



Oven

User Manual

Trouba

Návod k použití



FSM52120DW

EN / CZ

485.3021.87/R.AB/3.07.2023/4-1

7786982115



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Safety when working with gas	5
Electrical safety	6
Product safety	7
Intended use	9
Safety for children	10
Disposing of the old product	10
Package information	10
Future Transportation	11

2 General information **12**

Overview	12
Package contents	13
Technical specifications	14
Injector table	15

3 Installation **17**

Before installation	17
Installation and connection	19
Gas conversion	24

4 Preparation **27**

Tips for saving energy	27
Initial use	27

First cleaning of the appliance	27
Initial heating	27

5 How to use the hob **28**

General information about cooking	28
Using the hobs	28

6 How to operate the oven **30**

General information on baking, roasting and grilling	30
How to operate the electric oven	30
Operating modes	31
Using the oven clock	32
Cooking times table	32
How to operate the grill	33
Cooking times table for grilling	34

7 Maintenance and care **35**

General information	35
Cleaning the hob	35
Cleaning the control panel	35
Cleaning the oven	36
Cleaning the oven door	37
Removing the door inner glass	37
Replacing the oven lamp	38

8 Troubleshooting **40**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 17
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well

ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of

incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.
- Conditions and values for gas adjustment of this product are provided on the rating/type label.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.

- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.

- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for

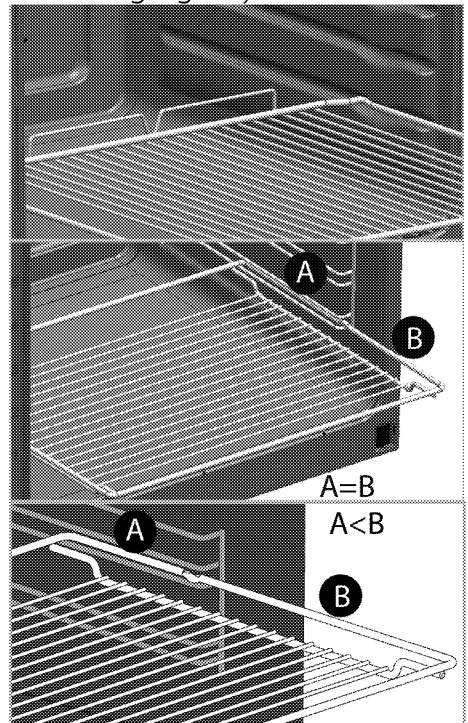
more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in

- or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
 - **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It

must not be used for other purposes, for example room heating.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow

them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



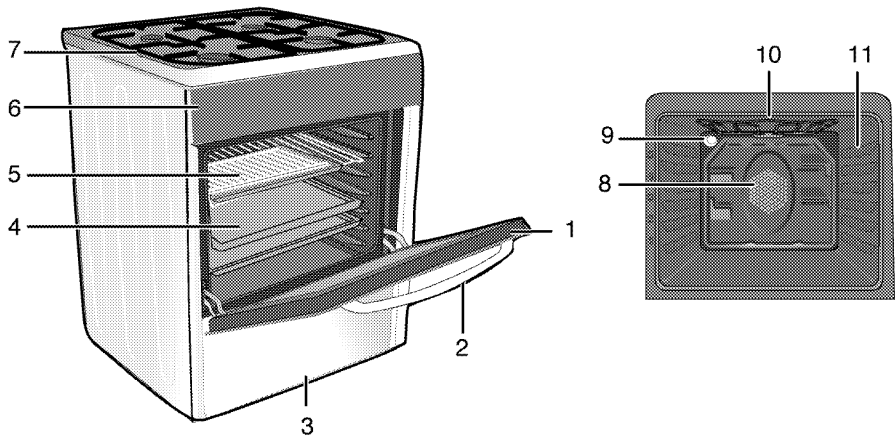
Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



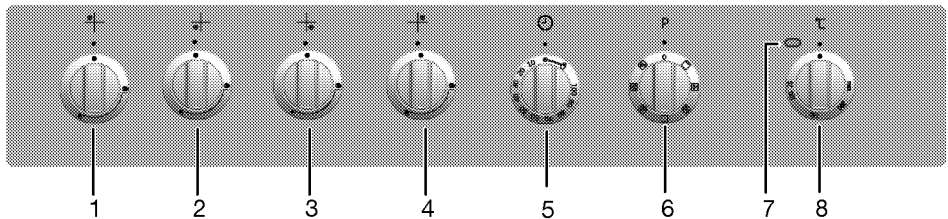
Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Burner plate |
| 2 | Handle | 8 | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Lower part | 9 | Lamp |
| 4 | Tray | 10 | Grill heating element |
| 5 | Wire shelf | 11 | Shelf positions |
| 6 | Control panel | | |



- | | |
|---|---|
| 1 | Normal burner Rear left |
| 2 | Rapid burner Front left |
| 3 | Auxiliary burner Front right |
| 4 | Normal burner Rear right |
| 5 | Mechanical timer (It depends on the model.
Your product's timer may be 100 or 90
minutes. In the illustration, 100 minutes are
shown as examples.) |
| 6 | Function knob |
| 7 | Thermostat lamp |
| 8 | Thermostat knob |

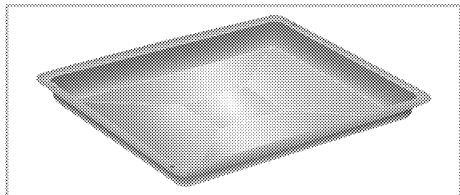
Package contents

i Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

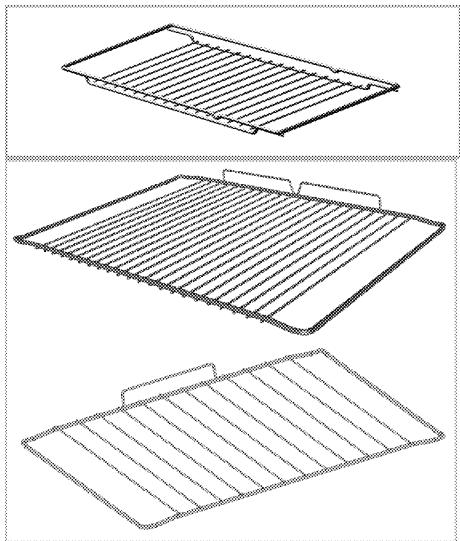
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



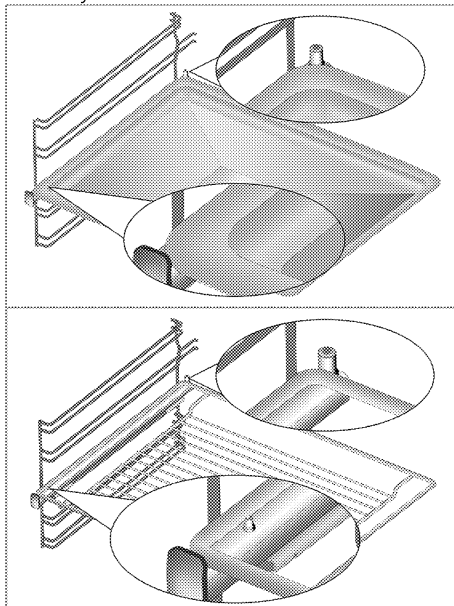
3. **Wire grill**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

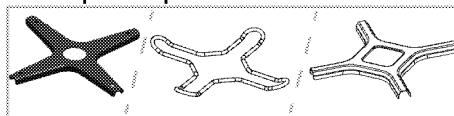


4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stand against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Coffee pot adaptor**



Used for coffee pots.

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.0 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Category of gas product	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H / Cat II 2ELS3B/P
Installed gas type / pressure of the product	G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW (574 g/h)
Converting the gas type / pressure [§] _ optional	30/28-30 mbar G 31/37 mbar - G 30/37 mbar - G2.350/13 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2kW (145 g/h)
Front left	Rapid burner
Power	2.9 kW (211 g/h)
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW (73 g/h)
Rear right	Normal burner
Power	2 kW (145 g/h)
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15 25 W
Grill power consumption	1.6 kW

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

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

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

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

Injector table

Position hob zone	2kW (145 g/h) Rear left	2.9 kW (211 g/h) Front left	1 kW (73 g/h) Front right	2 kW (145 g/h) Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 30/37 mbar	66	80	47	66
G2.350/13mbar	131	165	95	131
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

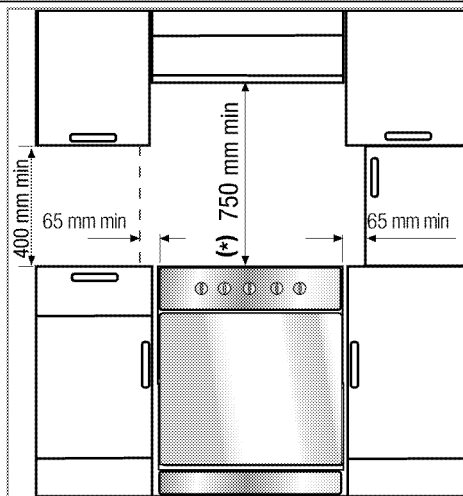
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

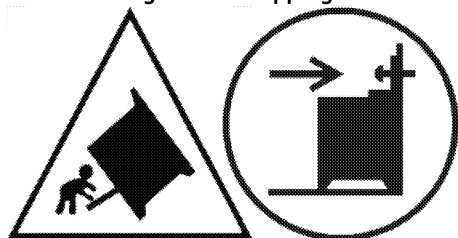
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food. If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Warning - Risk of tipping!



