

vestfrost

VC-993wnPIBG.2

VC-993wnPIBR.2

VC-993wnPIBK.2



- PL Kuchnia wolnostojąca | Instrukcja obsługi
- EN Free Standing Cooker | Operation manual
- CZ Samostatně stojící sporák | Návod k použití
- SK Samostoječí štedilník | Uporabniški priročnik

vestfrosthomes.eu

V

PL	Kuchnia wolnostojąca Instrukcja obsługi	4
EN	Free Standing Cooker Operation manual	38
CZ	Samostatně stojící sporák Návod k použití	72
SK	Samostoječí štedilník Uporabniški priročnik	106

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

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

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	6
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	8
1.3 Podczas użytkowania	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji	9

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

2.1 Instrukcje dla instalatora	10
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	11
2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem	12
2.4 Regulacja nóżek	13

3. CECHY PRODUKTU

14

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej	15
4.2 Regulatory piekarnika	19
4.3 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego	24
4.4 Akcesoria	27

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czyszczenie	29
5.2 Konserwacja	33

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów	34
6.2 Transport	35

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 Płyta	36
7.2 Piekarnik	37

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

- W przypadku płyt indukcyjnych nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ grozi to ich nagraniem.
- Płyty indukcyjne po użyciu należy wyłączyć za pomocą pokrętła sterującego. Nie należy polegać na funkcji wykrywania obecności garnka.
- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę w celu usunięcia wszelkich rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania

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

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



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

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

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

⚠ PRZESTROGA: Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Unikać uderzania lub trącenia szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.
- Podczas korzystania z płyty indukcyjnej nie należy zbliżać do niej przedmiotów wrażliwych na działanie pól magnetycznych (tj. kart kredytowych, kart bankomatowych, zegarków i innych tego typu przedmiotów). Zdecydowanie zalecamy, aby osoby z rozrusznikiem serca skonsultowały się z kardiologiem przed użyciem płyty indukcyjnej.

1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

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

1.3 Podczas użytkowania

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



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

- Należy zawsze stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Kiedy nie używasz kuchenki, upewnij się że jej pokrętła są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie rozlać ani nie upuścić gorących potraw

podczas wyjmowania ich z piekarnika.

- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to zakłócić wyważenie piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylonu, plastikowych torebek, papieru, tkanin itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwyty).



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

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

1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji

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

Deklaracja zgodności CE



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



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

Informacja o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- Zostaw zużyty sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie - dotyczy sprzętu tego samego rodzaju i pełniącego tą samą funkcję.
- Zostaw małogabarytowy zużyty sprzęt w dużym markecie (pow. sprzedaży sprzętu pow. 400 m²) sprzedającym urządzenia bez konieczności kupowania nowego.
- Oddaj zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny w miejscu dostawy.
- Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania. Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy.
- Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym. Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

PAMIĘTAJMY: Nie wolno wyrzucać zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami! Grożą za to kary pieniężne. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Postępując według powyższych wskazówek oszczędzamy jednocześnie naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu. Jeśli masz pytania skontaktuj się z nami: info@vestel-poland.com

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

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

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

2.1 Instrukcje dla instalatora - Instrukcje ogólne

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

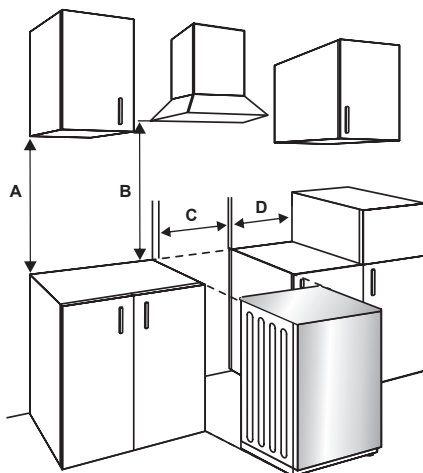
Montaż kuchenki

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

A (mm) Szafka	420
B (mm) Okap kuchenki	650/700
C (mm)	Szerokość produktu
D (mm)	50

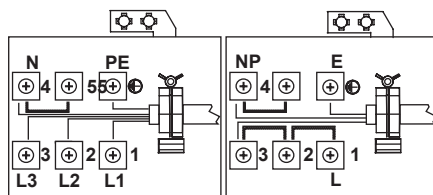
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo

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



! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

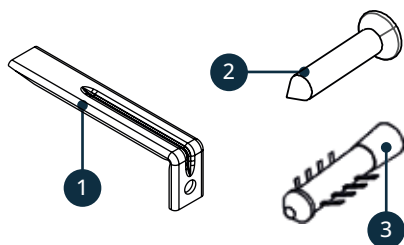
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również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



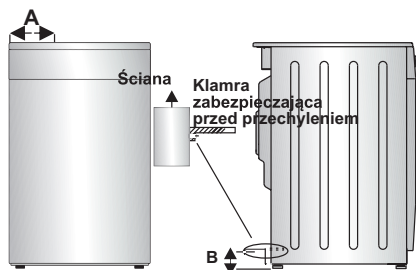
2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem

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

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



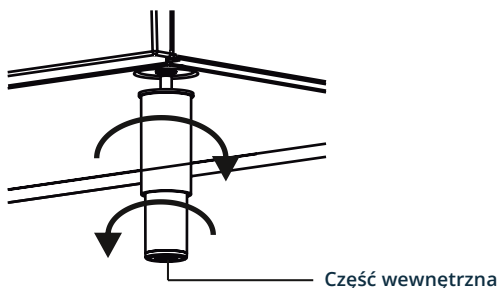
1. Klamra zabezpieczająca przed przechyleniem (×1) (do montażu na ścianie)
2. Śruba (×1)
3. Kołek ścienny (×1)



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

2.4 Regulacja nóżek

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

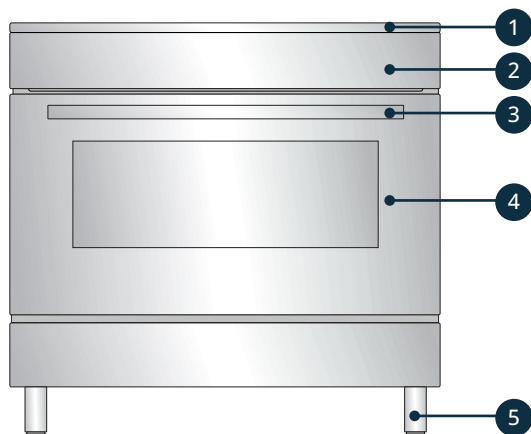


3. CECHY PRODUKTU



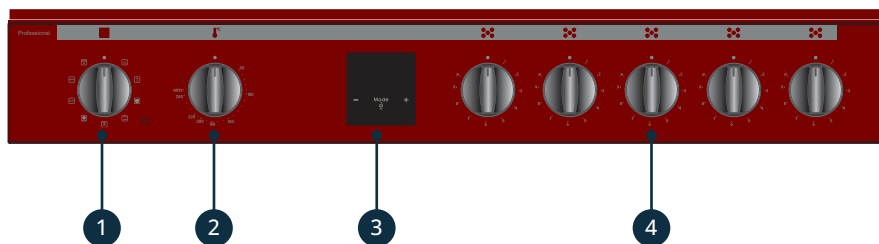
WAŻNE: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania



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

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

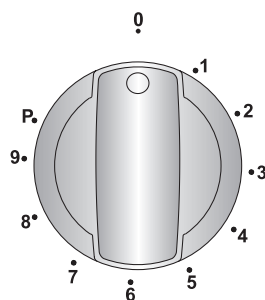
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej

Pole indukcyjne

Pole indukcyjne jest regulowane przez pokrętkę o 9 pozycjach. Działaniem pola indukcyjnego steruje się przez obracanie pokrętki i ustawianie go w odpowiednim położeniu. Przy każdym pokrętkie znajduje się symbol określający pole grzejne, które on kontroluje.

Informacje zamieszczone w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny.

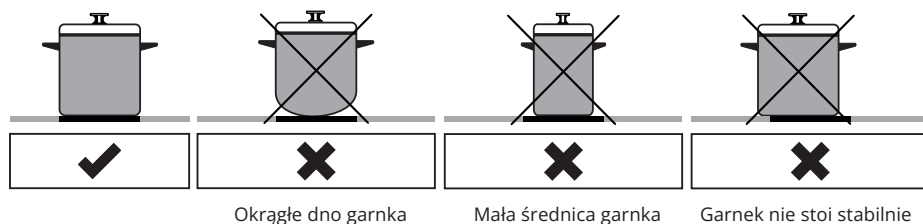
Ustawienia	Przeznaczenie
0	Wyłączenie pola
1 - 3	Delikatne podgrzewanie
4 - 5	Gotowanie na wolnym ogniu, powolne podgrzewanie
6 - 7	Podgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, przysmażanie i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Funkcja przyspieszenia



Garnki

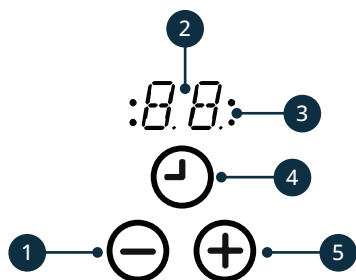
- Używać grubościennych, płaskich garnków wysokiej jakości o płaskim dnie zrobionych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład garnka ma bezpośredni wpływ na wyniki gotowania.
- Nie stosować garnków o wklęsłych lub wypukłych dnach. Garnki zrobione z aluminium i stali nierdzewnej z dnem z materiału nieferromagnetycznego, szkła, miedzi, mosiądzu, ceramiki, porcelany nie nadają się do płyt indukcyjnych.
- Aby sprawdzić, czy garnki nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć magnes do dna garnka. Jeśli magnes przywiera do garnka, to jest to naczynie kuchenne nadające się do użytku na indukcji; alternatywnie można wlać nieco wody do garnka, postawić go na polu grzejnym i ustawić maksymalną moc. W garnku, który nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, woda powinna zacząć się nagrzewać po kilku sekundach.
- W przypadku korzystania z niektórych garnków mogą się z nich wydobywać dźwięki, co wynika z budowy garnka i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo płyty kuchennej.
- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy stawiać garnek na środku pola grzejnego.
- Symbol  miga, jeśli wybrano poziom mocy na wyświetlaczu tego pola grzejnego nieodpowiedni do użytego naczynia lub jeśli na danym polu nie postawiono garnka. Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.
- Po postawieniu odpowiedniego garnka na polu grzejnym symbol  znika i gotowanie jest kontynuowane przy nastawionym poziomie mocy.

- Aby uzyskać najlepsze efekty przekazywania energii, średnica dna powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego.
- Minimalna średnica garnka to D120 mm w przypadku pola o śr. 160 mm, D140 mm w przypadku pola o śr. 210 mm i D160 mm w przypadku pola o śr. 290 mm.



Do sterowania działaniem urządzenia służą przyciski, a zadziałanie funkcji jest potwierdzane na wyświetlaczach i za pomocą dźwięków.

Panel sterowania dotykowego



1. Zmniejszenie wartości programatora czasowego
2. Wyświetlacz programatora czasowego
3. Wskaźnik programatora czasowego pola
4. Wybór programatora czasowego
5. Zwiększenie wartości programatora czasowego

Na polach grzejnych płyty indukcyjnej należy używać odpowiednich garnków.

Po doprowadzeniu zasilania do płyty kuchennej urządzenie działa w trybie czuwania i jest gotowe do pracy.

Do sterowania płytą kuchenną służą pokrętła do ustawiania mocy gotowania i czujniki dotykowe do ustawiania programatora czasowego. Po naciśnięciu każdego przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

Włączanie pól grzejnych

Za pomocą odpowiedniego pokrętła ustawić poziom mocy gotowania od 0 do 9. W tym momencie pole jest gotowe do użytku. Aby gotować szybko, należy przytrzymać pokrętło w położeniu „P” przez 2 sekundy, aby włączyć funkcję przyspieszenia, a następnie ustawić odpowiedni poziom mocy.

Wyłączanie pól grzejnych

Ustawić pokrętko na „0”. Jeśli pole grzejne jest gorące, to na wyświetlaczu jest widoczne „H” zamiast „0”

Wskaźnik gorącego pola

Ten wskaźnik informuje o tym, że temperatura danego obszaru szkła jest za wysoka, aby móc bezpiecznie jej dotykać. Po wyłączeniu pola grzejnego na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera „H” i świeci do momentu, aż temperatura pola grzejnego spadnie do bezpiecznego poziomu.

Funkcja wyłączenia bezpieczeństwa

Pole grzejne wyłączy się automatycznie, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie było zmieniane przez określony czas. Zmiana ustawienia ciepła danego pola grzejnego powoduje wyzerowanie czasu do wartości początkowej. Wartość początkowa zależy od ustawionego poziomu temperatury, jak pokazano poniżej.

Ustawienie ciepła	Wyłączenie bezpieczeństwa po upływie
1–2	6 godz.
3–4	5 godz.
5	4 godz.
6–9	1,5 godz.

Funkcja programatora czasowego

Programator czasowy pola grzejnego (od 1 do 99 min)

Po włączeniu zasilania płyty kuchennej można ustawić niezależny programator czasowy dla każdego z pól grzejnych. Wybrać pole grzejne, następnie ustawienie temperatury, a na koniec użyć przycisku programatora czasowego (⏸), aby móc ustawić programator na wyłączenie pola grzejnego. Wokół programatora czasowego są cztery diody LED, które informują o tym, które pole grzejne obsługuje programator.

10 sekund po ostatnim działaniu zawartość wyświetlacza programatora czasowego zostanie przełączona na programator, którego stan wyzeruje się jako następny (dot. przypadków, w których programator jest ustawiony dla więcej niż jednego pola).

Po wyzerowaniu się programatora czasowego rozlega się dźwięk, na wyświetlaczu widać „00”, a dioda LED programatora związanego z określonym polem grzejnym miga. Zaprogramowane pole grzejne wyłączy się, a jeśli jest jeszcze gorące, to pojawi się litera „H”.

Sygnał dźwiękowy i miganie diody LED zakończy się automatycznie po 2 minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

Wymienione poniżej działania wykonywane na pracującej płycie kuchennej są sygnalizowane dźwiękiem.

- Normalnemu użyciu przycisku towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy.
- Ciągłe naciskanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) jest sygnalizowane przez dłuższy, przerywany sygnał dźwiękowy.

Funkcja przyspieszenia

Aby skorzystać z tej funkcji należy wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy gotowania, a następnie nacisnąć przycisk „**P**” (Booster).

Funkcję booster można włączać tylko dla pól grzejnych, które ją obsługują. Jeśli funkcja booster jest aktywna, to na odpowiednim wyświetlaczu widać literę „**P**”.

Włączenie funkcji booster może doprowadzić do przekroczenia mocy maksymalnej, co z kolei spowoduje uruchomienie wbudowanej funkcji zarządzania mocą.

Niezbędne ograniczenie mocy jest sygnalizowane miganiem wyświetlacza odnoszącego się do odpowiedniego pola grzejnego. Miganie trwa 3 sekundy, aby umożliwić użytkownikowi dalsze dostosowanie ustawień przed zastosowaniem ograniczenia mocy.

Kody błędów

W razie błędu na wyświetlaczu pól grzejnych pojawia się kod błędu.

E0	Funkcja limitu amperów musi zostać wybrana w momencie, gdy produkt jest zasilany. W przeciwnym razie wyświetla się błąd E0. Jednocześnie ta funkcja powinna być wybrana na wyświetlaczu i płycie głównej. Jeśli wystąpi błąd w oprogramowaniu dowolnej karty, produkt wyświetli błąd. Klient nie może ingerować w ten błąd. Należy wezwać autoryzowany serwis.
E1	Wentylator chłodzący jest wyłączony. Zadzwoń do autoryzowanego serwisanta.
E2	Ten błąd wyświetla się, gdy nagrzewnica jest zbyt gorąca. W przypadku wystąpienia tego błędu nagrzewnica musi zostać schłodzona. Powinna zostać uruchomiona ponownie po schłodzeniu.
E3	Napięcie zasilania nie odpowiada wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie ①, odczekać, aż znikną litery „H” dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę kuchenną przyciskiem ① i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
E4	Częstotliwość zasilania jest inna od wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie ①, odczekać, aż znikną litery „H” dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę przyciskiem ① i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy odłączyć wtyczkę urządzenia i podłączyć ją ponownie. Włączyć płytę kuchenną przyciskiem ① i kontynuować jej używanie. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
E5	Temperatura wewnątrz płyty jest za wysoka; należy wyłączyć płytę kuchenną przyciskiem ① i pozostawić elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji pomiędzy panelem sterowania dotykowego a elementem grzejnym. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E7	Czujnik temperatury cewki jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E8	Czujnik temperatury modułu chłodzącego jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
EC	Błąd napięcia zasilania. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Po tym ostrzeżeniu odetnij dopływ energii od produktu, a następnie ponownie podłącz zasilanie do produktu. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.

