

# vestfrost

VC-993wnPBG .2

VC-993wnPBR .2

VC-993wnPBK .2



- PL **Kuchnia wolnostojąca** | Instrukcja obsługi
- EN **Free Standing Cooker** | Operation manual
- CZ **Samostatně stojící sporák** | Návod k použití
- SK **Voľne stojaci sporák** | Návod na používanie

[vestfrosthome.eu](http://vestfrosthome.eu)

V



<b>PL</b>	<b>Kuchnia wolnostojąca   Instrukcja obsługi .....</b>	<b>4</b>
<b>EN</b>	<b>Free Standing Cooker   Operation manual .....</b>	<b>40</b>
<b>CZ</b>	<b>Samostatně stojící sporák   Návod k použití .....</b>	<b>76</b>
<b>SK</b>	<b>Voľne stojaci sporák   Návod na používanie .....</b>	<b>113</b>

## Szanowni Państwo,

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

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

Życzymy przyjemnego użytkowania.

<i>Symbol</i>	<i>Typ</i>	<i>Znaczenie</i>
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORĄŻENIA 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	10

## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

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

## 3. CECHY PRODUKTU

19

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1	Korzystanie z palników gazowych	20
4.2	Regulatory płyty kuchenki	20
4.3	Akcesoria	28

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1	Czyszczenie	30
5.2	Konserwacja	34

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1	Rozwiązywanie problemów	35
6.2	Transport	37

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA


7.1	Tabela dysz gazowych	37
7.2	Płyta	38
7.3	Piekarnik	39



# 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA


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



## 1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

## 1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowana.
- Kuchenkę musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie kuchenki w nieodpowiednim miejscu i jej instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku 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 podczas otwierania drzwiczek piekarnika podczas oraz po gotowaniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wyklądać 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 objęły.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenia nie są używane.
- Gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy się upewnić, że jej gałki sterujące znajdują się w pozycji „0” (stop).
- Tacki pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika nie wylać ani nie upuścić gorących potraw.



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

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



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

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



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

- Nie wieszac 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

**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 zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym



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 zużyтым 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](mailto: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. W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

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

### 2.1 Instrukcje dla instalatora

#### Wymagania dotyczące wentylacji

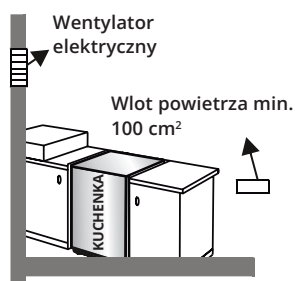
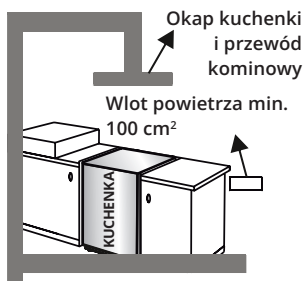
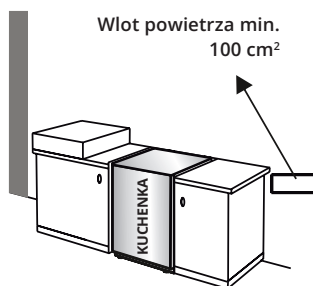
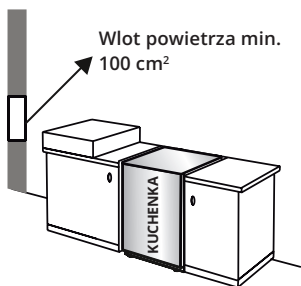
- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż 5 m<sup>3</sup> wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 100 cm<sup>2</sup>.
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy 5 m<sup>3</sup> a 10 m<sup>3</sup> wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru 50 cm<sup>2</sup>, chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas wentylacja stała nie jest wymagana.
- Dla pomieszczeń o kubaturze większej niż 10 m<sup>3</sup> nie jest wymagana stała wentylacja.



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

#### Usuwanie spalonych gazów ze środowiska

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

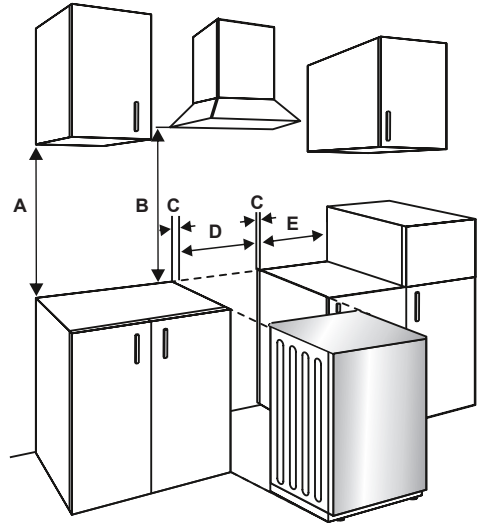


## Instrukcje ogólne

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

## 2.2 Montaż kuchenki

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



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

## 2.3 Przyłączenie gazu

### Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności

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

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

## Punkty do sprawdzenia przy przyłączaniu gazu węzem elastycznym

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

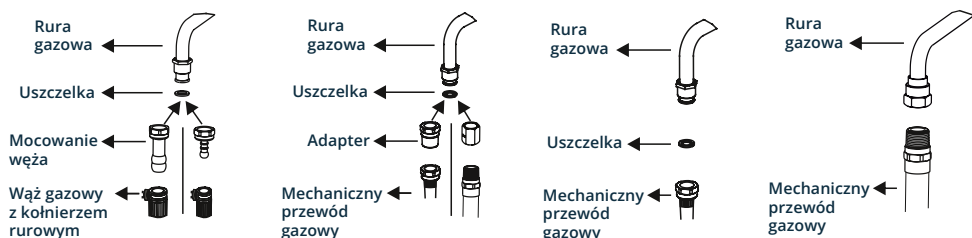
## Punkty do sprawdzenia przy przyłączaniu gazu przewodem stałym

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

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

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

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



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

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

## 2.4 Dostosowanie do rodzaju gazu (jeśli jest dostępne)

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

### Wymiana dysz - palniki płyty kuchenki

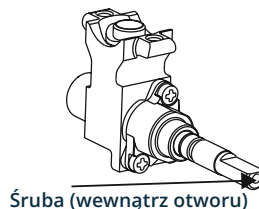
- Odciąć dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć pokrywy palników i korony.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie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



### Regulacja minimalnej pozycji płomienia

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

#### Zawór z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia



## Określanie minimalnej pozycji płomienia

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

## Wymiana wlotu gazu

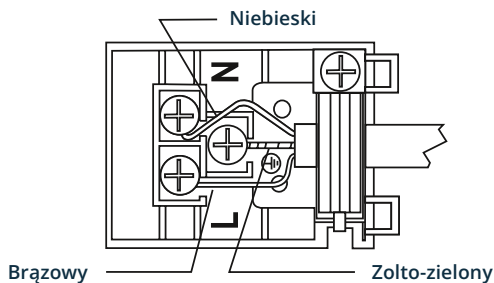
W niektórych krajach wlot gazu ziemnego / gazu propan-butan może się różnić. W takim przypadku należy usunąć oryginalne elementy mocujące i nakrętki (jeśli są) i odpowiednio założyć nowe przyłącze gazu. W każdych warunkach wszystkie elementy użyte do połączeń gazowych powinny być zatwierdzone przez władze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

### 2.5 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeżeli jest)

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

**⚠ OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

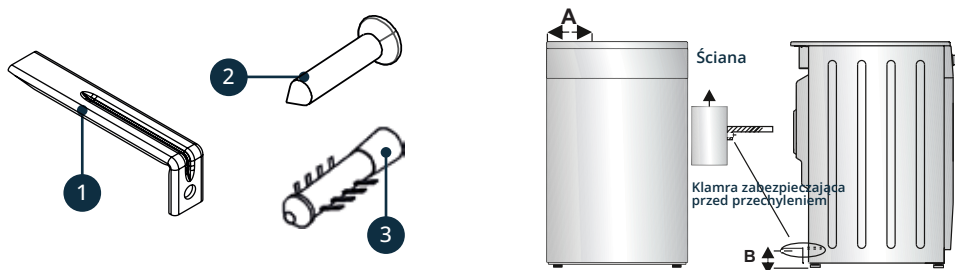
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również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



## 2.6 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem

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

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

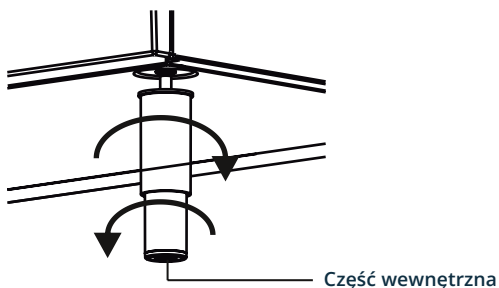


1. Klamra zabezpieczająca przed przechyleniem (×1) (do montażu na ścianie)
2. Śruba (×1)
3. Kołek ścienny (×1)

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

## 2.7 Regulacja nóżek

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

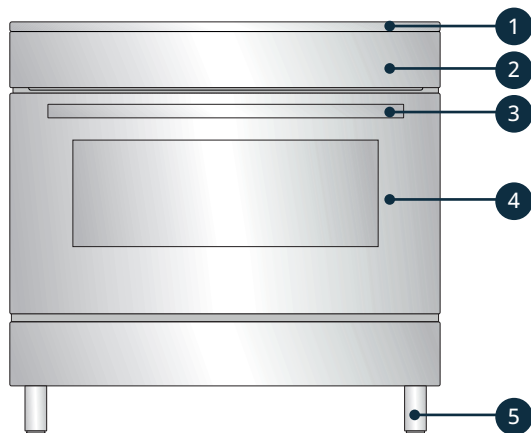


### 3. CECHY PRODUKTU



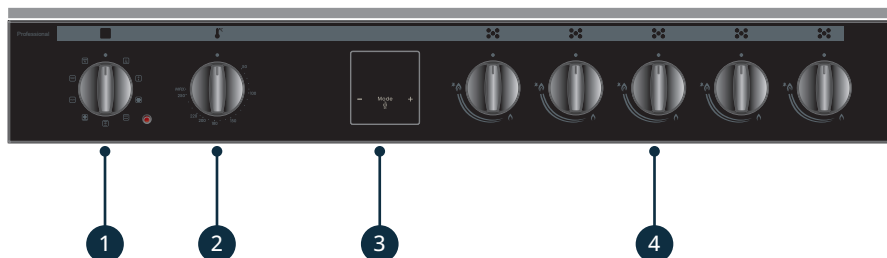
**WAŻNE:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

#### Wykaz elementów



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

#### Panel sterowania



1. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
2. Pokrętko termostatu piekarnika
3. Programator czasowy
4. Pokrętki sterowania płytą

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### 4.1 Korzystanie z palników gazowych

#### Zapalanie palników

Symbol położenia nad każdą gałką sterującą określa sterowany palnik.

#### Ręczne zapalanie palników gazowych

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

#### Palniki na płycie

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

#### Elektryczny zapłon za pomocą gałki sterującej

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

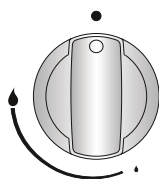
#### Urządzenie zabezpieczające płomień - palniki płyty kuchenki

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

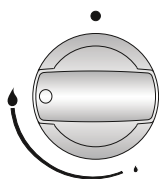
### 4.2 Regulatory płyty kuchenki

#### Palnik płyty kuchenki

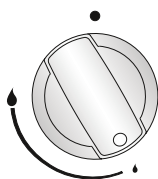
Gałka ma 3 pozycje: wył. (0), maksimum (duży symbol płomienia) i minimum (mały symbol płomienia). Po zapaleniu palnika za pomocą przekręcenia gałki do pozycji maksymalnej można regulować długość płomienia pomiędzy położeniami maksymalnym i minimalnym. Nie używać palników, gdy pokrętko jest w położeniu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



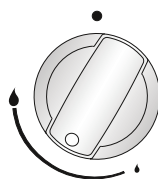
Położenie OFF  
(WYŁ.)



Położenie MAX  
(MAKS.)

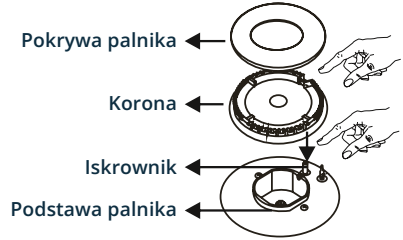


Położenie MIN.



MODULACJA

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



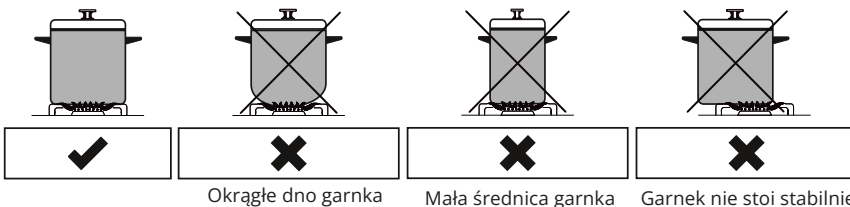
Aby wyłączyć palniki kuchenki, należy obrócić gałkę w prawo do położenia oznaczonego jako „0” lub tak, by znacznik gałki palnika był skierowany ku górze. Palniki kuchenki różnią się średnicami. Najbardziej oszczędne korzystanie z gazu polega na wybraniu palnika o wielkości odpowiedniej do wielkości garnka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

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

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

**! OSTRZEŻENIE:**

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



Okrągłe dno garnka

Mała średnica garnka

Garenek nie stoi stabilnie

## Gałka sterowania funkcjami piekarnika

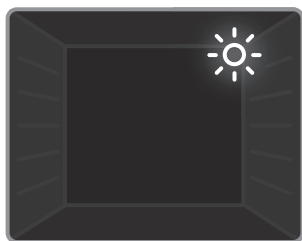
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

## Gałka termostatu piekarnika

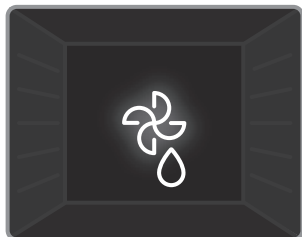
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampa termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

## Funkcje piekarnika

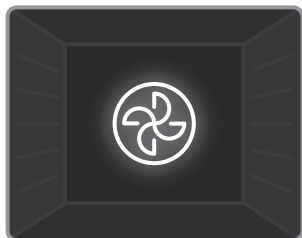
Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



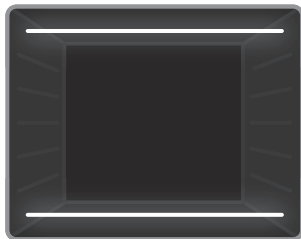
**Lampka piekarnika:** Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



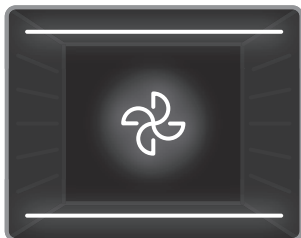
**Funkcja rozmrażania:** Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej na trzecim poziomie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego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



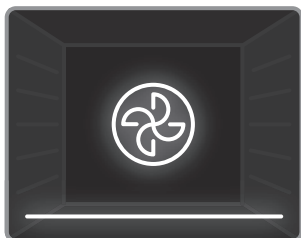
**Funkcja Turbo:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się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



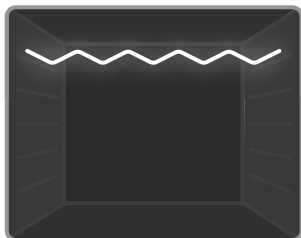
**Funkcja pieczenia statycznego:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzewczy zaczynają działać. Funkcja pieczenia statycznego wydzielą ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek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



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



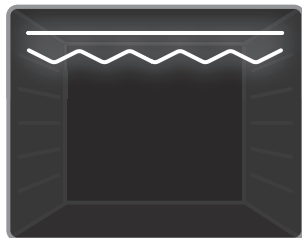
**Funkcja pizzy:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzewczy, elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza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



**Funkcja grillowania:** Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzewczy 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.

