSZÜLÉK TÁROLÓFIÓKJA

A készülék tárolófiókjában ne tároljon gyúlékony, robbanásveszélyes, illékony vagy hőérzékeny anyagokat (például papírt, konyharuhát, műanyag zacskókat, tisztító- és mosószereket, valamint spray-ket), mert működés közben meggyulladhatnak és tüzet okozhatnak.

OLDALSÓ VEZETŐRÁCSOK

Az oldalsó vezetőrácsok lehetővé teszik az étel elkészítését négy szinten (a vezetési szintek alulról felfelé számítandók). A 3. és 4. szint grillezésre szolgál. A készülék az oldalsó vezetőrácsok használata nélkül is biztonságosan üzemeltethető.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK (egyes modelleknél)

A kihúzható sínek a második, harmadik és negyedik szintre szerelhetők. A kihúzható sínek különböző kivitelben készülnek: „részleges kihúzás" vagy „teljes kihúzás".

HŰTŐVENTILÁTOR (egyes modelleknél)

- A készülék hűtőventilátorral van felszerelve, amely hűti a készülék burkolatát és kezelőpaneljét.
- A hűtőventilátor a sütőfunkció bekapcsolásakor működik.
- A készülék és egyes tartozékai főzés közben magas hőmérsékletre felmelegszenek. Használjon sütőkesztyűt.

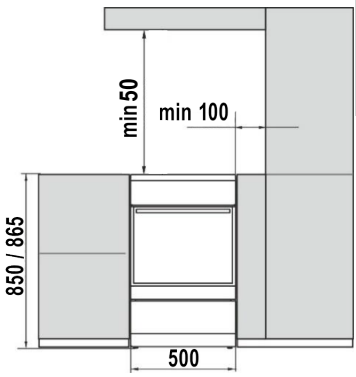
RÁCS

- A rács biztonsági ütközővel van ellátva. Ezért a sütőből történő kihúzásakor kissé emelje meg.
- A rácsot vagy a sütőlemezt mindig a két vezetőrúd közötti hornyokba tolja be.
- A teleszkópos sínek betolása után csukja be a sütő ajtaját.
- Amikor a sütőtartozékok felmelegszenek, alakjuk megváltozhat. Ez nem befolyásolja a működésüket, és lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

III. TELEPÍTÉS

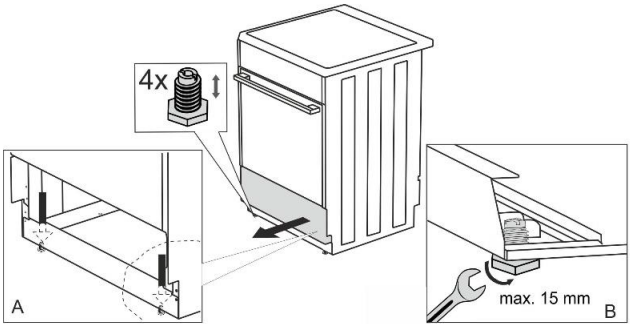
Helyigény (méretek mm-ben)

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

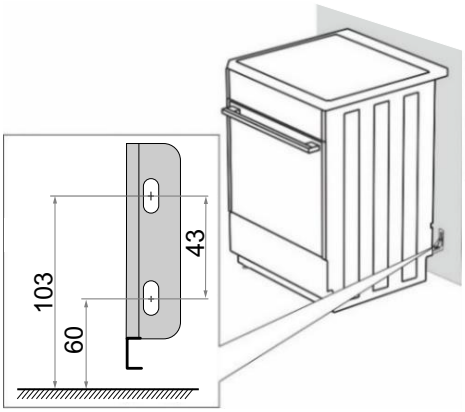


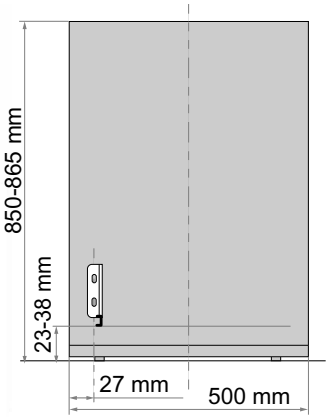
A KÉSZÜLÉK SZINTEZÉSE

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



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





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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- A sorkapocshoz a sorkapocs fedelének lapos csavarhúzóval történő eltávolítása után lehet hozzáférni.
- A csatlakozókábel kiválasztásakor figyelembe kell venni a csatlakoztatás módját és a tűzhely névleges teljesítményét.
- **A csatlakozókábelt húzásmentesítő bilinccsel kell rögzíteni.**

FIGYELEM!
Ne feledkezzen meg a védővezető csatlakoztatásáról a ⏚. jellel megjelölt kapocshoz. A tűzhelyet tápláló elektromos hálózatnak rendelkeznie kell olyan biztonsági kapcsolóval, amely vészhelyzet esetén lehetővé teszi az áramellátás megszakítását. A biztonsági kapcsoló érintkezői közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt ismerkedjen meg az adattáblán és a kapcsolási rajzon feltüntetett információkkal.