4.2 Regulatory piekarnika

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

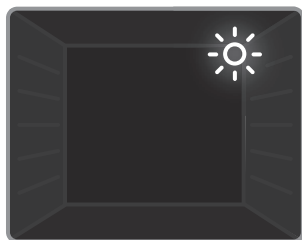
Przekręć gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

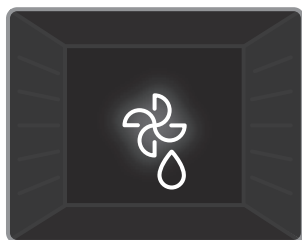
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żadaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

Funkcje piekarnika

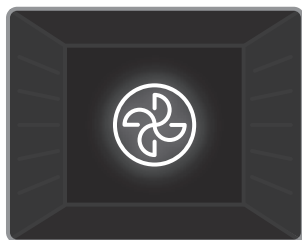
Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



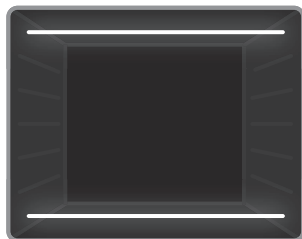
Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



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

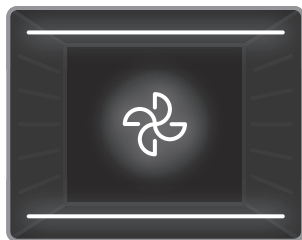


Funkcja Turbo: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne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

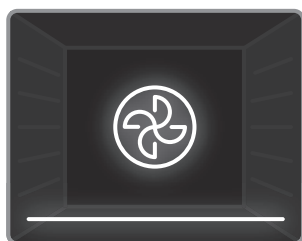


Funkcja pieczenia statycznego: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja pieczenia statycznego wydzielą ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu,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

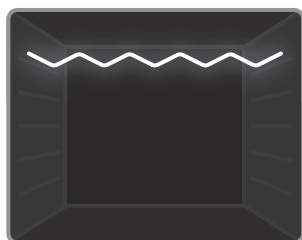
Funkcje piekarnika



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

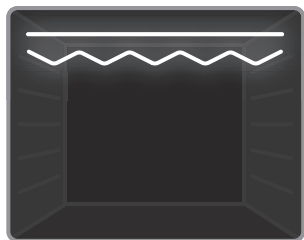


Funkcja pizzy: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny, elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło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



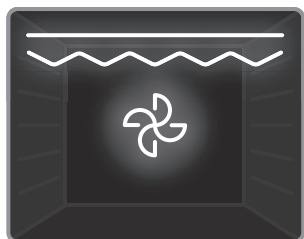
Funkcja grillowania: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do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

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



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

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



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

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

Tabela pieczenia

<i>Funkcja</i>	<i>Potrawy</i>			 min.
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2	170–190	30–40
	Ciasteczka	1 – 2	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	25–35
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	150–170	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	4	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	3 – 4	200	15–25
	Befszyk	4	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

4.3 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego

Opis funkcji	
A	Tryb automatycznego gotowania
	Tryb ręcznego gotowania
	Blokada przycisków
	Minutnik
Mode	Tryb pracy
-	Zmniejszenie wskazania timera
+	Zwiększenie wskazania timera
23 59	Wskazanie timera

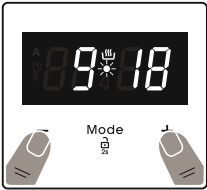


Ustawianie godziny

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00” lub „12:00”.



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „MODE” przez dwie sekundy, aby wyłączyć blokadę przycisków; na środku wyświetlacza zacznie pulsować kropka.



2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



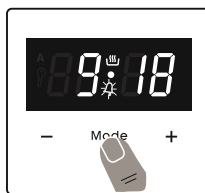
3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona



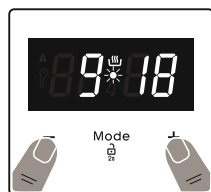
Jeśli chcesz zmienić godzinę w dowolnej chwili, postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej.



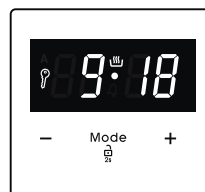
1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „MODE” przez dwie sekundy, aby wyłączyć blokadę przycisków.



2. Symbol „” zacznie pulsować; w tym czasie należy dwukrotnie nacisnąć przycisk „MODE”. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.



3. Podczas wyświetlania aktualnej godziny na wyświetlaczu równocześnie naciśnij przyciski „+” i „-”, a kropka na środku wyświetlacza zacznie pulsować. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.



Blokada przycisków włączy się automatycznie, jeśli timer nie zostanie użyty przez pięć sekund. Pojawi się symbol „” i pozostanie wyświetlony. Aby wyłączyć blokadę przycisków timera, naciśnij i przytrzymaj przycisk „MODE” przez dwie sekundy. Następnie można wykonać żadaną czynność.

Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można dowolnie ustawić w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnąć „MODE”. Zacznie pulsować symbol „”, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „000”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol „”.



3. Symbol „” pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „ ”. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „MODE” przez dwie sekundy, symbol „ ” zniknie i wyświetli się wskazanie zegara.

Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

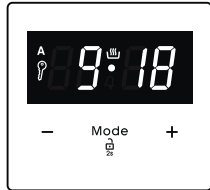
1. Wybierz żadaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.



2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „**MODE**”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol „dur”. Symbol „**A**” zacznie pulsować.



3. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „**A**” i  pozostaną wyświetlone.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbol „**A**” zacznie pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „**MODE**” przez dwie sekundy, symbol „**A**” zniknie i timer powróci do trybu ręcznego.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

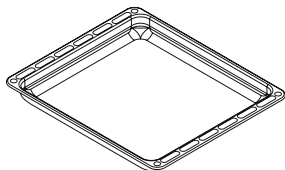
Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-”, dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „off” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

Tryb pracy	Zużycie energii elektrycznej	Czas, po którym urządzenie przełącza się do tego trybu
Tryb czuwania	0,8 W	Konieczne jest przeprowadzenie czynności przez użytkownika, aby przełączyć urządzenie do trybu czuwania. Aby przełączyć urządzenie do trybu czuwania, użytkownik musi ustawić funkcję gotowania i temperaturę na WYŁ., a wszystkie ustawienia czasu gotowania na „0”.

4.4 Akcesoria

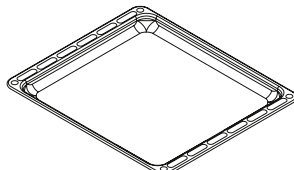
Tacka głęboka

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



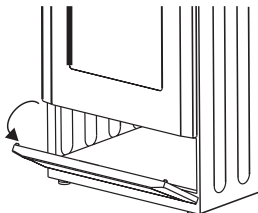
Tacka płytka

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



Szuflada uchylna

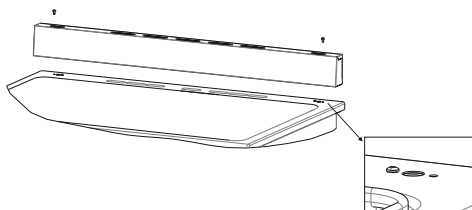
Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tacki, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.



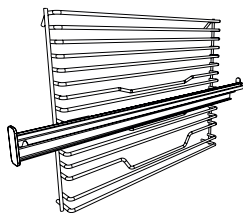
! Ostrzeżenie: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.

Osłona przeciwbryzgowa

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

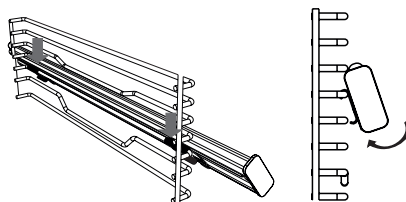
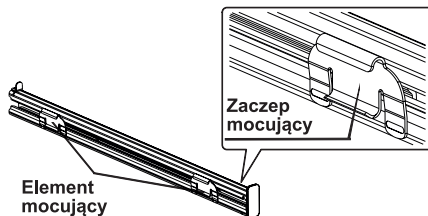


Prowadnice teleskopowe



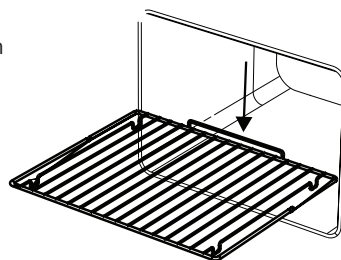
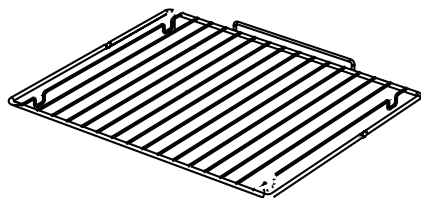
Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.

- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.
- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomej drucianej półce i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomej półce drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Siatka druczana

Siatka druczana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



! Ostrzeżenie: Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czyszczenie

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

Instrukcje ogólne

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

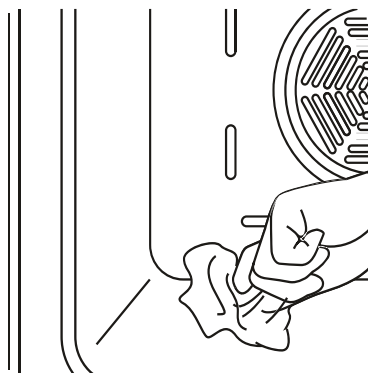


Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia. W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

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

Czyszczenie wnętrza piekarnika

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



Czyszczenie katalityczne

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

Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcze oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie.

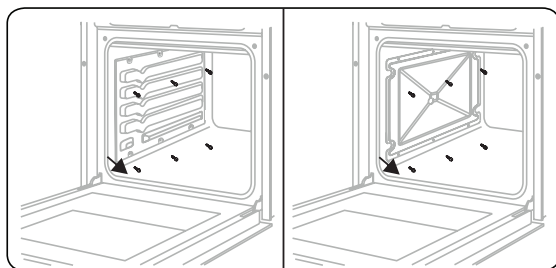
Z czasem wkładka może się odbarwić. Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, to wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno. Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie

wełny stalowej impregnowanej mydłem lub innych środków ściernych spowoduje uszkodzenia.

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

Wyjmowanie wkładki katalitycznej

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



Czyszczenie części emaliowanych

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



Emaliowanych części nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.



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

Czyszczenie części szklanych

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

Czyszczenie szkła ceramicznego

Na płycie ze szkła ceramicznego można stawiać ciężkie garnki i naczynia, jednak szkło może pękać po uderzeniu ostrym przedmiotem.



Ceramiczna płyta grzejna – jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, i wezwać serwisanta.

Do czyszczenia szkła vitroceramicznego należy stosować środki o konsystencji kremu lub w płynie. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.



Ostrzeżenie: Nie stosować środków przeznaczonych do czyszczenia stali, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szkła.

- Jeżeli w podstawie lub powłoce naczynia użyto substancji o niskiej temperaturze topnienia, może zostać uszkodzona płyta szklano-ceramiczna. Jeżeli plastik, folia aluminiowa, cukier lub słodzona żywność spadnie na gorącą płytę szklano-ceramiczną, należy zeszkrobać ją z gorącej powierzchni najszybciej i najbezpieczniej jak to możliwe. Jeżeli te substancje się stopią, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. Podczas gotowania mocno słodzonych potraw, takich jak dżem, w miarę możliwości należy wcześniej nanieść warstwę odpowiedniego środka ochronnego.
- Usuwać kurz z powierzchni płyty mokrą ściereczką.
- Jakiegokolwiek zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość szkła, a także nie są spowodowane zmianą właściwości materiału.

Do zmian koloru szkła ceramicznego może dojść z wielu powodów:

1. Pozostawienie resztek rozlanej potrawy na powierzchni płyty.
2. Stosowanie niewłaściwych naczyń na płycie powoduje uszkodzenia powierzchni płyty.
3. Stosowanie nieprawidłowych środków czyszczących.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

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



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

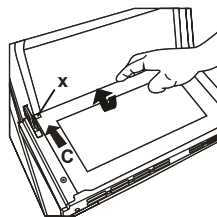
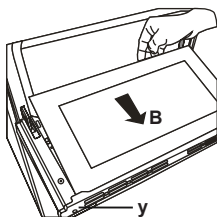
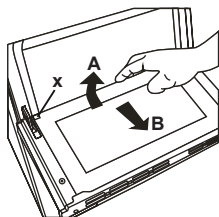
Czyszczenie powierzchni malowanych (jeśli są dostępne)

- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocentowy alkohol, odplamiaczami, odłuszczaczymi, chemikaliami o działaniu ścierającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może się pojawić korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe wskutek nieprawidłowego czyszczenia.

Wymowanie wewnętrznych szyb

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

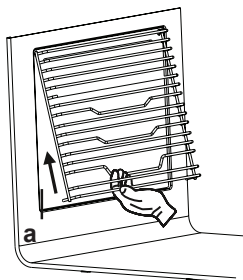
1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (x). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.
2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (y) w kierunku **B**.
3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (x) w kierunku **C**.



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

Wymowanie półki drucianej

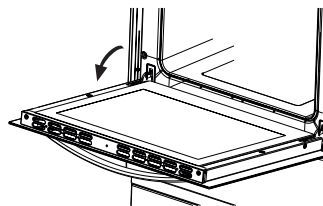
Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (a) podnieść go.



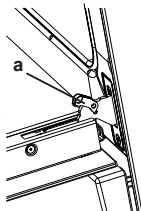
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

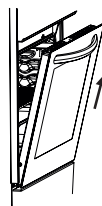
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



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



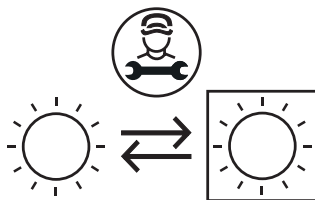
5.2 Konserwacja

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

Zmiana lampki piekarnika

! Ostrzeżenie: Przed wymianą lampki piekarnika należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14/G9).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



Wymienne źródło światła przez profesjonalistę

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów



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

<i>Problem</i>	<i>Możliwa przyczyna</i>	<i>Możliwe rozwiązanie</i>
Wyświetlacz na karcie sterującej płyty kuchennej jest czarny. Nie można włączyć płyty grzejnej lub pola grzejnego.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu miga litera „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub opiera się na nich jakiś przedmiot.	Osuszyć elementy sterujące lub usunąć przedmiot.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy.	Jedno z pól grzejnych było zbyt długo włączone.	Możesz użyć danego pola grzejnego po jego ponownym włączeniu.
Elementy sterujące płyty kuchennej nie działają i pali się dioda LED blokady przed dziećmi.	Blokada przed dziećmi jest aktywna.	Wyłączyć blokadę przed dziećmi.
Podczas gotowania rondle emitują hałas lub płyta kuchenna klika w trakcie gotowania.	Jest to normalne zjawisko przy używaniu garnków przeznaczonych do płyt indukcyjnych. Wynika ono z przekazywania energii z płyty do garnków.	Jest to przykład normalnego działania. To zjawisko nie oznacza zagrożenia dla płyty kuchennej ani dla garnków.
Na wyświetlaczu jednego z pól grzejnych wyświetla się symbol „U”.	W polu grzejnym nie ma garnka lub garnek nie stoi stabilnie.	Należy użyć odpowiedniego garnka.
Poziom mocy 9 lub „P” jest redukowany automatycznie. Po wybraniu poziomu mocy „P” lub 9 równocześnie dla dwóch pól grzejnych znajdujących się po tej samej stronie.	Osiągnięto maksymalny poziom mocy w przypadku tych dwóch stref	Działanie obu stref z poziomem mocy „P” lub 9 spowodowałoby przekroczenie dopuszczalnego maksymalnego poziomu mocy dla dwóch stref.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest doprowadzane. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.

<i>Problem</i>	<i>Możliwa przyczyna</i>	<i>Możliwe rozwiązanie</i>
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Osuszyć elementy sterujące lub usunąć przedmiot.
Lampka piekarnika (jeśli jest) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Miedzy przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 Transport

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

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

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 Płyta

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Rodzaj płyty	ELEKTRYCZNY
Liczba stref gotowania	5
Technologia grzewcza-1	Indukcyjna
Rozmiar-1 [cm]	Ø16,0
Zużycie energii-1 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-2	Indukcyjna
Rozmiar-2 [cm]	Ø16,0
Zużycie energii-2 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-3	Indukcyjna
Rozmiar-3 [cm]	Ø20,0
Zużycie energii-3 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-4	Indukcyjna
Rozmiar-4 [cm]	Ø20,0
Zużycie energii-4 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-5 [%]	Indukcyjna
Rozmiar-5 [cm]	Ø25,0
Zużycie energii-5 [Wh/kg]	189,0
Zużycie energii przez płytę grzejną [Wh/kg]	189,0
Ta płyta jest zgodna z normą EN 60350-2	TAK

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.
- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.
- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.
- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.

7.2 Piekarnik

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Rodzaj piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa[kg]	67,0
Wskaźnik efektywności energetycznej - konwencjonalny	103,9
Wskaźnik efektywności energetycznej - wentylator wymuszony	94,9
Klasa energetyczna	A
Zużycie energii (elektryczność) - konwencjonalna [kWh/cycle]	1,03
Zużycie energii (prąd) - wentylator wymuszony [kWh/cycle]	0,94
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	ELEKTRYCZNY
Pojemność[l]	105
Piekarnik jest zgodny z normą EN 60350-1	TAK

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings	40
1.2 Installation Warnings	42
1.3 During Use	42
1.4 During Cleaning and Maintenance	43

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

2.1 Instructions for the Installer	44
2.2 Electrical Connection and Safety	45
2.3 Anti-tilting kit	46
2.4 Adjusting the feet	47

3. PRODUCT FEATURES

48

4. USE OF PRODUCT

4.1 Hob controls	49
4.2 Oven Controls	53
4.3 Use of the Digital Timer	58
4.4 Accessories	61

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning	63
5.2 Maintenance	67

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting	68
6.2 Transport	69

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Hob	70
7.2 Oven	71

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 General Safety Warnings

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

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

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

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

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

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

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

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

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



⚡ ⚠ WARNING: To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

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

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

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

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 Installation Warnings

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

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



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

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).