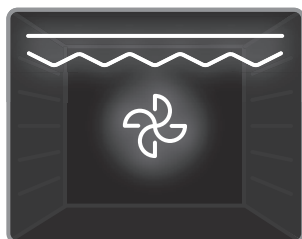
**! Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.

## Funkcje piekarnika






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

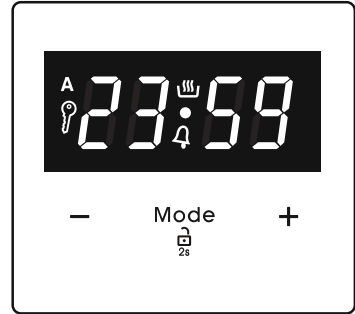
**! Ostrzeżenie:** Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.



**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.

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

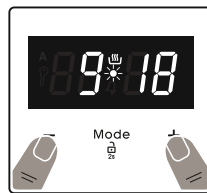


## Ustawianie godziny

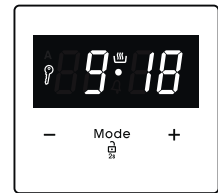
Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00” lub „12:00”.



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 „-”.



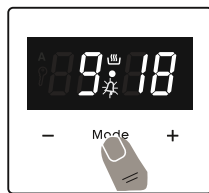
3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona



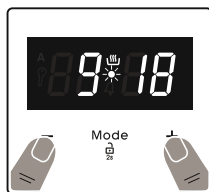
Jeśli chcesz zmienić godzinę w dowolnej chwili, postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej.



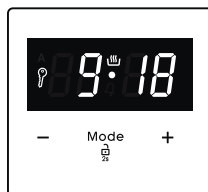
1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „MODE” przez dwie sekundy, aby wyłączyć blokadę przycisków.



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

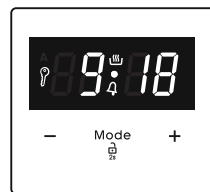
Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można dowolnie ustawić w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnięcie „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 „A”. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „MODE” przez dwie sekundy, symbol „A” 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.

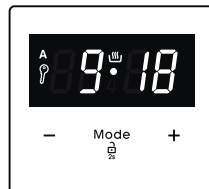
1. Wybierz żadaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.




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

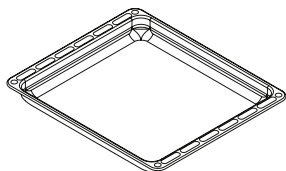
Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-”, dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „off” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem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

Tryb pracy	Zużycie energii elektrycznej	Czas, po którym urządzenie przełączy 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”.

## 4.3 Akcesoria

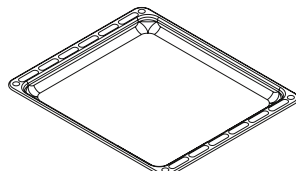
### Tacka głęboka

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



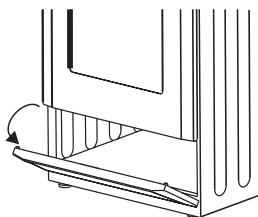
### Tacka płytka

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



### Szuflada uchylna

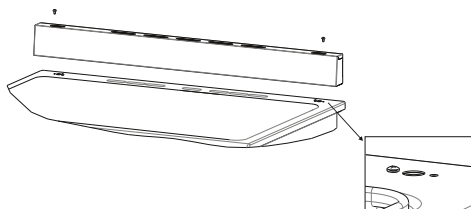
Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.



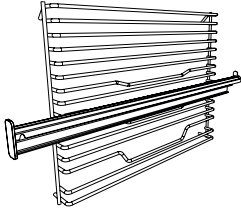
**! Ostrzeżenie:** Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.

### Osłona przeciwbryzgowa

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

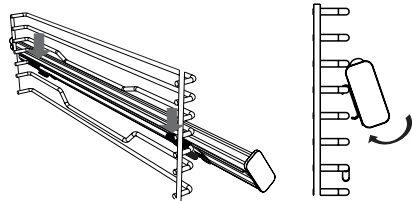
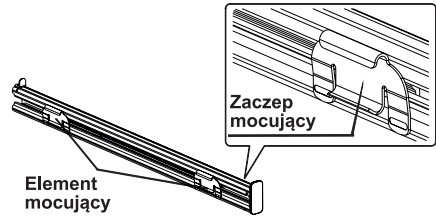


## Prowadnice teleskopowe



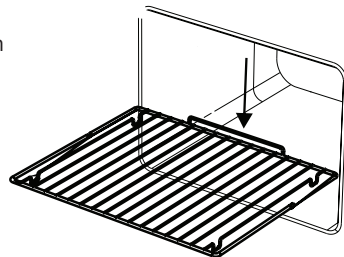
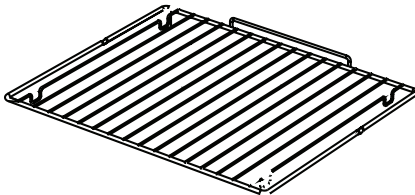
Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.

- 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.

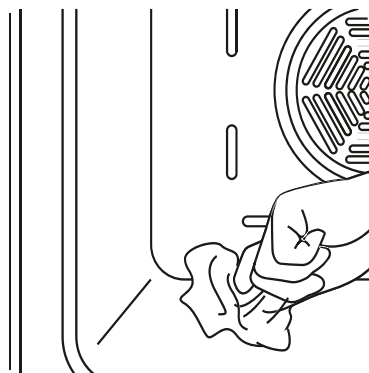


Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia. W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

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.

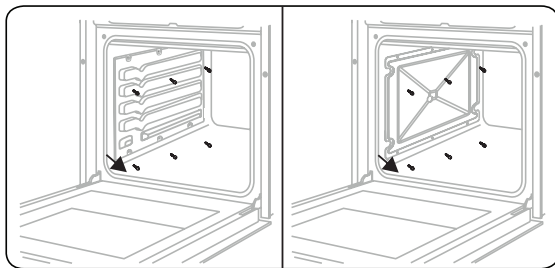
Z czasem wkładka może się odbarwić. Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, to wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno. Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek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

włny 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.

## Wymowanie wkładki katalitycznej

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



## Czyszczenie kuchenki gazowej

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



Nie używać metalowej gąbki do czyszczenia jakiegokolwiek części płyty.



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

## Czyszczenie grzałki płyty grzejnej (jeśli jest dostępna)

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

## Czyszczenie części szklanych

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

## Czyszczenie części emaliowanych

- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wyrzec 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 ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

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



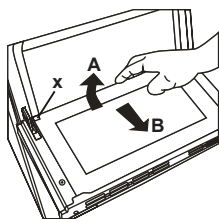
Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

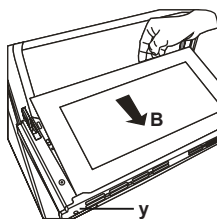
## Wymywanie wewnętrznych szyb

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

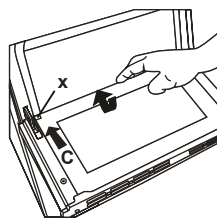
1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (x). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.



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



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



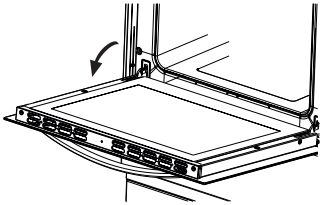


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

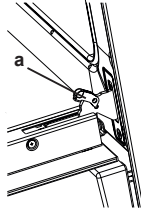
## Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

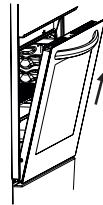
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

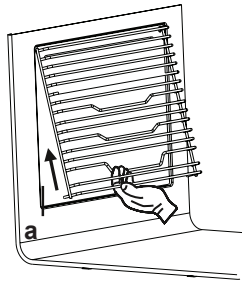


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjęć je, pociągając do siebie.



## Wyjmowanie półki drucianej

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



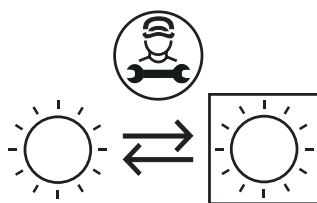
## 5.2 Konserwacja

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

### Zmiana lampki piekarnika

**! Ostrzeżenie:** Przed 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.

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

### Inne kontrole

- Należy regularnie sprawdzać termin przydatności rury przyłączenia gazu
- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wyczuła nawet najdrobniejsza nieprawidłowość, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem, aby wymienić przewód.
- W przypadku stwierdzenia usterki podczas korzystania z gałek sterujących należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 Rozwiązywanie problemów



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

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

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

## 6.2 Transport

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części. Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

# 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

## 7.1 Tabela dysz gazowych

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h IIE3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
<b>DUŻY PALNIK</b>		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	115	85
OCENA NOMINALNA (kW)	2,9	2,9
KONSUMPCJA	276,2 l/h	210,9 g/h
<b>ŚREDNI PALNIK</b>		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	97	65
OCENA NOMINALNA (kW)	1,75	1,65
KONSUMPCJA	166,7 l/h	120 g/h
<b>MAŁY PALNIK</b>		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	72	50
OCENA NOMINALNA (kW)	1	0,9
KONSUMPCJA	95,2 l/h	65,4 g/h
<b>PALNIK WOK</b>		
ŚREDNICA DYSZY (1/100mm)	130	96
OCENA NOMINALNA (kW)	3,6	3,6
KONSUMPCJA	342,8 l/h	261,7 g/h

## 7.2 Płyta

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

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

### 7.3 Piekarnik

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG.2 VC-993wnPBR.2 VC-993wnPBK.2
Rodzaj piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa[kg]	70,0
Wskaźnik efektywności energetycznej - konwencjonalny	103,9
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza	94,9
Klasa energetyczna	A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym [kWh/cycle]	1,03
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza [kWh/cycle]	0,94
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	ELEKTRYCZNY
Pojemność	105
Piekarnik jest zgodny z normą EN 60350-1	TAK

#### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii






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

## Dear Clients,

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

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

We wish you a pleasant experience.

<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	42
1.2 Installation Warnings	44
1.3 During Use	44
1.4 During Cleaning and Maintenance	46

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

## 3. PRODUCT FEATURES

55

## 4. USE OF PRODUCT

4.1 Use of gas burners	56
4.2 Flame safety device	56
4.3 Accessories	63

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning	66
5.2 Maintenance	70

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting	71
6.2 Transport	72

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS


7.1 Energy Fiche	73
7.2 Hob	74
7.3 Oven	75



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


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


## 1.1 General Safety Warnings



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

- In case of hotplate glass breakage:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
  - do not touch the appliance surface;
  - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## 1.2 Installation Warnings

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

## 1.3 During Use

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



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

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



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.



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

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



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

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

## 1.4 During Cleaning and Maintenance

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

## CE Declaration of conformity

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



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

## Disposal of your old machine



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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 2.1 Instructions for the Installer

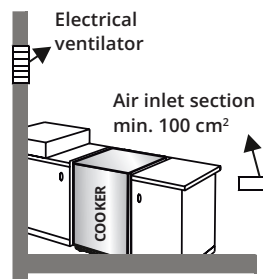
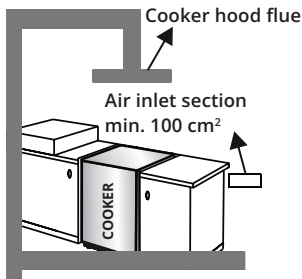
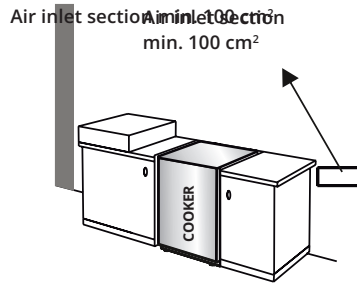
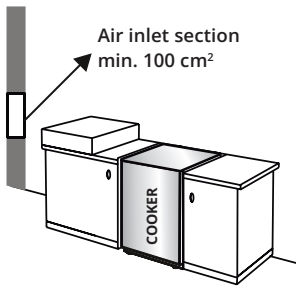
#### Ventilation requirements