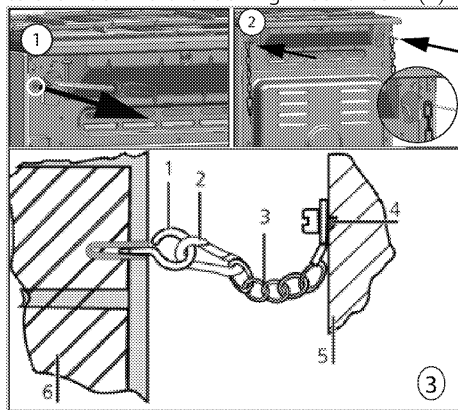
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

If your product has 2 safety chains;

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

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

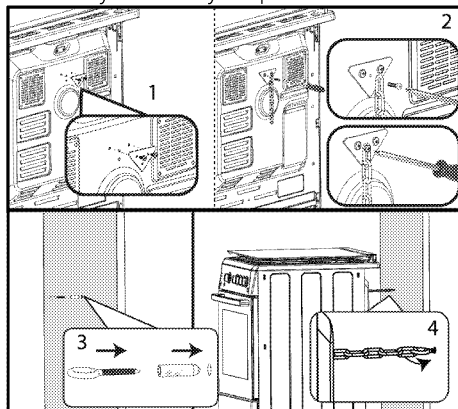


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chain;

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

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



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

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

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

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

of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

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

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

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

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

 Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

 Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

 The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for product. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.

Gas connection

General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the

product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).

- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- **If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.**
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.



Risks of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it

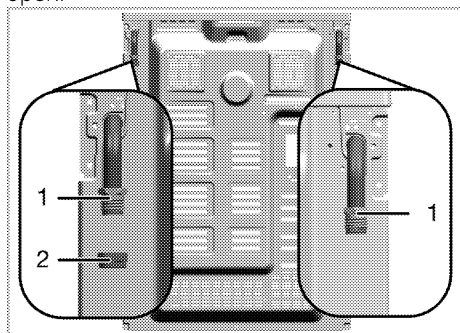
should not be placed in spaces where it might get squeezed.

- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

Choosing the gas connection side

If your product has two gas outlets; the connection direction can be changed according to the direction of the gas main supply.

- One of the two outlets is sealed with a blind plug. The end of the other outlet is open.



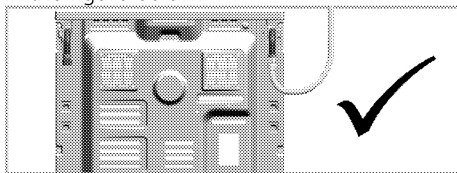
1 Gas hose outlet

2 Blind plug

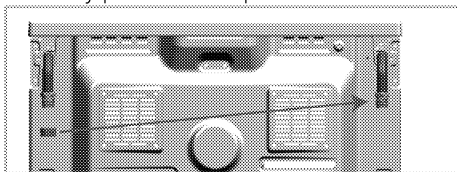
(The outlet to which the blind plug is attached may vary depending on the product model.)

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

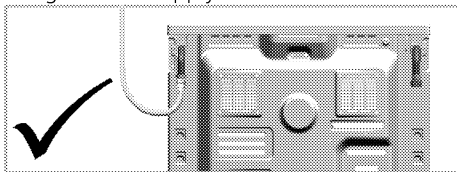
- If the gas main supply and the open-ended gas hose outlet are on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the gas main supply and the gas hose outlet sealed with the blind plug face on the same side, remove the blind plug from the gas hose outlet using two wrenches. Close the gas hose outlet with this blind plug where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.
- You must sure that the sealing gasket is correctly positioned in place.

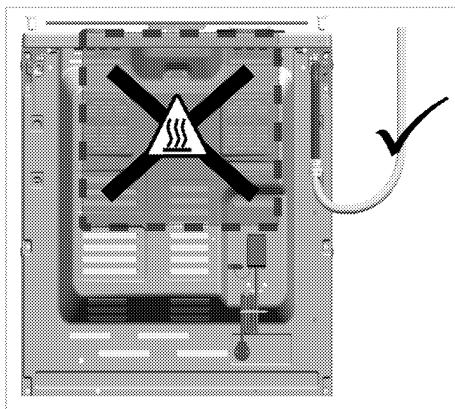


- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the gas main supply.

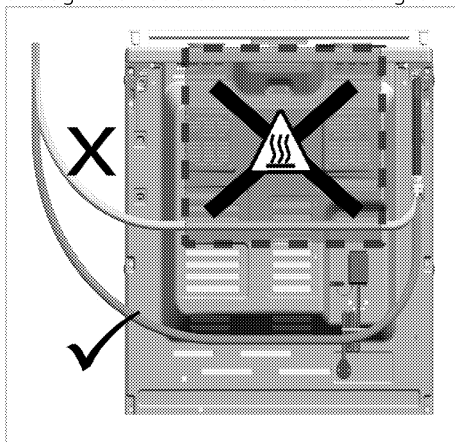


If your product has only one gas outlet;

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

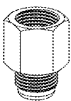


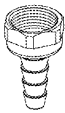
- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



Parts for Gas Connection

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

	Leakage Seal
	Connection piece for natural gas (G20,G25) EN 10226 R1/2"

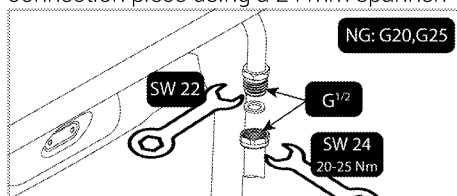
	Connection piece for liquid gas (G30,G31)
	Gas outlet connection piece
	Blind plug

Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.
- The connection can be made in two different ways:
 - EN ISO 228 G1/2" type connection
 - EN 10226 R1/2" type connection

EN ISO 228 G1/2" type connection

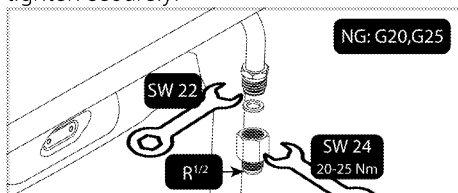
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



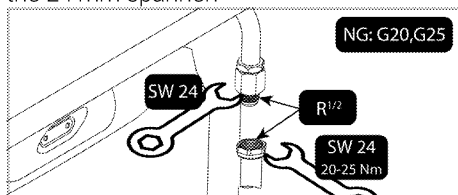
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

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



3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



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

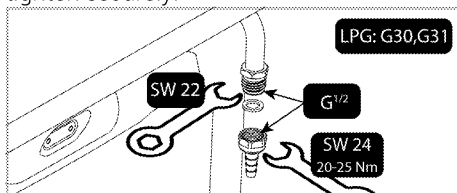
Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

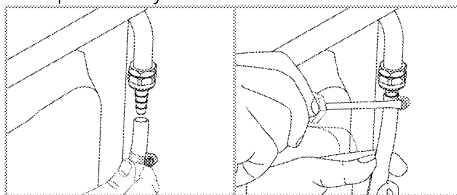
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with gas hose

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



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



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

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.

- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.

i Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- Push the product towards the kitchen wall.

Adjusting the feet of oven

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

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

Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

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

Gas conversion



General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area.

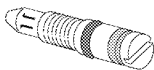
You cannot convert to unspecified gas types in this table.

- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

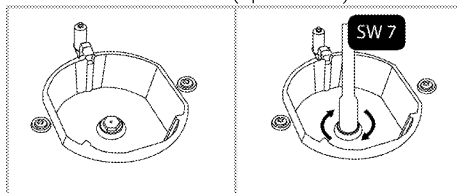
The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below.

Depending on the model, these parts may not be given with the product.

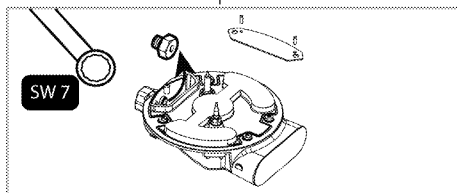
	Bypass nozzle
	Burner injector

Exchange of injector for the burners

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



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



i ((Varies depending on the product model.))

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

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)

7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 15 can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

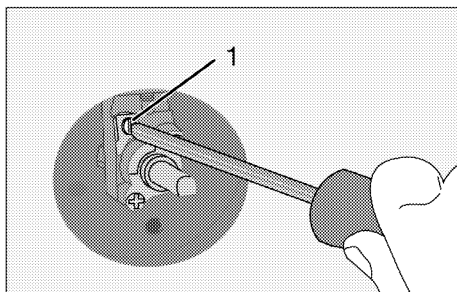
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

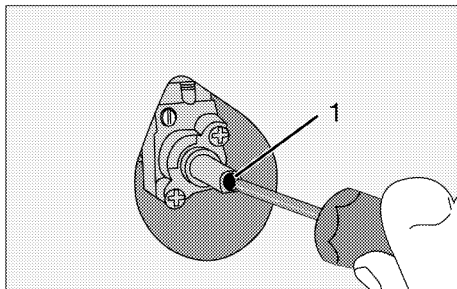
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

i If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Leakage check at the injectors

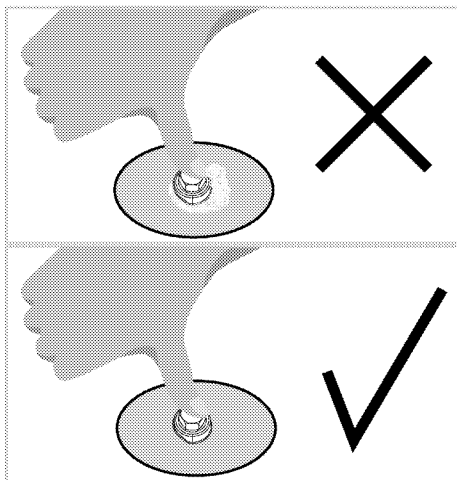
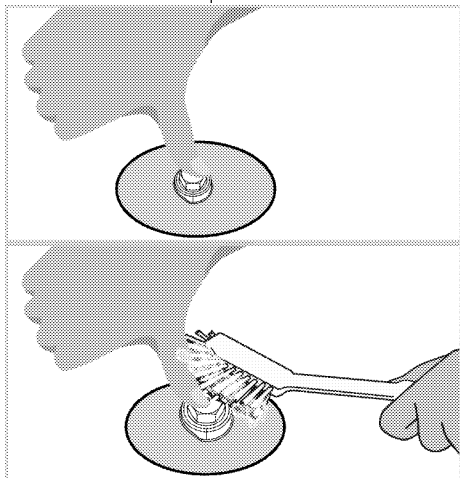
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.

2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

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

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



4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance

-  The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.

Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 30*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 30*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 33*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 33*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

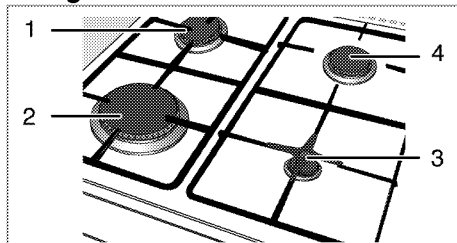
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.



Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.

2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.

» Gas is ignited with the spark created.

3. Adjust it to the desired cooking power.

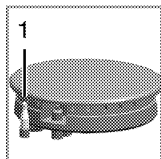
Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.



In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use.
Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.

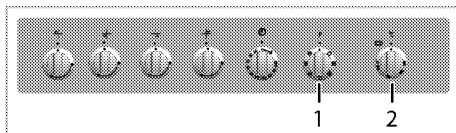


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Turn the mechanical timer knob fully clockwise, then turn it back to the desired cooking time.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.
3. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Switch the oven timer to off position.

i When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see

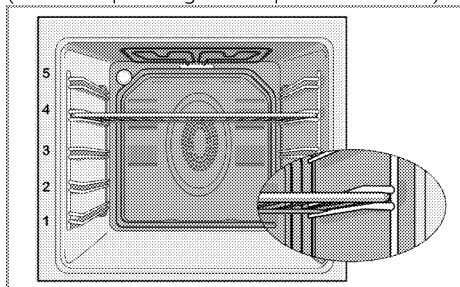
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Fan assisted top heating



Top heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only top heating is in operation.

Fan assisted bottom heating



Bottom heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only bottom heating is in operation. This function must be used for easy steam cleaning as well.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays. This function must be used for easy steam cleaning as well.

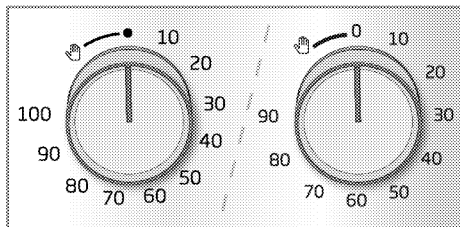
Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



Starting the cooking

- i** In order to operate the oven, you must select cooking mode and the desired temperature and set the time. Otherwise, the oven will not operate.

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to set the cooking time.
2. Put your dish into the oven.
3. Select operation mode and temperature; see *How to operate the electric oven*, page 30.
 - » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
4. Once the cooking time is over, Time Setting knob will automatically rotate counterclockwise. A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.

- i** If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise towards the hand symbol.

5. Turn off the oven with the Time Setting knob, function knob and temperature knob.

Turning off the oven before the set time

1. Turn the Time Adjustment knob counterclockwise until it stops.
2. Turn off the oven with the Function knob and Temperature knob.

Cooking times table

- i** The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

- i** 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	30 ... 45
Cakes in mould*	One level		2	175	30 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
Sponge cake*	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
Cookies*	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
Dough pastry*	One level		3	200	20 ... 30
Rich pastry*	One level		3	190	20 ... 35
Leaven*	One level		3	190	20 ... 40

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Lasagna*	One level		2	180	25 ... 45
Pizza*	One level		1	200	10 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		3	25 min. 220, then 190	70 ... 120
Fish	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**)In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven reached to adjusted temperature.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

 Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

- **Turn the Time Adjustment knob counter clockwise to Hand symbol when grilling.**

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

#depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Cleaning the burner

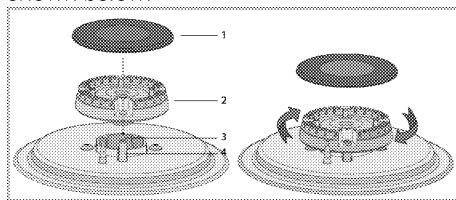
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

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

Cleaning the control panel

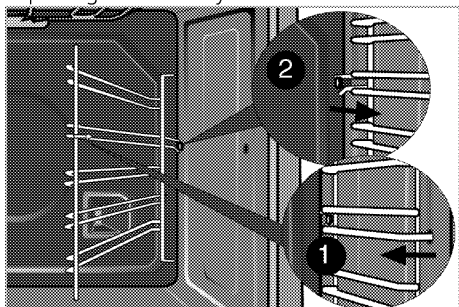
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

- i** If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

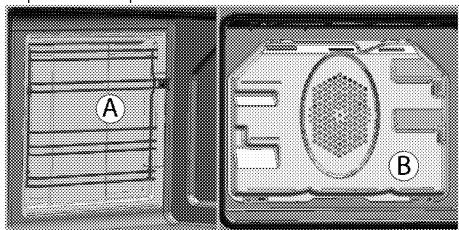
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

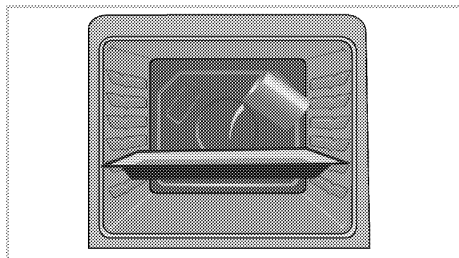
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 300 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

- i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

- i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

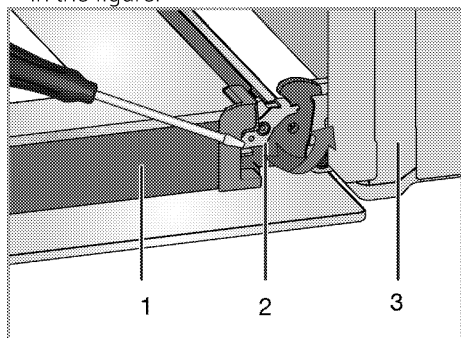
Cleaning the oven door

- i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

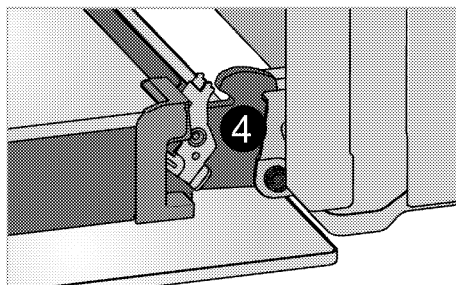
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

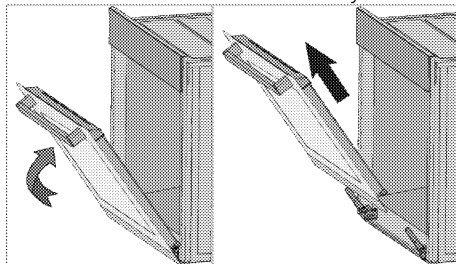
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



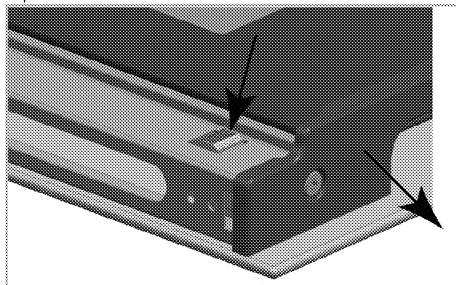
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

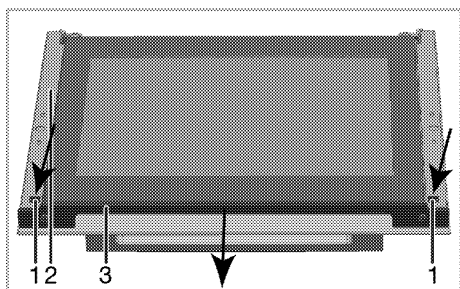
- i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

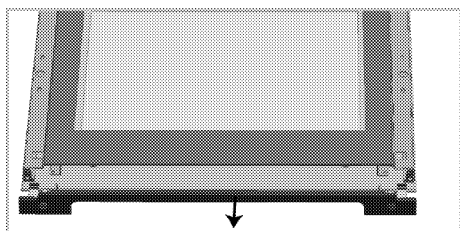
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning. Open the oven door.

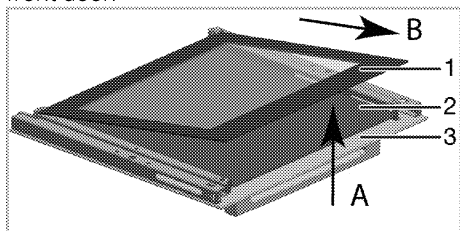




- 1 Tab
- 2 Frame
- 3 Profile



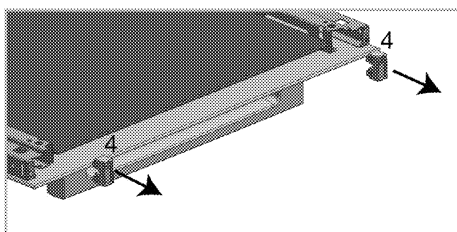
As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel*
- 3 Outer glass panel

* (This may not exist on your product.)

As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction 'A' and pull it out in direction 'B'. If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



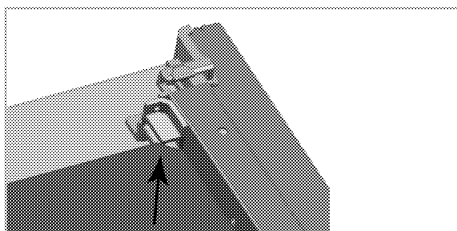
4 Glass holder connecting element*

* (This may not exist on your product.)

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.

Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

Replacing the oven lamp



Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

i In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence. This product contains a lamp of energy class G.

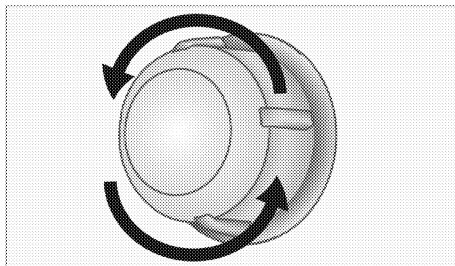
i Position of lamp might vary from the figure.

i The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

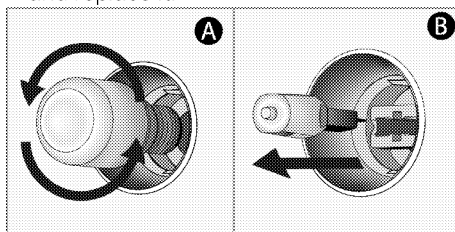
i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

The timer stops cooking before the desired time.