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

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

1.4 During Cleaning and Maintenance

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

CE Declaration of conformity



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



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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 Instructions for the Installer - General instructions

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

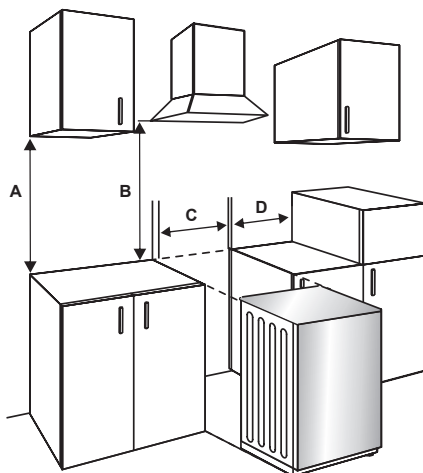
Installation of the Cooker

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

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

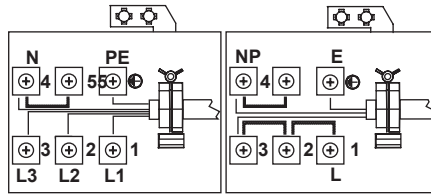
2.2 Electrical Connection and Safety

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



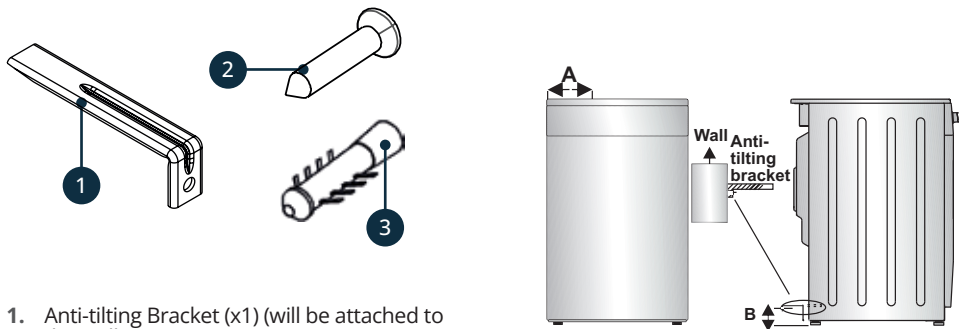
! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.3 Anti-tilting kit

The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the antitilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the antitilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

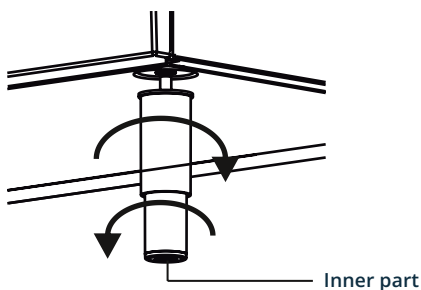


1. Anti-tilting Bracket (x1) (will be attached to the wall)
2. Screw (x1)
3. Wall plug (x1)

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

2.4 Adjusting the feet

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

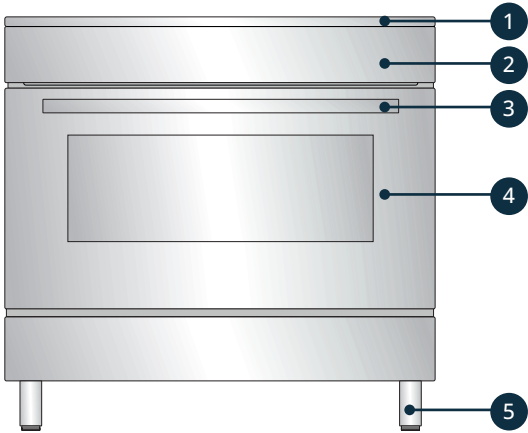


3. PRODUCT FEATURES



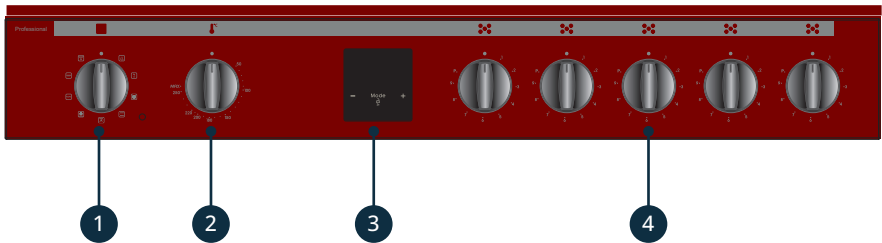
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



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

4. USE OF PRODUCT

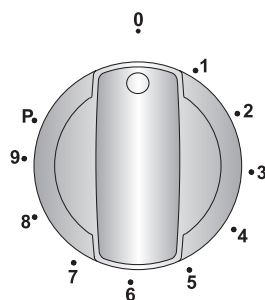
4.1 Hob controls

Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions. The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.

The information given in the following table is for guidance only.

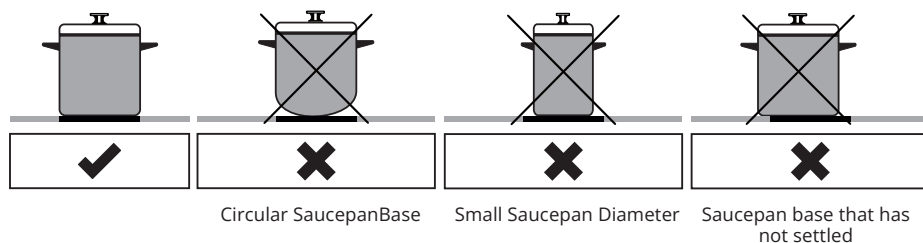
Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warming
4 - 5	Gentle simmering, slow warming
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function



Cookware

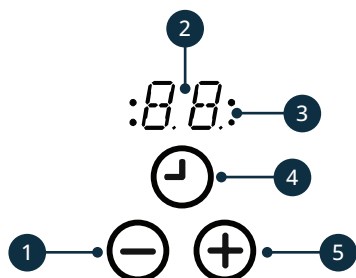
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with nonferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.

- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing knobs and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



1. Decrease timer
2. Timer display
3. Timer zone indicator
4. Timer selection
5. Increase timer

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled by the use of knobs for setting the cooking level and touch sensors for setting the timer. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Cooking Zones On

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the "P" position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to “0”. If the cooking zone is hot, “H” will be displayed instead of “0”.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch. After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1,5 Hours

Timer Function

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone. Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show ‘00’ and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the **"P"** (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a **"P"** is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes

If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.

E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

4.2 Oven Controls

Oven function control knob

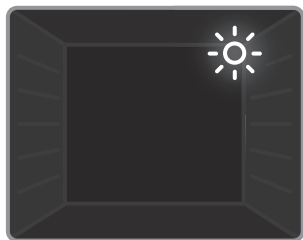
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

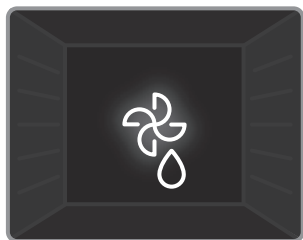
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

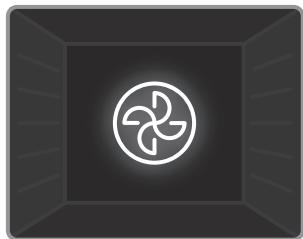
The functions of your oven may be different due to the model of your product.



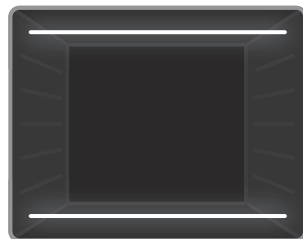
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



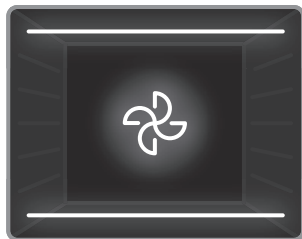
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated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



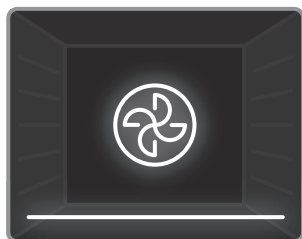
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



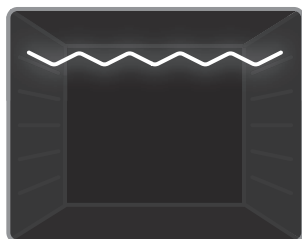
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating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



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



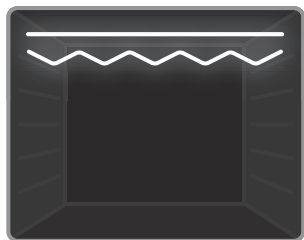
Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures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



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

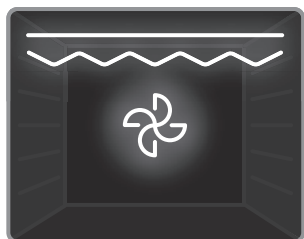


Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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

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



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

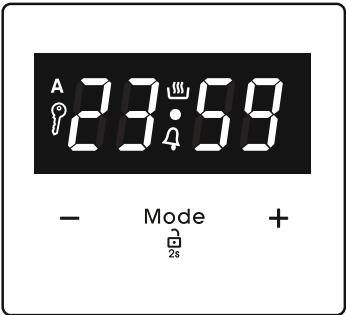
! Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Cooking Table

Function	Dishes		 °C	 min.
Static	Puff Pastry	1 – 2	170–190	35–45
	Cake	1 – 2	170–190	30–40
	Cookie	1 – 2	170–190	30–40
	Stew	2	175–200	40–50
	Chicken	1 – 2	200	45–60
Fan	Puff Pastry	1 – 2	170–190	25–35
	Cake	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Cookie	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Stew	2	150–170	40–50
	Chicken	1 – 2	200	45–60
Turbo	Puff Pastry	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Cake	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Cookie	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Stew	2	175–200	40–50
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10–15
	Chicken	*	190	50–60
	Chop	3 – 4	200	15–25
	Beefsteak	4	200	15–25

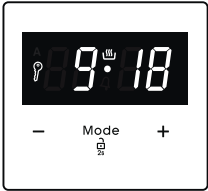
4.3 Use of the Digital Timer

Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display



Time adjustment

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



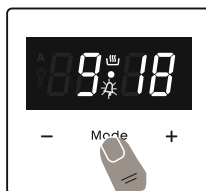
1. Press the “MODE” for 2 sec to deactive keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.
2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.



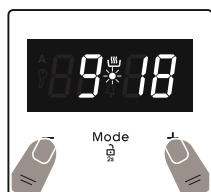
If you want to change the clock at anytime, follow below instructions.



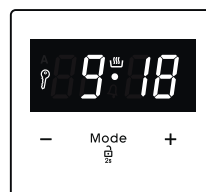
1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock .



2. The "⚠" symbol starts flashing and at this time, press "MODE" twice. The preset time of day will appear on the screen.



3. While the current time of day is on the screen, press the "+" and "-" buttons simultaneously and the dot in the middle of the screen will start flashing. While the dot is flashing, use the "+" and "-" buttons to adjust the time.



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

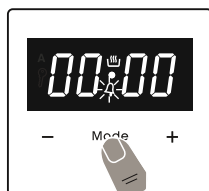
Key Lock



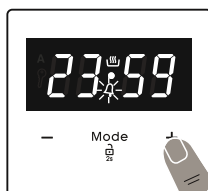
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 5 seconds. " " symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

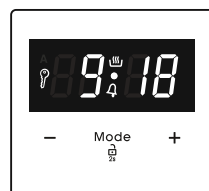
The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol ⚠ will begin to flash and "000" will be displayed.



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



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

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol “ ” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “MODE” for 2 seconds the “ ” symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

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

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



2. Press “MODE” until you see “dur” symbol on the display screen. The symbol “A” will flash.
3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, and ☼ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

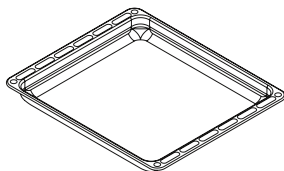
Press and hold the “-” sensor button until you hear an audible ‘beep’ sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different “beep” tone will sound. There are four different types of signal sounds. If “off” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any buttons. After a short time the selected beep will be recorded.

Mode	Electricity consumption	Time to switch into mode
Standby Mode	0,8 W	User actions is required to enter the Standby Mode. To enter the Standby Mode, user sets the cooking function and temperature to OFF and all time adjustment for cooking should be set to 0.

4.4 Accessories

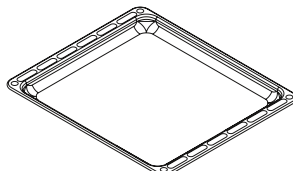
The Deep Tray

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



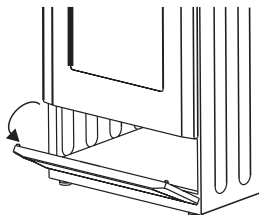
The Shallow Tray

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



The Flap Drawer

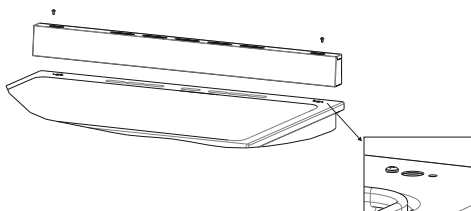
Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.



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

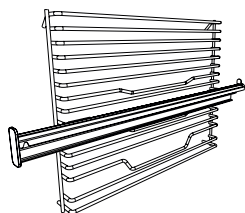
The Splashback

The splashback is attached to the cooktop with two screws.



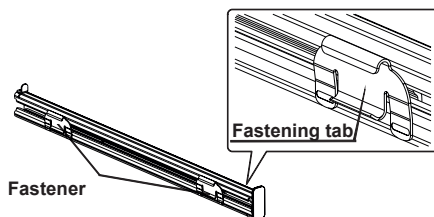
The Wire Rack with Easyfix Half

Telescopic Rail

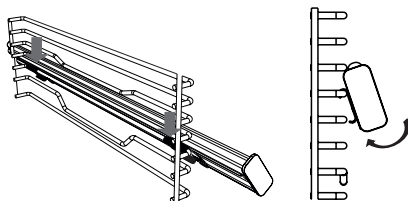


The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food. Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.

- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section “Removal of the wire shelf”.

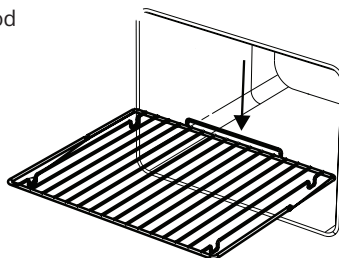
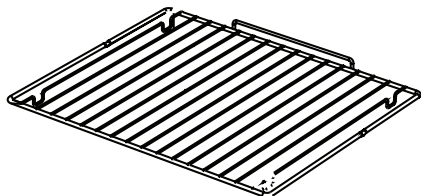


- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.



The Wire Grid

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



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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

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

General Instructions

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

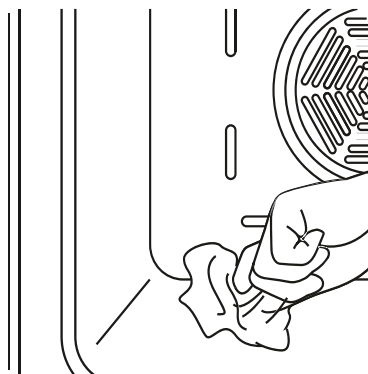


Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance. Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Catalytic Cleaning

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

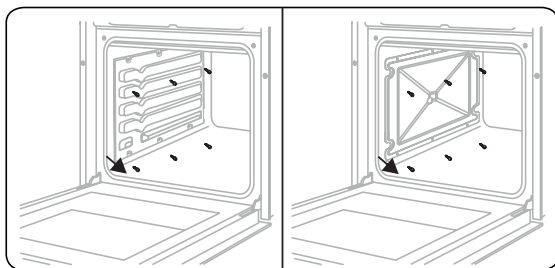
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

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

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

Removal of Catalytic Liner

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



Cleaning the Enamelled Parts

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



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



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

Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



WARNING: Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glassceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glassceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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



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

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

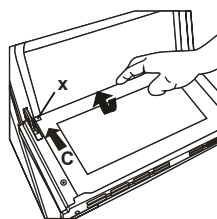
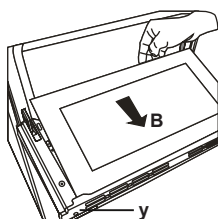
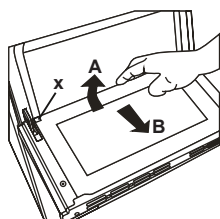
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

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

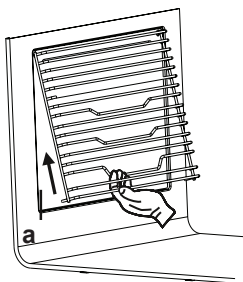
1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.
2. To replace the inner glass: Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.
3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



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

Removal of the Wire Shelf

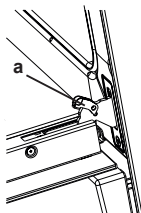
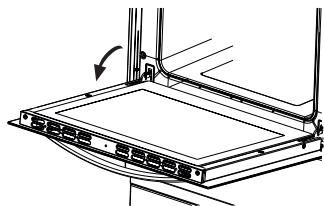
To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



Removal of the Oven Door

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

1. Open the oven door.
2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.
3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



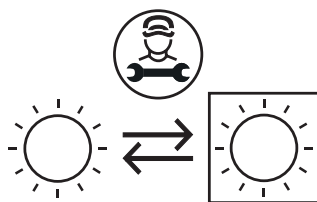
5.2 Maintenance

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

Changing the Oven Lamp

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before changing the oven lamp.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



Replaceable light source by a professional

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

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

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



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

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an ,F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The ,U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or ,P' is automatically reduced. If you select power level ,P' or 9 on two cooking zones which are on the same side at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.