FIGYELEM! A szerelő köteles a felhasználónak átadni a „Tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásának igazolását”.

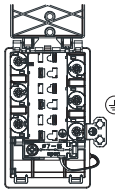
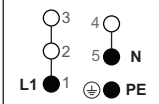
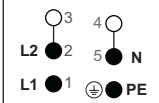
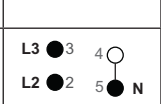
A tűzhelynek a kapcsolási rajzon feltüntetettől eltérő módon történő csatlakoztatása a készülék meghibásodását okozhatja.

FIGYELMEZTETÉS!
Minden villanyszerelési munkát kizárólag szakképzett és arra jogosult villanyszerelő végezhet. Az elektromos csatlakoztatáson semmilyen módosítás vagy önkényes változtatás nem végezhető.

FIGYELMEZTETÉS!
Bár a gyártás során a sorják és éles élek eltávolítására a legnagyobb gondot fordították, a készülék kezelésekor fokozott óvatossággal járjon el – a telepítés során védőkesztyű használata ajánlott.

CSATLAKOZTATÁSI ÚTMUTATÓ
A tűzhely háromfázisú váltakozó árammal (400 V 3N~50 Hz) történő üzemelésre készült. A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V. A tűzhely egyfázisú árammal történő üzemeltetése a csatlakozó sorkapocs kapcsainak megfelelő áthidalásával lehetséges az alábbi kapcsolási rajz szerint. A kapcsolási rajz a csatlakozó sorkapocs fedelén is fel van tüntetve. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozóvezeték megfelel a csatlakoztatás módjának és a tűzhely teljesítményfelvételének.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt figyelmesen olvassa el a gyári adattáblán és a kapcsolási rajzon feltüntetett információkat.

KAPCSOLÁSI LEHETŐSÉGEK **Figyelem**! A fűtőelemek feszültsége: 230 V **Figyelem! Minden csatlakoztatási mód esetén a védővezetőt a ⏚ PE jelű kapocshoz kell csatlakoztatni.**			Ajánlott csatlakozóvezeték
230 V egyfázisú, nullavezetős csatlakozás esetén az áthidalók az 1–2–3 és a 4–5 sorkapcsokat kötik össze, a védővezetőt a PE kapocshoz kell csatlakoztatni.	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm²
400/230 V-os hálózat esetén, kétfázisú, nullavezetős csatlakoztatásnál az áthidalások a 2–3 és 4–5 kapcsokat kötik össze, a védővezetőt pedig a ⏚ PE kapocshoz kell csatlakoztatni.	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm²
400/230 V-os hálózat esetén, háromfázisú, nullavezetős csatlakoztatásnál az áthidalás a 4–5 kapcsokat köti össze, a fázisvezetőket az 1., 2. és 3. kapocsra, a nullavezetőt a 4–5 kapcsokra, a védővezetőt pedig a ⏚ PE kapocshoz kell csatlakoztatni.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm²
Fázisvezetők – L1 = R, L2 = S, L3 = T; N – nullavezető; PE – védővezető.			

HU

IV. MINDENNAPI HASZNÁLAT

A TŰZHELY ELSŐ BEKAPCSOLÁSA ELŐTT

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

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

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

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

A SÜTŐTÉR ELSŐ TISZTÍTÁSA

- A készülék használata előtt távolítsa el a tűzhelyről a csomagolás minden részét, beleértve az összes szállítási segédeszközt is.
- Mossa el az összes tartozékot és edényt meleg vízzel és szokásos mosogatószerrel.
- A sütő első felmelegítésekor az új készülékre jellemző szag érezhető. Az első használat során alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

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

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

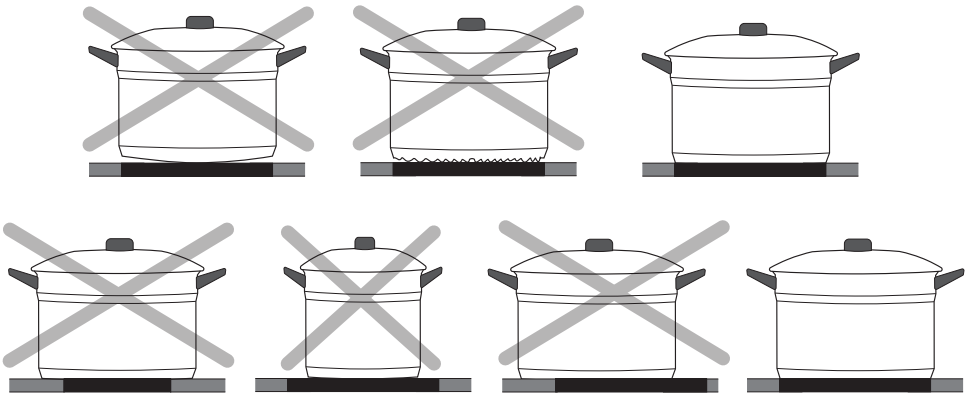
Aki felelősen használja az energiát, nemcsak a háztartási költségvetést kíméli, hanem tudatosan a környezet védelmét is szolgálja. Ezért takarékoskodjunk az elektromos energiával.