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

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

#### Emptying of burned gases from the environment

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

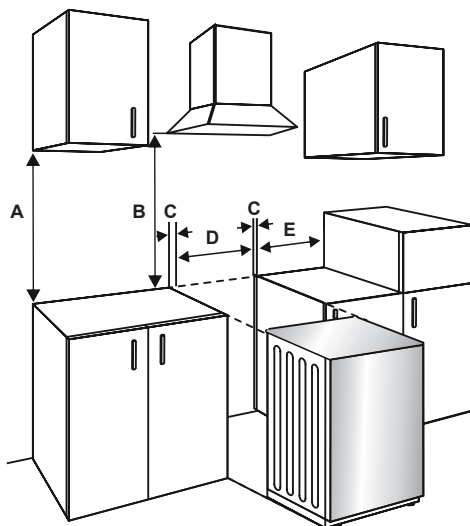


## General instructions

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

## 2.2 Installation of the Cooker

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



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

## 2.3 Gas Connection

### Assembly of gas supply and leakage check

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

## Points that must be checked during flexible hose assembly

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

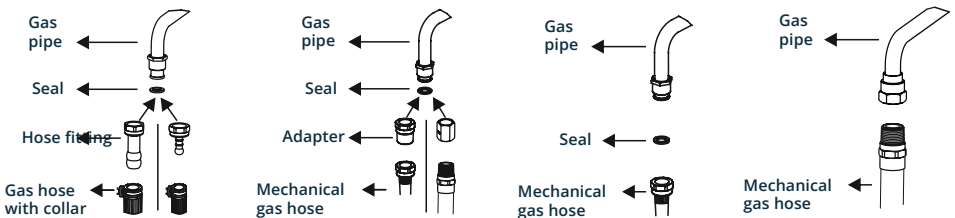
## Points that must be checked during fixed gas connection assembly

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

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

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

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



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

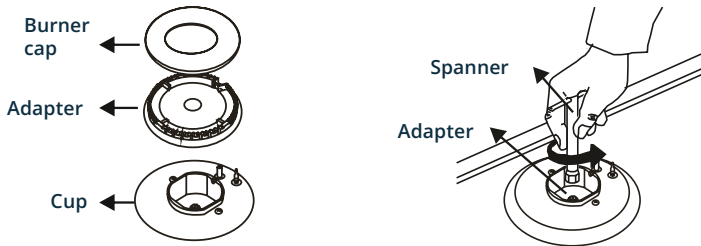
**! WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

## 2.4 Gas Conversion (if available)

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

### Changing injectors - Hob burners

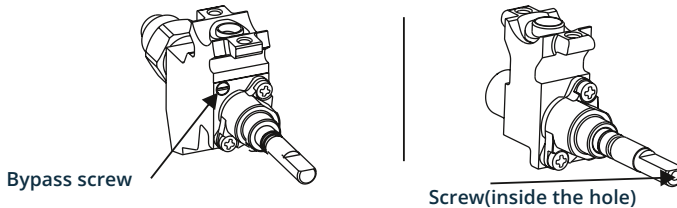
- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going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



### Adjusting the minimum flame position

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

#### Valve with flame failure device




## Determining the minimum flame position

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

## Changing the gas inlet

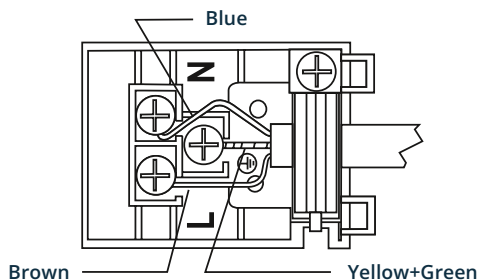
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities.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

### 2.5 Electrical Connection and Safety (if available)

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

 **WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

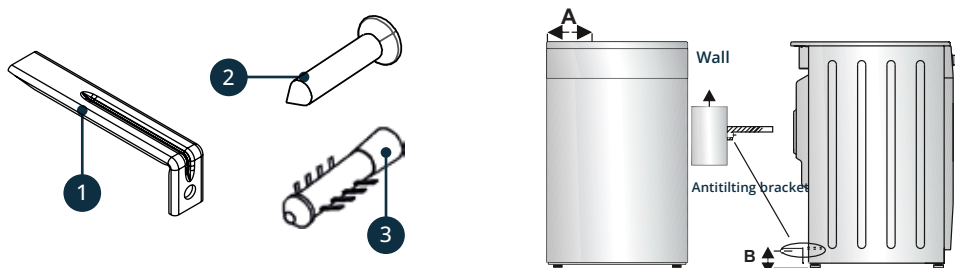
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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



## 2.6 Anti-tilting kit

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

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

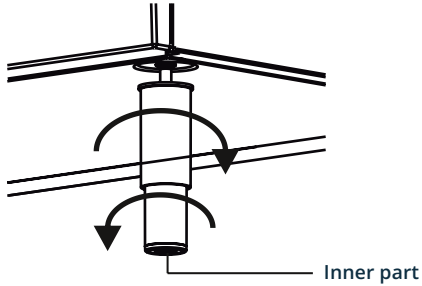


1. Anti-tilting Bracket (x1) (will be attached to the wall)
2. Screw (x1)
3. Wall plug (x1)

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

## 2.7 Adjusting the feet

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

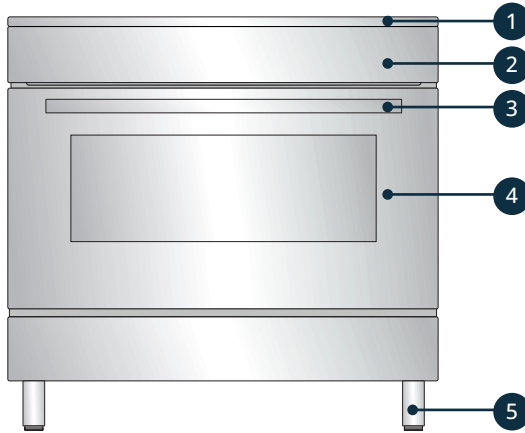


### 3. PRODUCT FEATURES



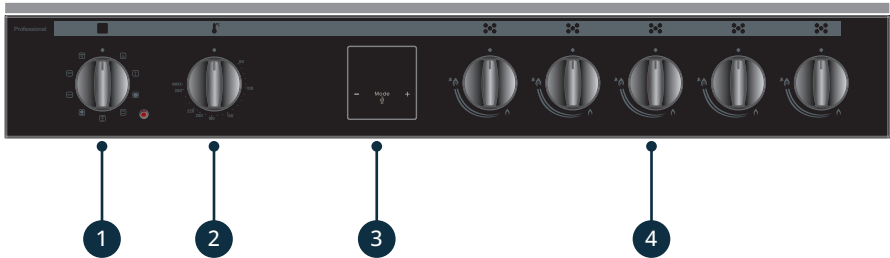
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



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

# 4. USE OF PRODUCT

## 4.1 Use of gas burners

### Ignition of the burners

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

### Manual Ignition of the Gas Burners

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

#### For Hob Burners

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

#### Electrical ignition by control knob

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

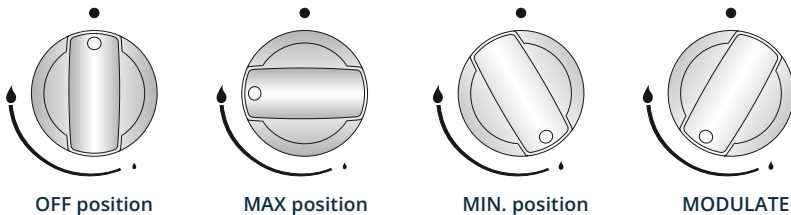
#### Flame safety device - Hob burners

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

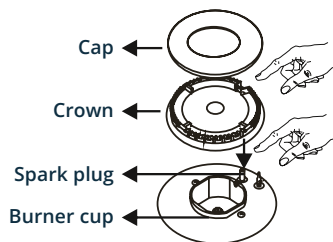
## 4.2 Flame safety device

### Hob burner

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



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



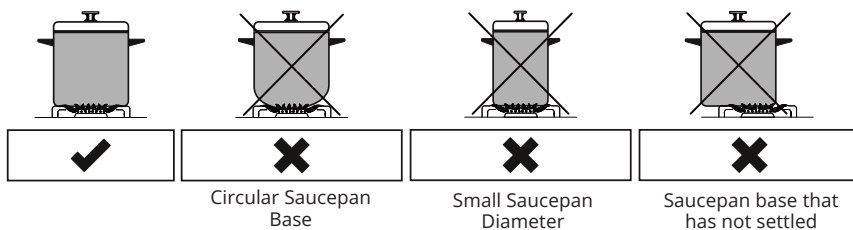
To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards. Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking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

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

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

**! WARNING:**

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



## Oven function control knob

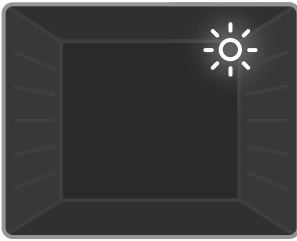
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

## Oven thermostat knob

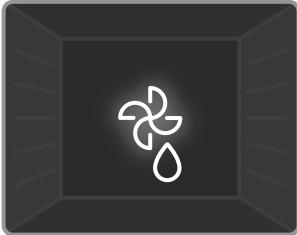
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature. Oven Functions.

## Oven Functions

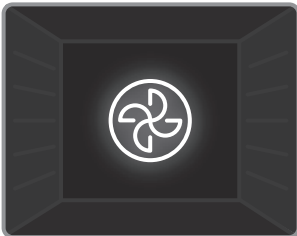
The functions of your oven may be different due to the model of your product.



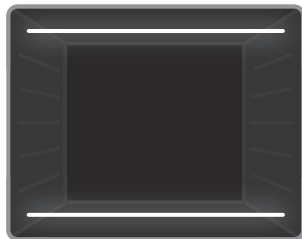
**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



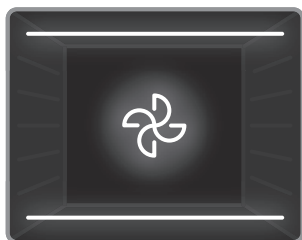
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated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



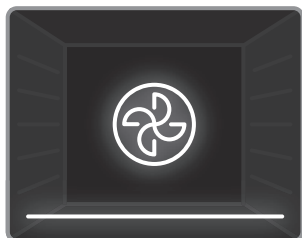
**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



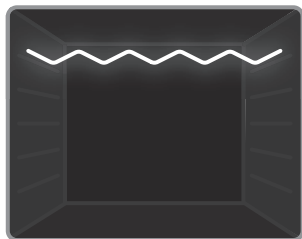
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating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



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



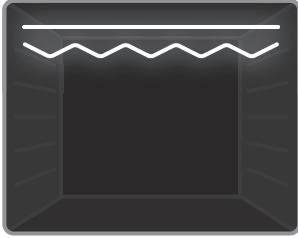
**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element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



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

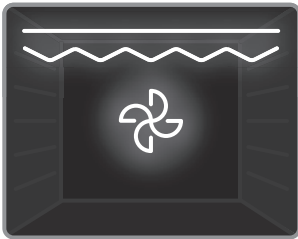
**⚠ Warning:** *When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.*

## Oven Functions






**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 of 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.

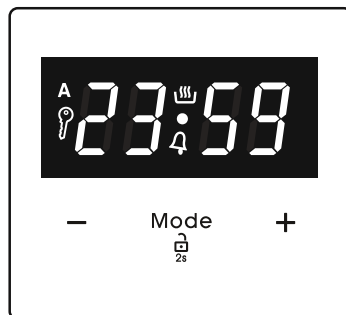
**⚠ Warning:** *When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.*



**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.

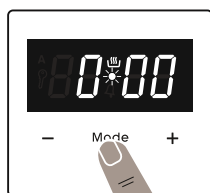
**⚠ Warning:** *When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.*

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

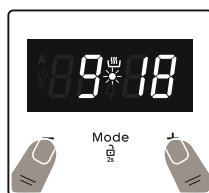


## Time adjustment

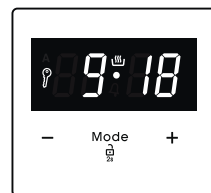
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol „A” and „000” will flash on the display.



1. Press the “MODE” for 2 sec to deactivate 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.



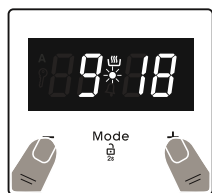
If you want to change the clock at anytime, follow below instructions.



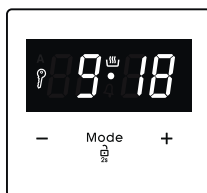
1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock .



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

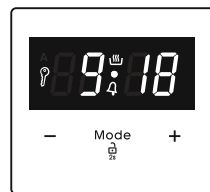
The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol 🔔 will begin to flash and "00:00" 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.

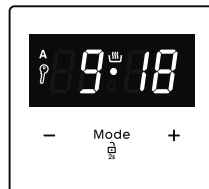
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



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

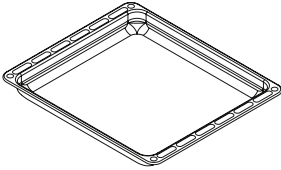
Press and hold the “-” sensor button until you hear an audible ‘beep’ sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different “beep” tone will sound. There are four different types of signal sounds. If “off” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any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

## 4.3 Accessories

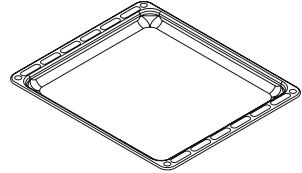
### The Deep Tray

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



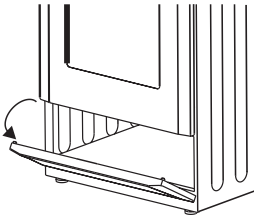
### The Shallow Tray

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



### The Flap Drawer

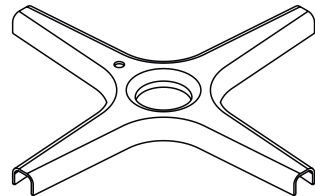
Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans



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

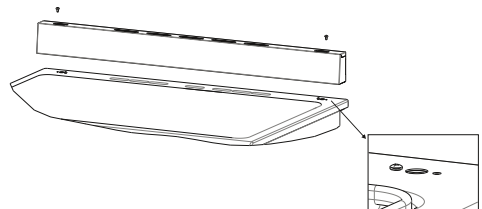
### The Coffee Adaptor

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



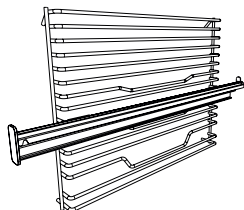
### The Splashback

The splashback is attached to the cooktop with two screws.



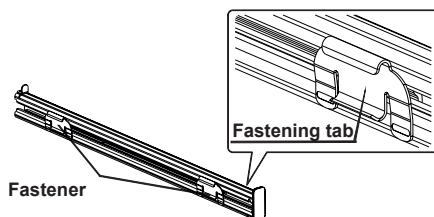
## The Wire Rack with Easyfix Half

### Telescopic Rail

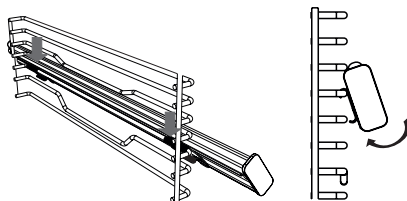


The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food. Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.