Problem	Possible Cause	Solution
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 Transport

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

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Hob

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Type of Hob	Electric
Number of Cooking Zones	5
Heating Technology-1	Induction
Size-1 [cm]	Ø16,0
Energy Consumption-1 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-2	Induction
Size-2 [cm]	Ø16,0
Energy Consumption-2 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-3	Induction
Size-3 [cm]	Ø20,0
Energy Consumption-3 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-4	Induction
Size-4 [cm]	Ø20,0
Energy Consumption-4 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-5 [%]	Induction
Size-5 [cm]	Ø25,0
Energy Consumption-5 [Wh/kg]	189,0
Energy Consumption of Hob [Wh/kg]	189,0
This hob complies with EN 60350-2	YES

Energy Saving Tips

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

7.2 Oven

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Type of Oven	ELECTRIC
Mass[kg]	67,0
Energy Efficiency Index - conventional	103,9
Energy Efficiency Index - fan forced	94,9
Energy Class A	A
Energy consumption (electricity) - conventional [kWh/cycle]	1,03
Energy consumption (electricity) - fan forced [kWh/cycle]	0,94
Number of cavities	1
Heat Source	ELECTRIC
Volume	105
This oven complies with EN 60350-1	YES

Energy Saving Tips

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

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt,

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1.1 Obecná bezpečnostní upozornění	74
1.2 U pozornosti k instalaci	76
1.3 Během použití	76
1.4 Při čištění a údržbě	77

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

2.1 Po kyny pre inštalatéra - Všeobecné pokyny	78
2.2 PElektrické pripojenie a bezpečnosť	79
2.3 Sada proti překlopení	80
2.4 Nastavení nožiček	81

3. VLASTNOSTI PRODUKTU

82

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 Ovládání varných desekj	83
4.2 Ovládací nástroje trouby	87
4.3 Po užití digitálního časovače	92
4.4 Příslušenství	95

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Čištění	97
5.2 Údržba	101

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 Odstraňování potíží	102
6.2 Přeprava	103

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

7.1 Varná deska	104
7.2 Trouba	105

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

1.1 Obecná bezpečnostní upozornění

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

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

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

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

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

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

- V případě indukčních varných desek nesmíte na horký povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky, neboť by se mohly rozehrát.
- U indukčních varných desek vypněte po skončení vaření varný prvek pomocí ovládacího knoflíku. Nespoléhejte na detektor nádobí.
- U modelů, jejichž součástí je kryt varné desky, otřete před použitím z krytu veškeré nečistoty, a než kryt přiklopíte, počkejte, dokud deska nezchladne.
- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.

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

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



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

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

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

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

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemístování spotřebiče.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo ležly na otevřená dvířka trouby.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.
- Když indukční desku zrovna používáte, dbejte, aby v její blízkosti nebyly předměty citlivé na magnetické pole (např. kreditní karty, bankovní karty, hodinky a podobné věci). Důrazně doporučujeme, aby se osoby používající kardiostimulátor před použitím indukční varné desky nejprve poradily se svým kardiologem.

1.2 U pozornění k instalaci

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

1.3 Během použití

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



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

- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač. Pokud plynový spotřebič zrovna nepoužíváte, vypněte plynový ventil.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevylili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. To může narušit rovnováhu trouby nebo poškodit dvířka.
- Do zásuvky nedávejte těžké nebo hořlavé věci (např. nylon, plastové sáčky, papír, látky atd.). To zahrnuje nádobí s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).



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

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

1.4 Při čištění a údržbě

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

Prohlášení o shodě CE



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



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

Likvidace starého spotřebiče



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

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

! VÝSTRAHA: Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi. Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete a/alebo vlastnosti plynu a tlak plynu) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je tento výrobok vybavený odnímateľnými vodiacimi lištami poličiek (drôtené stojany) a používateľská príručka zahŕňa recepty, ako napríklad jogurt, tieto drôtené stojany sa musia vybrať a rúra sa musí prevádzkovať v určenom režime varenia. Informácie týkajúce sa vyberania drôtenej poličky nájdete v časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.

2.1 Pokyny pre inštalátora - Všeobecné pokyny

- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.
- Zariadenie môžete dať do blízkosti iného nábytku, ak splníte podmienku, že v oblasti, kde je nainštalované zariadenie, nesmie výška nábytku presiahnuť výšku horného panela sporáka.

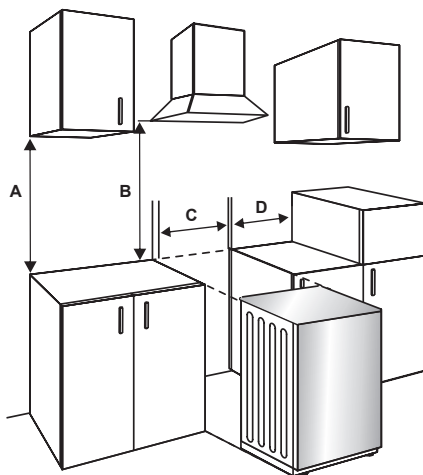
Inštalácia sporáka

- Ak je kuchynský nábytok vyššie ako horný panel sporáka, musí byť kuchynský nábytok kvôli cirkulácii vzduchu vzdialený najmenej 10 cm od bočných strán zariadenia.
- Ak sa má nad zariadenie umiestniť digestor alebo skriňa, mala by byť bezpečná vzdialenosť medzi sporákom a ľubovoľnou skriňou / digestorom tak, ako je to uvedené nižšie.

A (mm) Skriňa	420
B (mm) Digestor	650/700
C (mm)	Šírka produktu
D (mm)	50

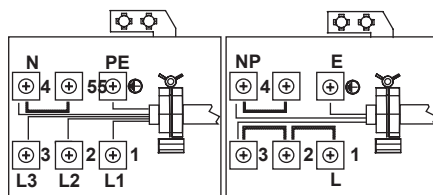
2.2 Elektrické pripojenie a bezpečnosť

! VÝSTRAHA: Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.



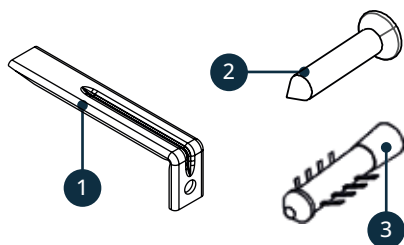
! VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predlžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Tento spotrebič je navrhnutý na napájanie striedavým prúdom 220 - 240 V pri 380 - 415 3N. Ak je napätie vo vašej elektrickej sieti iné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu.
- Prepínač s poistkou musí byť po inštalácii zariadenia ľahko dostupný.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

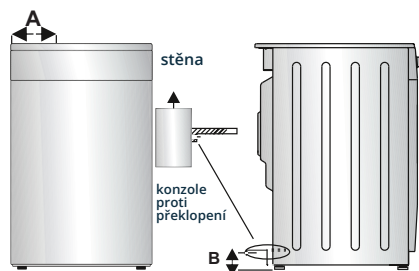


2.3 Sada proti překlopení

Sáček s dokumenty obsahuje sadu proti překlopení. Volně připevněte konzoli proti překlopení (1) na zeď za pomoci šroubků (2) a hmoždinky (3). Dodržujte míry uvedené na obrázku a v tabulce níže. Nastavte výšku konzole proti překlopení tak, aby byla v rovině s otvorem ve sporáku, a utáhněte šroubek. Zastrčte spotřebič ke zdi a zasuňte při tom konzoli proti překlopení do otvoru na zadní straně spotřebiče.



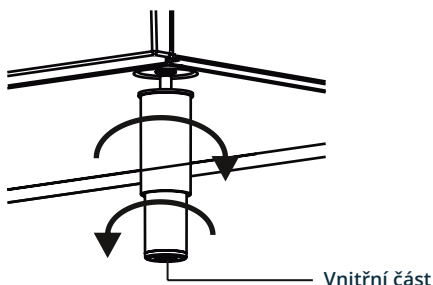
1. Konzole proti překlopení (1 ks) (připevňuje se ke stěně)
2. šroubek (1 ks)
3. stěna hmoždinka (1 ks)



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

2.4 Nastavení nožiček

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

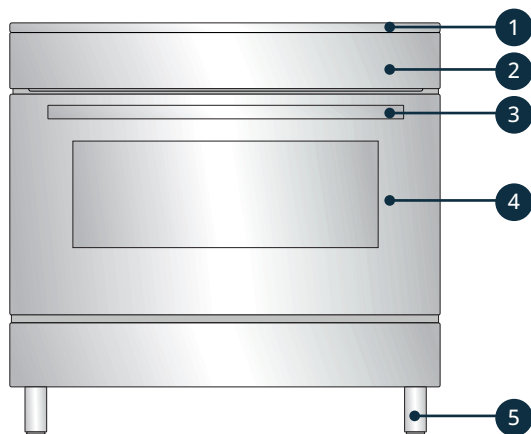


3. VLASTNOSTI PRODUKTU



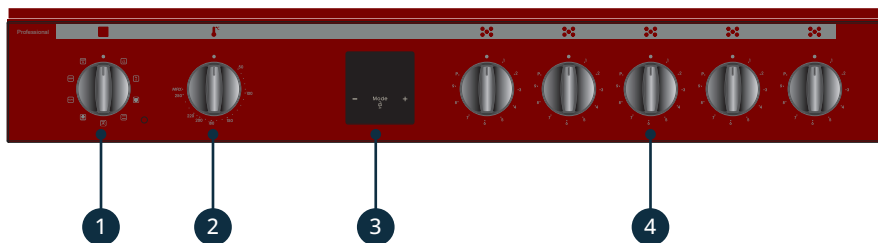
Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Wykaz elementów



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

Ovládací panel



1. Časovač
2. Knoflík pro ovládání trouby
3. Knoflík pro ovládání termostatu
4. Tlačítka ovládání varné desky

4. POUŽITÍ PRODUKTU

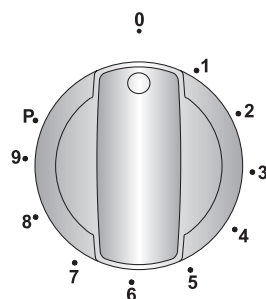
4.1 Ovládání varných desek

Indukční zóna

Indukční zóna se ovládá tlačítkem s 9 pozicemi. Indukční zóna se ovládá otočením ovládacího tlačítka na požadované nastavení. V blízkosti každého ovládacího tlačítka je symbol, který označuje zónu ovládanou tlačítkem.

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní

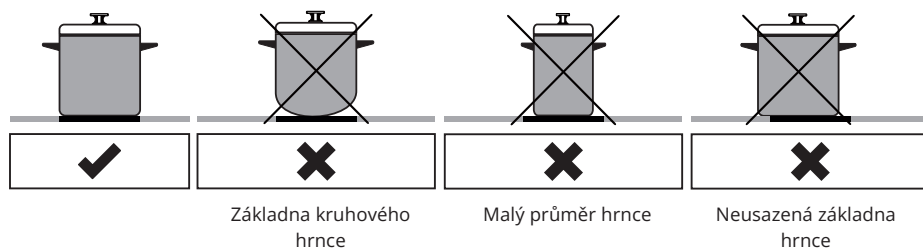
Nastavení	Použití k
0	Prvek vyp.
1 - 3	Jemné zahřátí
4 - 5	Slabý var, pomalý ohřev
6 - 7	Opětný ohřev a rychlé vření
8	Var, smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce Posílení



Nádobí

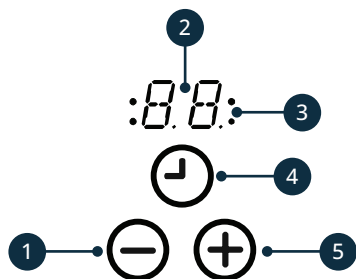
- Používejte silné, ploché, kvalitní nádobí s hladkým dnem vyrobené z oceli, smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli. Kvalita a složení nádobí má přímý vliv na výkon při vaření.
- Nepoužívejte nádobí s vydutým nebo vypouklým dnem. Nádobí vyrobené z hliníku a nerezové oceli bez feromagnetického dna, ze skla, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu není pro indukční ohřev vhodné.
- Vhodnost nádobí pro indukční vaření můžete zjistit tak, že ke spodní straně nádoby přiložíte magnet. Pokud se přichytí, je nádobí obecně vhodné. Nebo můžete do nádoby nalít trochu vody, postavit ji na varnou zónu a zapnout ji na maximum. Voda se musí během několika vteřin zahřát.
- Při použití některého nádobí můžete zaslechnout různé zvuky, a to vzhledem k designu nádobí. Nemá to vliv na výkonnost nebo bezpečnost plotýnky.
- Pro dosažení co nejlepšího výkonu při vaření by měla být nádoba umístěna ve středu varné zóny.
- Symbol  bliká, když je varná zóna zapnutá na některý ze stupňů ale je na ní umístěna nevhodná nebo žádná nádoba. Varná zóna se po 2 minutách automaticky vypne.
- Pokud na zónu postavíte vhodnou nádobu, symbol  zmizí a vaření bude pokračovat na zvoleném stupni výkonu.
- Abyste dosáhli co nejlepšího přenosu energie, měl by průměr dna nádoby odpovídat průměru varné zóny.

- Minimální průměr dna nádoby by měl být 120 mm pro 160 mm varné zóny, 140 mm pro 210 mm varné zóny a 160 mm pro 290 mm varné zóny.



Přístroj je ovládán stisknutím knoflíků a funkce jsou potvrzeny na displeji a zvuky.

Dotyková řídicí jednotka



1. Snížení časovače
2. Displej časovače
3. Ukazatel zóny časovače
4. Výběr časovače
5. Zvýšení časovače

Na indukčních varných zónách používejte vhodné nádoby.

Při použití síťového napětí je plotýnka v pohotovostním režimu a připravená ke spuštění.

Varná deska se ovládá pomocí knoflíků pro nastavení úrovně vaření a dotykových senzorů pro nastavení časovače. Každé stisknutí tlačítka je následované zvukem.

Zapnutí varných zón

K nastavení úrovně vaření 0 až 9 použijte odpovídající tlačítko. Varná zóna je nyní připravená k použití. Abyste dosáhli rychlých časů vaření, přidrže tlačítko 2 sekundy v pozici „P“ a aktivujte funkci Posílení, potom nastavte požadovanou úroveň.

Vypnutí varných zón

Tlačítko nastavte na "0". Je-li varná zóna horká, místo "0" se zobrazí "H".

Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla indikuje, že sklo keramická oblast má teplotu, která je nebezpečná na dotek. Po vypnutí varné zóny se na příslušném displeji zobrazí "H", a to až do okamžiku, kdy teplota dané zóny neklesne na bezpečnou úroveň.

Funkce bezpečnostního vypnutí

Varná zóna se automaticky vypne, pokud nastavení teploty nebylo po určitou dobu změněno. Změna nastavení teploty varné zóny obnoví dobu trvání na počáteční hodnotu. Tato počáteční hodnota závisí na zvolené úrovni teploty, jak je uvedeno níže.

Nastavení ohřevu	Vypnutí bezpečnostního spínače
1-2	6 hodině
3-4	5 hodině
5	4 hodině
6-9	1,5 hodině

Funkce časovače

Časovač varné oblasti: (1...99 min.)

Po zapnutí plotýnek lze pro každou varnou zónu naprogramovat nezávislý časovač.

Vyberte varnou zónu, poté zvolte nastavení teploty a nakonec aktivujte tlačítko pro nastavení časovače (⌚), časovač lze naprogramovat tak, aby vypnul varnou zónu. Kolem časovače jsou uspořádány čtyři LED diody, které indikují, pro kterou zónu je nastaven časovač.

10 sekund po poslední operaci se zobrazení časovače změní na časovač, který bude běžet dále (v případech, kdy je časovač nastaven na více než jednu varnou zónu).

Když časovač běží dolů, zazní zvukový signál, na displeji časovače se zobrazí „00“ a bude blikat přiřazená LED dioda varné zóny. Naprogramovaná varná zóna se vypne a je-li horká, na displeji se zobrazí "H".

Zvukový signál a blikání časovače LED se automaticky zastaví po uplynutí 2 sekund a/ nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Alarm

Během provozu varné desky budou bzučákem signalizovány následující činnosti.

- Normální aktivace tlačítka bude doprovázena krátkým zvukovým signálem.
- Nepřetržitá funkce tlačítka po delší dobu (10 sekund) bude doprovázena delším přerušovaným zvukovým signálem.

Funkce Posílení

Chcete-li tuto funkci použít, vyberte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň vaření, poté stiskněte tlačítko „**P**“ (Posilovač).

Funkci Posilovač lze aktivovat pouze je-li relevantní pro vybranou varnou zónu. Je-li funkce posílení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí „**P**“.