Tartsa be a következő szabályokat:

- **Megfelelő főzőedény használata.** A sík és vastag aljú edények akár az elektromos energia egyharmadát is megtakaríthatják. Ne feledje az edényt fedővel lefedni, ellenkező esetben az energiafogyasztás négyszeresére nő.
- **A főzőedény méretének igazítása a főzőzóna méretéhez.** A főzőedény soha ne legyen kisebb a főzőzónánál.
- **A főzőfelületek és az edények aljának tisztán tartása.** A szennyeződés rontja a hőátadást. Az erősen ráégett szennyeződések gyakran csak a környezetet jelentősen terhelő szerekkel távolíthatók el.
- **Kerülje a fedő felesleges emelgetését.** A sütő ajtaját se nyissa ki szükségtelenül gyakran. A zöldségek, burgonya stb. kisebb mennyiségű vízben is megfőzhetők. Az étel ugyanilyen jól elkészül, ha az edény fedővel le van zárva. Miután a víz felforrt, csökkentse a fűtési teljesítményt a forrás fenntartásához szükséges szintre.
- **Időben kapcsolja ki a készüléket, és használja ki a maradékhőt.** Hosszabb főzés esetén a főzőzónákat 5–10 perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki. Ezzel több mint 20% elektromos energia takarítható meg.
- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel elkészítéséhez használja.** Legfeljebb 1 kg tömegű hús gazdaságosabban elkészíthető edényben, a tűzhely főzőlapján.
- **Használja ki a sütő maradékhőjét.** 40 percnél hosszabb hőkezelési idő esetén javasolt a sütőt 10 perccel az elkészítés befejezése előtt kikapcsolni.
- **Figyelem!** Programozó használata esetén ennek megfelelően rövidebb elkészítési időt állítson be.
- **Gondosan csukja be a sütő ajtaját.** A hő az ajtótömítésen található szennyeződéseken keresztül távozik. Ezeket célszerű azonnal eltávolítani.
- **Ne helyezze a tűzhelyet hűtőszekrény vagy fagyasztó közvetlen közelébe.** Ez szükségtelenül növeli az elektromosenergia-fogyasztást.
- **Hosszú ideig tartó főzéshez használjon kuktát.**

Tanácsok a főzőedényekhez

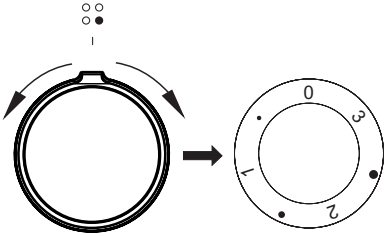
A megfelelően kiválasztott edény aljának átmérője és alakja megközelítőleg egyezzen meg a használt főzőzóna hasznos felületének méretével és alakjával. Az alumínium- vagy rézaljú főzőedények fémes elszíneződést hagyhatnak, amely nagyon nehezen távolítható el. Különös óvatossággal használjon zománcozott edényeket, mert az edény tartalmának teljes elfőzése helyrehozhatatlan károsodást okozhat. Az optimális energiafogyasztás és főzési idő eléréséhez, valamint a forrásban lévő étel odaégésének elkerüléséhez tartsa be a következő utasításokat. A szennyezett főzőfelületek és edényaljak megakadályozzák a hő teljes kihasználását.



A FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY KIVÁLASZTÁSA

A főzőzónák különböző teljesítményűek. A főzőzóna teljesítménye a szabályzógomb fokozatos jobbra vagy balra forgatásával állítható.

A SZABÁLYZÓGOMB BEÁLLÍTÁSI PÉLDÁI



- MIN.Melegen tartás

1 Párolás, lassú főzés

- Levesek, nagyobb mennyiségű étel főzése

2 Kíméletes sütés

- Húsok, halak sütése

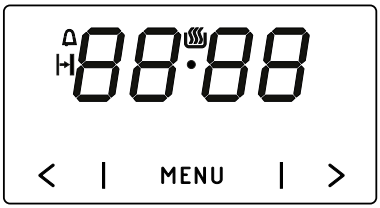
3 MAX. Gyors felmelegítés, gyors főzés, sütés

0 Kikapcsolás

MARADÉKHŐ-JELZŐ (2)

Ha a főzőzóna hőmérséklete meghaladja az 50 °C-ot, ezt a megfelelő jelzőfény világítása jelzi. A maradékhő-jelző figyelmezteti a felhasználót arra, hogy véletlenül ne érintse meg a forró főzőzónát. A főzőzóna kikapcsolása után még körülbelül 5–10 percig hőt tárol, amely célszerűen felhasználható például az ételek felmelegítésére vagy melegen tartására anélkül, hogy a főzőzónát ismét be kellene kapcsolni..