- Turn the mechanical timer knob fully clockwise, then turn it back to the desired cook time.

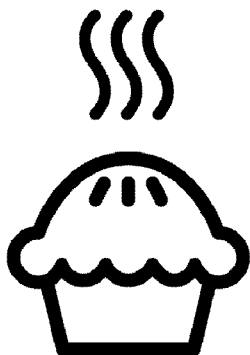


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Trouba

Návod k použití



CZ



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Důležité pokyny a upozornění**týkající se bezpečnosti a
životního prostředí 4**

Obecná bezpečnost	4
Bezpečnost při práci s plynem	5
Elektrická bezpečnost	6
Bezpečnost produktu	7
Určené použití	9
Bezpečnost dětí	10
Likvidace starého výrobku	10
Likvidace obalových materiálů	10
Likvidace starého výrobku	10

2 Obecné informace 11

Přehled	11
Obsah balení	12
Technické parametry	13
Tabulka injektoru	14

3 Montáž 16

Před montáží	16
Instalace a připojení	18
Změna plynu	22

4 Příprava 25

Tipy pro úsporu energie	25
Úvodní použití	25

První čištění produktu	25
Výchozí ohřev	25

5 Používání varné desky 26

Obecné informace o vaření	26
Používání varných desek	26

6 Obsluha trouby 28

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	28
Používání elektrické trouby	28
Provozní režimy	29
Používání hodin trouby	30
Tabulka časů vaření	30
Ovládání grilu	31
Tabulka časů pečení pro grilování	32

7 Údržba a péče 33

Obecné informace	33
Čištění varné desky	33
Čištění ovládacího panelu	33
Čištění trouby	33
Čištění dvířek trouby	34
Odstranění vnitřního skla dvířek	35
Výměna vnitřní žárovky	36

8 Odstraňování potíží 38

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Produkt nikdy nepokládejte na podlahu zakrytou kobercem. Nedostatek vzduchu pod produktem způsobí přehřátí elektrických součástí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Bezpečnost při práci s plynem

- Všechny činnosti s plynovým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- Před instalací ověřte, zda podmínky místní rozvodné sítě (typ a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou slučitelné.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod produktů spalování. Mělo by být zařízení a připojeno v souladu s platnými montážními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte příslušným požadavkům na ventilaci; Viz *Před montáží, strana 16*
- **VAROVÁNÍ:** Při používání plynových vaříčů vzniká teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde jsou vaříče instalovány. Zkontrolujte, zda je kuchyně řádně odvětraná, zejména během používání spotřebiče. Udržujte otevřené přirozené větrací otvory nebo použijte mechanické ventilační zařízení (mechanická odsávací digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k nutnosti instalovat další ventilaci, například zvýšením hladiny mechanické ventilace, je-li dostupná.
- Plynové spotřebiče a systémy je nutno pravidelně kontrolovat. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány v intervalech doporučených výrobcem nebo v případě nutnosti.
- Plynové hořáky pravidelně čistěte. Plameny by měly být modré a rovnoměrně hořet.
- Tento výrobek může být používán pouze v místnosti, v níž je nainstalován řádně seřízený a funkční detektor oxidu uhelnatého. Zajistěte správnou funkci detektoru oxidu uhelnatého a jeho častou údržbu. Detektor oxidu uhelnatého musí být nainstalován v maximální vzdálenosti dva metry od výrobku.
- Správné spalování je nezbytné pro plynové spotřebiče. V případě neodkonaleho spalování se může uvolnit oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je plyn bez barvy a zápachu, který je velmi jedovatý a má smrtelné účinky i ve velmi malých dávkách.

- Vyžádejte si informace o telefonních číslech pro pohotovost plynu a bezpečnostních opatřeních v případě, že ucítíte unikající plyn.
- Podmínky a hodnoty pro nastavení plynu tohoto produktu jsou uvedeny na typovém štítku.

Postup v případě, že ucítíte plyn

- Nepoužívejte otevření oheň a nekuřte. Nepoužívejte žádná elektrická tlačítka (např. lampu, domovní zvonek atd.). Nepoužívejte telefony nebo mobilní telefony. Riziko výbuchu a otravy!
- Zavřete všechny ventily na plynových spotřebičích a plynových hodinách.
- Otevřete dveře a okna.
- Zkontrolujte těsnost všech trubic a spojení. Pokud stále cítíte unikající plyn, vyjděte z bytu.
- Upozorněte sousedy.
- Přivolejte hasiče. Použijte telefon mimo dům.
- Nepronikejte do zařízení, pokud nemáte informace, že je to bezpečné.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do

- okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemýjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné

horko může poškodit dno trouby.

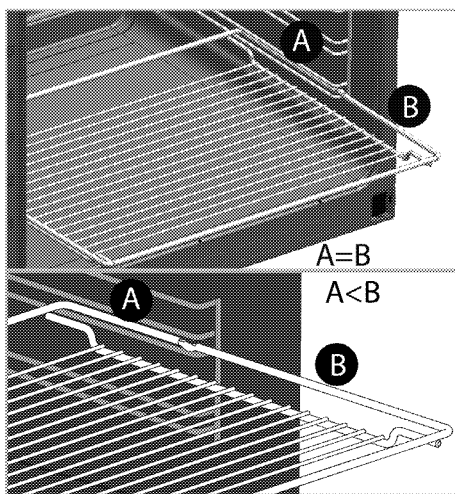
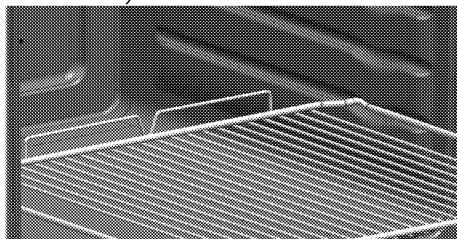
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmu (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přecházející okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.

- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Příklad umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Ujistěte se, zda je připojení plynu nainstalované dobře a nedojde k unikání plynu.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické a/nebo plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili, splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrníci zakázány.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Zajistěte víčka a držáky pánví lepicí páskou.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



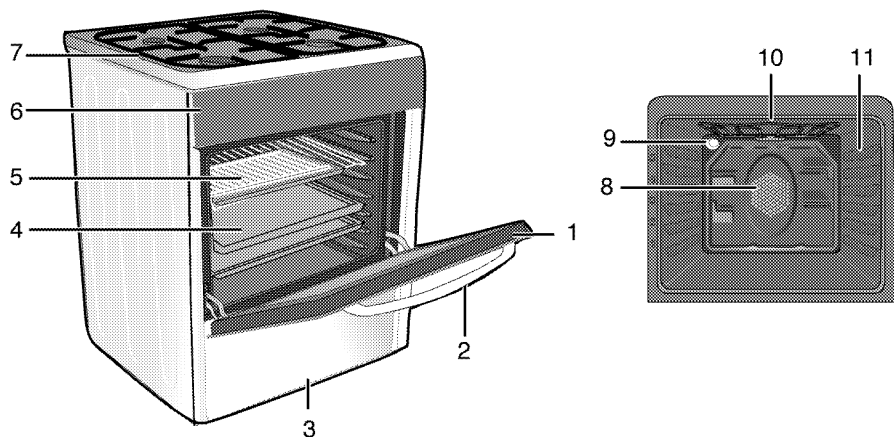
Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



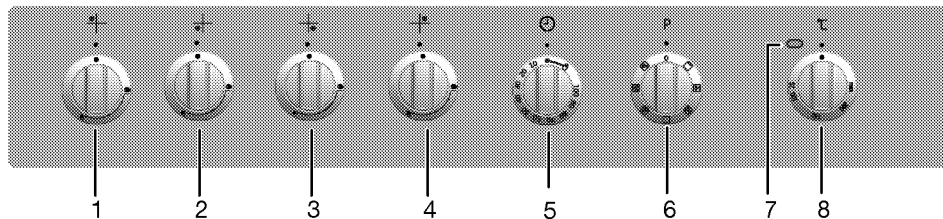
Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Přední dveře | 7 | Plotna |
| 2 | Madlo | 8 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 3 | Spodní část | 9 | Světlo |
| 4 | Plech | 10 | Prvek vyhřívání grilu |
| 5 | Drátěná police | 11 | Polohy polic |
| 6 | Ovládací panel | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Normální hořák Vzadu vlevo |
| 2 | Rychlý hořák Vpředu vlevo |
| 3 | Přídavný hořák Vpředu vpravo |
| 4 | Normální hořák Vzadu vpravo |
| 5 | Mechanický časovač (Záleží na modelu.
Časovač vašeho produktu může být 100
nebo 90 minut. Na ilustraci je jako příklady
zobrazeno 100 minut.) |
| 6 | Funkční spínač |
| 7 | Světlo termostatu |
| 8 | Spínač termostatu |

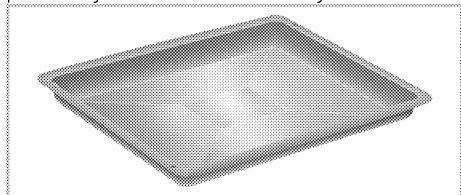
Obsah balení

i Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

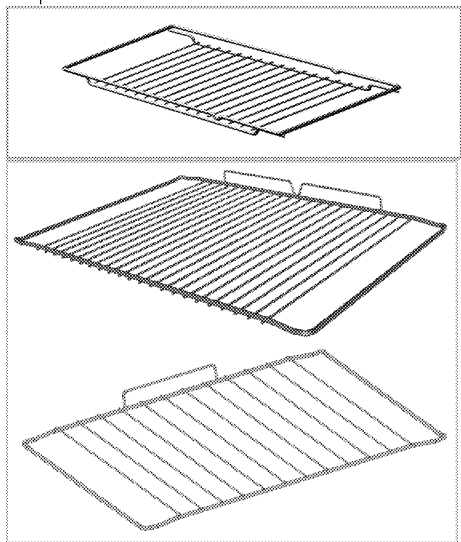
2. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



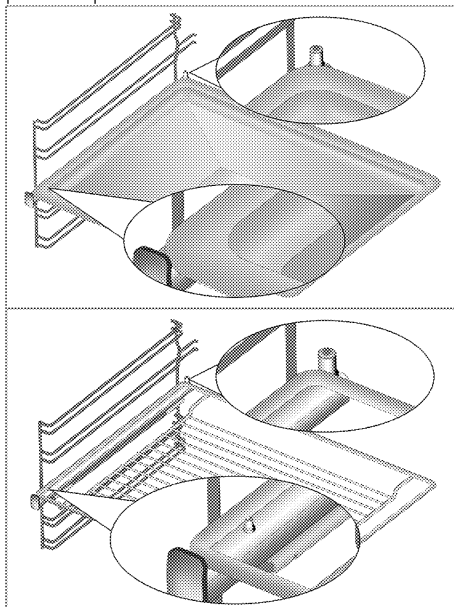
3. Drátěná police

Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.

