

Cooker
Installation and use

sporák
instalace a použití

Sporák

Návod na inštaláciu a použitie

K3G5/CZ
K3G51S/CZ
K3G55/CZ
K3G5S/CZ

GB	Cooker with electric multifunction oven 5 programmes	
	Instructions for installation and use	3
CZ	Sporák s multifunkční troubou	
	Návod k instalaci a použití	15
SK	Sporák s	
	Návod na inštaláciu a použitie	27

Important safety warnings

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

- 1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use.
- Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
 - Do not use the appliance barefooted.
 - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
 - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 22 Make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.
- 23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 24 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation

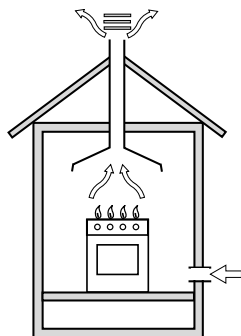
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.

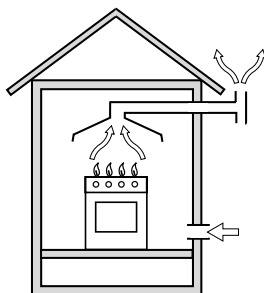
Positioning your appliance

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

- a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)



Directly to the exterior

- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m³/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm² useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

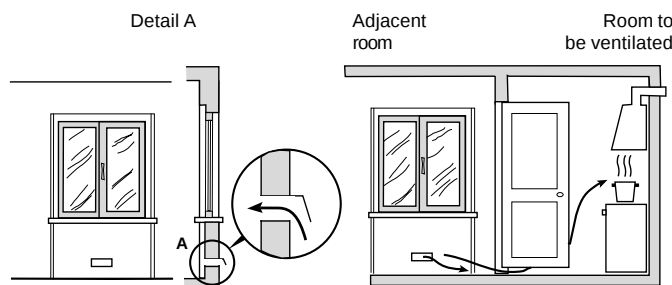


Fig. A

Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B

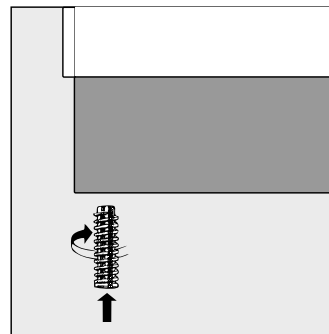
Increased opening between the door and the floor

- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.
- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially

full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

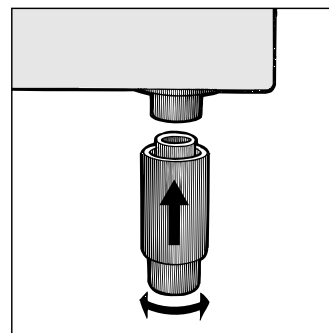
Levelling your appliance (only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Mounting the legs (only on a few models)

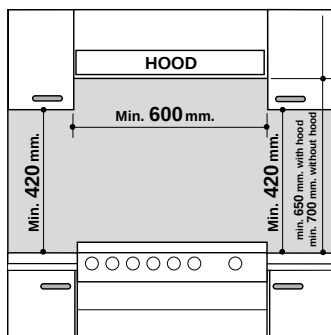
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
- c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.
- e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning. **The plug and socket must be easily accessible.**

Adapting the cooker to different types of gas

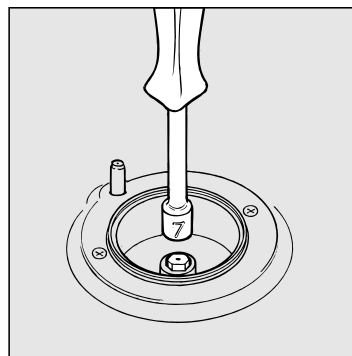
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.



- c) Minimum regulation of the hob burners:
- turn the tap to minimum;
 - remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.
- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.
- d) Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners requires no regulation.