A SÜTŐ PROGRAMOZÓJÁNAK FUNKCIÓI



> gomb +

< gomb -

MENU Üzemmód-beállító gomb

Visszajelző

Visszajelző

Visszajelző

AZ AKTUÁLIS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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

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

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

IDŐZÍTŐ

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

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

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

SÜTÉSI IDŐ

Ha azt szeretné, hogy a sütő meghatározott idő elteltével kikapcsoljon, tegye a következőket:

- a sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályzó gombbal állítsa be a kívánt sütőfunkciót és hőmérsékletet,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a MENU gombot, amíg a kijelzőn rövid időre meg nem jelenik a dur felirat, és a szimbólum villogni nem kezd,
- a < és > gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 perc és 10 óra között.

A beállított idő körülbelül 7 másodperc múlva mentésre kerül, a kijelző ismét az aktuális időt mutatja a szimbólum mellett. A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a szimbólum villogni kezd.

- állítsa a sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályzó gombot kikapcsolt állásba
- chcete-li funkci zrušit, přidržte současně tlačítka < a >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

A BEÁLLÍTÁSOK TÖRLÉSE

A konyhai időzítő vagy a sütési idő beállítása bármikor törölhető.

- A sütési idő beállításának törléséhez érintse meg egyszerre a < és > gombokat.

Az időzítő beállításának törlése:

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

A HANGJELZÉS HANGSZÍNÉNEK MÓDOSÍTÁSA

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

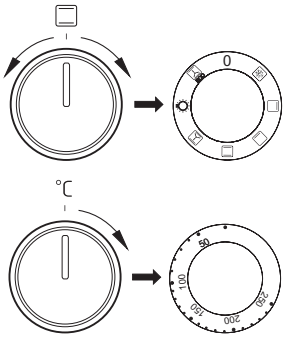
A KIJELZŐ FÉNYEREJÉNEK MÓDOSÍTÁSA

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

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

ÉJSZAKAI ÜZEMMÓD

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



A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

A sütő az alsó és felső fűtőelemmel melegíthető. A sütő működtetése a sütőfunkció-választó forgatógombbal és a programozóval történik – a beállításhoz fordítsa a gombot a kívánt állásba.
A forgatógomb kerületén található jelölések a sütő által végzett funkcióknak felelnek meg.
A kikapcsoláshoz állítsa mindkét forgatógombot ● / 0. állásba.

FIGYELEM!
A fűtés (fűtőelemek stb.) bekapcsolásához bármely sütőfunkció kiválasztása után a fűtés csak a hőmérséklet beállítását követően kapcsol be.

A SÜTŐ FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMBJÁNAK LEHETSÉGES ÁLLÁSAI

0 **Kikapcsolva**



Kiolvasztás
Csak a ventilátor működik, a fűtőelemek használata nélkül..



Felső fűtőelem
Ebben az állásban a sütő csak a felső fűtőelem használatával melegít. A funkció például az ételek felülről történő utósütésére alkalmas.



Alsó fűtőelem
Ebben az állásban a sütő csak az alsó fűtőelem használatával melegít. A funkció például az ételek alulról történő utósütésére alkalmas.



Alsó és felső fűtőelem
Ebben az állásban a sütő hagyományos sütési üzemmódban működik, a felső és alsó fűtőelem használatával.



Ventilátor + alsó és felső fűtés
Ebben az állásban a sütő hőlégbefúvásos üzemmódban működik. A hőt a ventilátor egyenletesen osztja el, ami egyenletesebb sütést biztosít.



A sütő független világítása
A forgatógomb ebbe az állásba állításával bekapcsol a sütőtér világítása.



ECO termoáramlás
Ezzel a funkcióval aktiválható az optimalizált sütési mód, amelynek célja az energiamegtakarítás az ételek elkészítése során. Ebben az állásban a sütőtér világítása ki van kapcsolva.

Visszajelzők

A sütő bekapcsolását két visszajelző világítása jelzi: az R – működésjelző és az L – termosztát visszajelző.

- A jobb oldali működésjelző a sütő működését jelzi. A bal oldali termosztát visszajelzőjének kialvása azt jelenti, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Ha a recept azt javasolja, hogy az ételt csak előmelegített sütőbe helyezze be, ezt a termosztát visszajelzőjének első kialvása után tegye meg.
- Sütés közben a termosztát visszajelzője a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében szükség szerint automatikusan fel- és kialszik.
- A működésjelző akkor is világíthat, ha a kezelőgomb a Sütővilágítás állásban van.