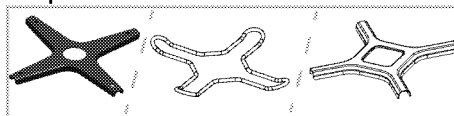


4. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici. Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



5. Adaptér na konvici na kávu



Slouží pro konvice na kávu.

Technické parametry

OBECNĚ	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.0 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Kategorie plynového zařízení	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H / Cat II 2ELS3B/P
Typ instalovaného plynu / tlak produktu	G 20/20 mbar
Celková spotřeba plynu	7.9 kW (574 g/h)
Přeměna na typ plynu/tlak [§] _ volitelné	30/28-30 mbar G 31/37 mbar - G 30/37 mbar - G2.350/13 mbar
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Normální hořák
Výkon	2kW (145 g/h)
Vpředu vlevo	Rychlý hořák
Výkon	2.9 kW (211 g/h)
Vpředu vpravo	Přídavný hořák
Výkon	1 kW (73 g/h)
Vzadu vpravo	Normální hořák
Výkon	2 kW (145 g/h)
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15 25 W
Spotřeba energie grilu	1.6 kW

[#] Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

i Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

i Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

i Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Tabulka injektoru

Poloha oblasti varné desky	2kW (145 g/h) Vzadu vlevo	2.9 kW (211 g/h) Vpředu vlevo	1 kW (73 g/h) Vpředu vpravo	2 kW (145 g/h) Vzadu vpravo
Typ plynu / Tlak plynu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 30/37 mbar	66	80	47	66
G2.350/13mbar	131	165	95	131
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Injektory, které nebyly dodány s vaším produktem, můžete získat od autorizovaného poskytovatele služeb.

Kategorie/typy/tlak zemního plynu

Typ plynu, tlak a kategorii plynu, které lze použít pro zemi, kde bude produkt instalován, naleznete v tabulce níže.

KÓDY ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

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

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

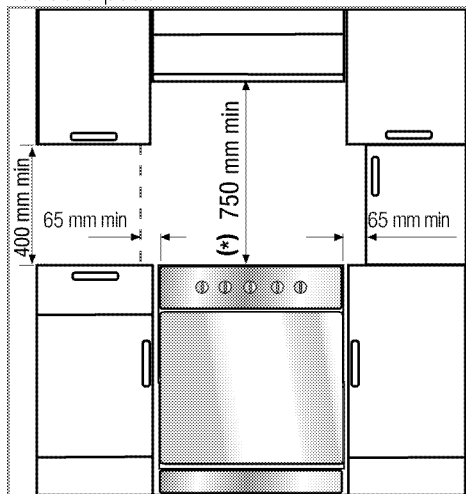
i Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

! Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

! Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových proudů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin. Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



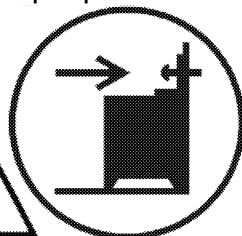
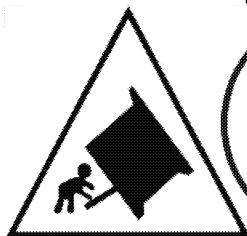
- Tento výrobek je zařízením třídy 1 podle normy EN 30-1-1, tj. lze jej umístit zadní a

jednou stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.

- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).



Varování- Nebezpečí převrácení!

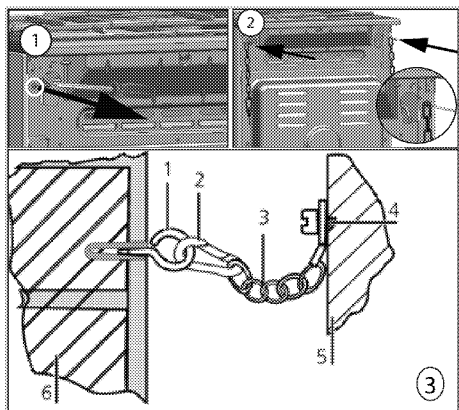


Varování: Pro zabránění sklopení zařízení, musí být nainstalovány stabilizační pomůcky! Postupujte podle pokynů pro instalaci.

Bezpečnostní popruh

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí dvou řetězů dodaných s troubou. Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

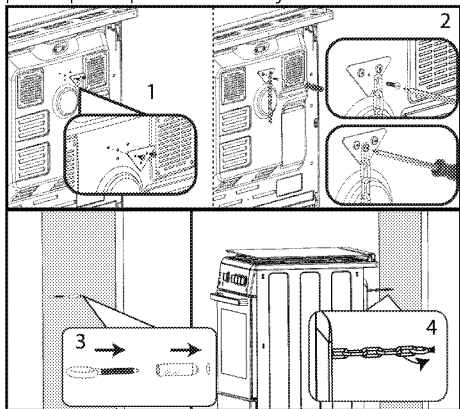


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevníte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

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

Bezpečnostní popruh připevníte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



i Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby.

Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Ventilace místnosti

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

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

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

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba

hledat jiné výrobky, které určitě poskytnou pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy.

Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor.

Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů.

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

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

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

Instalace a připojení

Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

i Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.

i Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku. Dvířka, madlo nebo závěsy se mohou poškodit.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v

tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje.

Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).



Během zapojení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

 Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Připojení plynu

Obecná varování

- Pokud instalaci, opravu nebo připojení provede neautorizovaná/neoprávněná/nekvalifikovaná osoba nebo technik, hrozí nebezpečí výbuchu, požáru a otravy.
- Před umístěním výrobku se ujistěte, zda jsou místní distribuční podmínky (typ a tlak plynu) a nastavení plynu výrobku v souladu s těmito podmínkami. Podmínky nastavení plynu a hodnoty výrobku jsou uvedeny na štítcích (nebo typovém štítku).
- Pokud kód vaší země není uveden na štítku, postupujte podle místních technických pokynů pro vaši zemi pro připojení a konverzi plynu.
- Výrobek může k plynovému rozvodu připojit pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů provedených neoprávněnou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou nebo technikem.
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- **Pokud potřebujete později používat výrobek s jiným typem plynu, musíte se poradit s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou nebo technikem o příslušném postupu konverze.**
- Po každém použití zkontrolujte těsnost plynové přípojky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody, které mohou vzniknout v důsledku úniku plynu, ke kterému může dojít v důsledku připojení nebo přestavby plynu provedené neoprávněnými osobami/osobami bez povolení.



Riziko požáru:

Pokud připojení neprovedete podle níže uvedených pokynů, hrozí riziko úniku plynu a požáru. **Naše společnost nemůže nést zodpovědnost za škody, které z toho vyplývají.**

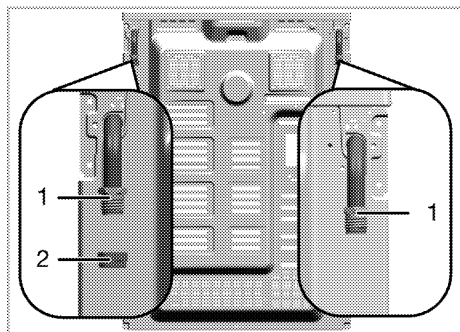
- Připojení plynu musí provést pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Ujistěte se, že plynová hadice, která se má použít v plynové přípojce, splňuje místní normy pro plyn.
- Ohebná plynová hadice musí být připojena tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí a horkých povrchů (znázorněných na obrázcích níže) v jejím okolí a aby nebyla zachycena při pohybu pohyblivých částí. (např. zásuvky). Kromě toho by neměla být umístěna v prostorách, kde by se mohla zmáčkout.
- Nepohybujte s výrobkem, jehož plynové připojení bylo dokončeno. Při přemístění, může vzniknout riziko úniku plynu.
- Plynová hadice by se měla připojovat širokými úhlovými zatáčkami proti možnosti zlomení a prohnutí během připojování.
- Plynová hadice se nesmí drtit, prohýbat, mačkat, dotýkat se ostrých rohů ani přicházet do kontaktu s horkými částmi výrobku a kuchyňským nádobím na výrobku. V důsledku poškození plynové hadice hrozí nebezpečí výbuchu!
- Plynová hadice nesmí přijít do kontaktu s částmi, které mohou dosáhnout teploty o 70 °C vyšší než pokojová teplota.
- K připojení plynu a přestavbu se musí použít klíč.

Výběr strany plynové přípojky

Pokud má váš výrobek dva plynové vývody;

směr připojení lze měnit podle směru hlavního zdroje plynu.

- Jeden ze dvou vývodů je utěsněn zásepkou. Konec druhého vývodu je otevřený.

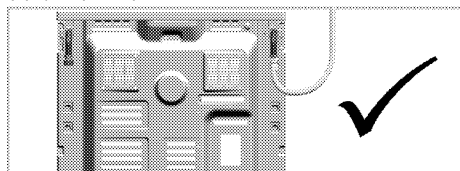


1 Výstup na plynovou hadici

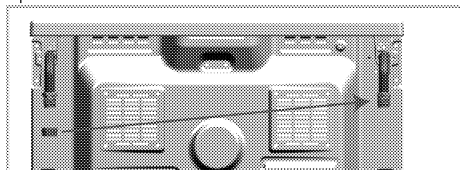
2 Záslepka

(Vývod, ke kterému je připojena záslepka, se může lišit v závislosti na modelu produktu.)