- 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”.

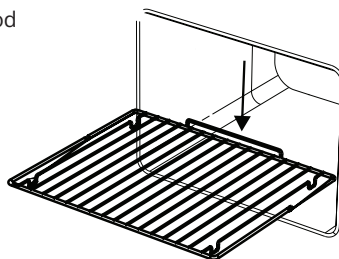
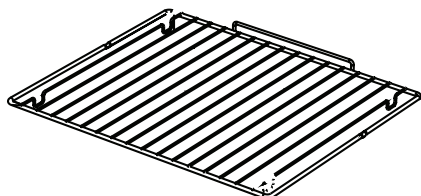


- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in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

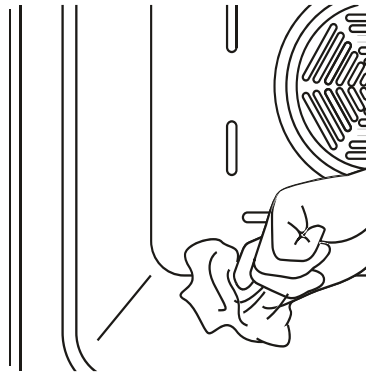
- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may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

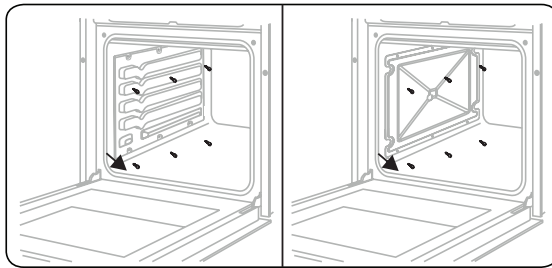
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

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 Gas Hob

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



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



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

## Cleaning the Hotplate Heater (if available)

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

## Cleaning the Glass Parts

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

## Cleaning the Enamelled Parts

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



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



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

## Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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



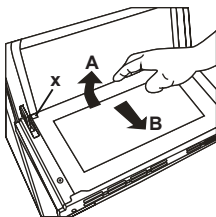
Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

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

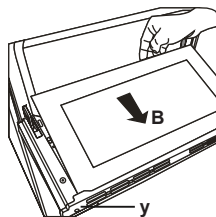
## Removal of the Inner Glass

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

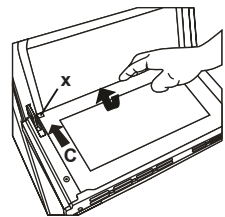
**1.** Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.



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



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



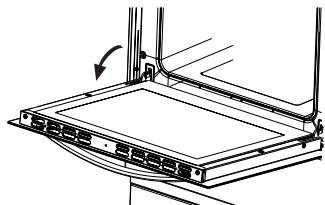


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

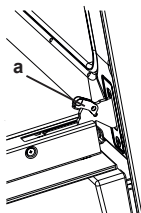
## Removal of the Oven Door

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

1. Open the oven door.



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

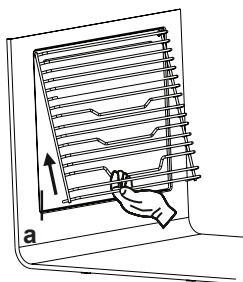


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



## Removal of the Wire Shelf

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



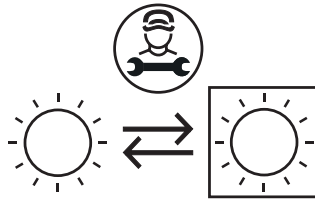
## 5.2 Maintenance

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

### Changing the Oven Lamp

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before 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

**!** 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.

### Other Controls

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

## 6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



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

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

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

## 6.2 Transport

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

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

# 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

## 7.1 Energy Fiche

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h IIE3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
<b>LARGE BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (kW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (kW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
<b>SMALL BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (kW)	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
<b>WOK BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINAL RATING (kW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	261,7 g/h

## 7.2 Hob

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

### Energy Saving Tips

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

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## 7.3 Oven

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG.2 VC-993wnPBR.2 VC-993wnPBK.2
Type of Oven	ELECTRIC
Mass[kg]	70,0
Energy Efficiency Index - conventional	103,9
Energy Efficiency Index - fan forced	94,9
Energy Class A	A
Energy consumption (electricity) - conventional [kWh/cycle]	1,03
Energy consumption (electricity) - fan forced [kWh/cycle]	0,94
Number of cavities	1
Heat Source	ELECTRIC
Volume	105
This oven complies with EN 60350-1	TAK

### Energy Saving Tips

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

## 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><b>Ikona</b></i>	<i><b>Typ</b></i>	<i><b>Význam</b></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	78
1.2 Upozornění k instalaci	80
1.3 Během použití	80
1.4 Při čištění a údržbě	82

## 2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž	83
2.2 Instalace sporáku	85
2.3 Napojení na plyn	85
2.4 Přestavba na jiný typ plynu (pokud je možná)	87
2.5 Napojení elektroinstalace a bezpečnost (pokud je dostupné)	88
2.6 Sada proti překlopení	89
2.7 Nastavení nožiček	90

## 3. VLASTNOSTI PRODUKTU

91

## 4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 Použití plynových hořáků	92
4.2 Ovládání varné desky	92
4.3 Příslušenství	99

## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Čištění	102
5.2 Údržba	106

## 6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 Odstraňování potíží	107
6.2 Přeprava	109

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE


7.1 Energetický list	109
7.2 Varná deska	110
7.3 Trouba	111



# 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.

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

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

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

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



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

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



**UPOZORNĚNÍ:** „V případě rozbití skleněné varné desky“:

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

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

## 1.2 Upozornění 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.
- Budte 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 nevsypali horké jídlo.



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

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



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

- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívěk.
- 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 rozežrát. 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

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



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

## Likvidace starého spotřebiče



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

## 2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

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

### 2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž

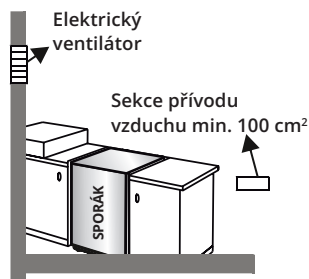
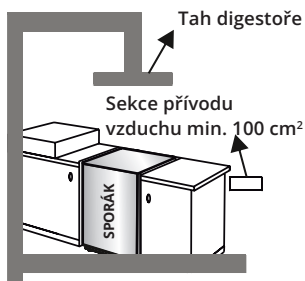
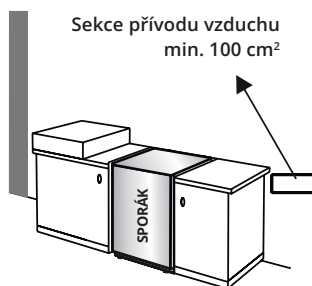
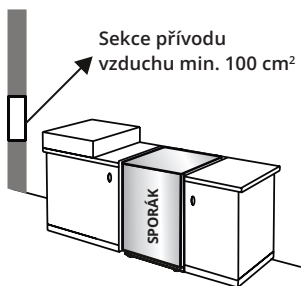
#### Požadavky na ventilaci

- Pro místnosti menší než 5 m<sup>3</sup>, je požadována trvalá ventilace 100 cm<sup>2</sup> volné plochy.
- Pro místnosti o velikosti mezi 5 m<sup>3</sup> a 10 m<sup>3</sup>, je požadována trvalá ventilace 50 cm<sup>2</sup> volné plochy, kromě případů, kdy jsou místnosti dveře, které vedou přímo ven na vzduch. V takovém případě není ventilace nutná.
- Pro místnosti o velikosti více než 10 m<sup>3</sup> není nutná trvalá ventilace.

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

#### Odstraňování vyhořelých plynů z prostředí

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

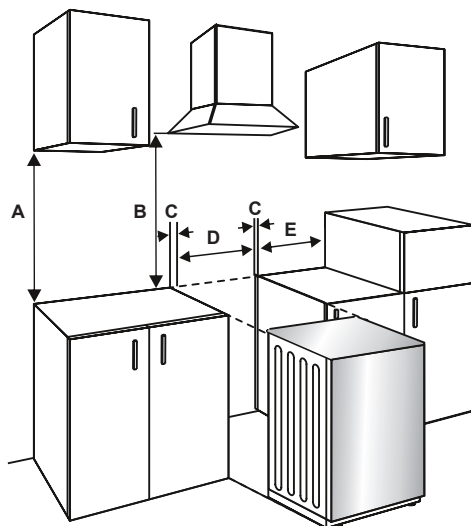


## Všeobecné pokyny

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

## 2.2 Instalace sporáku

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



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

## 2.3 Napojení na plyn

### Napojení na dodávku plynu a kontrola úniku plynu

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

## Body, které je nutné zkontrolovat při montáži pružné hadice:

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

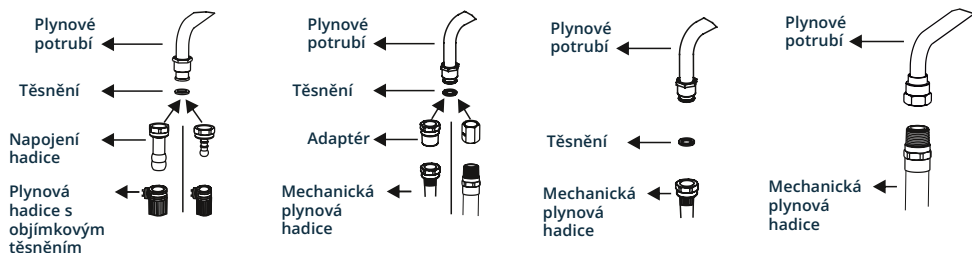
## Body, které je nutné zkontrolovat při pevném napojení na plyn

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

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

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

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



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

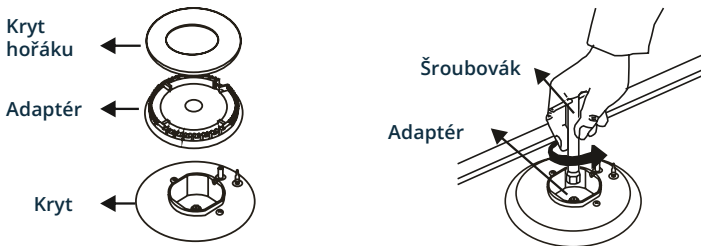
**VAROVÁNÍ:** Ke kontrole úniku plynu nepoužívejte otevřený oheň.

## 2.4 Přestavba na jiný typ plynu (pokud je možná)

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

### Výměna vstřikovačů - Hořáky sporáku

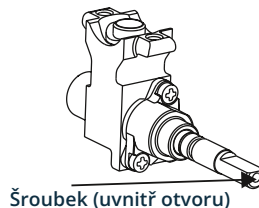
- Odpojte přívod plynu a vypněte spotřebič z elektřiny.
- Sundejte kryty hořáků a adaptéry.
- Pomocí 7mm klíče odšroubujte vstřikovače.
- Vyměňte vstřikovače za ty, které jsou v sadě pro přestavbu – musí mít správný průměr vhodný pro plyn, který budete používat. Údaje najdete v tabulce vstřikovače.



### Nastavení minimální pozice plamene

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

#### Ventil se zařízením pro případ zhasnutí plamene



## Stanovení minimální pozice plamene

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

## Změna přívodu plynu

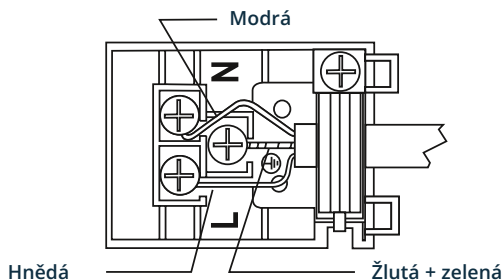
V některých zemích se přívod zemního plynu může lišit od přívodu zkvapalnělého ropného plynu. V takovém případě odstraňte aktuální napojovací součásti a matice (pokud na přívodu jsou) a napojte správným způsobem nový přívod plynu. Za všech okolností musí být součásti používané při napojování plynu schválené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

### 2.5 Napojení elektroinstalace a bezpečnost (pokud je dostupné)

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

**⚠ VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**

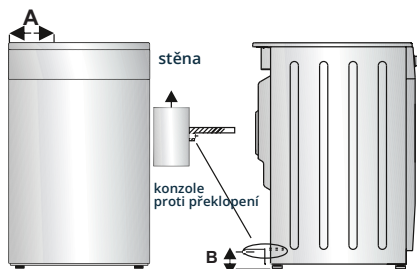
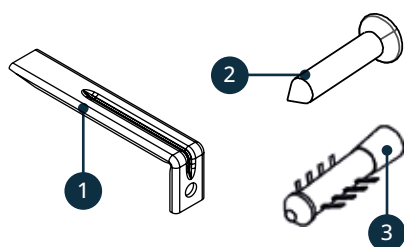
- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace použijte výhradně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



## 2.6 Sada proti překlopení

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

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

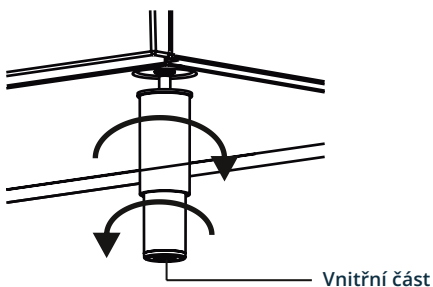


1. Konzole proti překlopení (1 ks) (připevňuje se ke stěně) šroubek (×1) stěna hmoždinka (×1)

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

## 2.7 Nastavení nožiček

Spotřebič se dodává se 4 nastavitelnými nožičkami. Nožičky 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.