TÉSZTÁK SÜTÉSE

- javasolt a tészták sütése a tűzhely tartozékát képező sütőlemezeken,
- a tészták kereskedelmi forgalomban kapható sütőformákban és sütőlemezeken is süthetők, amelyeket a sütőrácsra kell helyezni; sütéshez fekete színű sütőlemezek használatát javasoljuk, mivel ezek jobban vezetik a hőt és lerövidítik a sütési időt,
- hagyományos sütési mód (felső + alsó fűtőelem) használata esetén nem javasoljuk világos vagy fényes felületű sütőformák és sütőlemezek használatát, mert ezek
- alkalmazása a tészta aljának elégtelen átsülését okozhatja,
- hőlégbefúvás funkció használata esetén a sütőtér előmelegítése nem szükséges, más sütési módoknál az étel behelyezése előtt a sütőteret elő kell melegíteni,
- az étel sütőből történő kivétele előtt ellenőrizni kell az átsülését egy fa pálcikával (megfelelő

átsülés esetén a tésztába szúrt pálcikának száraznak és tisztának kell maradnia),
- a sütő kikapcsolása után célszerű az ételt még körülbelül 5 percig a sütőben hagyni,
- hőlégbefúvás használata esetén a sütési hőmérséklet általában 20–30 °C-kal alacsonyabb a hagyományos sütéshez (felső és alsó fűtőelem) képest,
- az 1. táblázatban megadott sütési adatok tájékoztató jellegűek, és a saját tapasztalatoknak, illetve főzési szokásoknak megfelelően módosíthatók,
- ha a szakácskönyvekben szereplő adatok jelentősen eltérnek a tűzhely használati útmutatójában megadott értékektől, kérjük, a használati útmutatóban szereplő utasításokat kövesse.

HÚSSÜTÉS

- a sütőben 1 kg-nál nagyobb húsdarabok elkészítése javasolt, a kisebb darabokat ajánlott a tűzhely főzőlapján elkészíteni,
- sütéshez hőálló edények használata javasolt; ezek fogantyúinak is ellen kell állniuk a magas hőmérsékletnek,
- sütőrácson történő sütés esetén javasolt a legalsó szintre egy kevés vizet tartalmazó sütőlemezt helyezni,
- javasolt a húst a sütési idő felénél legalább egyszer megfordítani; sütés közben időnként locsolja meg a sütés során keletkezett szafttal, illetve forró sós vízzel. A húst nem szabad hideg vízzel locsolni.

ECO FŰTÉSI FUNKCIÓ

- Az ECO fűtési funkció használatakor egy optimalizált fűtési mód aktiválódik, amelynek célja az energiamegtakarítás az ételek elkészítése során.
- A sütési idő magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le. A sütés megkezdése előtt a sütő előmelegítése sem javasolt.
- Sütés közben ne módosítsa a beállított hőmérsékletet, és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

AJÁNLOTT BEÁLLÍTÁSOK AZ ECO FŰTÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA ESETÉN

Étel típusa	Sütőfunkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő (perc)
Piskóta		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffin		180 - 200	2	50 - 70
Hal		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús		200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús		200 - 220	2	90 - 160
Csirke		180 - 200	2	80 - 100

AZ ALSÓ ÉS FELSŐ FŰTŐELEM + VENTILÁTOR HASZNÁLATA ESETÉN

Étel típusa	Sütőfunkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő (perc)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piskóta		150	3	25 - 35

Muffin		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffin		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Zöldség		190 - 210	2	40 - 50

A megadott idők arra az esetre vonatkoznak, amikor a sütőt nem melegítették elő. Előmelegített sütő esetén a megadott időket körülbelül 5–10 perccel csökkentse.
[1)] Az üres sütőt melegítse elő. Ne használja a gyors előmelegítés funkciót
[2)] Ha nincs másként megadva, a megadott idők előmelegítés nélküli sütőre vonatkoznak

Figyelmeztetés: A táblázatban megadott értékek tájékoztató jellegűek, és a saját tapasztalatoknak, illetve főzési szokásoknak megfelelően módosíthatók.

TESZTÉTELEK AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

Étel típusa	Tartozék	Szint	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Sütőlemez	3		160 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
		3		155 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
Linzerkarika	Sütőlemez	3		150 - 160 [1)]	30 - 40 [2)]
		3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
Zsiradék nélküli piskóta	Rács + fekete tortaforma Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	30 - 45 [2)]
Almás rétes	Rács + két fekete tortaforma Ø 20 cm	2 fa formákat a rácson átlósan, hátul jobbra és elöl balra kell elhelyezni		180 - 200 [1)]	50 - 70 [2)]

[1)] Melegítse elő az üres sütőt; ne használja a gyors előmelegítés funkciót.
[2)] Ha nincs másként megadva, a feltüntetett idők előmelegítetlen sütőre vonatkoznak. Előmelegített sütő esetén a megadott időket körülbelül 5–10 perccel csökkentse.

HU

Tisztítás és karbantartás

A felhasználó gondos ápolása, a tűzhely rendszeres tisztítása és megfelelő karbantartása jelentősen meghosszabbítja annak élettartamát. A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki a tűzhelyet, és ellenőrizze, hogy minden kezelőgomb „0” állásban van-e. A tisztítást csak a tűzhely teljes lehűlése után kezdje meg.

ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP

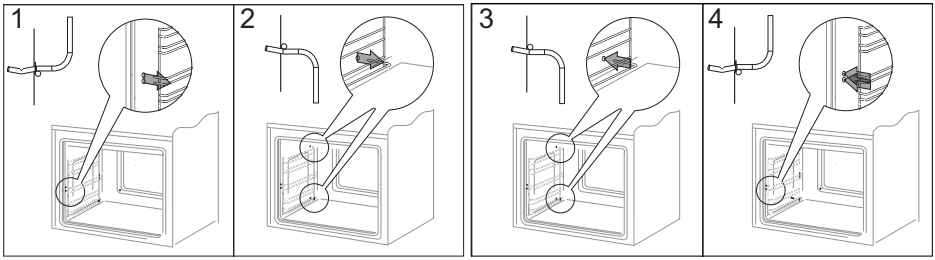
- A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg. Ha lehetséges, még meleg állapotban tisztítsa (miután a maradékhő-jelző kialudt). Kerülje a főzőlap erős szennyeződését, különösen a ráégett, kifutott szennyeződéseket.
- Soha ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket, például súrolóporokat, dörzstejeket, súrolóköveket, habkövet, drótkefét stb., mert ezek megkarcolhatják a főzőlap felületét és maradandó károsodást okozhatnak.
- Javasoljuk kímélő hatású tisztító- vagy mosószerek használatát, amelyek erre vonatkozó ajánlással rendelkeznek, például zsíroldó folyadékok és emulziók. Ha az ajánlott szerek nem állnak rendelkezésre, javasoljuk meleg víz és mosogatószer oldatának, illetve hígítatlan tisztítószer használatát.
- A felület mosásához és tisztításához puha, finom, jó nedvszívó képességű kendőt használjon. Az üvegkerámia főzőlapot tisztítás után mindig törölje szárazra.
- Különös figyelmet fordítson arra, hogy az üvegkerámia főzőlap ne sérüljön meg, ne keletkezzenek rajta mély karcolások vagy lepattanások, amelyeket fém fedők vagy más éles szélű tárgyak ütése okozhat..

SÜTŐ

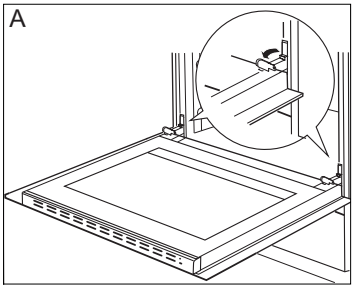
- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A sütő tisztítása közben kapcsolja be a sütővilágítást, hogy a sütőtér jobban látható legyen.
- A sütőteret csak meleg vízzel és kis mennyiségű folyékony mosogatószer hozzáadásával tisztítsa.
- **Gőzzel történő tisztítás:**
  - öntsön 0,25 l vizet (1 pohár) a sütő első, alsó szintjére helyezett edénybe,
  - csukja be a sütő ajtaját,
  - állítsa a hőmérséklet-szabályzót 50 °C állásba, a funkcióválasztó gombot pedig alsó fűtés állásba,
  - melegítse a sütőteret körülbelül 30 percig,
  - a tisztítási folyamat befejezése után nyissa ki a sütő ajtaját, törölje ki a sütőteret szivaccsal vagy törlőkendővel, majd mossa át meleg vízzel és mosogatószerrel.

FIGYELEM! Az üveg előlapok tisztításához és karbantartásához ne használjon súrolóanyagot tartalmazó tisztítószereket.

A sütő könnyen kivehető oldalsó vezetőrácsokkal (betolható rácsok tartóival) van felszerelve. A tisztításhoz történő eltávolításukhoz húzza meg az elöl található rögzítőelemet, majd hajtsa ki a vezetőrácsot, és emelje ki a hátsó rögzítésből.



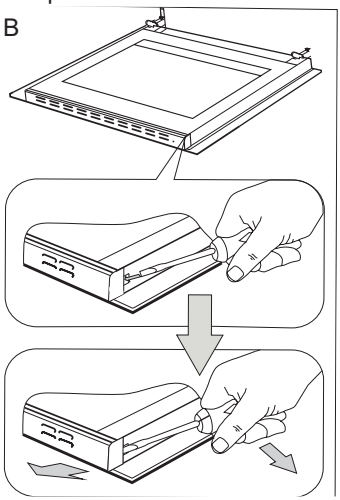
AZ AJTÓ LEVÉTELE



A sütőtérhez való jobb hozzáférés és a tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtó levehető. Ehhez nyissa ki az ajtót, majd hajtsa felfelé a zsanéron található biztosítóelemet (A. ábra). Az ajtót kissé csukja be, emelje meg, majd húzza előrefelé. Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben járjon el.
Visszaszereléskor ügyeljen arra, hogy a zsanér kivágása megfelelően illeszkedjen a zsanértartó kiálló részére. Miután az ajtót felszerelte a tűzhelyre, hajtsa vissza megfelelően a biztosítóelemet, és gondosan nyomja a helyére. A biztosítóelem helytelen beállítása az ajtó becsukásakor a zsanér sérülését okozhatja.