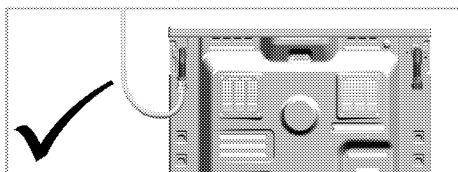
- Před připojením plynu se ujistěte, že hlavní plynová přípojka a výstup plynové hadice výrobku, který se má připojit k plynu, jsou na stejné straně.
- Pokud jsou hlavní plynová přípojka a otevřený vývod plynové hadice na téže straně, vytvořte plynové připojení podle obrázku níže.



- Pokud jsou hlavní plynová přípojka a výstup plynové hadice utěsněny zaslepovací zátkou na téže straně, odstraňte zátku z výstupu plynové hadice pomocí dvou klíčů. Zavřete vývod plynové hadice pomocí této zátky, kde nebude možné plynovou přípojku vytvořit s novým (nepoužitým) těsnícím těsněním.
- Musíte se ujistit, že je těsnící těsnění správně umístěno na svém místě.

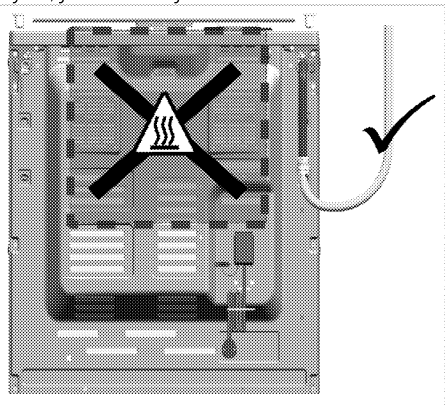


- Připojení plynu proveďte podle obrázku níže na výstupu plynové hadice v blízkosti hlavní plynové přípojky.

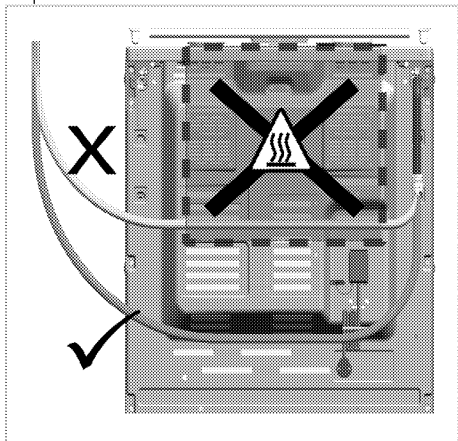


Pokud má váš výrobek jen jeden plynový výstup;

- Před připojením plynu se ujistěte, že hlavní plynová přípojka a výstup plynové hadice výrobku, který se má připojit k plynu, jsou na stejné straně.



- Pokud výstup plynové hadice a hlavní přívod plynu nesměřují na stejnou stranu, ujistěte se, že hadice při připojování neprochází horkou oblastí.



Díly pro připojení plynu

Vizuály dílů a nástrojů, které mohou být vyžadovány pro připojení plynu, jsou uvedeny níže. V závislosti na modelu se tyto

díly nemusí dodávat spolu s výrobkem. Části plynových přípojek, které se mají použít, se mohou lišit v závislosti na typu plynu a předpisů dané země.

	Těsnění proti úniku
	Připojovací kus pro zemní plyn (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Připojovací kus pro kapalný plyn (G30,G31)
	Připojovací kus výstupu plynu
	Záslepka

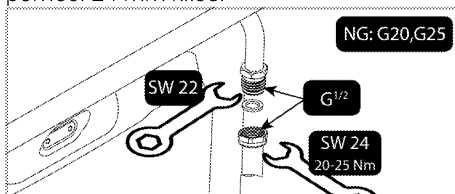
Připojení plynu - Zemní plyn

- Instalace zemního plynu musí být před instalací výrobku vhodně připravena k montáži. Na výstupu plynového systému, který má být připojen k výrobku, musí být ventil zemního plynu.
- Ujistěte se, že je ventil zemního plynu snadno přístupný.
- Připojte výrobek k systému zemního plynu ve vaší domácnosti pomocí flexibilní plynové hadice, která splňuje místní normy.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Přívod plynu musí být připojen přes plynové potrubí nebo bezpečnostní plynovou hadici se závitovými spojkami na obou koncích.
- Připojení lze uskutečnit dvěma různými způsoby:
 - EN ISO 228 Připojení typu G1/2"
 - EN 10226 Připojení typu R1/2"

EN ISO 228 Připojení typu G1/2"

1. Vložte nové těsnění do spojovacího dílu a ujistěte se, že je správně usazeno.

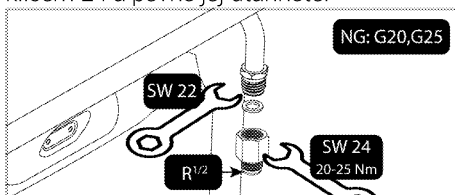
2. Připojovací díl na plyn připevněte ke spotřebiči pomocí 22 mm klíče a připojovací díl vložte do připojovacího dílu pomocí 24 mm klíče.



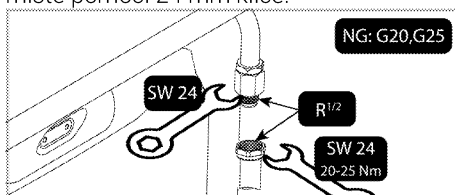
3. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

EN 10226 Připojení typu R1/2"

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



3. Kolem závitové části propojovací spojky namotejte těsnící hmotu. Připojte závitovou část bezpečnostní plynové hadice/trubky k propojovací přípojce pomocí 24 mm klíče a pevně ji utáhněte, přičemž propojovací spojku držte na místě pomocí 24 mm klíče.



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

Připojení plynu - LPG

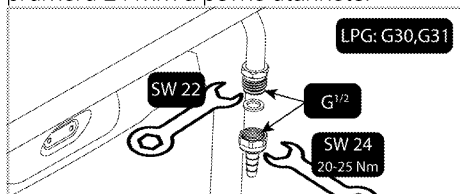
- Váš výrobek by měl být připojen tak, aby byl blízko plynové přípojce, aby se zabránilo úniku plynu.
- Před realizací plynové přípojky si zajistěte plastovou plynovou hadici a vhodnou montážní svorku. Vnitřní průměr plastové plynové hadice musí být 10 mm a její

délka nesmí být větší než 150 cm. Plastová hadice musí být odolná vůči úniku a musí se dát kontrolovat.

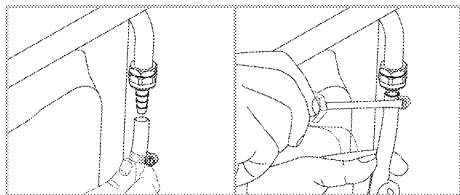
- Plynové spotřebiče a systémy se musí pravidelně kontrolovat, zda správně fungují. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Plynová přípojka se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

Připojení s plynovou hadicí

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



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



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

Kontrola těsnosti v místě připojení

- Ujistěte se, že jsou všechny knoflíky na výrobku vypnuté. Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu. Připravte mýdlovou pěnu a naneste ji na místo připojení hadice pro kontrolu úniku plynu.

- Dojde-li k úniku plynu, mýdlová část se zpění. V takovém případě ještě jednou zkontrolujte plynovou přípojku.
- **V případě, že váš produkt má dva výstupy na plynovou hadici,** ujistěte se, že nepoužívaný výstup je uzavřen zásepkou. Připravte si mýdlovou pěnu a naneste ji na spojovací okraj zátky za účelem kontroly úniku plynu. Namýdlená část začne pěnit, pokud plyn uniká. V tomto případě znovu zkontrolujte připojení zásepky.
- Namísto mýdla můžete ke kontrole úniku plynu použít komerčně dostupné spreje.
- V případě úniku plynu uzavřete přívod plynu a místnost vyvětrejte.

i Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.

- Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
- **Nastavování nožek trouby**
Vibrace během používání mohou vést k pohybum nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.
Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

Poslední kontrola

1. Zkontrolujte funkce elektřiny.
2. Otevřete přívod plynu.
3. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
4. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.

i Plamen musí být modrý a musí mít pravidelný tvar. Pokud je plamen nažloutlý, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.

Změna plynu

! **Obecná varování**

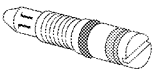
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte hlavní přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Všechny plynové trysky musí být vyměněny a nastavení hoření plynových

kohoutků musí být provedeno v poloze volnoběhu, aby byl výrobek vhodný pro použití s jiným plynem.

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

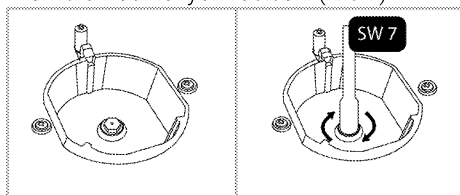
Náhradní díly pro konverzi plynu

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

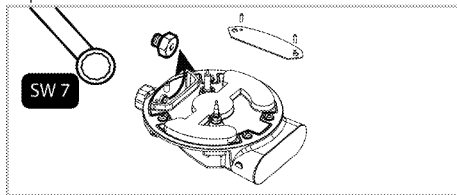
	Obtoková tryska
	Tryska hořáku

Výměna trysky hořáku

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



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



- i** ((Liší se podle modelu výrobku.))
Na některých hořácích varných desek je tryska zakryta kovovou částí. Při výměně trysky se musí tento kovový kryt odstranit.

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

- i** Nové trysky mají svou polohu vyznačenou na obalu nebo se můžete odvolat na tabulku trysek na stránce *Tabulka injektoru, strana 14*.