Aktivace posílení může zvýšit maximální výkon, v takovém případě se aktivuje integrovaná správa výkonu. Nezbytné snížení výkonu se zobrazí příslušným blikáním varné zóny. Blikání bude aktivní po dobu 3 vteřin, aby bylo možné provést další úpravy nastavení před snížením výkonu.

Chybové kódy

Pokud došlo k chybě, na displeji plotýnky se zobrazí chybový kód.

E0	Funkce limitního proudu musí být zvolena v okamžiku, kdy je výrobek pod napětím. V opačném případě se objeví chyba E0. Současně by tato funkce měla být zvolena na displeji a základní desce. Pokud je v softwaru jakékoliv karty chyba, tak bude výrobek hlásit chybu. Zákazník tuto chybu nemůže odstranit. Měl by být zavolán autorizovaný servis.
E1	Chladicí větrák je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E2	Tato chyba se objeví, pokud se ohřívač příliš zahřeje. Pokud se vyskytne tato chyba, tak musí být ohřívač ochlazen. Po zchlazení může ohřívač opět fungovat.
E3	Napájecí napětí je jiné než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ① počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E4	Napájecí frekvence je jiná než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ① počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a pokračujte v použití. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, odpojte spotřebič od zdroje a znovu ho připojte. Zapněte varnou desku stisknutím ① a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E5	Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká. Vypněte desku stisknutím tlačítka ① a nechte topná tělesa vychladnout.
E6	Komunikační chyba mezi dotykovými ovladači a topným tělesem. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E7	Senzor teploty cívky je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E8	Senzor teploty chladiče je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
EA	Chyba saturace velké cívky. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
EC	Chyba napájecího napětí. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
C1-C8	Upozornění na mikroprocesor. V případě tohoto upozornění přerušte přívod energie do výrobku a poté výrobek opět zapněte. Pokud se tato chyba objeví znovu, tak zavolejte autorizovaný servis.

4.2 Ovládací nástroje trouby

Knoflík pro ovládání trouby

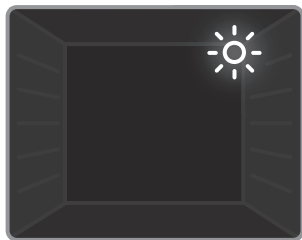
Otočte knoflík trouby na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

Knoflík termostatu v troubě

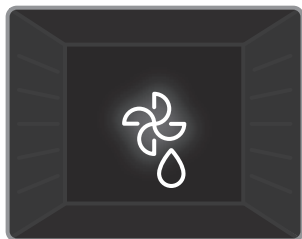
Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto knoflíkem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

Funkce trouby

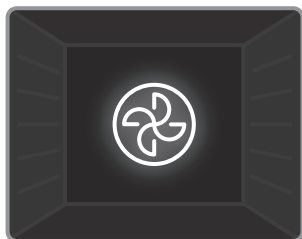
Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



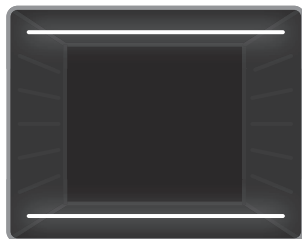
Světlo v troubě: Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



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

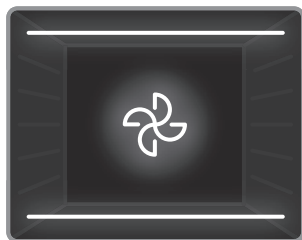


Funkce Turbo: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

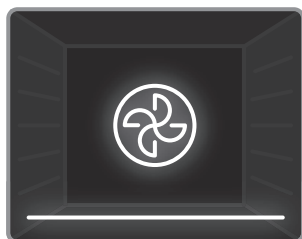


Statická funkce pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů vyznačuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje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

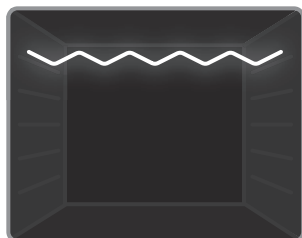
Funkce trouby



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

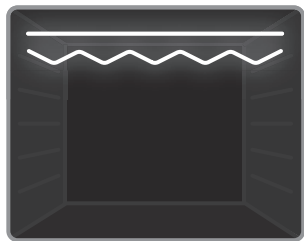


Funkce pizza: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhový a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení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



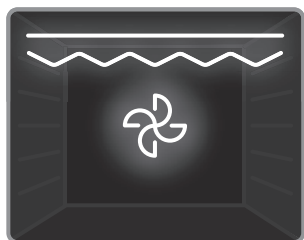
Funkce grilu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání jídla na horním patře trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte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

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



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

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



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

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

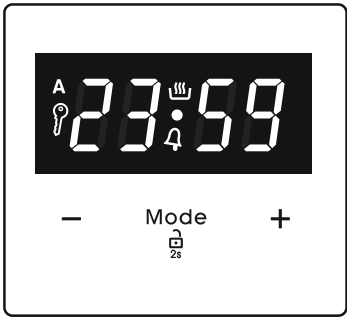
Tabulka pro přípravu jídla

<i>Funkce</i>	<i>Pokrm</i>		 °C	 min.
Statická příprava	Listové těsto	1 – 2	170–190	35–45
	Koláč/dort	1 – 2	170–190	30–40
	Čajové pečivo	1 – 2	170–190	30–40
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	1 – 2	200	45–60
Větrák	Listové těsto	1 – 2	170–190	25–35
	Koláč/dort	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Čajové pečivo	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Dušené maso	2	150–170	40–50
	Kuře	1 – 2	200	45–60
Turbo	Listové těsto	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Koláč	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Čajové pečivo	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
Grill	Masové kuličky	4	200	10–15
	Kuře	*	190	50–60
	Plátky masa	3 – 4	200	15–25
	Beefsteak	4	200	15–25

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

4.3 Použití digitálního dotykového časovače

Popis funkcí	
A	Automatické pečení
	Manuální pečení
	Zámek tlačítek
	Minutka
Mode	Funkce režimu
-	Snížit časovač
+	Zvýšit časovač
23 59	Displej časovače



Nastavení času

Nastavení času se musí provést před zahájením používání trouby. Po napojení na zdroj energie se na displeji rozbliká „A“ a „00:00“ nebo „12:00“.



1. Stisknutím tlačítka „**REŽIM**“ po dobu 2 sekund deaktivujete zámek klávesnice, Tečka uprostřed displeje začne blikat.



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



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



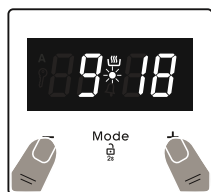
Pokud chcete kdykoli změnit čas, postupujte podle níže uvedených pokynů.



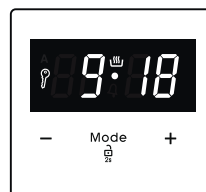
1. Stiskněte tlačítko „REŽIM“ po dobu 2 sekund pro deaktivaci zámku klávesnice.



2. Symbol „“ začne blikat a v tomto okamžiku stiskněte dvakrát tlačítko „REŽIM“. Na displeji se zobrazí přednastavený aktuální čas.



3. Zatímco je na obrazovce zobrazen aktuální čas, stiskněte současně tlačítka „+“ a „-“. Tečka uprostřed displeje začne blikat. Zatímco tečka bliká, nastavte čas pomocí tlačítek „+“ a „-“.



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

Zámek tlačítek



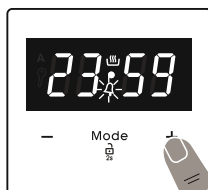
Zámek tlačítek se automaticky aktivuje poté, co se po dobu 5 vteřin nepoužije časovač. Zobrazí se symbol „“, „“ a zůstane svítit. Pokud budete chtít tlačítka časovače odemknout, stiskněte a na 2 vteřiny podržte tlačítko „REŽIM“. Poté lze provést požadovanou operaci.

Nastavení času zvukového upozornění

Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoli dobu mezi „00:00“ a „23:59“. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. S touto funkcí se trouba nezapne.



1. Stiskněte tlačítko „REŽIM“. Symbol  začne blikat a zobrazí se „00:00“.



2. Dokud bliká , nastavte požadovaný časový úsek pomocí tlačítek „+“ a „-“.



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

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „A“. Stisknutím libovolné klávesy zastavíte zvukové upozornění. Stisknete tlačítko „REŽIM“ po dobu 2 sekund, symbol „A“ zmizí a zobrazí se hodiny.

Nastavení poloautomatického času (délka vaření)

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

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



2. Stiskněte a podržte tlačítko „REŽIM“, dokud se na displeji nezobrazí symbol „dur“. Bude blikat symbol „A“.
3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovanou dobu pečení.
4. Na displeji se znovu zobrazí aktuální čas a symboly „A“ a ☀️ zůstanou rozsvícené.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne a ozve se zvukové upozornění. Budou blikat symboly „A“. Zvukové upozornění vypnete otočením ovládacích knoflíků do pozice „0“ a stisknutím jakéhokoli tlačítka na časovači. Když na 2 vteřiny stisknete tlačítko „REŽIM“ zmizí symbol „A“ a časovač se přepne zpět do manuální funkce.

Nastavení zvuku

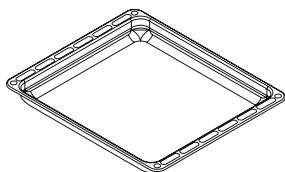
Stiskněte a podržte senzorické tlačítko „-“, dokud neuslyšíte „pípnutí“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiné „pípnutí“. Existují čtyři různé typy zvukového signálu. Když je zvoleno „vypnuto“, budou vypnuté všechny zvuky kromě budíku a chybových oznámení. Stiskněte libovolné tlačítko. Po chvíli se ozve zvolené pípnutí.

Režim	Spotřeba elektřiny	Čas potřebný k přepnutí do tohoto režimu
Pohotovostní režim	0,8 W	Pro vstup do pohotovostního režimu je vyžadována akce uživatele. Pro vstup do pohotovostního režimu nastaví uživatel funkci vaření a teplotu na VYPNUTO a všechna nastavení času vaření by měla být nastavena na 0.

4.4 Příslušenství

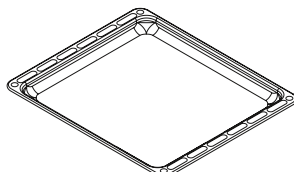
Hluboký plech

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



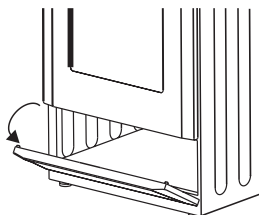
Mělký plech

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



Vyklápěcí zásuvka

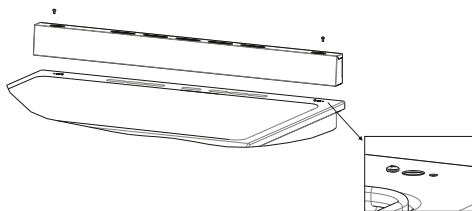
Součástí vašeho spotřebiče je zásuvka pro ukládání příslušenství, jako jsou pečicí plechy, police trouby, mřížky nebo malé hrnce a kastroly.



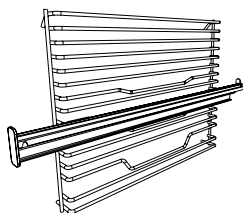
VAROVÁN: Vnitřní povrch zásuvky se může během používání spotřebiče rozežhát. Neskladujte v zásuvce jídlo, plastové nebo hořlavé materiály.

Panel proti pocákání

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

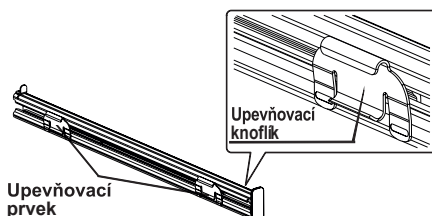


Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejnící EasyFix

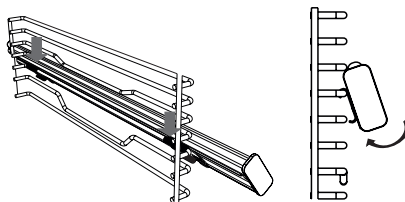


Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu. Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.

- Na každé teleskopické kolejnici jsou upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň. Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.

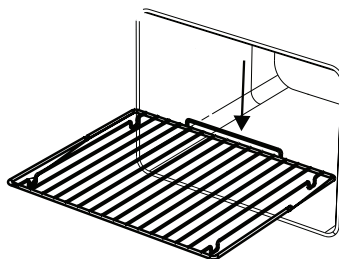
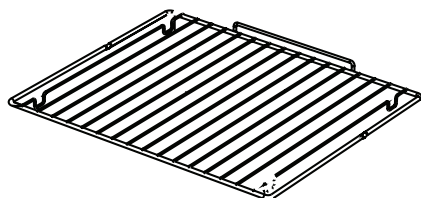


- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu. Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.



Drátěná mřížka

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



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

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Čištění

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

Všeobecné pokyny

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

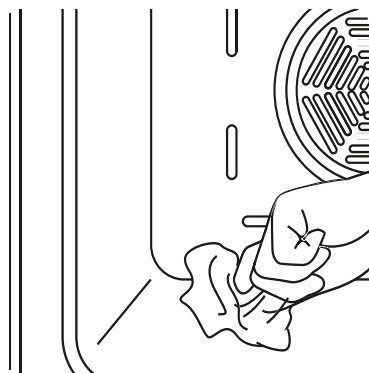


Nepoužívejte čistící prostředky s obsahem drobných částicek. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

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

Čištění vnitřního prostoru

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



Katalytické čištění

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

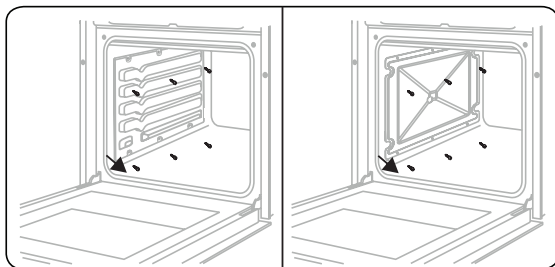
Obložky se samy čistí tak, že absorbují tuky a oleje a spalují je na popel, který lze snadno odstranit ze dna trouby vlhkým hadříkem. Aby byly obložky účinné, musí být porézní. Obložky mohou časem změnit barvu.

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

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

Odstranění katalytických obložek

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



Čištění smaltovaných částí

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



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



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

Čištění smaltovaných částí

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

Čištění sklokeramiky

Sklokeramika unese těžké náčiní, ale může se rozbít, pokud do ní narazí ostrý předmět.



Keramické varné desky – pokud je povrch nakřáplý, vypněte spotřebič a zavolejte servis. Předejdete tak možnosti zasažení elektrickým proudem.

K čištění sklokeramiky použijte krémový tekutý čistič. Pak sklo důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.



VAROVÁNÍ: Nepoužívejte čisticí materiály určené na ocel, protože by mohly sklo poškodit.

- Pokud jsou na základně nebo nátěru kuchyňského nádobí použity látky s nízkým bodem tání, mohou poškodit sklokeramickou desku. Pokud na horkou sklokeramickou desku spadne plastový předmět, alobal, cukr nebo cukrové potraviny, oškrábejte je z horkého povrchu ihned, jak to bude možné a bezpečné. Pokud se tyto látky rozpustí, mohly by poškodit sklokeramickou varnou desku. Když budete vařit potraviny s vysokým obsahem cukru, například džem, naneste předem (pokud je to možné) vrstvu vhodného ochranného prvku.
- Prach na povrchu se musí otírat mokřým hadrem.
- Změny barvy sklokeramického materiálu nemají vliv na strukturu nebo odolnost materiálu a nejsou způsobeny změnou materiálu.

Barevné změny na sklokeramice mohou mít mnoho příčin:

1. Rozlité jídlo, které nebylo z povrchu očištěno.
2. Použití nesprávného nádobí způsobuje narušení povrchu varné desky.
3. Použití nesprávných čisticích materiálů.

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

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



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

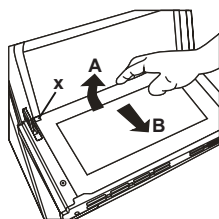
Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

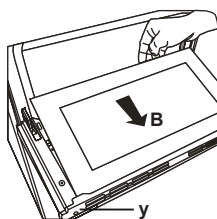
Odstranění vnějšího skla

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

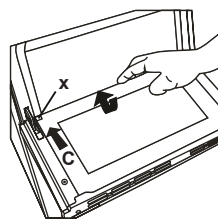
- 1.** Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.



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



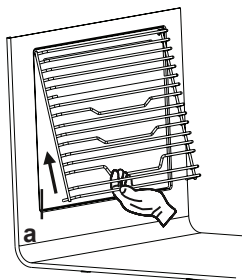
- 3.** Usadíte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.



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

Odstranění dvířek trouby

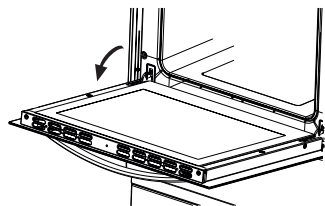
Drátěnou polici odstraníte tak, že za ni zatáhněte, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (**a**) ji zdvihnete nahoru.