Important

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

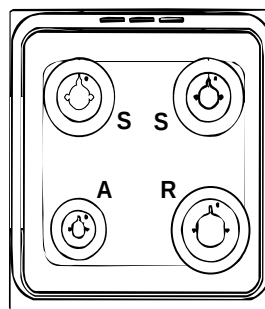
Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

Burner and nozzle characteristics

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

- * At 15°C and 1013 mbar- dry gas
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K3G5/CZ
K3G5S/CZ
K3G51S/CZ
K3G55S/CZ

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm
Depth: 44 cm
Height: 34 cm

Inner Volume of the Oven:

58 lt

Maximum absorber power:

2100 W

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

Burners:

adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens

Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection

heating mode:  Convection

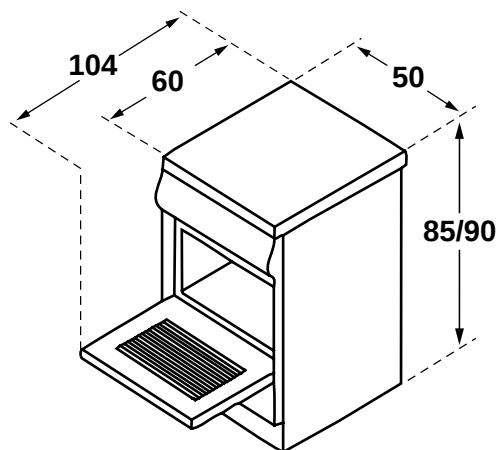
Declared energy consumption for Forced convection Class

heating mode:  Fan assisted

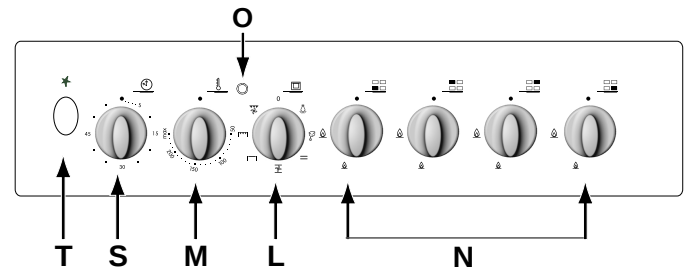
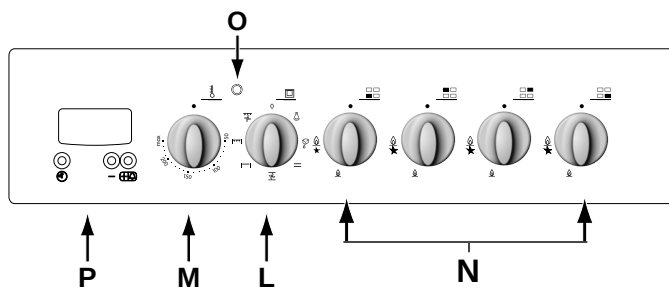
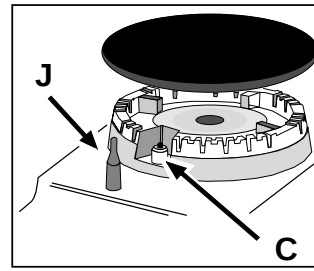
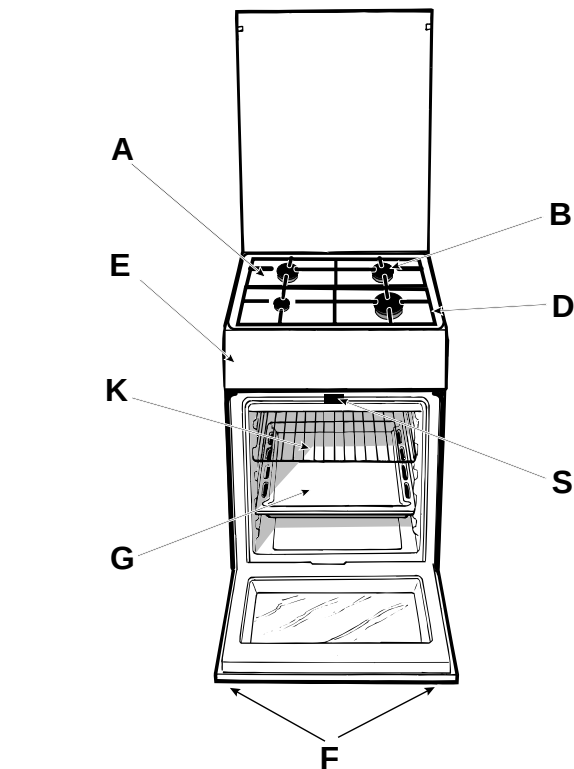