8. Po připojení musíte zkontrolovat těsnost trysek.

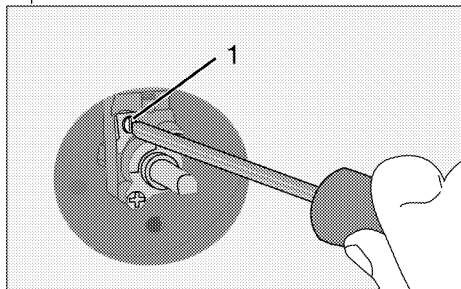
- i** Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmut kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

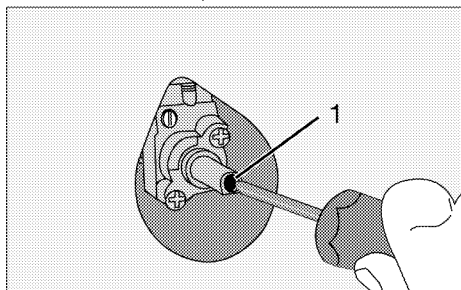
1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
 2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
 3. Používejte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku.
- U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava.
U zemního plynu otočte šroub jednou **proti směru hodinových ručiček**.

- » Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.
4. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.

5. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku



1 Šroub nastavení průtoku

- i** Pokud se změnil typ plynu přístroje, je nutno změnit i štítek, který udává typ plynu přístroje.

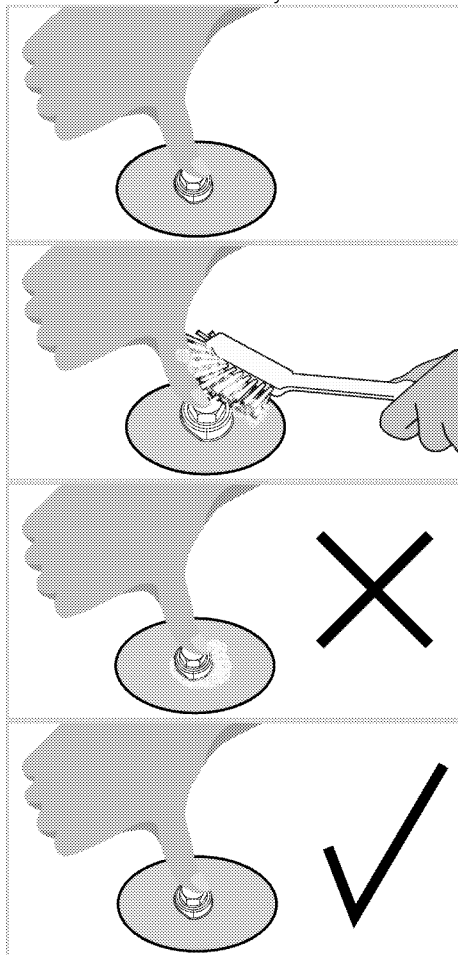
Kontrola netěsnosti na tryskách

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

1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokuje prstem působícím přiměřenou silou, aby se zastavil únik plynu, když se zapne odpovídající ovládací knoflík a držte ve stisknuté poloze, aby se plyn dostal do trysky.
3. Připravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčkem, pokud v

případě připojení trysky uniká plyn, mýdlová voda začne pěnit. V tomto případě trysku dotáhněte přiměřenou silou a opakujte krok 3 znovu.

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



4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrm, provádějte předeheřování, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

Úvodní použití

První čištění produktu

i Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 28*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 28*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 31*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 31*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

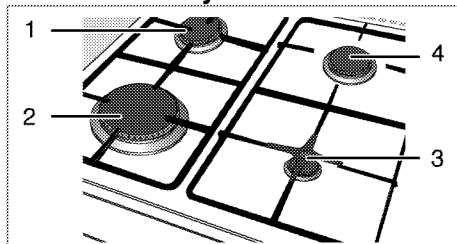
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Vaření s plynem

- Velikost nádoby musí odpovídat velikosti plamene. Upravte plamen tak, aby

nepřesahoval dno nádoby a umístěte nádobu na držák hrnce.

Používání varných desek



- 1 Normální hořák 18-20 cm
- 2 Rychlý hořák 22-24 cm
- 3 Přídavný hořák 12-18 cm
- 4 Normální hořák 18-20 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



Nepoužívejte nádoby na vaření větší, než je uvedeno ve výše uvedených max. a min. rozměrech. Použitím větších nádob na vaření riskujete otravu kyslíčnícem uhelnatým, přehřátí přilehlých povrchů a ovládacích knoflíků. Použitím menších nádob na vaření riskujete popálení plamenem.



Části nebo součásti vašeho produktu se mohou poškodit vlivem vysoké teploty během vaření s podobným příslušenstvím, které se používá k výrobě uhlíků a není doporučeno v návodu. Za škody způsobené takovým použitím nese odpovědnost uživatel.

Velký symbol plamene označuje nejvyšší výkon vaření, malý symbol plamene odpovídá nejnižšímu výkonu vaření. Pokud otočíte do polohy vypnuto (nahoru), k hořákům neproudí plyn.

Zapálení plynových hořáků

1. Tiskněte tlačítko hořáku.
2. Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček k velkému symbolu plamene.

- » Plyn zažehne vzniklá jiskra.
3. Nastavte požadovaný výkon.

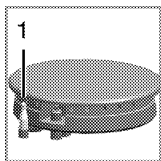
Vypínání plynových hořáků

Otočte tlačítkem pásma udržování teploty do polohy vypnuto (horní).



V případě náhodného zhasnutí plamenů hořáku vypněte ovládání hořáku a nepokoušejte se hořák znovu zapálit po dobu alespoň 1 minuty.

Bezpečnostní systém uzávěru plynu (u typů vybavených tepelnou součástí)



1. Bezpečnostní systém uzávěru plynu

Jakmile dojde ke zhasnutí hořáků z důvodu přetečení, spustí se bezpečnostní systém a přeruší přívod plynu.

- Stiskněte tlačítko směrem dovnitř a otočte jím proti směru hodinových ručiček a zapalte.
- Po zapálení plynu držte tlačítko ještě 3-5 sekund, aby se spustil bezpečnostní systém.
- Pokud se plyn nezapálil poté, co jste stiskli a pustili tlačítko, postup opakujte a tiskněte tlačítko po dobu 15 sekund.



Uvolněte tlačítko, pokud není hořák zapálen během 15 vteřin.

Před dalším pokusem počkejte nejméně 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

! Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

! Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují

se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

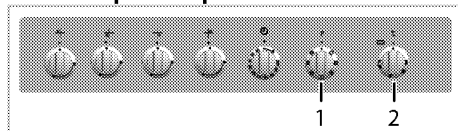
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

1. Otočte knoflíkem mechanického časovače zcela ve směru hodinových ručiček a poté jej otočte zpět na požadovanou dobu vaření.
 2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
 3. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

»

Vypněte elektrickou troubu

Přepněte časovač trouby do polohy vypnuto.

i Když je časovač nastaven na určitý čas, automaticky se vypne; viz *Používání hodin trouby, strana 30*

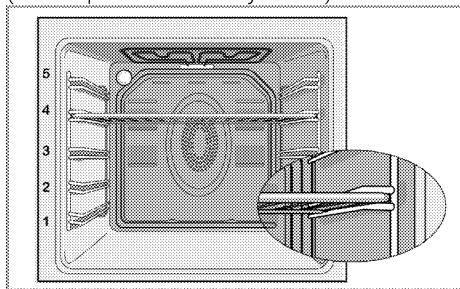
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výroby.)



Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Horní ohřev s ventilátorem



Horní ohřev a ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti stavu, kdy je zapnutý jen horní ohřev.

Dolní ohřev s ventilátorem



Dolní ohřev a ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti stavu, kdy je zapnutý jen dolní ohřev.

Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnny.

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně).

Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě.

Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů. Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

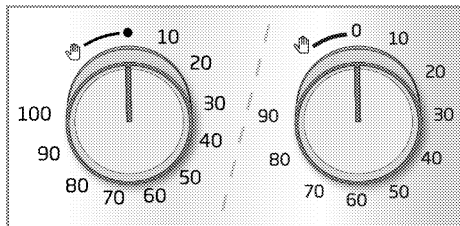
Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Používání hodin trouby



Začátek pečení

- i** Chcete-li troubu použít, musíte zvolit režim pečení a požadovanou teplotu a nastavit čas. Jinak nebude trouba fungovat.

1. Otočte tlačítko nastavení času ve směru hodinových ručiček a nastavte čas pečení.
2. Vložte pokrm do trouby.
3. Zvolte teplotu a provozní režim; viz.

Používání elektrické trouby, strana 28.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

4. Jakmile uplyne čas vaření, tlačítko nastavení času se automaticky otočí proti směru hodinových ručiček. Ozve se výstražný zvuk označující nastavení času a odpojí se napájení.

- i** Pokud nechcete používat funkci časovače, otočte tlačítko proti směru hodinových ručiček k symbolu ruky.

5. Troubu vypnete tlačítkem nastavení času, funkčním tlačítkem a tlačítkem teploty.

Vypínání trouby před nastaveným časem

1. Otáčejte tlačítko nastavení času proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.
2. Vypněte troubu funkčním tlačítkem a tlačítkem teploty.

Tabulka časů vaření

- i** Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

- i** 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	30 ... 45
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	175	30 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Koláč*	Jeden zásobník		3	180 ... 200	10 ... 20
Sušenky*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Pečivo*	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 35
Kvasnice*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Jeden zásobník		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožnění	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 90

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět přehřívání u všech potravin.

(**) Pro vaření, které vyžaduje přehřátí, přehřejte na začátku trouby, dokud neobdržíte nastavenou teplotu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

i Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Ovládání grilu



Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- **Otočte tlačítko nastavení času proti směru hodinových ručiček k symbolu ruky během grilování.**

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
 2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
 3. Podle potřeby přehřejte asi 5 minut.
- » Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Pořadí přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibliž.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.

podle tloušťky

*Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

**Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Potraviny	Potřebné příslušenství	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

7 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoliv zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění varné desky

Čištění varné desky

1. Z plotny sejměte držáky.
2. Z hořáku sejměte všechny části a vyčistěte pouze houbičkou, čisticím prostředkem a horkou vodou.