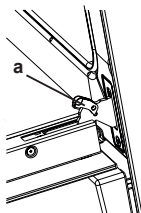
Odstranění dvířek trouby

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

1. Otevřete dvířka trouby.



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



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



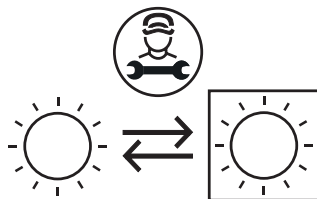
5.2 Údržba

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

Výměna lampy trouby

VAROVÁNÍ: Před výměnou kontrolky trouby spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14/G9).
- Vratte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



Vyměnitelný zdroj světla profesionálem

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

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

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 Odstraňování potíží



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

Problém	Možná příčina	Řešení
Displej karty ovládání plotny je černý. Plotnu nebo varné zóny nelze zapnout.	Spotřebič není napájený	Zkontrolujte pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte na jiných spotřebičích, jestli nedošlo k přerušení dodávky proudu.
Při používání se plotna vypne a na všech displejích bliká „F“.	Ovládací prvky jsou vlhké nebo na nich leží nějaký předmět.	Osušte ovládací prvky nebo odstraňte předmět.
Plotna se během používání vypíná.	Některá z varných zón je už zapnutá příliš dlouho.	Zónu můžete znovu použít po jejím zapnutí.
Ovládací prvky varné desky nefungují a LED dioda dětského zámku svítí.	Je aktivní dětský zámek.	Vypněte dětský zámek.
Hrnce nebo pánve vydávají během vaření zvuky nebo varná deska vydává při vaření cvakavý zvuk.	Toto je u nádobí na indukční varné desky normální. Je to způsobeno přenosem energie z plotny do nádobí.	Toto je zcela normální. Nehrozí riziko varné desce ani vašemu nádobí.
Na displeji pro některou z varných zón svítí symbol „U“.	Na varné zóně není varná nádoba nebo je tato nádoba nevhodná.	Použijte vhodnou nádobu.
Úroveň výkonu 9 nebo „P“ se automaticky snižuje. Pokud zvolíte stupeň výkonu „P“ nebo „9“ na dvou varných zónách zapnutých zároveň a na stejné straně.	Je dosaženo maximální úrovně výkonu pro dvě zóny.	Provoz obou zón na úrovni výkon „P“ nebo 9 by překročil maximální povolenou úroveň výkonu pro dvě zóny.
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená
Pokrm je nerovnoměrně upečený	Patra trouby jsou nesprávně nastavená	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektrina je vypnutá nebo odpojená	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.

6.2 Přeprava

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

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

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

7.1 Varná deska

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Typ varné desky	Elektrická
Počet varných zón	5
Technologie vytápění-1	Indukce
Velikost-1 [cm]	Ø16,0
Spotřeba energie-1 [Wh/kg]	189,0
Technologie vytápění-2	Indukce
Velikost-2 [cm]	Ø16,0
Spotřeba energie-2 [Wh/kg]	189,0
Technologie vytápění-3	Indukce
Velikost-3 [cm]	Ø20,0
Spotřeba energie-3 [Wh/kg]	189,0
Technologie vytápění-4	Indukce
Velikost-4 [cm]	Ø20,0
Spotřeba energie-4 [Wh/kg]	189,0
Technologie vytápění-5 [%]	Indukce
Velikost-5 [cm]	Ø25,0
Spotřeba energie-5 [Wh/kg]	189,0
Spotřeba energie varné desky [Wh/kg]	189,0
Tato varná deska splňuje požadavky normy EN 60350-2	ANO

Tipy pro úsporu energie

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

7.2 Trouba

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Typ trouby	ELEKTRICKÁ
Hmotnost [kg]	67,0
Index energetické účinnosti - konvenční	103,9
Index energetické účinnosti - ventilátor	94,9
Energetická třída A	A
Spotřeba energie (elektřina) - konvenční [kWh/cyklus]	1,03
Spotřeba energie (elektřina) - ventilátor [kWh/cyklus]	0,94
Počet komor	1
Zdroj tepla	ELEKTŘINA
Kapacita	105
Tato trouba splňuje požadavky normy EN 60350-1	ANO

Tipy pro úporu energie

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

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

<i>Ikona</i>	<i>Typ</i>	<i>Význam</i>
	VÝSTRAHA	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM	Nebezpečné napätie
	POŽIAR	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	UPOZORNENIE	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správna prevádzka systému

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia	108
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie	110
1.3 Počas používania	110
1.4 Počas čistenia a údržby	111

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

2.1 Pokyny pre inštalatéra	112
2.2 Elektrické pripojenie a bezpečnosť	113
2.3 Súprava proti prevrhnutiu	114
2.4 Úprava nožičiek	115

3. VLASTNOSTI PRODUKTU

116

4. POUŽITIE PRODUKTU

4.1 Ovládanie varnej dosky	117
4.2 Ovládanie rúry	121
4.3 Použitie digitálneho dotykového časovača	126
4.4 Príslušenstvo	129

5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 Čistenie	131
5.2 Údržba	135

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 Riešenie problémov	128
6.2 Preprava	129

7. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

7.1 Varná doska	138
7.2 Rúra	139

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viacako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia

Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

  **VÝSTRAHA:** Varenie na variči s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť taký požiar vodou, namiesto toho vypnite zariadenie a potom prekryte plameň pokrievkou alebo protipožiarnou pokrývkou.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia musíte dávať pozor. Počas krátkodobého varenia musíte neustále dávať pozor.

  **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte veci na variacích povrchoch.

  **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Pri modeloch, ktoré obsahujú veko variča, pred použitím odstráňte všetky nečistoty z veka a pred zatvorením veka nechajte sporák vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

  **VÝSTRAHA:** Aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

⚠ VÝSTRAHA: Aby sa zabránilo prevráteniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné držiaky. (Podrobné informácie nájdete v sprievodcovi inštaláciou súpravy proti prevrhnutiu.)

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
- Na čistenie povrchov rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.



⚠ UPOZORNENIE: Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné. Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

⚠ UPOZORNENIE: Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.

- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Toto zariadenie nie je pripojené k ventilačnému zariadeniu. Musí byť nainštalované a pripojené v súlade s platnými predpismi o inštalácii. Osobitnú pozornosť by ste mali venovať príslušným požiadavkám na vetranie.
- Ak sa horák po 15 sekundách nezapálil, zastavte prevádzku zariadenia a otvorte dvere oddielu. Pred opätovným zapálením horáka počkajte najmenej 1 minútu.
- Tieto pokyny sú platné, iba ak sa na zariadení zobrazuje správny symbol krajiny. Ak sa symbol na zariadení nenachádza, pozrite si technické pokyny, ktoré popisujú, ako upraviť zariadenie tak, aby vyhovovalo podmienkam používania v krajine.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Ak je vaše zariadenie vybavené varnou platničkou zo skla alebo sklokeramiky:



UPOZORNENIE: „V prípade rozbitia varnej platničky“:

- okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické ohrevné prvky a odpojte zariadenie od napájania,
- nedotýkajte sa povrchu zariadenia,
- nepoužívajte zariadenie. Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Materiály okolo zariadenia (t. j. skrinky) musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

1.3 Počas používania

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Pri otvaraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Nerozprašujte aerosoly v blízkosti tohto spotrebiča, pokiaľ je v prevádzke.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.
- Počas varenia nekladte riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.



Nenechávajte sporák bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho sporák vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarou pokrývkou.

- Vždy dajte panvice do stredu varnej zóny a dajte rúčky do bezpečnej polohy, aby ste o ne nezavadili. Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.

- Ak plynové zariadenie nepoužívate, vypnite plynový ventil.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládačesú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vytahovaní nakláňajú. Pri vyberaní rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.

⚠ UPOZORNENIE: Výsledkom použitia plynového kuchynského zariadenia je produkcia tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, v ktorej je nainštalované. Zabezpečte, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä keď je zariadenie v prevádzke, udržiavajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte zariadenie na mechanické vetranie (mechanický digestor).

- Dlhodobé intenzívne používanie zariadenia si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie úrovne mechanického vetrania.
- Pri používaní horáka grilu majte dvere rúry otvorenia vždy používajte štít deflektora grilu dodávanýs produktom. Horák grilu nikdy nepoužívajte so zatvorenými dverami rúry.

⚠ UPOZORNENIE: Sklenené veká sa pri zahriatí môžu rozbiť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky a nechajte povrch variča vychladnúť.

- Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
- Do zásuvky neumiestňujte ťažké ani horľavé predmety (napr. nylon, plastové vrecká, papier, látky atď.). Týka sa to aj riadu s plastovým príslušenstvom (napr. rúčkami).

⚠ UPOZORNENIE: Vnútrotný povrch odkladacieho priestoru sa môže pri používaní zariadenia zahriať. Nedotýkajte sa vnútorného povrchu. Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky, uteráky, utierky na riad ani šaty.

1.4 Počas čistenia a údržby

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.

Prehlásenie o zhode CE

CE Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách. Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Lubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.



Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vašim modelom si môžete všimnúť rozdiely.

Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaisťením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

⚠ VÝSTRAHA: Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete a/alebo vlastnosti plynu a tlak plynu) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

2.1 Pokyny pre inštalatéra

- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.
- Zariadenie môžete dať do blízkosti iného nábytku, ak splníte podmienku, že v oblasti, kde je nainštalované zariadenie, nesmie výška nábytku presiahnuť výšku horného panela sporáka.

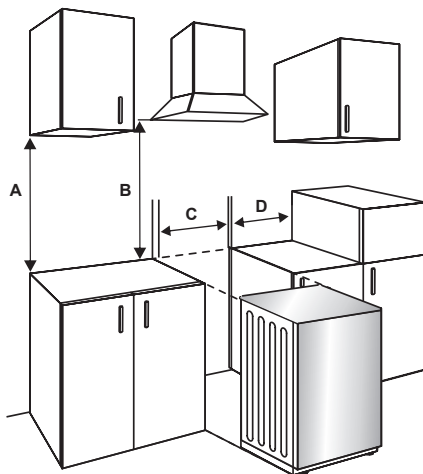
Inštalácia sporáka

- Ak je kuchynský nábytok vyššie ako horný panel sporáka, musí byť kuchynský nábytok kvôli cirkulácii vzduchu vzdialený najmenej 10 cm od bočných strán zariadenia.
- Ak sa má nad zariadenie umiestniť digestor alebo skriňa, mala by byť bezpečná vzdialenosť medzi sporákom a ľubovoľnou skriňou / digestorom tak, ako je to uvedené nižšie.

A (mm) Skriňa	420
B (mm) Digestor	650/700
C (mm)	Šírka produktu
D (mm)	50

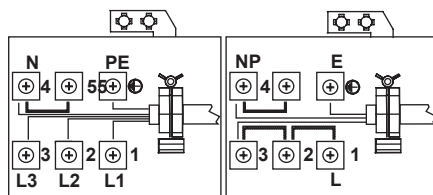
2.2 Elektrické pripojenie a bezpečnosť

! VÝSTRAHA: Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.



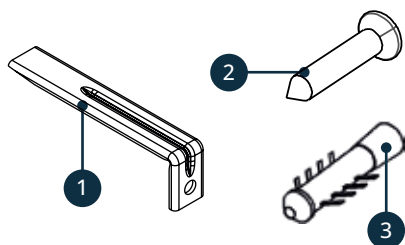
! VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predlžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Tento spotrebič je navrhnutý na napájanie striedavým prúdom 220 - 240 V pri 380 - 415 3N. Ak je napätie vo vašej elektrickej sieti iné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu.
- Prepínač s poistkou musí byť po inštalácii zariadenia ľahko dostupný.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

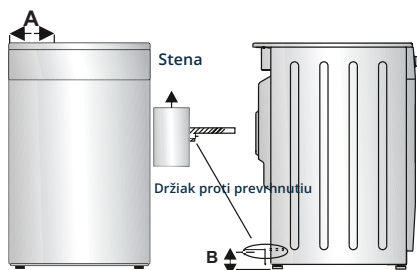


2.3 Súprava proti prevrhnutiu

Vrecúško na dokumenty obsahuje súpravu proti prevrhnutiu. Pomocou skrutky (2) a príchytky (3) voľne pripevníte držiak proti prevrhnutiu (1) na stenu podľa rozmerov uvedených na obrázku a v tabuľke nižšie. Nastavte výšku držiaka proti prevrhnutiu tak, aby bol v jednej línii s otvorom na sporáku, a dotiahnite skrutku. Zatiačte zariadenie smerom k stene a uistite sa, že je držiak proti prevrhnutiu zasunutý do otvoru na zadnej strane zariadenia.



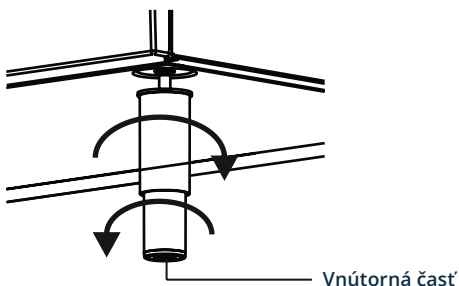
1. Držiak proti prevrhnutiu (x1) (bude pripevnený k stene) s
2. skrutka (x1)
3. príchytky (x1)



Mery produktu (šírka X hĺbka X výška) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (dvojitá rúra)	297,5	52
50 × 60 × 90 (dvojitá rúra)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

2.4 Úprava nožičiek

Zariadenie sa dodáva so 4 nastaviteľnými nožičkami. Pripevnite nožičky k podpere spodného panelu otočením v smere hodinových ručičiek, ako je to znázornené na obrázku. Pre bezpečnú prevádzku je dôležité, aby bolo vaše zariadenie správne vyvážené. Pred varením sa uistite, či je zariadenie v rovine. Na zvýšenie výšky zariadenia otočte vnútornú časť nožičiek proti smeru hodinových ručičiek. Na zníženie výšky zariadenia otočte vnútornú časť nožičiek v smere hodinových ručičiek. Nastavením nožičiek je možné zvýšiť výšku prístroja až o 50 mm. Zariadenie je ťažké a odporúčame, aby ho zdvíhali minimálne 2 osoby. Zariadenie nikdy netahajte.

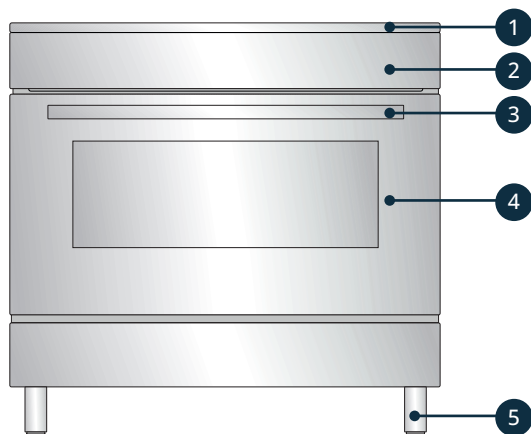


3. VLASTNOSTI PRODUKTU



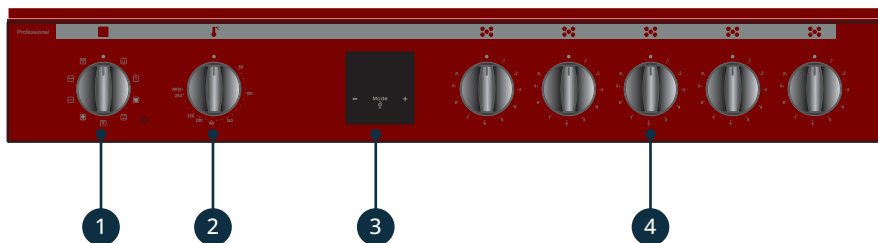
Dôležité: Špecifikácie produktu sa líšia a vzhľad vášho spotrebiča sa môže líšiť od zobrazenia na obrázkoch nižšie.

Zoznam komponentov



1. Varná doska
2. Ovládací panel
3. Rukoväť dverok rúry
4. Dvierka rúry
5. Nastaviteľné nožičky

Ovládací panel



1. Gombík voľby funkcií rúry
2. Gombík termostatu rúry
3. Časovač
4. Ovládacie gombíky varnej dosky

4. POUŽITIE PRODUKTU

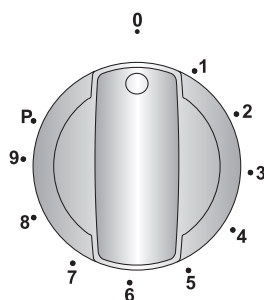
4.1 Ovládanie varnej dosky

Indukčná zóna

Indukčná zóna sa ovláda pomocou gombíka s 9 polohami. Indukčná zóna sa ovláda otáčaním ovládacieho gombíka na požadované nastavenie. V blízkosti každého ovládacieho gombíka sa nachádza symbol, ktorý označuje zónu, ktorá sa ovláda pomocou gombíka.

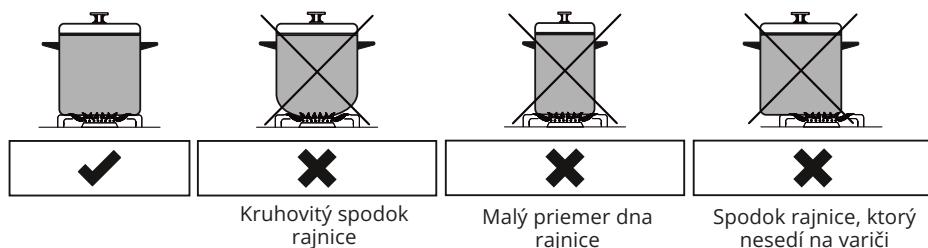
Informácie uvedené v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné.