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



Cooker with multifunction Oven



- A. Tray for Catching Overflows
- B. Gas Burner
- C. Electronic Lighting Device (only a few models)
- D. Top Grate
- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Dripping Pan or Baking Sheet
- J. Flame failure device of the cook-top gas burners (only a few models)

- K. Oven Rack
- L. Selector knob
- M. Thermostat knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O. Thermostat light
- P. Electronic timer (only a few models)
- S. Timer Knob (only a few models)
- T. Electronic Ignition for the Gas Cooktop (only a few models)

The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum**  setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum**  and **minimum** .

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail C). This device operates when a slight pressure is applied to the "T" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "T" while pushing the corresponding knob all the way in and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.** Some models come equipped with an electric starter built into the knob, in which case the lighting device labelled "C" is present while the button labelled "T" is not. To light a specific burner push the corresponding knob all the way in and turn it counter-clockwise to **maximum**  keeping it pressed down until the burner lights.

Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail J).

Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because

this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The Oven Control Knobs

The "5 Programms" oven combines all the advantages of traditional "static" ovens with those of modern "ventilated" ones. The "5 Programms" oven is extremely versatile and offers 5 different but sure and easy ways of cooking. Use the knobs to select the different cooking functions available on the "5 Programms" oven:

L - selector knob (identified by the  symbol);

M - thermostat knob (identified by the  symbol).

When the selector knob is on any other setting than that identified by the "o", the oven light turns on. The setting identified by the  symbol makes it possible to turn the oven light on without having any of the oven heating elements on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

"Defrosting" Mode

Position of thermostat knob "M": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

1. Convection Mode

- Position of the "L" knob: 

- Position of the "M" knob: between **50°C** and **Max**

On this setting, the light comes on and the top and bottom heating elements are activated. This is the classic, traditional type oven which has perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, stews, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It still remains the best system for cooking pastries and fruit in general and when using specific covered containers for oven cooking. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

2. Ventilation Mode

- Position of the "L" knob: 

- Position of the "M" knob: between **50°C** and **Max**

Since the heat remains constant and uniform throughout the oven due to the fan at the behind, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time, following the instructions in

the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time like lasagne, macaroni bake, chicken and roast potatoes, etc...

Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can also be attained when cooking vegetable like courgettes, aubergines, peppers, tomatoes, etc.

Desserts: leavened cakes are also perfect for the ventilated mode. Moreover, this mode can also be used to thaw meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 50°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

3. "Top" oven

- Position of the "L" knob: | — |
- Position of the "M" knob: **Max**

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require high temperature on the surface: beef steaks, veal, entrecôte, filets, hamburger etc...

4. Grill

- Position of the "L" knob: | ▽ ▽ ▽ |
- Position of the "M" knob: **Max**

This oversized grill has a completely new design, increasing cooking efficiency by 50%. The double grill also eliminates pockets of unheated air in the corners of the oven.

Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting in order to achieve the best results and save on energy (about 10%).

When using the grill, place the rack at the top rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

5. Fan Assisted Grill

- Position of the "L" knob: 
- Position of the "M" knob: between **50** and **200**°C

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken, quail, pork chops, etc. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper etc.

In this function, the rotisserie motor will also turn on (where present). Cooking with this function is especially recommended for meat dishes such as loins, poultry, etc....

Note: When using the grill (features 3, 4, 5), the oven door must be closed.