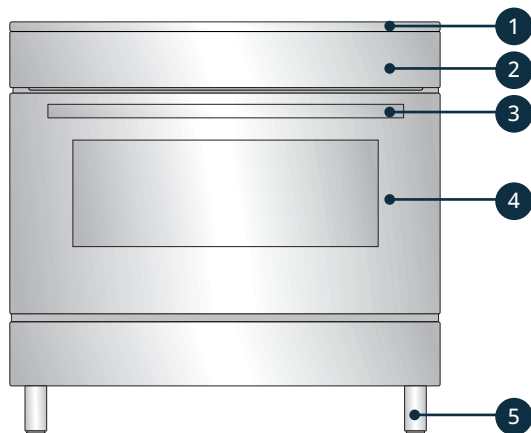


### 3. VLASTNOSTI PRODUKTU



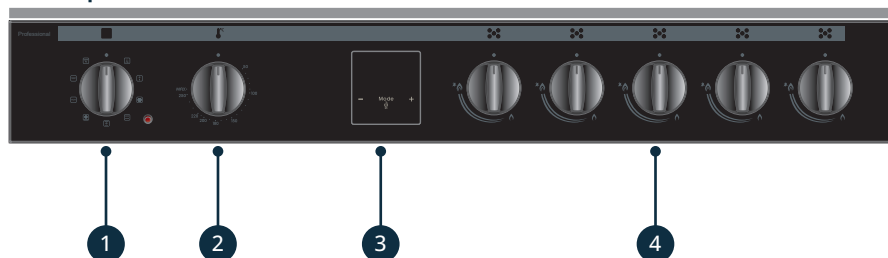
**Důležité:** Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

#### Seznam komponent



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

#### Ovládací panel



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

## 4. POUŽITÍ PRODUKTU

### 4.1 Použití plynových hořáků

#### Zapálení hořáků

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

#### Manuální zapálení plynových hořáků

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

#### Hořáky varné desky

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

#### Elektrické zažehnutí pomocí ovládacího knoflíku

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

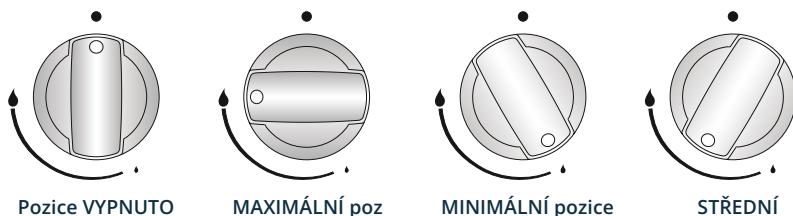
#### Bezpečnostní zařízení při zhasnutí plamene - Hořáky sporáku

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

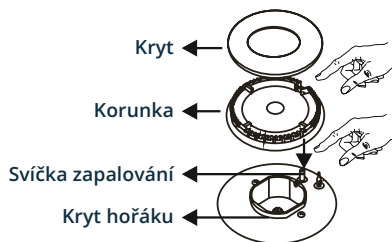
### 4.2 Ovládání varné desky

#### Hořák sporáku

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



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



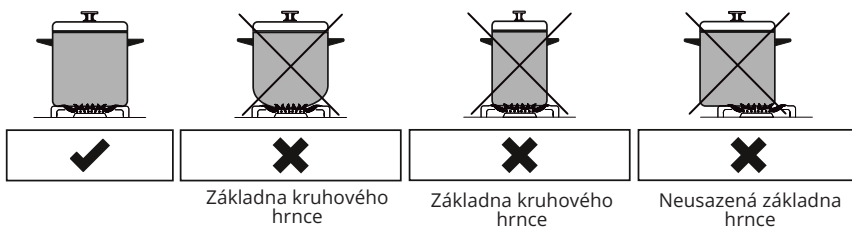
Když budete chtít hořáky sporáku vypnout, otočte knoflík hořáku po směru hodinových ručiček do pozice „0“ nebo tak, aby značka na knoflíku hořáku směřovala vzhůru. Hořáky na sporáku mají různé průměry. Při používání zjistíte, že aby bylo vaření na plynu co nejušpornější, je třeba zvolit vždy správnou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

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

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

## **!** VAROVÁNÍ:

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



## Knoflík pro ovládání trouby

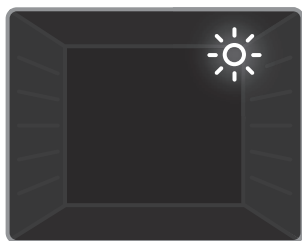
Otočte knoflík trouby na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

## Knoflík termostatu v troubě

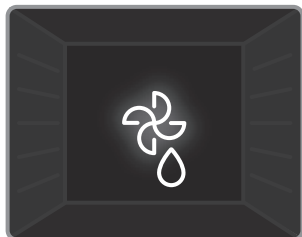
Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto knoflíkem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

## Funkce trouby

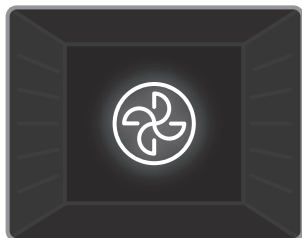
Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



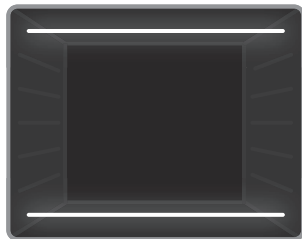
**Světlo v troubě:** Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



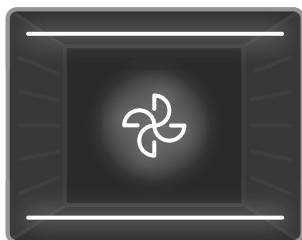
**Funkce rozmrazování:** Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování.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



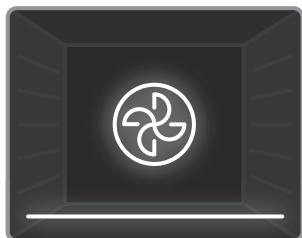
**Funkce Turbo:** Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



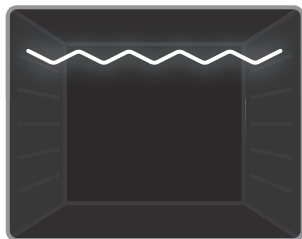
**Statická funkce pečení:** Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů vyzářuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se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



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



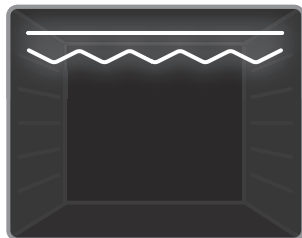
**Funkce pizza:** Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhový a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení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



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

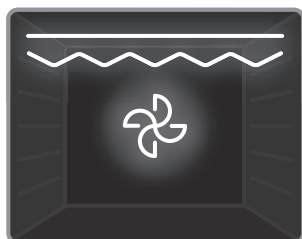
**! Varování:** *Pběhem grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.*

## Funkce trouby



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




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

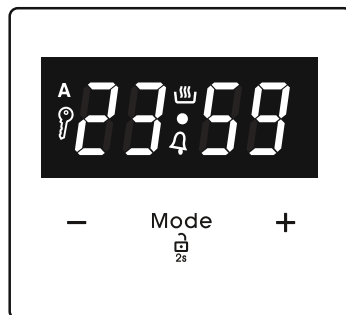


**Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:** WZapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, 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 předehřivali zhruba 10 minut.

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

## Použití digitálního dotykového časovače

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

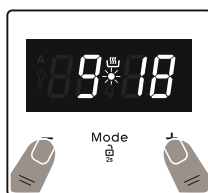


## Nastavení času

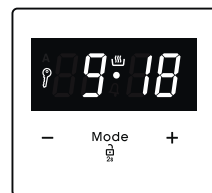
Nastavení času se musí provést před zahájením používání trouby. Po napojení na zdroj energie se na displeji rozblíká „A“ a „00:00“ nebo „12:00“.



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 „-“.



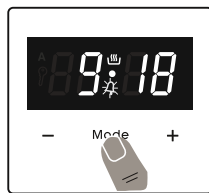
3. Po několika vteřinách přestane tečka blikat a zůstane rozsvícená.




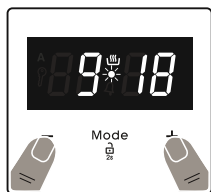
Pokud chcete kdykoli změnit čas, postupujte podle níže uvedených pokynů.



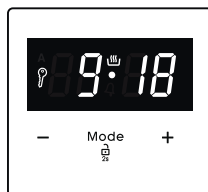
1. Stiskněte tlačítko „REŽIM“ po dobu 2 sekund pro deaktivaci zámku klávesnice.



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

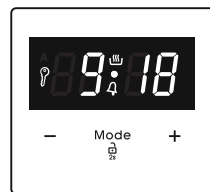
Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoli dobu mezi „00:00“ a „23:59“. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. S touto funkcí se trouba nezapne.




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



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



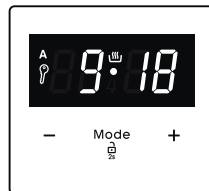
3. Symbol  zůstane svítit, čas se uloží a bude nastaveno upozornění.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „A“. Stisknutím libovolné klávesy zastavíte zvukové upozornění. Stiskněte 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. Dobu lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby.

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



2. Stiskněte a 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

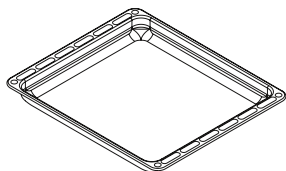
Stiskněte a podržte senzorické tlačítko „-“, dokud neuslyšíte „pípnutí“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiné „pípnutí“. Existují čtyři různé typy zvukového signálu. Když je zvoleno „vypnuto“, budou vypnuté všechny zvuky kromě budíku a chybových oznámení. Stiskněte libovolné tlačítko.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

## 4.3 Příslušenství

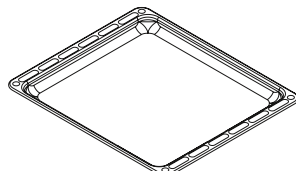
### Hluboký plech

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



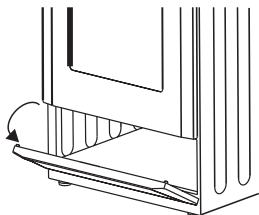
### Mělký plech

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



### Vyklápěcí zásuvka

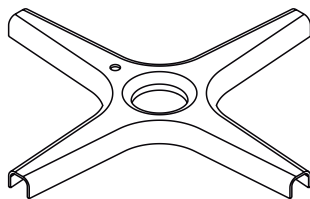
Součástí vašeho spotřebiče je zásuvka pro ukládání příslušenství, jako jsou pečicí plechy, police trouby, mřížky nebo malé hrnce a kastrolky.



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

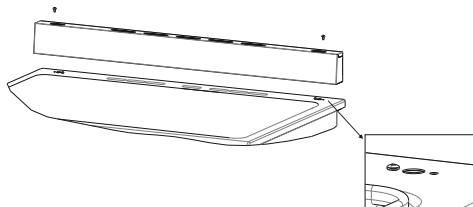
### Podložka na vaření kávy

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

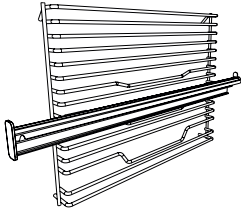


### Panel proti pocákání

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

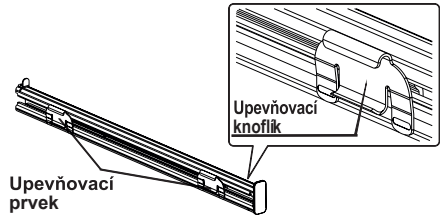


## Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejničí EasyFix

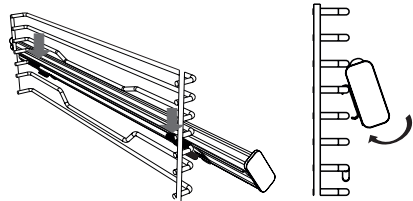


Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu. Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.

- 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“.

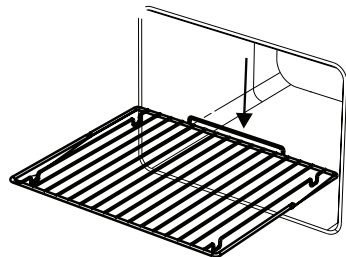
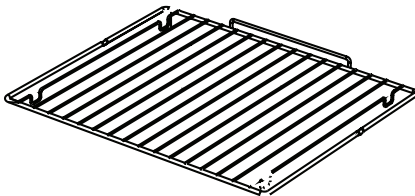


- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu. Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném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

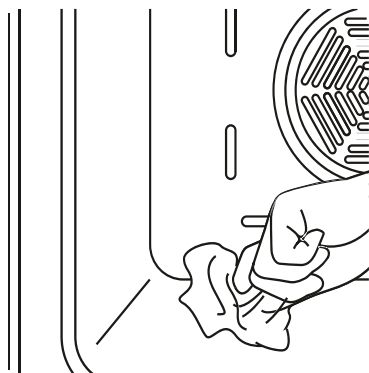
- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly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



Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částiček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče. Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

### Čištění vnitřního prostoru

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



## Katalytické čištění

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

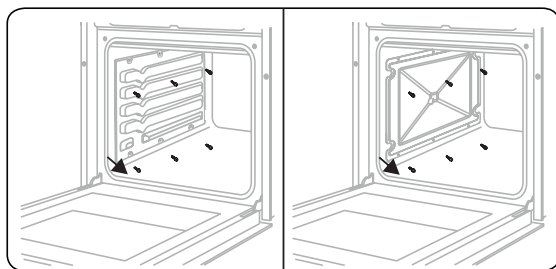
Obložky se samy čistí tak, že absorbují tuky a oleje a spalují je na popel, který lze snadno odstranit ze dna trouby vlhkým hadříkem. Aby byly obložky účinné, musí být porézní. Obložky mohou časem změnit barvu.

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

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

## Odstranění katalytických obložek

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



## Čištění plynového sporáku

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



Žádnou část sporáku nečistěte drátěnkou.



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

## Čištění varné desky (pokud ji máte)

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

## Čištění skleněných částí

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

## Čištění smaltovaných částí

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



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



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

## Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

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

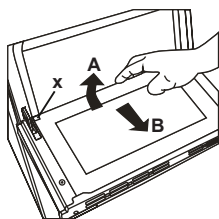


Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů. Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

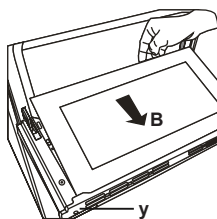
## Odstranění vnějšího skla

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

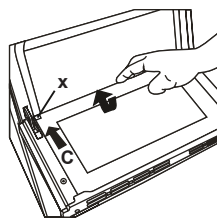
1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.



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



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



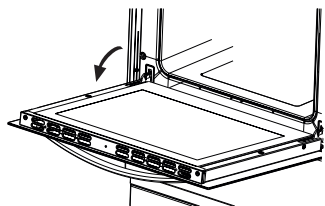


Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

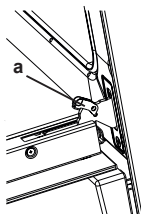
## Odstranění dvířek trouby

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

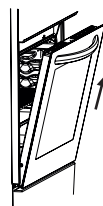
1. Otevřete dvířka trouby.