Settings	Použite na
0	Vypnutie prvku
1 - 3	Jemné zahrievanie
4 - 5	Jemné varenie, pomalé ohrievanie
6 - 7	Ohrievanie a rýchle varenie
8	Varenie, dusenie a opekanie
9	Maximálny ohrev
P	Funkcia Boost



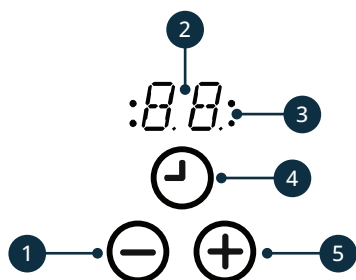
Kuchynský riad

- Používajte hrubý, plochý a kvalitný riad s hladkým dnom vyrobený z ocele, smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele. Kvalita a zloženie riadu má priamy vplyv na výkon varenia.
- Nepoužívajte riad s konkávnym alebo vypuklým dnom. Riad vyrobený z hliníka a nehrdzavejúcej ocele s neferomagnetickým dnom, skla, medi, mosadze, keramiky, porcelánu nie je vhodný na indukčný ohrev.
- Ak chcete skontrolovať, či je riad vhodný na indukčné varenie, môžete na dno riadu priložiť magnet. Ak sa magnet prilepí, riad je vo všeobecnosti vhodný, alebo môžete do riadu na varnej zóne nastavenej na maximálnu úroveň vložiť trochu vody. Voda sa musí zohrievať niekoľko sekúnd.
- Pri používaní niektorých panvíc môžete počuť rôzne zvuky, ktoré z nich vychádzajú, čo je spôsobené konštrukciou panvíc a nemá vplyv na výkon alebo bezpečnosť varnej dosky.
- Na dosiahnutie najlepšieho výkonu varenia by mala byť panvica umiestnená v strede varnej zóny.
- symbol bliká pri výbere úrovne výkonu na displeji varnej zóny, ak je na varnej zóne umiestnená nevhodná panvica alebo žiadna panvica. Varná zóna sa po 2 minútach automaticky vypne.
- Ak je na varnú zónu umiestnená vhodná panvica, symbol zmizne a varenie pokračuje pri zvolenom stupni výkonu.
- Na dosiahnutie najlepšieho prenosu energie by mal priemer dna varného riadu zodpovedať priemeru varnej zóny.
- Minimálny priemer varného riadu by mal byť D120 mm pre 160 mm varné zóny, D140 mm pre 210 mm varné zóny a D160 mm pre 290 mm varné zóny.



Spotrebič sa ovláda stláčaním gombíkov a funkcie sú potvrdené displejmi a zvukovými signálmi.

Dotyková riadiaca jednotka



1. Zníženie časovača
2. Zobrazenie časovača
3. Indikátor zóny časovača
4. Výber časovača
5. Zvýšenie časovača

Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

Po pripojení sieťového napätia je varná doska v pohotovostnom režime a je pripravená na prevádzku.

Varná doska sa ovláda pomocou gombíkov na nastavenie úrovne varenia a dotykových senzorov na nastavenie časovača. Po každom stlačení tlačidla nasleduje zvukový signál.

Zapnutie varných zón

Pomocou príslušného gombíka nastavte stupeň varenia od 0 do 9. Varný prvok je teraz pripravený na použitie. Pre rýchle varenie podržte gombík v polohe "P" po dobu 2 sekúnd, aby sa aktivovala funkcia Boost a potom nastavte požadovanú úroveň.

Vypnutie varných zón

Nastavte gombík do polohy "0". Ak je varná zóna horúca, namiesto "0" sa zobrazí "H".

Indikátor zvyškového tepla

Ukazovateľ zvyškového tepla signalizuje, že sklokeramická plocha má teplotu, ktorá je nebezpečná na dotyk. Po vypnutí varnej zóny sa na príslušnom displeji zobrazí "H", kým teplota príslušnej varnej zóny nedosiahne bezpečnú úroveň.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Varná zóna sa automaticky vypne, ak sa nastavenie teploty nezmenilo po určitú dobu. Zmena nastavenia teploty varnej zóny obnoví trvanie času na pôvodnú hodnotu. Táto počiatočná hodnota závisí od zvolenej úrovne teploty, ako je uvedené nižšie.

Nastavenie ohrevu	Bezpečnostné vypnutie po
1-2	6 ur
3-4	5 ur
5	4 ur
6-9	1,5 ur

Funkcia časovača

Časovač varnej zóny (1 - 99 min.)

Keď je varná doska zapnutá, pre každú varnú zónu možno naprogramovať nezávislý časovač.

Vyberte varnú zónu, potom vyberte nastavenie teploty a nakoniec aktivujte tlačidlo nastavenia časovača, časovač možno naprogramovať na vypnutie varnej zóny. Okolo časovača sú rozmiestnené štyri LED diódy, ktoré indikujú, pre ktorú varnú zónu bol časovač nastavený.

Po uplynutí 10 sekúnd od poslednej operácie sa na displeji časovača zmení časovač, ktorý vyprší ako ďalší (v prípadoch, keď je časovač nastavený pre viac ako jednu varnú zónu).

Keď sa časovač vyčerpá, zaznie zvukový signál, na displeji časovača sa zobrazí '00' a bliká kontrolka časovača priradenej varnej zóny. Naprogramovaná varná zóna sa vypne a ak je varná zóna horúca, na displeji sa zobrazí "H".

Zvukový signál a blikanie LED časovača sa automaticky zastaví po 2 minútach a/alebo stlačením ľubovoľného tlačidla.

Bzučiak

Počas prevádzky varnej dosky budú nasledujúce činnosti signalizované zvukovým signálom.

Bežná aktivácia tlačidiel bude sprevádzaná krátkym zvukovým signálom.

Nepretržitá činnosť tlačidiel počas dlhšieho časového obdobia (10 sekúnd) bude sprevádzaná dlhším, prerušovaným zvukovým signálom.

Funkcia Boost

Ak chcete použiť túto funkciu, vyberte varnú zónu a nastavte požadovaný stupeň varenia, potom stlačte tlačidlo "P" (Boost).

Funkciu Boost je možné aktivovať len vtedy, ak je použiteľná pri zvolenej varnej zóne. Ak je funkcia Boost aktívna, na príslušnom displeji sa zobrazí "P".

Aktivácia funkcie Booster môže prekročiť maximálny výkon, v takom prípade sa integrated power management will be activated.

Potrebné zníženie výkonu sa zobrazí blikaním displeja príslušnej varnej zóny. Blikanie bude aktívne 3 sekundy, aby bolo možné pred znížením výkonu vykonať ďalšie úpravy nastavení.

Kode napak

Če obstaja napaka, bo na zaslonu grelnika prikazana koda napake.

E0	Funkcia obmedzenia ampérov musí byť zvolená v okamihu, keď je výrobok pod napätím. V opačnom prípade sa zobrazí chyba E0. Zároveň by táto funkcia mala byť zvolená na displeji a základnej doske. Ak sa v softvéri niektorej karty vyskytne chyba, výrobok zobrazí chybu. Zákazník nemôže do tejto chyby zasahovať. Je potrebné zavolať autorizovaný servis.
E1	Chladiaci ventilátor je vypnutý. Obráťte sa na autorizovaný servis.
E2	Táto chyba sa prejavuje, keď sa ohrievač príliš zahreje. V prípade tejto chyby je potrebné ohrievač ochladiť. Po ochladení by sa mal opäť spustiť.
E3	Napájacie napätie je iné ako menovité hodnoty. Vypnite varnú dosku stlačením , počkajte, kým nezmizne "H" pre všetky zóny, zapnite varnú dosku stlačením a pokračujte v používaní. Ak sa opäť zobrazí rovnaká chyba, zavolajte autorizovaný servis.
E4	Napájacia frekvencia sa líši od menovitých hodnôt. Vypnite varnú dosku stlačením , počkajte, kým zo všetkých zón nezmizne "H", zapnite varnú dosku stlačením a pokračujte v používaní. Ak sa opäť zobrazí rovnaká chyba, vypnite a zapnite zástrčku spotrebiča. Varnú dosku zapnite stlačením a pokračujte v používaní. Ak sa opäť zobrazí rovnaká chyba, zavolajte autorizovaný servis.
E5	Vnútrotná teplota varnej dosky je príliš vysoká, vypnite varnú dosku stlačením a nechajte ohrievače vychladnúť.
E6	Chyba komunikácie medzi dotykovým ovládaním a ohrievačom. Zavolajte autorizovaný servis.
E7	Snímač teploty cievky je vypnutý. Obráťte sa na autorizovaný servis.
E8	Snímač teploty chladiča je vypnutý. Obráťte sa na autorizovaný servis.
EA	Veľká chyba nasýtenia cievky. Vypnite varnú dosku stlačením tlačidla on/off, zapnite varnú dosku stlačením tlačidla on/off a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
EC	Chyba napájacieho napätia. Vypnite varnú dosku stlačením tlačidla on/off, zapnite varnú dosku stlačením tlačidla on/off a pokračujte v používaní. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.
C1-C8	Upozornenie mikroprocesora. Po tomto upozornení vypnite napájanie výrobku a potom ho znovu zapnite. Ak sa rovnaká chyba zobrazí znova, zavolajte autorizovaný servis.

4.2 Ovládanie rúry

Ovládač funkcie rúry

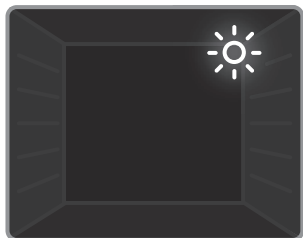
Otočte ovládač na zodpovedajúci symbol požadovanej funkcie varenia. Podrobnosti o rôznych funkciách nájdete v časti „Funkcie rúry“.

Ovládač termostatu rúry

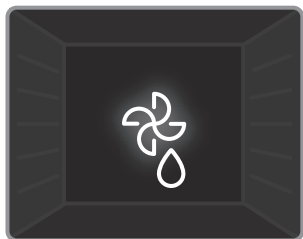
Po výbere funkcie varenia otočte týmto ovládačom, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti vždy, keď je termostat v prevádzke na zahriatie rúry alebo udržanie jej teploty.

Funkcie rúry

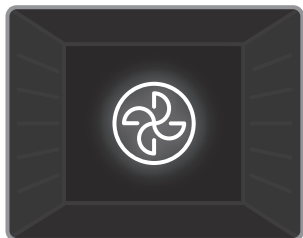
Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



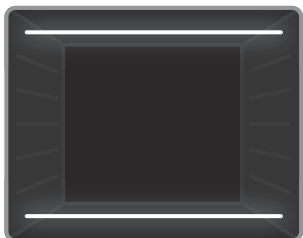
Svetlo v rúre: Zapne sa iba svetlo v rúre. Zostane zapnuté po celú dobu varenia.



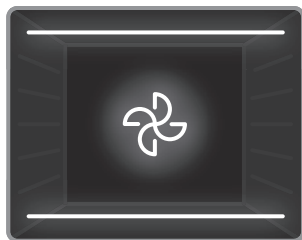
Funkcia rozmrazovania: Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, dajte svoje zmrazené potraviny do rúry na regál umiestnený v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



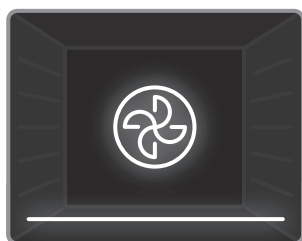
Funkcia Turbo: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých regáloch uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



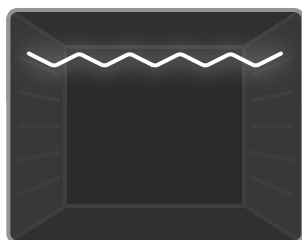
Funkcia statického varenia: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej poličke.



Funkcia ventilátora: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



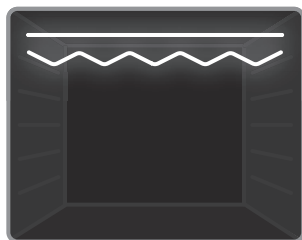
Funkcia Pizza: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla.



Funkcia grilovania: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa používa na grilovanie jedla, použijete horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

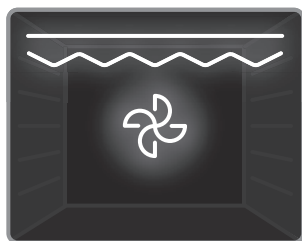


Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia rýchlejšieho grilovania: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch, napríklad mäso. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

! Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia dvojitého grilu a ventilátora: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

! Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.

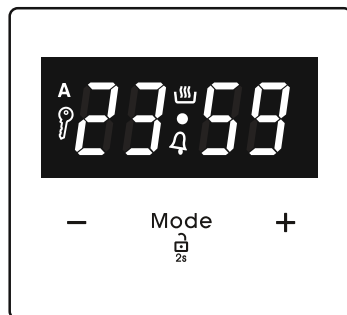
Tabuľka varenia

<i>Funkcia</i>	<i>Pokrm</i>			 min.
Statické	Lístkové cesto	1 – 2	170–190	35–45
	Koláč	1 – 2	170–190	30–40
	Pečivo	1 – 2	170–190	30–40
	Dusené mäso	2	175–200	40–50
	Kura	1 – 2	200	45–60
Ventilátor	Lístkové cesto	1 – 2	170–190	25–35
	Koláč	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Pečivo	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Dusené mäso	2	150–170	40–50
	Kura	1 – 2	200	45–60
Turbo	Lístkové cesto	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Koláč	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Pečivo	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Dusené mäso	2	175–200	40–50
Grilovanie	Grilované mäsové gule	4	200	10–15
	Kura	*	190	50–60
	Kotleta	3 – 4	200	15–25
	Bifteky	4	200	15–25

* če je na voljo, kuhajte s pečenim piščančjim nabodalom.

4.3 Použitie digitálneho dotykového časovača

Opis funkcie	
A	Automatické varenie
	Manuálne varenie
	Zámok tlačidiel
	Minútka
Mode	Funkcia režimu
-	Zníženie hodnoty časovača
+	Zvýšenie hodnoty časovača
23 59	Displej časovača

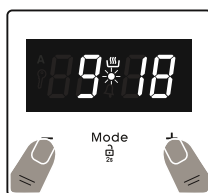


Nastavenie času

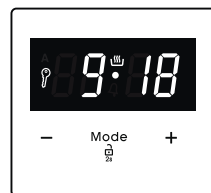
Pred začatím používania rúry musíte nastaviť čas. Po pripojení k elektrickej sieti bude na displeji blikať „A“ a „00:00“ alebo „12:00“.



1. Stlačením tlačidla „REŽIM“ na 2 sekundy deaktivujete zámok klávesnice. Bodka uprostred displeja začne blikať.



2. Kým blika bodka, pomocou klávesov „+“ a „-“ upravte čas.



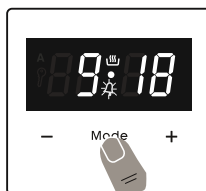
3. Po niekoľkých sekundách bodka prestane blikať a zostane svietiť.



Ak chcete kedykoľvek zmeniť čas, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.



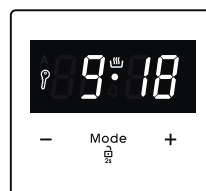
1. Stlačením tlačidla „REŽIM“ na 2 sekundy deaktivujete zámok klávesnice.



2. Symbol „“ začne blikať a v tomto okamihu stlačte dvakrát tlačidlo „REŽIM“. Na displeji sa zobrazí prednastavený aktuálny čas.



3. Zatiaľ čo je na displeji zobrazený aktuálny čas, stlačte súčasne tlačidlá „+“ a „-“. Bodka uprostred displeja začne blikať. Zatiaľ čo bodka blinká, nastavte čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“.



4. Po niekoľkých sekundách bodka prestane blikať a zostane svietiť.

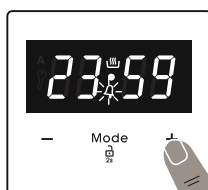
 Zámok tlačidiel sa automaticky aktivuje po 5 sekundách nepoužívania časovača. Zobrazí sa symbol „“ a zostane svietiť. Ak chcete odblokovat tlačidlá časovača, stlačte a na 2 sekundy podržte tlačidlo „REŽIM“. Potom môžete vykonať požadovanú operáciu.

Nastavenie času zvukovej výstrahy

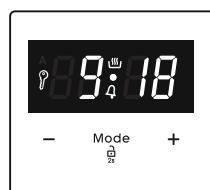
Čas zvukovej výstrahy môžete nastaviť na ľubovoľný čas od „00:00“ a „23:59“ hodín. Čas zvukovej výstrahy slúži len ako upozornenie. Pri tejto funkcii sa rúra nespustí.



1. Stlačte tlačidlo „REŽIM“. Začne blikať symbol „“ a zobrazí sa „000“



2. Keď blinká „“ vyberte pomocou klávesov „+“ a „-“ požadovaný časový úsek..



3. Symbol „“ zostane svietiť, čas sa uloží a nastaví sa výstraha.

Keď sa časovač dostane na nulu, zaznie zvuková výstraha a na displeji bude blikať symbol „**A**“. Stlačením ľubovoľného klávesu zastavíte zvukovú výstrahu. Stlačte tlačidlo „REŽIM“ na 2 sekundy, symbol „**A**“ zmizne a zobrazia sa hodiny.