Thermostat Light (O)

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Timer Knob "S" (only a few models)

To use the timer, the ringer "S" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

Practical advice for burner use

In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

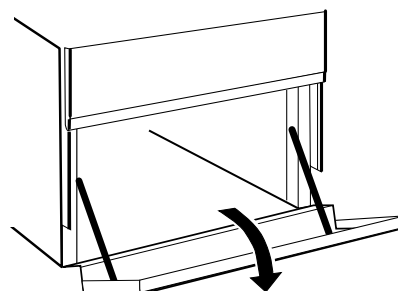
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



Electronic timer (only a few models)

The electronic timer displays the time and the timer function with countdown.

Note: all the functions are operative approximately 7 seconds after they are set.

How to reset the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink. **0 00**

- Press the  button, and then use the  and  buttons to set the correct time. To move the time forward quickly, keep the buttons pressed.

Whenever the time must be reset, follow this same procedure.

Timer Feature

Press the  button to access this function. The symbol "" will appear on the display. Each time you press button , the time will increase by 10 seconds until 99 minutes and 50 seconds. If you continue to press it, the time will increase from minute to minute up to a maximum of 10 hours.

Use button  to go backwards.

After setting the desired time, start the countdown. When the time has elapsed, the buzzer will sound, and it can be interrupted by pressing any of the buttons.

You can display the time by pressing button , and symbol "" indicates the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display automatically goes back to indicating the timer.

To cancel a previous setting

Press button  up until **0 • 00**.

Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “**fan assisted**” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy. Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “**fan assisted mode**”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the Grill

Use the “**grill**” mode  **with the oven door ajar**, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom). To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom. When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

Setting , “**fan assisted grill**”, **only with the oven door shut**, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat

to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light “O” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “**fan assisted**”  mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;

Practical Cooking Advice

- If the pizza has a lot of toppings (three of four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while

tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Defrosting 	All frozen food					
Convection 	Duck Roast veal or beef Pork roast Biscuits (short pastry) Tarts	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Fan assisted 	Pizza (on 2 racks) Lasagne Lamb Roast chicken + potatoes Mackerel Plum-cake Cream puffs (on 2 racks) Biscuits (on 2 racks) Sponge cake (on 1 rack) Sponge cake (on 2 racks) Savoury pies	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Top Oven 	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill 	Soles and cuttlefish Squid and prawn kebabs Cod filet Grilled vegetables Veal steak Cutlets Hamburgers Mackerels Toasted sandwiches	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Fan assisted grill 	Grilled chicken Cuttlefish	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Cooker routine maintenance and cleaning

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

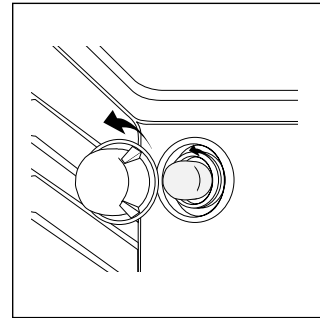
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
 - Voltage 230V
 - Wattage 25W
 - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



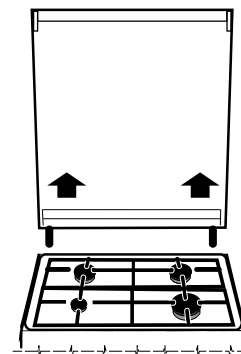
Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



K3G5/CZ
K3G5S/CZ
K3G51S/CZ
K3G55S/CZ

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti MERLONI Elettrodomestici, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Merloni Elettrodomestici spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění

Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:

- **Kontaktovat servisní středisko, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

- 1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.
- 2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.
- 3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).
- 4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.
- 5 Ihned po vybalení spotřebiče překontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
- 6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
- 7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinně uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
- 8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
- 9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
- 10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
- 11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.
- 12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípoje.
- 13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrby a štěrby pro odvod přebytečného tepla.
- 14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
- 15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
- 16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
 - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
 - Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
 - Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
 - Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
 - Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.
- 17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.
- 18 **Pokud zařízení vyrazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**
- 19 Abyste zabránili náhodnému rozlití vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.
- 20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.
- 21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.
- 22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.
- 23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•/„o“.
- 24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.
- 25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění“.
- 26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nekládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
- 27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabráňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

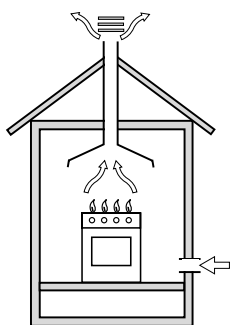
Všechny pokyny uvedené na následujících stránkách musí být provedeny kvalifikovaným technikem. Instalační postup je třeba provést co nejprofesionálněji a odborně, v souladu s platnými bezpečnostními normami (instalace a obsluha plynových zařízení).