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

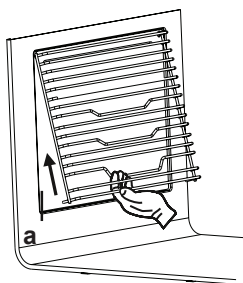


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



## Odstranění drátěné police

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



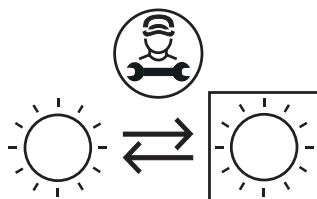
## 5.2 Údržba

**! 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).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



### 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.

### Další kontroly

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

## 6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

### 6.1 Odstraňování potíží



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

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

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

## 6.2 Přeprava

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

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

# 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

## 7.1 Energetický list

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h IIE3B/P PL Třída: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
<b>VELKÝ HOŘÁK</b>		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	115	85
JMENOVIÝ VÝKON (kW)	2,9	2,9
SPOTŘEBA	276,2 l/h	210,9 g/h
<b>STŘEDNÍ HOŘÁK</b>		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	97	65
JMENOVIÝ VÝKON (kW)	1,75	1,65
SPOTŘEBA	166,7 l/h	120 g/h
<b>MALÝ HOŘÁK</b>		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	72	50
JMENOVIÝ VÝKON (kW)	1	0,9
SPOTŘEBA	95,2 l/h	65,4 g/h
<b>HOŘÁK WOK</b>		
Průměr vstřikovače (1/100 mm)	130	96
JMENOVIÝ VÝKON (kW)	3,6	3,6
SPOTŘEBA	342,8 l/h	261,7 g/h

## 7.2 Varná deska

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

### Tipy pro úsporu energie

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

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

### 7.3 Trouba

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG.2 VC-993wnPBR.2 VC-993wnPBK.2
Typ trouby	ELEKTRICKÁ
Hmotnost [kg]	70
Index energetické účinnosti - konvenční	103,9
Index energetické účinnosti - ventilátor	94,9
Energetická třída A	A
Spotřeba energie (elektrina) - konvenční [kWh/cyklus]	1,03
Spotřeba energie (elektrina) - ventilátor [kWh/cyklus]	0,94
Počet komor	1
Zdroj tepla	ELEKTRINA
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. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia	114
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie	116
1.3 Počas používania	116
1.4 Počas čistenia a údržby	118

## 2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

2.1 Pokyny pre inštalátora	119
2.2 Inštalácia sporáka	121
2.3 Pripojenie plynu	121
2.4 Konverzia plynu (ak nejaká je)	123
2.5 Elektrické pripojenie a bezpečnosť (ak nejaké je)	124
2.6 Súprava proti prevrhnutiu	125
2.7 Úprava nožičiek	126

## 3. VLASTNOSTI PRODUKTU

127

## 4. POUŽITIE PRODUKTU

4.1 Používanie plynových horákov	128
4.2 Ovládacie prvky varnej dosky	128
4.3 Príslušenstvo	135

## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 Čistenie	138
5.2 Údržba	142

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 Riešenie problémov	143
6.2 Preprava	145

## 7. TECHNICKÉ ÚDAJE


7.1 Tabuľka injektora	145
7.2 Grelna plošča	146
7.3 Rúra	147



# 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 viac ako 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 nedostatkovskú úroveň a znalosť, pokiaľ na nich dohliada osobu zodpovednú za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápuriziká. 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 protipožiarou 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 kvalifikovaná osoba, 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 protipožiarnou pokrývkou.

- Vždy dajte panvice do stredu varnej zóny a dajte rúčku do bezpečnej polohy, aby ste o ne nezavádili. 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 vyťahovaní 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, udržiajte 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 otvorené a vždy používajte štít deflektora grilu dodávaný s 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 vnútrotného 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 vaším 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. Zaistením 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

#### Požiadavky na ventiláciu

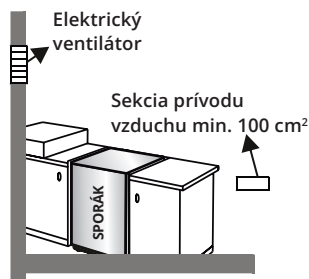
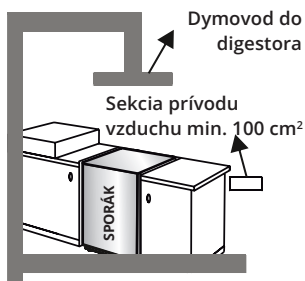
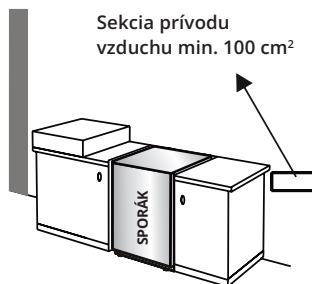
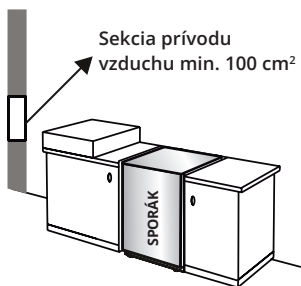
- Pre miestnosti s objemom menším ako 5 m<sup>3</sup> je potrebné trvalé vetranie voľnej plochy 100 cm<sup>2</sup>.
- Pre miestnosti s objemom od 5 m<sup>3</sup> do 10 m<sup>3</sup> bude potrebné trvalé vetranie voľnej plochy s rozlohou 50 cm<sup>2</sup>, pokiaľ však miestnosť nemá dvere, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho vzduchu. V takom prípade nie je potrebné trvalé vetranie. Pre miestnosti s objemom väčším ako 10 m<sup>3</sup> nie je potrebné trvalé vetranie.



**Dôležité:** Bez ohľadu na veľkosť miestnosti musia mať všetky miestnosti, v ktorých je zariadenie nainštalované, priamy prístup k vonkajšiemu vzduchu prostredníctvom otvárateľného okna alebo podobne.

#### Vyprázdňovanie spálených plynov z prostredia

Plynové zariadenia odsávajú spálený plyný odpad na vonkajší vzduch, a to buď priamo, alebo cez digestor s komínom. Ak nie je možné inštalovať digestor, nainštalujte na okno alebo stenu s prístupom na čerstvý vzduch ventilátor. Ventilátor musí mať kapacitu na výmenu objemu vzduchu v kuchyni minimálne 4- až 5-krát za hodinu.

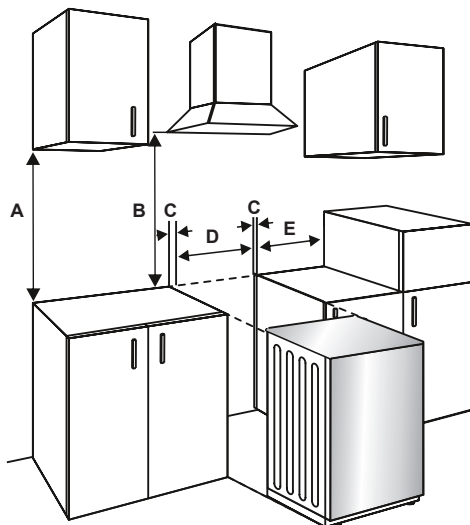


## Všeobecné pokyny

- 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, chladničkou, mrazničkou, 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.

## 2.2 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.
- Okolo zariadenia by malo byť minimálne 2 cm prázdne miesto na cirkuláciu vzduchu.
- 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)	20
D (mm)	Šírka produktu
E (mm)	100

## 2.3 Pripojenie plynu

### Montáž prívodu plynu a kontrola tesnosti

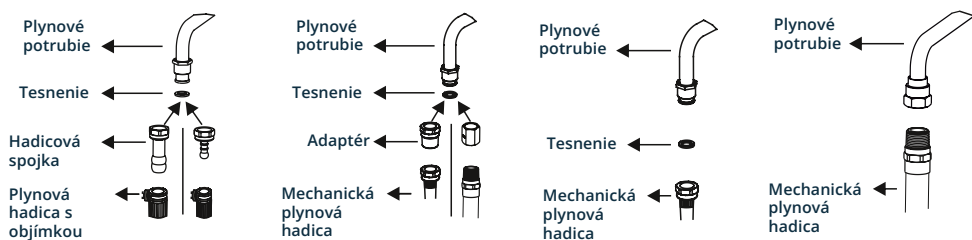
Pripojte zariadenie v súlade s platnými miestnymi a medzinárodnými normami a nariadeniami. Najskôr skontrolujte, aký typ plynu je nainštalovaný na sporáku. Tieto informácie sú uvedené na nálepke na zadnej strane sporáka. Informácie týkajúce sa vhodných druhov plynov a vhodných injektorov plynu nájdete v tabuľke technických údajov. Skontrolujte, či sa tlak privádzaného plynu zhoduje s hodnotami v tabuľke technických údajov, aby ste zariadenie mohli čo najefektívnejšie využívať a zaistiť minimálnu spotrebu plynu. Ak je tlak použitého plynu iný ako uvedené hodnoty alebo nie je vo vašej oblasti stabilný, bude pravdepodobne potrebné namontovať na prívod plynu dostupný regulátor tlaku. O vykonanie týchto úprav by ste mali požiadať autorizované servisné stredisko.

## Body, ktoré je potrebné skontrolovať pri montáži flexibilnej hadice:

- Ak je pripojenie plynu realizované pomocou flexibilnej hadice pripevnenej na prívode plynu variča, musí byť pripevnené pomocou objímky.
- Pripojte zariadenie ku krátkej a odolnej hadici čo najbližšie k zdroju plynu.
- Maximálna povolená dĺžka hadice je 1,5 m.
- Zariadenie by malo byť pripojené v súlade s príslušnými miestnymi normami pre plyn.
- Hadica musí byť stále mimo dosahu miest, ktoré sa môžu zahriať na teploty vyššie ako 90 °C.
- Hadica nesmie byť prasknutá, roztrhnutá, ohnutá ani preložená.
- Hadicu udržiajte mimo ostrých rohov a predmetov, ktoré by sa mohli pohybovať.
- Pred montážou pripojenia sa musíte ubezpečiť, že hadica nie je poškodená. Na vykonanie kontroly použite bublinkovú vodu alebo kvapaliny na zistenie úniku. Na kontrolu úniku plynu nepoužívajte otvorený oheň.
- Všetky kovové predmety, ktoré sa používajú počas plynového pripojenia, musia byť bez hrdze. Skontrolujte dátum expirácie všetkých komponentov použitých na pripojenie.

## Body, ktoré je potrebné skontrolovať pri montáži s pevným pripojením plynu

Metóda použitá na montáž pevného pripojenia plynu (pripojenie plynu vytvorené závitmi, napr. maticou) sa líši podľa krajiny, v ktorej sa nachádzate. Najbežnejšie diely pre vašu krajinu sa dodávajú s vaším zariadením. Akékoľvek ďalšie požadované diely je možné dodať ako náhradné diely. Pri pripájaní vždy držte maticu na plynovom potrubí za stáleho otáčania náprotivku. Na bezpečné pripojenie používajte vhodné veľké kľúče. Na povrchy medzi rôznymi komponentmi vždy používajte tesnenia dodané v súprave na konverziu plynu. Tesnenia použité počas pripojenia by mali byť tiež schválené na použitie v pripojeniach plynu. Na pripojenia plynu nepoužívajte vodovodné tesnenie. Pripomíname, že toto zariadenie je pripravené na pripojenie k prívodu plynu v krajine, pre ktorú bolo vyrobené. Hlavná krajina určenia je vyznačená na zadnom kryte zariadenia. Ak ho potrebujete použiť v inej krajine, môže byť potrebné ktorékoľvek z pripojení na obrázku nižšie. V takom prípade sa obráťte na miestne úrady, aby ste zistili správne pripojenie plynu.



Sporák musí byť inštalovaný a udržiavaný kvalifikovaným technikom registrovaným na prácu s plynom v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi.

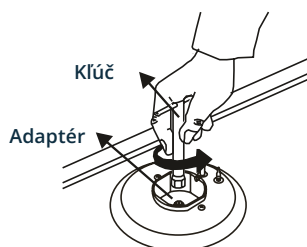
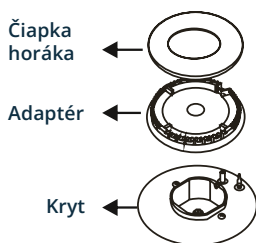
**! VÝSTRAHA:** Na kontrolu úniku plynu nepoužívajte otvorený oheň.

## 2.4 Konverzia plynu (ak nejaká je)

Vaše zariadenie je navrhnuté na prevádzku s plynom LPG/NG. Plynové horáky je možné prispôbiť rôznym druhom plynu nahradením zodpovedajúcich injektorov a nastavením minimálnej dĺžky plameňa vhodnej pre používaný plyn. Na tento účel by sa mali vykonať nasledujúce kroky.

### Výmena injektorov - Horáky variča

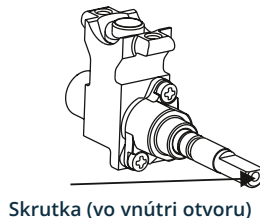
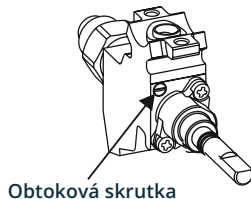
- Odpojte hlavný prívod plynu a odpojte zariadenie od elektrickej siete.
- Odstráňte čiapky horáka a adaptéry.
- Pomocou 7 mm kľúča odskrutkujte injektory.
- Podľa tabuľky injektorov plynu vymeňte injektor za injektor zo súpravy na konverziu plynu so správnymi priermi pre typ plynu, ktorý sa má použiť.



### Úprava minimálnej polohy plameňa

Najskôr sa uistite, či je zariadenie odpojené od elektrickej siete a či je otvorený prívod plynu. Minimálna poloha plameňa sa nastavuje pomocou plochej skrutky umiestnenej na ventile. U ventilov s bezpečnostným zariadením proti zlyhaniu plameňa je skrutka umiestnená na bočnej strane vretena ventilu, ako je to znázornené na obrázkoch. U ventilov bez bezpečnostného zariadenia proti zlyhaniu plameňa je skrutka umiestnená vo vnútri vretena ventilu, ako je to znázornené na obrázku. Aby ste uľahčili nastavenie polohy plameňa, odporúčame vám počas úpravy odmontovať ovládací panel (a mikrospínač, ak ho váš model má). Pri konverzii z LPG na NG musí byť obtoková skrutka uvoľnená. Pri konverzii z NG na LPG musí byť obtoková skrutka utiahnutá.