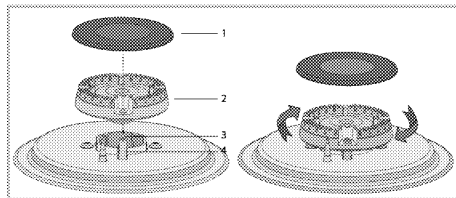
3. Části hořáku, které nelze sejmut, vyčistěte navlhčeným hadříkem.
4. Vyčistěte topný prvek (u modelů se zapalováním a topným prvkem) pomocí navlhčeného hadříku. Poté vše osušte suchým hadříkem. Ujistěte se, zda je vše zcela suché.

V opačném případě nedojde k zažehnutí.

5. Při umísťování vrchních mřížek věnujte pozornost správnému umístění držáků hrnců, aby hořáky byly uprostřed.

Montáž částí hořáku

Po očištění hořáku umístěte části, jak je uvedeno níže.



- 1 Víčko hořáku
- 2 Hlava hořáku
- 3 Komora hořáku
- 4 Svíčka (u produktů se zapalovačem)

1. Hlavu hořáku umístěte tak, aby prošla otvorem zapalovací svíčky (4). Otočte hlavou hořáku doprava a doleva, abyste se ujistili, že je zasazena do komory hořáku.

2. Víčko hořáku umístěte na hlavu hořáku.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

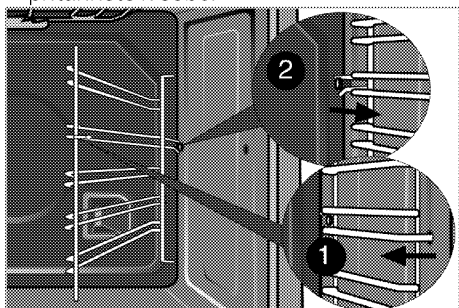
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

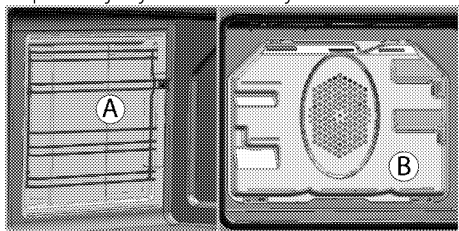
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

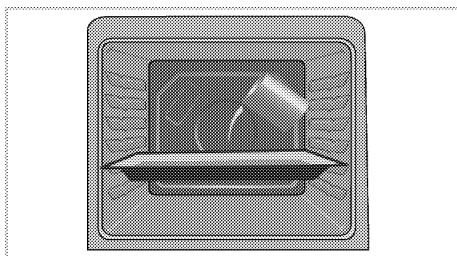
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.



Snadné parní čištění

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 300 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Nastavte troubu do režimu snadné čištění parou a běh na 100 ° C po dobu 25 minut.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

i V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Čištění dvířek trouby

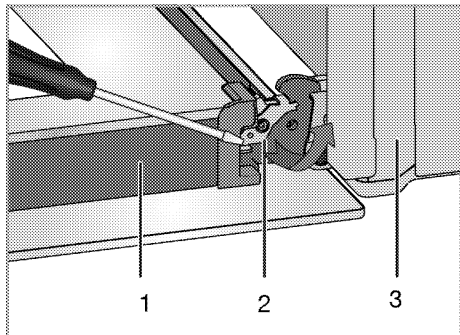
i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí

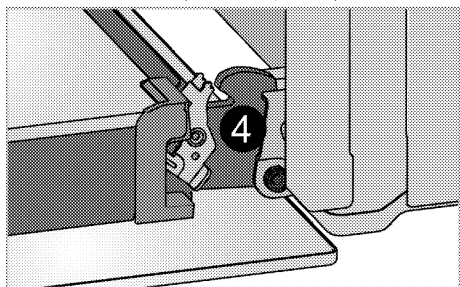
vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

Odstranění dvířka trouby

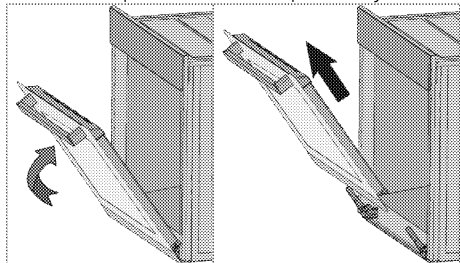
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu(uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu(otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.

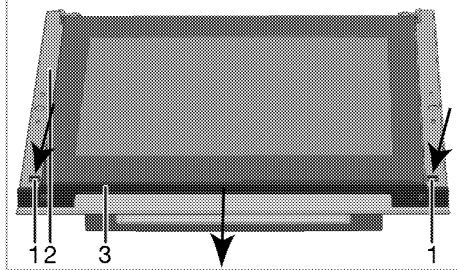
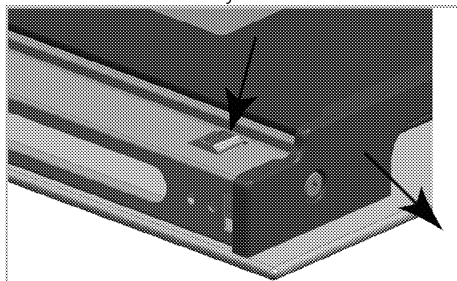


4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

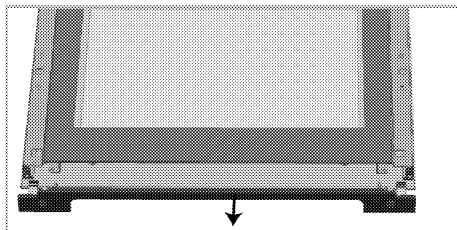
i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění. Otevřete dvířka trouby.

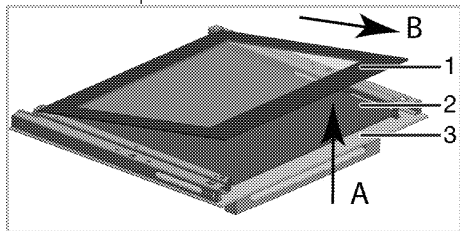


- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



Stiskněte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sobě tak, jak je znázorněno na

obrázku. Tím uvolníte profil přichycený k horní straně předních dvířek.



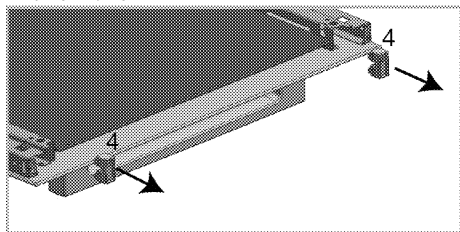
1 Nejvnitřnější skleněný panel

2 Vnitřní skleněný panel*

3 Vnější skleněný panel

* (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Lehce nadzvedněte nejvnitřnější skleněný panel (1) ve směru „A“ a vytáhněte jej ve směru „B“ tak, jak je znázorněno na obrázku. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem, zatáhněte za spojovací držák, který spojuje jednotlivé prvky uprostřed, abyste jej uvolnili od ostatních skleněných panelů tak, jak je znázorněno.



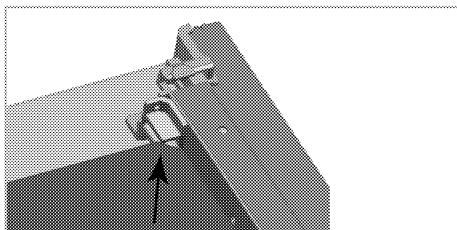
4 Spojovací držák skel*

* (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Stejný postup zopakujte při vyjmutí vnitřního skleněného panelu (2). Prvním krokem k sestavení dveří je reinstalace vnitřního skleněného panelu (2).

Umístěte skleněný panel tak, jak je znázorněno na obrázku, aby zapadl do plastové drážky.

i V opačném případě nebude skleněný panel dostatečně upevněn a může být poškozen vibracemi nebo se rozbít.



Při instalaci nejvnitřnějšího skleněného panelu (1) se ujistěte, že potištěná strana panelu směřuje k vnitřnímu skleněnému panelu.

Je důležité, aby byly dolní rohy nejvnitřnějšího skleněného panelu usazeny v plastových drážkách.

i V opačném případě nebude skleněný panel dostatečně upevněn a může být poškozen vibracemi nebo se rozbít.

Nezapomeňte umístit spojovací díly na jejich místa.

Nakonec stiskněte úchytky na profilu, aby zapadly zpátky na svá místa.

Výměna vnitřní žárovky

! Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

i V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.

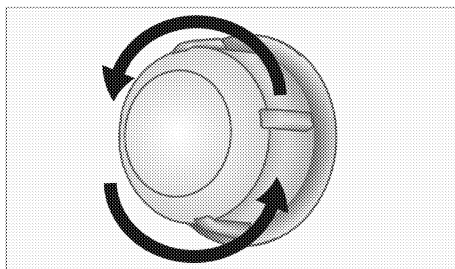
i Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

i Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.

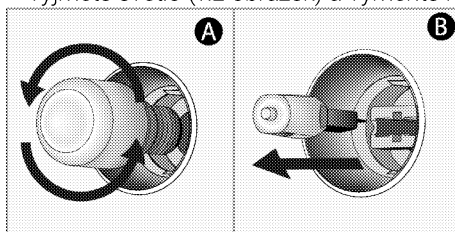
i Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Chybí zapalovací jiskra.

- Není proud. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.*
- Čas není nastaven. >>> *Nastavte čas.*

Není plyn.

- Je uzavřený hlavní přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová trubka je ohnutá. >>> *Nainstalujte plynovou trubku správně.*

Hořáky nehoří správně nebo vůbec.

- Hořáky jsou špinavé. >>> *Vyčistěte součásti hořáku.*
- Hořáky jsou vlhké. >>> *Osušte součásti hořáku.*
- Víčko hořáku není namontováno bezpečně. >>> *Namontujte víčko hořáku bezpečně.*
- Je uzavřený přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová bomba je prázdná (při používání LPG). >>> *Vyměňte plynovou bombu.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.*

Časovač zastaví vaření před požadovaným časem.

- Otočte knoflíkem mechanického časovače zcela ve směru hodinových ručiček a poté jej otočte zpět na požadovanou dobu vaření.



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotřebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.