Důležité: Před prováděním každého údržbového úkonu, příp. seřizováním, nezapomeňte zařízení odpojit od elektrorozvodné a plynorozvodné sítě.

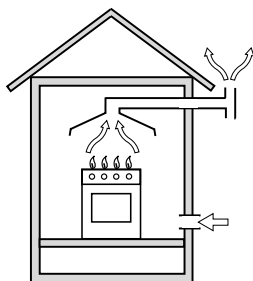
Umístění zařízení

Důležité: Tento model může být nainstalován a používán pouze v trvale větrané místnosti tak, jak to předepisují platné bezpečnostní normy. Je nezbytné dodržet následující požadavky:

- a) V místnosti musí být nainstalován odsávací systém pro odstranění kouřových zplodin a plynu. Odsávacím systémem může být buď odsavač par nebo elektrický ventilátor, který se automaticky zapne v okamžiku, kdy dojde k zapnutí příslušného zařízení.



V případě odtahu spalin do komína (pouze u vaříčů)

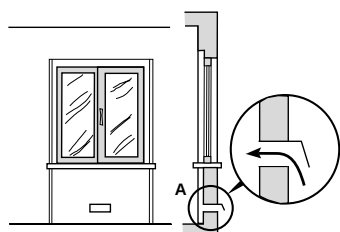


Odtah spalin přímo do vnějšího prostředí

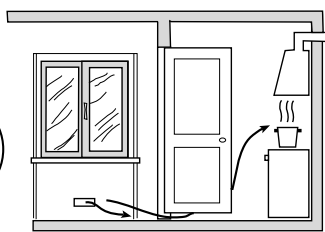
- b) Místnost musí být větratelná s dostatečným příívodem vzduchu nezbytným pro správné spalování. Požadovaný průtok vzduchu musí být alespoň 2m³/h na 1 kW instalovaného výkonu. Vzduch může být přiváděn přímo z venkovního prostředí neuzavíratelným větracím otvorem o průřezu 100 cm², který nemůže být náhodně zablokován (obr. A). Jinak může být vzduch do místnosti přiváděn nepřímo ze sousedních místností, které jsou větrané výše uvedeným způsobem za předpokladu, že se nejedná o místnost určenou ke spaní nebo o místnost s otevřeným ohněm (obr. B).

Detail A

Sousední místnost Místnost, která má být větrána



Obr. A
Příklady větracích otvorů pro odvod zplodin



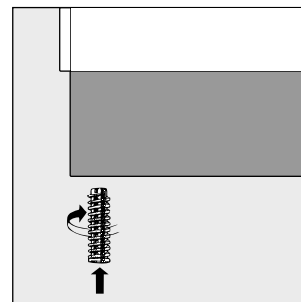
Obr. B
Zvětšený otvor mezi oknem a podlahou

- c) Má-li být plynové zařízení využíváno dlouhodobě, může být zapotřebí přídavného větrání, které lze zajistit např. otvíráním oken.
- d) Kapalné topné plyny, které jsou těžší než vzduch, se shromažďují u podlahy. V místnostech, kde je umístěna propan-butanová láhev, by se měla nacházet okna nebo jiné větrací otvory, kterými by mohl plyn unikat v

případě, že by došlo k úniku plynu z láhve. Propan-butanové láhve, bez ohledu na to, jsou-li pouze částečně nebo zcela plné, nesmí být umístěny nebo skladovány v místnostech nacházejících se pod úrovní podlahy (sklepy apod.). Nejlepší je, pokud do místnosti umístíte pouze právě používané lahve, a to co nejdále od zdroje tepla jako jsou např. trouba, komín, kamna atd., aby nemohlo dojít k jejich zahřátí na teplotu vyšší než 50°C.