#### Ventil so zariadením proti zlyhaniu plameňa



## Určenie minimálnej polohy plameňa

Aby ste určili minimálnu polohu, zapáľte horáky a nechajte ich zapnuté v minimálnej polohe. Odstráňte ovládače, pretože skrutky sú prístupné iba po odstránení ovládačov. Pomocou malého skrutkovača utiahnite alebo uvoľnite obtokovú skrutku asi o 90 stupňov. Ak má plameň dĺžku najmenej 4 mm, plyn je dobre distribuovaný. Dávajte pozor na to, aby plameň pri prechode z maximálnej polohy do minimálnej polohy nezhasol. Rukou smerom k plameňu vytvorte umelý vietor, aby ste zistili, či sú plamene stabilné.

## Výmena prívodu plynu

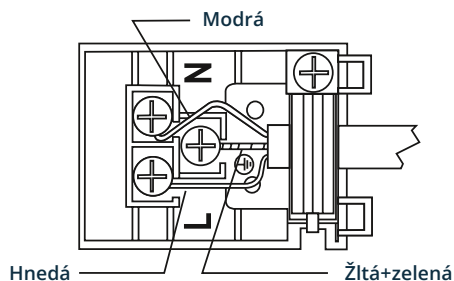
V niektorých krajinách sa môže typ prívodu plynu pre plyny NG/LPG odlišovať. V takom prípade odstráňte súčasné pripojovacie komponenty a matice (ak nejaké sú) a podľa toho pripojte nový prívod plynu. Všetky komponenty použité v pripojeniach plynu by za každých okolností mali byť schválené miestnymi a/alebo medzinárodnými orgánmi. Pri všetkých pripojeniach plynu si prečítajte vyššie vysvetlenú klauzulu „Montáž prívodu plynu a kontrola tesnosti“.

### 2.5 Elektrické pripojenie a bezpečnosť (ak nejaké je)

**⚠ 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.

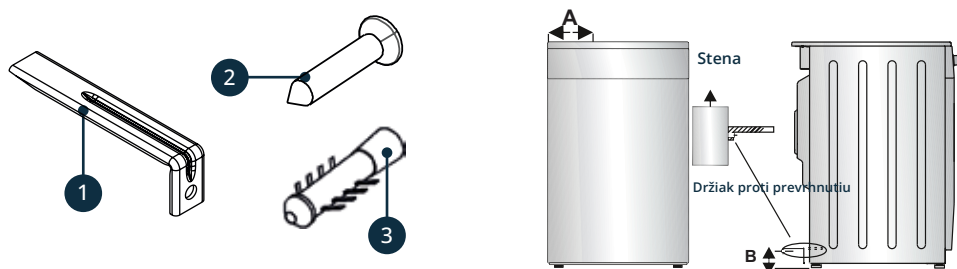
**⚠ VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**

- 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 predĺžovacie 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).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220 – 240 V ~. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí mať dostatočnú dĺžku na pripojenie 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.



## 2.6 Súprava proti prevrhnutiu

Vrecúško na dokumenty obsahuje súpravu proti prevrhnutiu. Pomocou skrutky (2) a príchytky (3) voľne pripevnite 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. Zatláčte zariadenie smerom k stene a uistite sa, že je držiak proti prevrhnutiu zasunutý do otvoru na zadnej strane zariadenia.

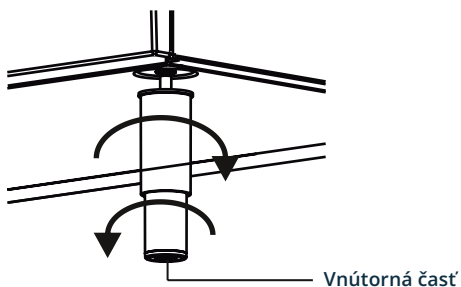


1. Držiak proti prevrhnutiu (x1) (bude pripevnený k stene) s
2. skrutka (x1)
3. príchytky (x1)

Mery produktu (šírka X hĺbka X výška) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (dvojité rúra)	297,5	52
50 × 60 × 90 (dvojité 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

## 2.7 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.

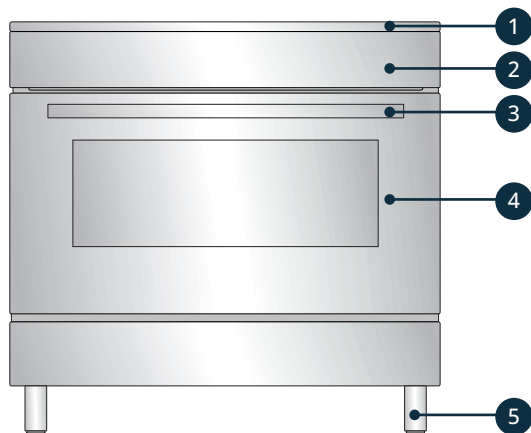


### 3. VLASTNOSTI PRODUKTU



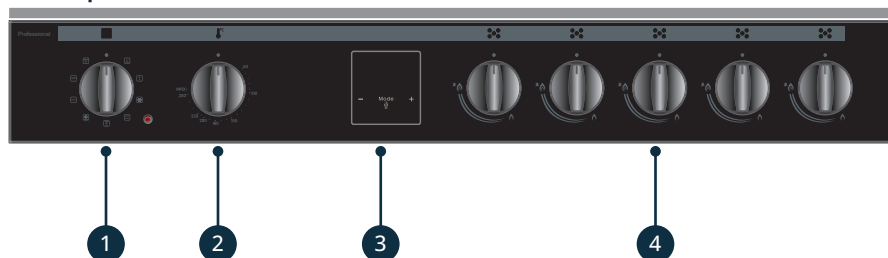
**Dôležité:** Špecifikácie produktu sa líšia a vzhľad vášho spotrebiča sa môže líšiť od zobrazenia na obrázkoch nižšie.

#### Zoznam komponentov



1. Varná doska
2. Ovládací panel
3. Rukoväť dvierok rúry
4. Dvierka rúry 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 Používanie plynových horákov

#### Zapálenie horákov

Symbol polohy nad každým ovládačom označuje horák, ktorý tento ovládač ovláda.

#### Ručné zapáľovanie plynových horákov

Ak vaše zariadenie nie je vybavené pomôckou na zapáľovanie alebo v prípade poruchy elektrickej siete, postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

#### Pre horáky variča

Zatlačte ovládač horáka, ktorý chcete zapáliť, držte ho stlačený a súčasne ho otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je ovládač v polohe „maximum“. Pokračujte v stláčaní ovládača a pri hornom obvode horáka držte zapálenú zápalku, sviečku alebo inú manuálnu pomôcku. Hneď ako uvidíte stabilný plameň, dajte zdroj zapáľovania ďalej od horáka.

#### Elektrické zapáľovanie ovládačom

Zatlačte ovládač horáka, ktorý chcete zapáliť, a držte ho stlačený, zatiaľ čo ho otáčate proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je ovládač v polohe 90 stupňov. Mikrospínač pod ovládačom bude vytvárať iskry cez sviečku tak dlho, kým je stlačený ovládač. Stláčajte ovládač, kým na horáku nevidíte stabilný plameň.

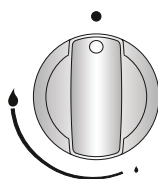
#### Bezpečnostné zariadenie proti zlyhaniu plameňa

Variče vybavené bezpečnostným zariadením proti zlyhaniu plameňa poskytujú zabezpečenie v prípade náhodného uhasenia plameňa. Z tohto dôvodu držte počas zapáľovania regulátor stlačený, kým nevidíte stabilný plameň. Po zapálení horáka podržte ovládač stlačený približne 10 až 15 sekúnd. Príliš skoré uvoľnenie ovládača spôsobí zhasnutie plameňa. V takom prípade zariadenie zablokuje plynové potrubie horákov a zabráni hromadeniu nespáleného plynu. Pred opakovaným zapálením zahaseného plynového horáka počkajte 90 sekúnd. Ovládanie variča

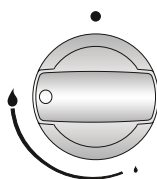
### 4.2 Ovládacie prvky varnej dosky

#### Horák varnej dosky

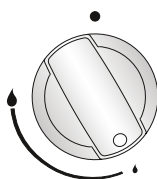
Ovládač má 3 polohy: vypnuté (0), maximum (symbol veľkého plameňa) a minimum (symbol malého plameňa). Zapáľte horák s ovládačom v polohe „maximum“; potom môžete nastaviť dĺžku plameňa medzi polohami „maximum“ a „minimum“. Horáky nepoužívajte, ak je ovládač v polohách medzi „maximum“ a „vypnuté“.



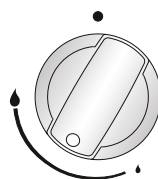
Poloha OFF  
(vypnuté)



Poloha MAX.

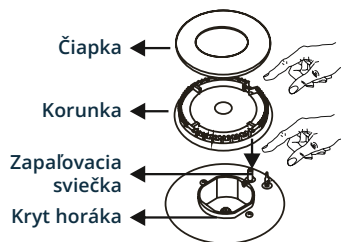


Poloha MIN.



MODULÁCIA

Po zapálení vizuálne skontrolujte plamene. Ak uvidíte žltú špičku, zdvihnutý alebo nestabilný plameň, vypnite prúd plynu a po vychladnutí skontrolujte montáž čiapok a korúnok horákov. Uistite sa, že v čiapkach horákov nie je žiadna tekutina. Ak plamene horáka náhodne zhasnú, vypnite horáky, vyvetrajte kuchyňu čerstvým vzduchom a pred opätovným zapálením počkajte najmenej 90 sekúnd.

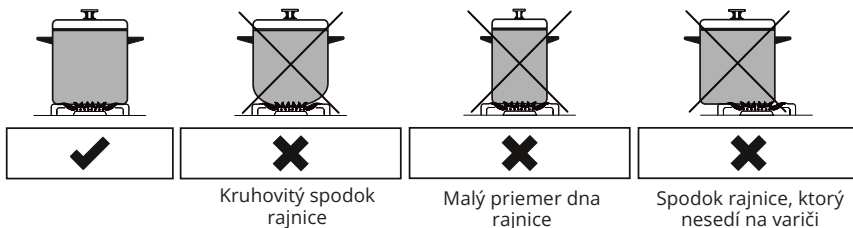


Ak chcete vypnúť horáky variča, otočte ovládač horáka variča v smere hodinových ručičiek do polohy „0“ alebo tak, aby značka na ovládači horáka variča smerovala nahor. Váš varič má horáky s rôznymi priermi. Zistíte, že najekonomickejším spôsobom použitia plynu je zvoliť si správny plynový horák pre vašu veľkosť panvice a po dosiahnutí bodu varu viesť plameň do polohy „minimum“. Odporúčame vám vždy zakryť panvicu, aby ste predišli stratám tepla. Aby ste dosiahli maximálny výkon hlavných horákov, odporúčame vám používať hrnce s nasledujúcimi priermi plochého dna. Používanie hrncov menších ako minimálne rozmery uvedené nižšie spôsobí stratu energie.

Silný horák/wok	22–26 cm
Polosilný horák	14–22 cm
Pomocný horák	12–18 cm

Dávajte pozor na to, aby sa konce plameňov nerozširovali po vonkajšom obvode panvice, pretože by to mohlo poškodiť plastové príslušenstvo, napríklad rukoväť. Ak horáky dlhší čas nepoužívate, vypnite hlavný regulačný ventil plynu.

**⚠ VÝSTRAHA:** Používajte iba panvice s plochým hrubým dnom. Pred umiestnením na horák uistite, že je spodná časť panvice suchá. Počas prevádzky prístroja môže byť teplota prístupných častí vysoká. Počas varenia a po ňom je bezpodmienečne nutné, aby boli deti a zvieratá v dostatočnej vzdialenosti od horákov. Po použití zostane varič po dlhšiu dobu veľmi horúci. Nedotýkajte sa ho a nekladte naň žiadne predmety. Na varič nikdy nekladte nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli zahriať a spôsobiť vážne popáleniny. Dávajte pozor na to, aby rukoväť panvice alebo iné kuchynské náradie nevyčnievali cez okraj vrchu sporáka.



## Ovládač funkcie rúry

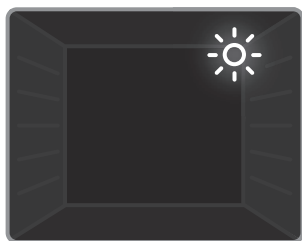
Otočte ovládač na zodpovedajúci symbol požadovanej funkcie varenia. Podrobnosti o rôznych funkciách nájdete v časti „Funkcie rúry“.

## Ovládač termostatu rúry

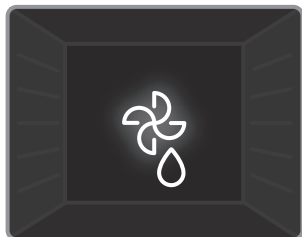
Po výbere funkcie varenia otočte týmto ovládačom, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti vždy, keď je termostat v prevádzke na zahriatie rúry alebo udržanie jej teploty.

## Funkcie rúry

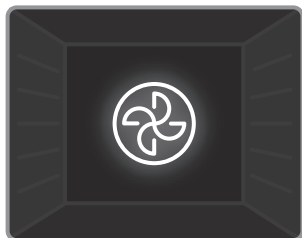
Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



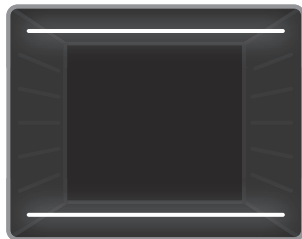
**Svetlo v rúre:** Zapne sa iba svetlo v rúre. Zostane zapnuté po celú dobu varenia.



**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.



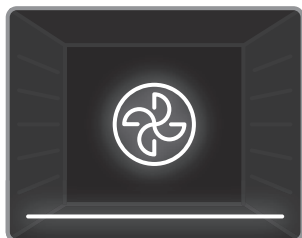
**Funkcia Turbo:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne rozptýľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých regáloch uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



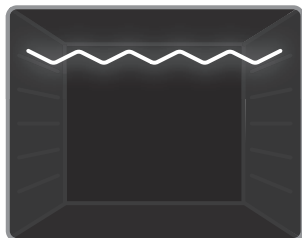
**Funkcia statického varenia:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať 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.