Poloautomatické nastavenie času (doby varenia)

Táto funkcia vám pomôže variť po pevne stanovený čas. Môžete nastaviť časový rozsah od 0 do 10 hodín. Pripravte jedlo na varenie a dajte ho do rúry.

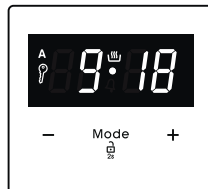
1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia.



2. Stláčajte tlačidlo „REŽIM“, kým sa na displeji nezobrazí symbol „dur“. Bude blikať symbol „**A**“.



3. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ zvolte požadovanú dobu varenia.



4. Na displeji sa znova zobrazí aktuálny čas a zostanú svietiť symboly „**A**“ a .

Keď sa časovač dostane na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvuková výstraha. Budú blikať symboly „**A**“. Výstražný zvuk zastavíte otočením oboch ovládačov do polohy „0“ a stlačením ľubovoľného tlačidla na časovači. Keď na 2 sekundy stlačíte tlačidlo **REŽIM** symbol „**A**“ zmizne a časovač sa prepne späť do manuálnej funkcie.

Nastavenie zvuku

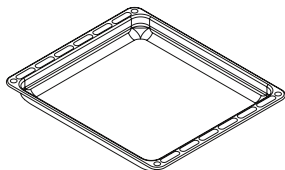
Stlačte a podržte senzorové tlačidlo „-“, kým nezačujete „pípnutie“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „-“ sa rozoznie iný signál „pípnutia“. K dispozícii sú štyri rôzne typy zvukov signálu. Ak je vybraná možnosť „off“ (vyp.), vypnú sa všetky zvuky okrem zvukov alarmu a chýb. Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Po krátkom čase sa zaznamená vybrané pípanie.

Režim	Spotreba elektrickej energie	Čas potrebný na prepnutie do tohto režimu
Pohotovostný režim	0,8 W	Na vstup do pohotovostného režimu je vyžadovaná akcia používateľa. Na vstup do pohotovostného režimu nastaví používateľ funkciu varenia a teplotu na VYPNUTÉ a všetky nastavenia času varenia by mali byť nastavené na 0.

4.4 Príslušenstvo

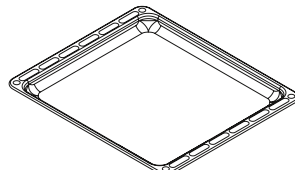
Plytký plech

Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva. Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



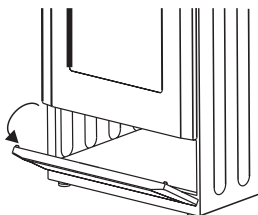
Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa. Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



Zásuvka s klapkami

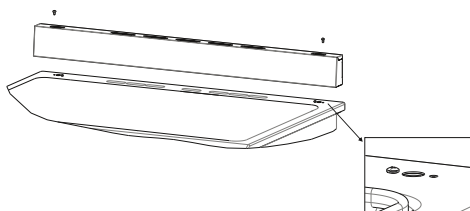
Vaše zariadenie obsahuje zásuvku na uloženie príslušenstva, ako sú plechy, police, mriežky alebo malé hrnce a panvice.



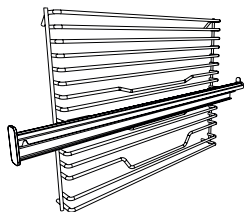
! VÝSTRAHA: Vnútorný povrch zásuvky sa môže počas používania zahriať. V zásuvke neskladujte žiadne potraviny, plasty ani horľavé materiály.

Ochrana proti postriekaniu

Ochrana proti postriekaniu je pripevnená k hornému panelu sporáka pomocou dvoch skrutiek.

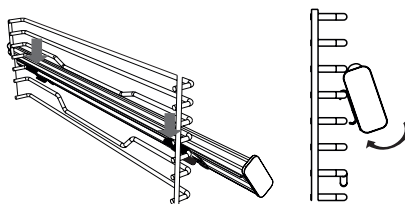
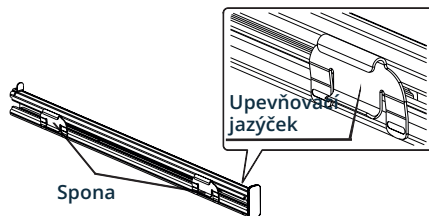


Drôtený rošt s polovičnou teleskopickou koľajničkou Easyfix



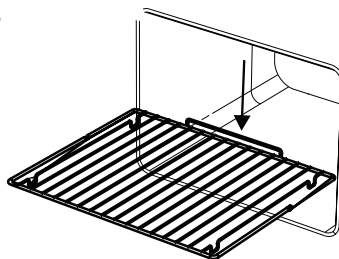
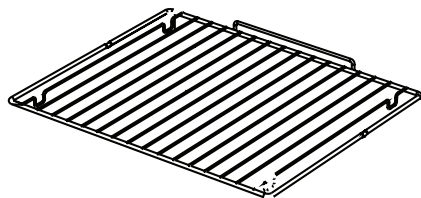
Polovičná teleskopická koľajnička sa roztáhuje do polovice pre jednoduchý prístup k jedlu.

- Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.
- Na každej telescopickkej koľajničke sú spony, ktoré vám umožňujú odstrániť koľajničky na čistenie a premiestnenie.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.
- Zaveste horné spony telescopickkej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a zopakujte predchádzajúce pokyny v opačnom poradí.



Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



VÝSTRAHA: Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.

5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 Čistenie

! VÝSTRAHA: Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Všeobecné pokyny

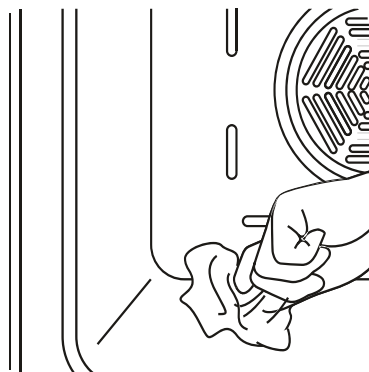
- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.



Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia. Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí. Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá. Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte. Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.

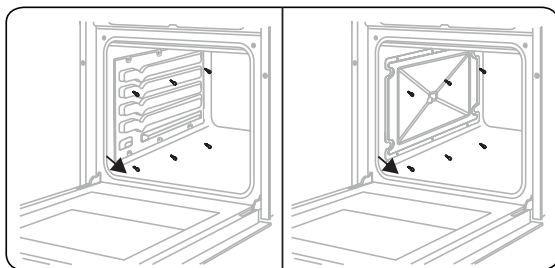


Katalytické čistenie

Vo vnútri rúry sú inštalované katalytické vložky. Ide o matné panely svetlej farby na bokoch a/alebo matný panel na zadnej strane rúry. Fungujú tak, že počas varenia zhromažďujú zvyšky tuku a oleja. Vložka sa čistí sama absorbovaním tukov a olejov a ich spaľovaním na popol, ktorý je potom možné ľahko odstrániť z dna rúry vlhkou handričkou. Vložka musí byť pórovitá, aby bola účinná. Vložka môže časom zmeniť farbu. Ak sa na vložku vyleje väčšie množstvo tuku, môže to znížiť jej účinnosť. Na prekonanie tohto problému nastavte rúru na maximálnu teplotu asi na 20 – 30 minút. Po vychladnutí rúry utrite dno rúry. Ručné čistenie katalytických vložiek sa neodporúča. Ak použijete drôtenku z ocelevej vlny impregnovanú mydlom alebo akékoľvek iné brusivo, vložky sa poškodia. Okrem toho neodporúčame používať na vložkách aerosólové čističe. Z dôvodu nadmerného množstva tuku môžu byť steny katalytickej vložky neúčinné. Prebytočný tuk možno odstrániť mäkkou handričkou alebo špongiou namočenou v horúcej vode a vyššie uvedeným postupom môžete vykonať cyklus čistenia.

Odstránenie katalytickej vložky

Ak chcete odstrániť katalytickú vložku, odstráňte skrutky, ktoré držia každý katalytický panel v rúre.



Čistenie smaltovaných častí

- Pravidelne čistite smaltované časti vášho zariadenia.
- Smaltované časti utrite mäkkou handričkou namočenou v mydlovej vode. Potom ich znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.



Smaltované časti nečistite, pokiaľ sú po varení ešte stále teplé.



Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na smalte po dlhú dobu.

Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

Čistenie keramického skla

Keramické sklo pojme ťažké kuchynské náradie, ale môže sa rozbiť, ak do neho narazíte ostrým predmetom.



Keramické sporáky – ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj a zavolajte servis, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Na čistenie keramického skla používajte krémový alebo tekutý čistiaci prostriedok. Potom ich opláchnite a sklo dôkladne vysušte suchou handričkou.



VÝSTRAHA: Nepoužívajte čistiace prostriedky určené pre oceľ, pretože môžu poškodiť sklo.

- Ak sa na dno riadu alebo nátery použijú látky s nízkou teplotou topenia, môže dôjsť k poškodeniu sklokeramického sporáka. Ak na horúci sklokeramický sporák spadli plast, cínová fólia, cukor alebo sladké jedlá, zoškrabte ich z horúceho povrchu čo najrýchlejšie a najbezpečnejšie. Ak sa tieto látky roztopia, môžu poškodiť sklokeramický sporák. Ak varíte veľmi sladké jedlá, napríklad džem, ak je to možné, naneste vopred vrstvu vhodného ochranného prostriedku..
- Prach na povrchu musíte očistiť vlhkou handričkou.
- Akékoľvek zmeny farby na keramickom skle neovplyvnia štruktúru alebo trvanlivosť keramiky a nie sú spôsobené zmenou v materiáli.

Farebné zmeny keramického skla môžu byť spôsobené niekoľkými príčinami::

1. Rozliate jedlo nebolo z povrchu vyčistené.
2. Pri použití nesprávneho riadu na variči sa povrch eroduje.
3. Používanie nesprávnych čistiacich materiálov

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.



Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé. Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

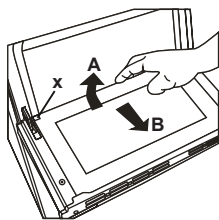
Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvŕny z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvŕny nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škvŕny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

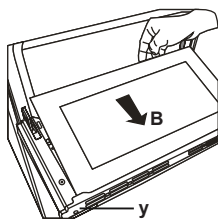
Odstránenie vnútorného skla

Pred čistením musíte odstrániť sklo dveriek rúry, ako je to znázornené nižšie.

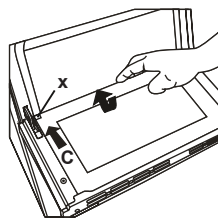
- 1.** Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z polohovacieho držiaka (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.



- 2.** Sklo zatlačte smerom k a pod polohovací držiak (**y**), v smere **B**.



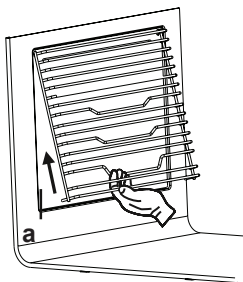
- 3.** Sklo dajte pod polohovací držiak (**x**) v smere **C**.



Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

Odstránenie kovového roštu

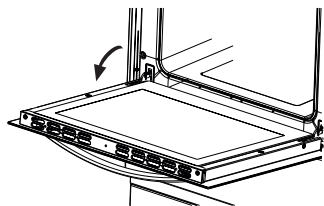
Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (**a**) ho nadvihnite.



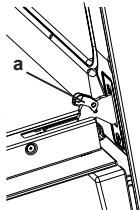
Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

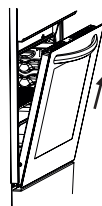
1. Otvorte dvere rúry.



2. Otvorte blokovaciu západku (a) (pomocou skrutkovača) až do koncovkej polohy.



3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



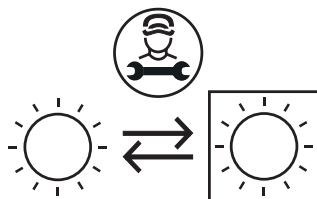
5.2 Údržba

! VÝSTRAHA: Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

Výmena žiarovky v rúre

! VAROVÁNÍ: Před výměnou kontrolky trouby spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14/G9).
- Nasadte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



Vyměnitelný zdroj světla profesionálem

! Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 Riešenie problémov



Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Horáky variča nefungujú.	Horáky môžu byť v polohe „off“ (vypnuté). Tlak dodávaného plynu nemusí byť správny. Napájanie (ak má zariadenie elektrické pripojenie) je vypnuté.	Skontrolujte polohu ovládača. Skontrolujte prívod plynu a tlak plynu. Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Horáky variča nehoria.	Čiapka a korunka horáka nie sú správne zmontované. Tlak dodávaného plynu nemusí byť správny. Tlaková fľaša s LPG (ak nejaká je) môže byť vyčerpaná. Napájanie (ak má zariadenie elektrické pripojenie) je vypnuté.	Uistite sa, že sú diely horáka správne umiestnené. Skontrolujte prívod plynu a tlak plynu. Možno treba vymeniť tlakovú fľašu s LPG. Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Plameň má oranžovú/žltú farbu.	Čiapka a korunka horáka nie sú správne zmontované. Iné zloženie plynov.	Uistite sa, že sú diely horáka správne umiestnené. Vďaka konštrukcii horáka sa môže plameň v určitých oblastiach horáka javiť ako oranžový/žltý. Ak prevádzkujete zariadenie na zemný plyn, môže mať mestský zemný plyn odlišné zloženie. Nepoužívajte zariadenie niekoľko hodín.
Horák sa nezapáli alebo horí iba čiastočne.	Diely horáka nemusia byť čisté alebo suché.	Uistite sa, že sú diely zariadenia suché a čisté.
Horák znie hlučne.	–	To je normálne. Hluk sa môže pri zahrievaní znižovať.
Hluk	–	Je normálne, že niektoré kovové časti sporáka pri používaní vytvárajú hluk.

<i>Težava</i>	<i>Verjeten vzrok</i>	<i>Rešitev</i>
Varič alebo zóny varenia sa nedajú zapnúť.	Zariadenie nie je pod prúdom.	Skontrolujte v domácnosti poistku zariadenia. Pomocou iných elektronických zariadení skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu napájania.
Varič počas prvých varení vytvára zápach.	Nové zariadenie.	Na každej zóne varenia zohrejte na 30 minút hrniec plný vody.
Rúra sa nezapne	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.	Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.	Skontrolujte, či je ovládací regulát
Varenie je v rúre nerovnomerné.	Poličky rúry sú umiestnené nesprávne	Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy políc. Neotvárajte dvere často, pokiaľ nevaríte veci, ktoré je potrebné otočiť. Ak často otvárate dvere, vnútorná teplota bude nižšia, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.
Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje	Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zariadenie zapojené v sieťovej zásuvke.
Tlačidlá časovača sa nedajú správne stlačiť.	Medzi tlačidlami časovača sú zachytené cudzie predmety. Model s dotykovým panelom: na ovládacom paneli je vlhkosť. Je nastavená funkcia zámku tlačidiel.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova. Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. Skontrolujte, či je nastavená funkcia zámku tlačidiel.
Ventilátor rúry (ak je k dispozícii) je hlučný.	Poličky rúry vibrujú.	Skontrolujte, či je rúra vo vodorovnej polohe. Skontrolujte, či poličky a akékoľvek nádoby na pečenie nevibrujú alebo nie sú v kontakte so zadným panelom rúry.

6.2 Preprava

Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

7. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

7.1 Varná doska

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Typ varnej dosky	Elektrická
Počet varných zón	5
Technológia ohrevu-1	Induction
Veľkosť-1 [cm]	Ø16,0
Spotreba energie-1 [Wh/kg]	189,0
Technológia ohrevu-2	Induction
Veľkosť-2 [cm]	Ø16,0
Spotreba energie-2 [Wh/kg]	189,0
Technológia ohrevu-3	Induction
Veľkosť-3 [cm]	Ø20,0
Spotreba energie-3 [Wh/kg]	189,0
Technológia ohrevu-4	Induction
Veľkosť-4 [cm]	Ø20,0
Spotreba energie-4 [Wh/kg]	189,0
Technológia ohrevu-5 [%]	Induction
Veľkosť-5 [cm]	Ø25,0
Spotreba energie-5 [Wh/kg]	189,0
Spotreba energie of Varná doska [Wh/kg]	189,0
Táto varná doska zodpovedá norme EN 60350-2	Áno

Tipy na úsporu energie

- Používajte hrnce s rovným dnom.
- Používajte hrnce vhodnej veľkosti.
- Varte s pokrievkou.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku.
- Po dosiahnutí varu znížte výkon

7.2 Rúra

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG.2 VC-993wnPIBR.2 VC-993wnPIBK.2
Typ rúry	Elektrická
Hmotnosť[kg]	67,0
Index energetickej účinnosti – konvenčný ohrev	103,9
Index energetickej účinnosti – teplovzdušný ohrev	94,9
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie (elektrina) – konvenčný ohrev [kWh/cyklus]	1,03
Spotreba energie (elektrina) – teplovzdušný ohrev [kWh/cyklus]	0,94
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrická
Objem	105
Táto rúra zodpovedá norme EN 60350-1	Áno

Tipy na úsporu energie

- Používajte hrnce s rovným dnom.
- Používajte hrnce vhodnej veľkosti.
- Varte s pokrievkou.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku.
- Po dosiahnutí varu znížte výkon.

vestfrost

Vestel Holland B.V. Sp. z o.o.
Oddział w Polsce

ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa, Poland

vestfrosthomes.eu

V