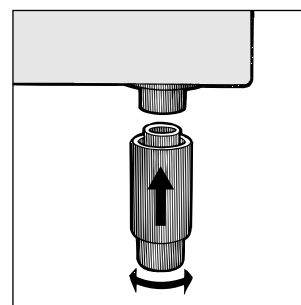
Vyrovnaní (pouze u některých modelů)

Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček. Je-li třeba, můžete je zašroubovat do závitů v rozích podstavce sporáku.



Přípevnění nožiček (pouze u některých modelů)

Zařízení je vybaveno nožičkami, které mohou být připevněny na spodní stranu sporáku.

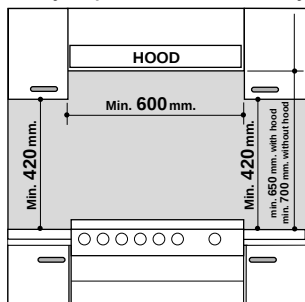


Instalace sporáku

Sporák je vybaven stupněm ochrany proti přehřátí třídy X, takže jej lze instalovat hned vedle nábytku, pokud nábytek nepřevyšuje varnou desku sporáku. Je-li sporák umístěn tak, že se dotýká stěn sousedního nábytku, musí být tento nábytek odolný vůči vzestupu teploty, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v místnosti. Pro provedení správné instalace sporáku je třeba dbát následujících opatření:

- a) Zařízení může být umístěno v kuchyni, jídelně nebo v obývací ložnici, ale ne v koupelně nebo sprchové místnosti.
- b) Nábytek vedle sporáku, který je vyšší než pracovní deska tohoto nábytku, musí být umístěn alespoň 200 mm od okraje sporáku. Záclony by neměly být umístěny za sporákem nebo ve vzdálenosti menší než 200 mm od strany sporáku.
- c) Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze.
- d) Nástěnné skříňky je třeba umístit přesně nad spodními skříňkami a dolní okraj nástěnné skříňky by měl být umístěn minimálně 420 mm nad pracovní plochou. Minimální vzdálenost mezi pracovní plochou a kuchyňskou skříňkou vyrobenou z hořlavého materiálu je 700 mm.

- e) Stěna, která je v přímém kontaktu se zadní stranou sporáku, musí být opatřena nehořlavým povrchem.



Připojení zařízení na domovní rozvod plynu

Napojení spotřebiče na plynorozvodnou síť či láhev se zkapalněným plynem musí být provedeno podle platných předpisů. Je třeba se také přesvědčit, zda je spotřebič pro daný typ plynu seřízen. Není-li, je třeba provést postup nadepsaný „Seřízení na různé plyny“. U některých modelů je možno podle potřeby připojit přívod plynu vlevo nebo vpravo; chcete-li připojení změnit, změňte polohu držáku hadice a uzávěru a přemístěte těsnění (je součástí dodávaného příslušenství). Používáte-li zkapalněný plyn z láhve, nainstalujte tlakový regulátor odpovídající platným bezpečnostním předpisům.

Důležité: S ohledem na bezpečnost, řádné využití vnitřní energie plynu a životnost spotřebiče samotného, je třeba zajistit i potřebný tlak plynu na vstupu do spotřebiče podle vyznačení v tabulce 1 „Technická data trysek a hořáků“.

Připojení plynovou hadicí

Připojení na plyn plynovou hadicí musí být provedeno v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vnitřní průměr použité hadice musí být:

- 8 mm v případě zkapalněného plynu;
- 13 mm v případě metanu.

Při instalaci hadice je třeba dodržet následující bezpečnostní opatření:

- žádná část hadice se nesmí dotýkat místa, jehož teplota překračuje 50°C ;
- délka hadice by neměla překročit 1500 mm;
- hadice by neměla být kroucena ani by se za ni nemělo tahat, neměla by být zohýbaná ani pokroucená;
- hadice by se neměly dotýkat žádné předměty s ostrými hranami, pohyblivými se částmi a neměla by být vystavena žádnému tlaku;
- hadice by měla být po celé délce snadno přístupná, aby bylo možno kdykoliv provést její kontrolu.