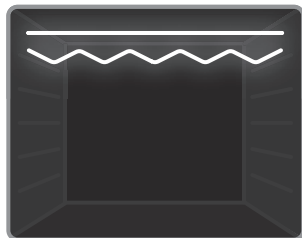
**Funkcia Pizza:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje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

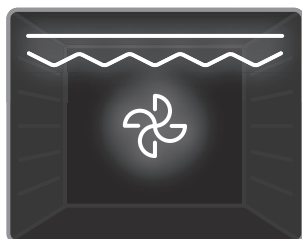
**! Výstraha:** Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.

## Funkcie pečice



**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.

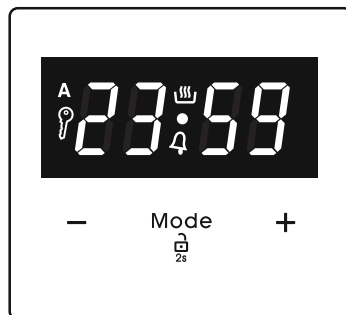


**Funkcia dvojitého grilu a ventilátora:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú 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.

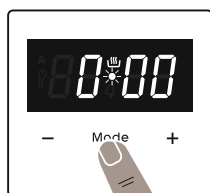
## Použitie digitálneho dotykového časovača

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

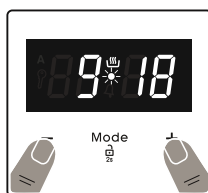


## Nastavenie času

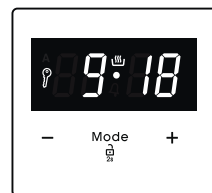
Pred začatím používania rúry musíte nastaviť čas. Po pripojení k elektrickej sieti bude na displeji blikať „A“ a „00:00“ alebo „12:00“.



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



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



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




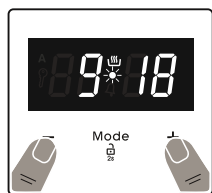
Ak chcete kedykoľvek zmeniť čas, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.



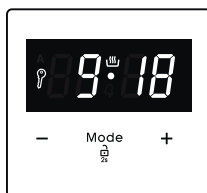
1. Stlačením tlačidla „REŽIM“ na 2 sekundy deaktivujete zámok klávesnice.



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 blika, nastavte čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“.



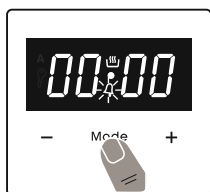
4. Po niekoľkých sekundách bodka prestane blikať a zostane svietiť.




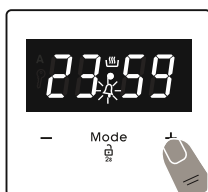
Zámok tlačidiel sa automaticky aktivuje po 5 sekundách nepoužívania časovača. Zobrazí sa symbol „“ a zostane svietiť. Ak chcete odblokovať tlačidlá časovača, stlačte a na 2 sekundy podržte tlačidlo „REŽIM“. Potom môžete vykonať požadovanú operáciu.


## Nastavenie času zvukovej výstrahy

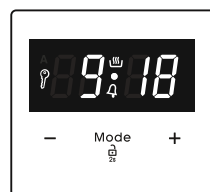
Čas zvukovej výstrahy môžete nastaviť na ľubovoľný čas od „00:00“ a „23:59“ hodín. Čas zvukovej výstrahy slúži len ako upozornenie. Pri tejto funkcii sa rúra nespustí.




1. Stlačte tlačidlo „REŽIM“. Začne blikať symbol „“ a zobrazí sa „00:00“



2. Keď blikať „“ 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.

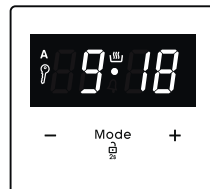
1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia.




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

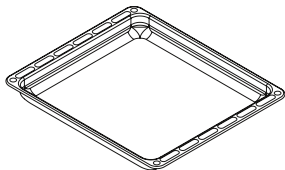
Stlačte a podržte senzorové tlačidlo „-“, kým nezačujete „pípnutie“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „-“ sa rozoznie iný signál „pípnutia“. K dispozícii sú štyri rôzne typy zvukov signálu. Ak je vybraná možnosť „off“ (vyp.), vypnú sa všetky zvuky okrem zvukov alarmu a chýb. Stlačte ľubovoľné tlačidlo.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

## 4.3 Príslušenstvo

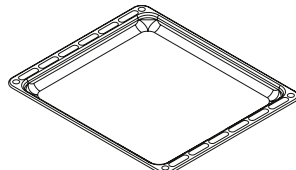
### Plytký plech

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



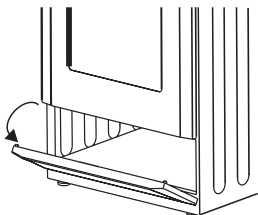
### Hlboký plech

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

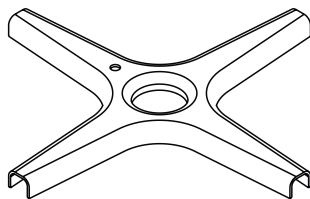
Vaše zariadenie obsahuje zásuvku na uloženie príslušenstva, ako sú plechy, police, mriežky alebo malé hrnce a panvice.



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

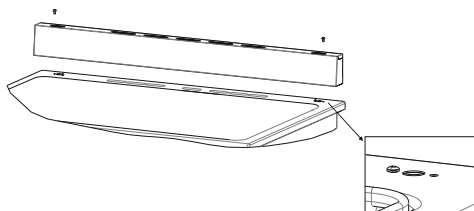
### Adaptér na kávu

Umiestnite adaptér na kávu na mriežku pomocného horáka, aby sa zabránilo prevráteniu riadu, keď sa používa malý horák.

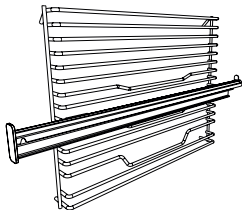


### Ochrana proti postriekaniu

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

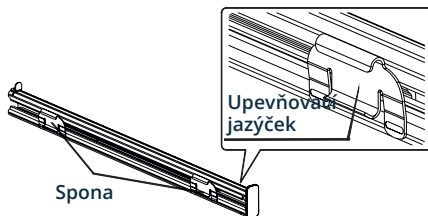


## Drôtený rošt s polovičnou teleskopickou koľajničkou Easyfix

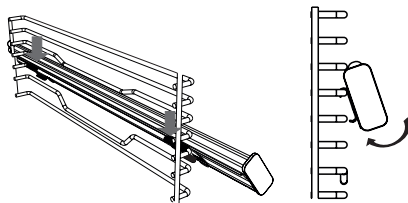


Polovičná teleskopická koľajnička sa rozťahuje do polovice pre jednoduchý prístup k jedlu.

- 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.

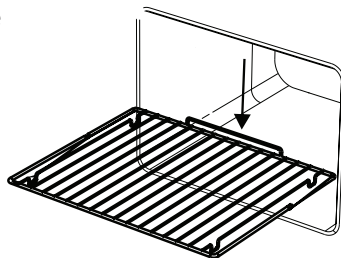
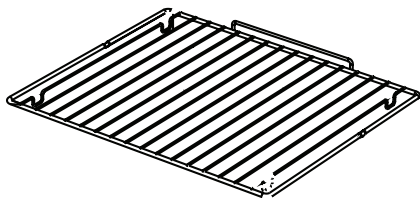


Spona



## 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.

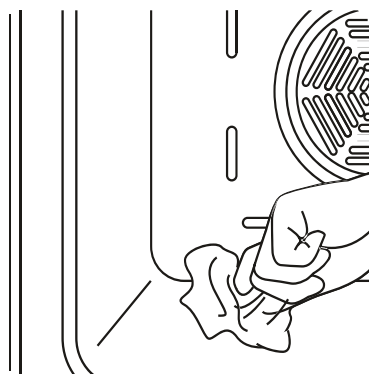
### Všeobecné pokyny

- 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 poškrabať 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.

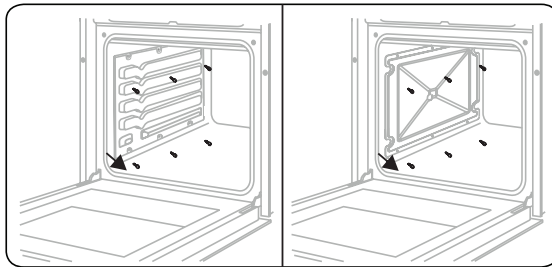


## Katalytické čistenie

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 plynového variča

- Plynový varič čistite pravidelne. Odstráňte podpery na panvice, čiapky a korunky horákov variča. Povrch variča utrite mäkkou handričkou namočenou v mydlovej vode. Potom povrch variča znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte. Umyte a opláchnite čiapky horáka variča. Nenechávajte ich mokré. Okamžite ich vysušte suchou handričkou. Po vyčistení nezabudnite všetky diely správne zmontovať. Povrchy podpier na panvice sa môžu v dôsledku používania časom poškriabať. Nejde o poruchu výroby.



Na čistenie žiadnej časti variča nepoužívajte kovovú drôtenku.



Dbajte na to, aby sa do horákov nedostala voda, pretože by mohla zablokovať injektory.

## Čistenie ohrievača platničiek (ak nejaké sú)

- Ohrievač platničiek čistite pravidelne.
- Platničku utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom krátko spustíte platničku, aby sa úplne vysušila.

## 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 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 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.



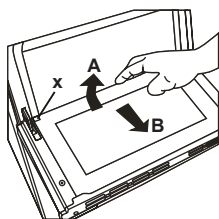
Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

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

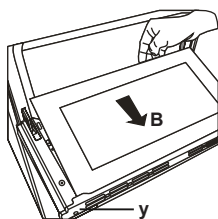
## Odstránenie vnútorného skla

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

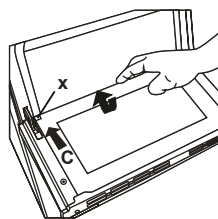
1. Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z polohovacieho držiaka (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.



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



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



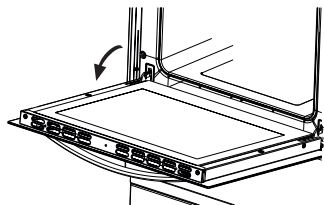


Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

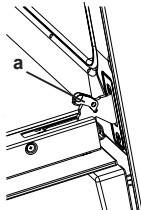
## Odstránenie dverí rúry

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.

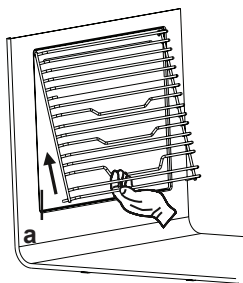


3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.




## Odstránenie kovového roštu


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



## 5.2 Údržba

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

### Výmena žiarovky v rúre

 **VÝSTRAHA:** Pred výmenou kontrolky rúry spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.

- 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.



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

### Drugi nadzori

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

## 6. 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.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Riešenie</b>
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.

<b>Težava</b>	<b>Verjeten vzrok</b>	<b>Rešitev</b>
Varič alebo zóny varenia sa nedajú zapnúť.	Zariadenie nie je pod prúdom.	Skontrolujte v domácnosti poistku zariadenia. Pomocou iných elektronickejých 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 nevíbujú 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 ÚDAJE

### 7.1 Tabuľka injektora

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h IIE3B/P PL Class: 1	G20 20 mbar G30	G20 20 mbar G30
<b>VELIKI GORILNIK</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINALNA RATING (kW)	2,9	2,9
PORABA	276,2 l/h	210,9 g/h
<b>SREDNJI GORILNIK</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINALNA RATING (kW)	1,75	1,65
PORABA	166,7 l/h	120 g/h
<b>MALI GORILNIK</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINALNA RATING (kW)	1	0,9
PORABA	95,2 l/h	65,4 g/h
<b>WOK GORILNIK</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	96
NOMINALNA RATING (kW)	3,6	3,6
PORABA	342,8 l/h	261,7 g/h

## 7.2 Grelna plošča

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG.2 VC-993wnPBR.2 VC-993wnPBK.2
Typ varnej dosky	PLYNOVÁ
Počet varných zón	5
Technológia ohrevu-1	PLYNOVÁ
Veľkosť -1	Pomocná
Energetická účinnosť -1 [%]	ND
Technológia ohrevu -2	PLYNOVÁ
Veľkosť -2	Stredne rýchly ohrev
Energetická účinnosť -2 [%]	59,0
Technológia ohrevu-3	PLYNOVÁ
Veľkosť -3	Stredne rýchly ohrev
Energetická účinnosť -3 [%]	59,0
Technológia ohrevu-4	PLYNOVÁ
Veľkosť -4	Rýchly ohrev
Energetická účinnosť -4 [%]	57,0
Technológia ohrevu-5 [%]	PLYNOVÁ
Veľkosť -5	Wok
Energetická účinnosť -5 [%]	56,0
Energetická účinnosť varnej dosky [%]	57,8
Tento sporák spĺňa normu PN-EN 30-2-1	ANO

### Tipy na úsporu energie

- Používajte hrnce a panvice s plochým dnom.
- Používajte hrnce a panvice vhodnej veľkosti.
- Používajte hrnce a panvice s pokrievkami.
- Minimalizujte množstvo tekutiny a tuku.
- Keď tekutina začne vriieť, znížte stupeň.

# TECHNICKÉ ÚDAJE

## 7.3 Rúra

Značka	VESTFROST
Model	VC-993wnPBG.2 VC-993wnPBR.2 VC-993wnPBK.2
Typ rúry	ELEKTRICKÁ
Hmotnosť [kg]	70,0
Index energetickej účinnosti - konvenčná	103,9
Index energetickej účinnosti - s nútenou cirkuláciou vzduchu	94,9
Energetická trieda A	A
Spotreba energie (elektrická) - v konvenčnom režime [kWh/cyklus]	1,03
Spotreba energie (elektrická) - s nútenou cirkuláciou vzduchu [kWh/cyklus]	0,94
Počet výklenkov	1
Zdroj tepla	ELEKTRICKÁ
Kapacita	105
Rúra spĺňa normu EN 60350-1	ÁNO

### Tipy na úsporu energie

- Ak je to možné, pečte viacero jedál naraz.
- Skráťte časy predhrievania.
- Nepredlžujte časy pečenia.
- Nezabudnite po upečení rúru vypnúť.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry.

# vestfrost

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

[vestfrosthomes.eu](https://vestfrosthomes.eu)

V