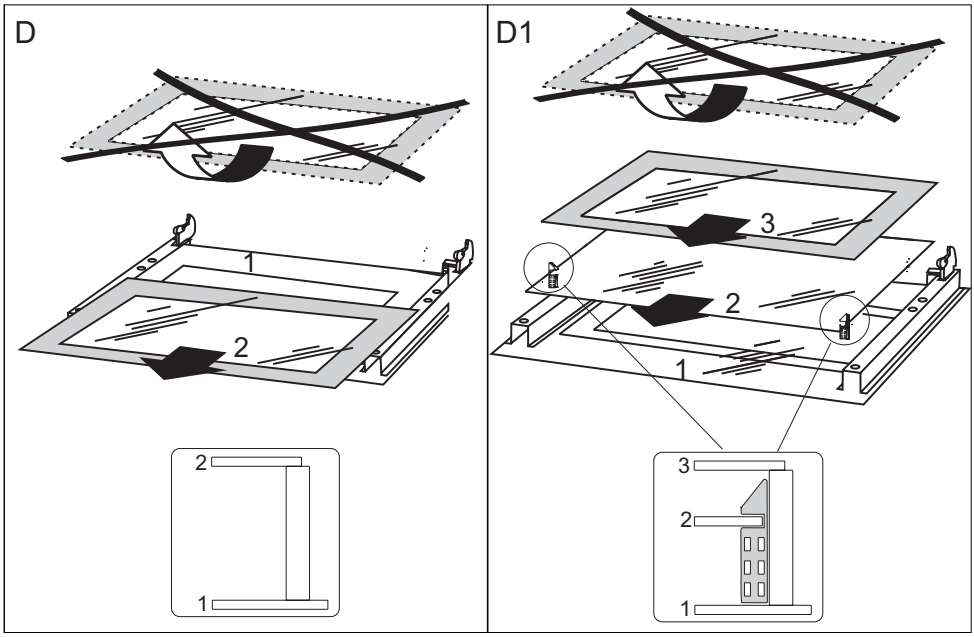
A BELSŐ ÜVEGLAP KIVÉTELE

1. Keresztfejű csavarhúzóval csavarja ki az oldalsó rögzítőelemek csavarjait (B. ábra).
2. Lapos csavarhúzóval távolítsa el a rögzítőelemeket, majd vegye le az ajtó felső lécét (B, C ábra).



3. Vegye ki a belső üveget az ajtó alsó részén található tartókból (D és D1 ábra).
Figyelem! Az üvegrögzítések sérülésének veszélye. Az üveget csúsztassa ki, ne emelje felfelé.

4. Tisztítsa meg az üveget meleg vízzel és kis mennyiségű tisztítószerrel. Az összeszerelést fordított sorrendben végezze. Az üveglap sima felének felül kell lennie, a nyomtatott oldalnak pedig lefelé (a sütő külső oldala felé) kell néznie.
Figyelem! Ne nyomja be egyszerre az ajtó felső lécét mindkét oldalon. Az ajtó felső lécének megfelelő felszereléséhez először illessze a léc bal végét az ajtóba, majd a jobb végét nyomja be, amíg egy jól hallható „kattanás” nem hallatszik. Ezután a bal oldalon is nyomja a helyére a lécet, amíg egy jól hallható „kattanás” nem hallatszik.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 2 skla

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule 3 skla*

** u některých modelů*

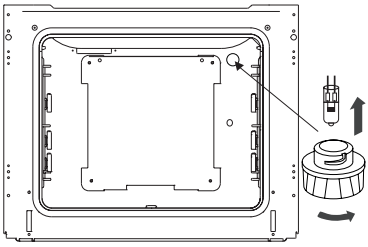
A SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

- Ez a termék G energiaosztályú fényforrást tartalmaz.
- A termékben található fényforrás kizárólag háztartási készülékek megvilágítására szolgál. Lakóhelyiségek megvilágítására nem alkalmas.
- A csere fényforrás a hatályos ökodesign- és javíthatósági követelményekben meghatározott ideig érhető el.

A SÜTŐ HALOGÉN IZZÓJÁNAK CSERÉJE

Az áramütés elkerülése érdekében a halogén izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

- Állítsa az összes kezelőgombot ● / „0” állásba, és kapcsolja le a tápellátást.
- Csavarja le a lámpaburát, mossa meg, majd alaposan törölje szárazra.
- Rongy vagy papírtörlő segítségével vegye ki a halogén izzót, és szükség esetén cserélje ki újra. G9 – 230 V – 25 W
- Helyezze be a halogén izzót pontosan a foglalatba.
- Csavarja vissza a lámpaburát.



FIGYELEM! Ügyeljen arra, hogy az izzót ne érintse meg közvetlenül az ujjaival.

IDŐSZAKOS ELLENŐRZÉSEK

A tűzhely rendszeres tisztításán túl a következőket is el kell végezni:

- rendszeresen ellenőrizni kell a tűzhely kezelőszerveinek és működési rendszereinek megfelelő működését,
- legalább kétévente javasolt szakszervizzel műszaki ellenőrzést végeztetni,
- a feltárt működési hibákat meg kell szüntetni,
- el kell végezni a tűzhely működési rendszereinek időszakos karbantartását.

FIGYELEM! Minden javítást és beállítási műveletet megfelelő szakszerviznek vagy megfelelő jogosultsággal rendelkező szakembernek kell elvégeznie.

V. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Mielőtt bármilyen hibát megpróbálna elhárítani a készüléken, válassza le azt az elektromos hálózatról.

- A javításokat kizárólag a gyártó által felhatalmazott szerviztechnikus végezheti.
- A tűzhely jogosulatlan megbontása és javítása áramütést vagy rövidzárlatot okozhat, ezért ne próbáljon saját kezűleg javítást végezni. Bízza ezeket a műveleteket szakemberre vagy hivatalos márkaszervizre.
- Kisebb hibák vagy a készülék használatával kapcsolatos problémák esetén ellenőrizze az alábbi útmutatásokat annak megállapításához, hogy a hiba oka saját kezűleg megszüntethető-e.
- Bizonyos kisebb hibákat a felhasználó maga is elháríthat, ha követi az alábbi táblázatban szereplő utasításokat. Mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal vagy a szervizzel, ellenőrizze a táblázatban felsorolt pontokat.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik	Áramszünet	Ellenőrizze a lakás elektromos hálózatának biztosítékát, a kiolvadt biztosítékot cserélje ki.
A programozó kijelzőjén a „0.00” idő látható	A készüléket leválasztották a hálózatról, vagy rövid idejű áramkimaradás történt.	Állítsa be az aktuális időt (lásd a programozó használati útmutatóját).
A sütő világítása nem működik	Az izzó kilazult vagy meghibásodott.	Csavarja be, illetve cserélje ki az izzót (lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetet).

VI. MŰSZAKI ADATOK

GYÁRTÓI NYILATKOZAT

CE A gyártó ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alábbi európai irányelvek alapvető követelményeinek:

- Kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó 2014/35/EU irányelv,
- Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU irányelv,
- ErP 2009/125/EK irányelv.

a terméket ennek megfelelően CE-jelöléssel látták el, és kiállították hozzá a megfelelőségi nyilatkozatot, amely a piacfelügyeleti hatóságok rendelkezésére áll.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	230V/400 V ~50 Hz
Maximális névleges teljesítmény.	7,8 kW
A tűzhely méretei (Ma × Sz × Mé)	85 x 50 x 60 cm

ETA479490000, ETA579490000

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban (Psm) [W]	0,5
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]:]	-
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban [W]	-
Automatikus készenléti/kikapcsolt üzemmódba váltás ideje [perc]:	-

Megfelel az EN 60335-1 és EN 60335-2-6 szabványok követelményeinek, amelyeket a gyártó alkalmazott. Az elektromos sütők energiahatékonysági adatai az EN 60350-1 szabvány szerint kerültek meghatározásra. Ezeket az értékeket a felső és alsó fűtőelem (hagyományos üzemmód), valamint a ventilátoros fűtés funkciók aktív használata mellett állapították meg (amennyiben ezek a funkciók a készüléken rendelkezésre állnak).
Az energiahatékonysági osztály a készüléken elérhető funkcióktól függően, az alábbi prioritás szerint került meghatározásra:

ECO légkeverés (alsó fűtőelem + felső fűtőelem + ventilátor) 

- A műszaki adatok a készülék belsejében található adattáblán (esetleg az ajtón), valamint a készülékhez mellékelt energiacímkén találhatók.
- A használati útmutató letölthető a következő weboldalról: **www.eta.cz**
- A készülékhez mellékelt energiacímkén található QR-kód hivatkozást biztosít a termék műszaki adatait tartalmazó EPREL adatbázisra.
- Őrizze meg az energiacímkét a használati útmutatóval és a készülékhez mellékelt egyéb dokumentumokkal együtt. Ugyanezek az információk az EPREL adatbázisban is elérhetők: **https://eprel.ec.europa.eu**
- A modell neve (termékszám) a készülék adattábláján, valamint a készülékhez mellékelt energiacímkén található.
- A gyártó fenntartja a jogot a termék műszaki jellemzőinek módosítására.
- További kérdéseit a következő e-mail-címre küldheti: **info@eta.cz**

VII. ZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

- Mindig kizárólag eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Amikor megkeresi a hivatalos szervizünket vagy információs vonalunkat, győződjön meg arról, hogy a következő információk rendelkezésére állnak: A modell megnevezése (termékszám) és sorozatszáma (SN).
- Ezek az információk megtalálhatók a típustáblán (esetleg a közelében található külön címkén).
- A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül változtasson.
- Eredeti pótalkatrészek a kiválasztott specifikus termékkomponensekhez legalább 7 vagy 10 éve állnak rendelkezésre (az alkatrész típusától függően), a készülék utolsó darabjának forgalomba hozatala óta.
- Fenntartjuk a jogot az esetleges változtatásokra és hibákra a használati útmutatóban.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a **www.eta.cz/servis-eu** weboldalon találja.

© DATA 14/08/2026
e.č. MDAETA033.0/2026

Výrobce / Výrobca / Producer /
Gyártó / Producent / Hersteller:
ETA a. s., náměstí Práce 2523, 760 01 Zlín, CZ
info@eta.cz

22
PAP