Zajistěte, aby byly oba konce hadice pevně připojené a upevněte je v souladu s bezpečnostními předpisy svorkami. Pokud jakékoliv z výše uvedených doporučení nelze akceptovat, měly by být použity ohebné kovové trubky.

Má-li být sporák nainstalován v souladu s podmínkami třídy 2 pododdělení 1, doporučujeme Vám pro připojení sporáku na plynorozvodnou síť v souladu s bezpečnostními normami použít ohebnou kovovou trubku.

Závítové připojení ohebnou bezešvou nerez trubicí

Odstraňte držák hadice připevněný na zařízení. Plynová přípojka spotřebiče je opatřena vnějším závitem G1/2. Použijte jen takový materiál (trubky, těsnící prvky), které připouštějí současné platné předpisy. Ohebný přívod nesmí být delší než 2 000 mm.

Kontrola těsnosti

Důležité: Po nainstalování spotřebiče se ještě přesvědčete, zda všechny spoje těsní. Kontrolu těsnosti proveďte mýdlovou vodou, nikdy ne plamenem. Po připojení spotřebiče se přesvědčete, že ohebná trubka se nikde nedotýká pohyblivých částí a že není deformována nebo poškozena.

Připojení napájecího kabelu k síti

Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži. Pokud je sporák připojen přímo k síti, je třeba se mezi zařízení a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným bezpečnostním normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50 °C vyšší, než je teplota v pokoji. Před skutečným připojením ještě překontrolujte:

- Zda jištění domovní instalace snese zatížení tímto zařízením (viz typový štítek);
- Zda domovní rozvod napájecího napětí je opatřen účinným systémem ochrany zemněním nebo nulováním podle směrnic a zákonných nařízení;
- Zda síťová zásuvka nebo jednopólový přepínač jsou u nainstalovaného zařízení snadno přístupné.

Poznámka: Nikdy nepoužívejte adaptéry, přepínače nebo podobná zařízení, protože by mohlo dojít k přehřátí nebo vzniku požáru.

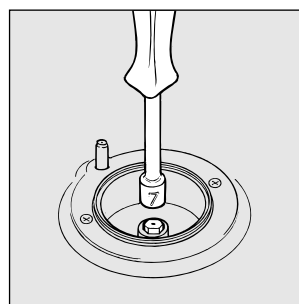
Seřízení sporáku na různé plyny

Liší-li se Váš plyn od typů plynů, pro které je sporák seřízen (viz štítek), je nutné provést následující kroky:

- a) Nahradejte držák hadice, který je nainstalován, držákem, který naleznete v příslušenství dodávaném ke sporáku.

Důležité: Držák hadice pro zkapalněný plyn je označen číslem 8, držák hadice pro metan je označen číslem 13. V každém případě vždy použijte nový těsnící kroužek.

- b) Vyměňte trysky hořáků na varné desce:
- Sejměte rošt a vytáhněte hořáky z desky;
 - Vyšroubujte trysky pomocí 7 mm nástrčkového klíče a nahraďte je tryskami pro příslušný typ plynu, na nějž hodláte spotřebič provozovat (viz tabulka 1 „Specifikace hořáků a trysek“).
 - Všechny komponenty opět vraťte opačným postupem na správné místo.



- c) Regulace na minimum:
- Plynový kohout nastavte na minimum;
 - Stáhněte knoflík z osičky a regulačním šroubkem umístěným v osičce nebo vedle osičky otáčejte tak dlouho, až dostanete malý, ale stabilní plamen.

Specifikace hořáků a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (p.c.s.*)		Zkapalněný plyn			Zemní plyn	
		Jm.	Sníž.	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h		Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
Rychlý (velký) (R)	100	3,00	0,7	86	***	**	116	286
Polorychlý (střední) (S)	75	1,90	0,4	70	138	136	106	181
Pomocný (malý) (A)	55	1,00	0,4	50	73	71	79	95
Vstupní tlak	Jmenovitý (mbar)				28-30	37	20	
	Minimální (mbar)				20	25	17	
	Maximální (mbar)				35	45	25	

* Při 15 °C a 1013 mbar suchého plynu

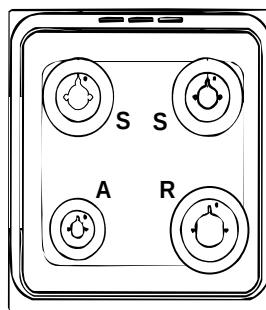
** Propan výhřevnost P.C.S. = 50,37 MJ/kg.

*** Butan výhřevnost P.C.S. = 49,47 MJ/kg.

Zemní plyn výhřevnost P.C.S. = 37,78 MJ/ m³

KATEGORIE SPOTŘEBIČE:

II2H3 B/P



K3G5/CZ

K3G5S/CZ

K3G51S/CZ

K3G55S/CZ

Ke každému sporáku nebo varnému panelu přikládáme tento předpis, určený především pracovníkům opravárenských organizací. Doporučujeme Vám, abyste ve vlastním zájmu celý předpis pečlivě prostudovali.

Posouzení shody bylo provedeno dle zákona o technických požadavcích na výrobky č. 22/1997 a příslušných nařízení vlády. Sporáky a varné panely byly přezkoušeny podle norem:

ČSN EN 30-1-1 – Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost
ČSN EN 30-2-1 – Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost
ČSN 06 1008 – Požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
ČSN EN 33 2000-3 – Prostředí pro elektrická zařízení

ČSN EN 60 335 – 1

- Bezpečnost el. spotřebičů pro domácnost a podobné účely.

Všeobecné požadavky

ČSN EN 60335 – 2 – 6

- Zvláštní požadavky pro sporáky, vařiče, trouby apod. spotřebiče pro domácnost
- Technické požadavky, bezpečnost a metody zkoušení.

ČSN 73 0823 – Požárně technické vlastnosti hmot

- Stupeň hořlavosti stavebních hmot

§ 8 a 9 zákona č.634/1992 Sb. ve znění pozdějších předpisů

§ 18 a 19 zákona č.125/97 Sb. o odpadech

§ 16 a 17 vyhlášky č. 338/97 Sb.

Instalace sporáků a varných panelů musí být provedena dle norem:

ČSN 33 2180 – Připojování elektrických přístrojů a spotřebičů

ČSN-EN 1775 – Zásobování plynem, plynovody v budovách

ČSN 38 6460 – Předpisy pro instalaci a rozvod propan-butanu v obytných budovách

Důležité upozornění

Při jakékoliv manipulaci se sporákem nebo varným panelem mimo běžné použití je nutno uzavřít kohout v přívodu plynu před spotřebičem a vytáhnout přívodní flexošňůru ze zásuvky. V případě pevného přípojního vypínače hlavní vypínač nebo jistič.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU NEBO VARNÉHO PANELU

Sporák nebo varný panel může být používán v souladu s ČSN 33 200-3 v obyčejném prostředí v místnosti s minimálním prostorem 20 m³. V menším prostoru (min. 15 m³) nutno zajistit odvětrávací zařízení. Sporák nebo varný panel lze z hlediska tepelné odolnosti postavit na jakoukoli podlahu (podložku).

- Spotřebič provedení "A", tj. spotřebič, který není určen ke spojení s kouřovodem, nebo jiným zařízením pro odvádění spalin mimo prostor, v němž je umístěn, musí být instalován v prostorech s dostatečným větráním, které je provedeno dle ČSN 127010:1986 a ČSN 127040:1986, tak, aby se v těchto prostorech zabránilo hromadění škodlivých látek v nepřipustné koncentraci (zabezpečení požadavku hygienického předpisu na prac. prostředí 39/78 směrnice 46).

Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku nebo varného panelu platí ČSN 06 1008.

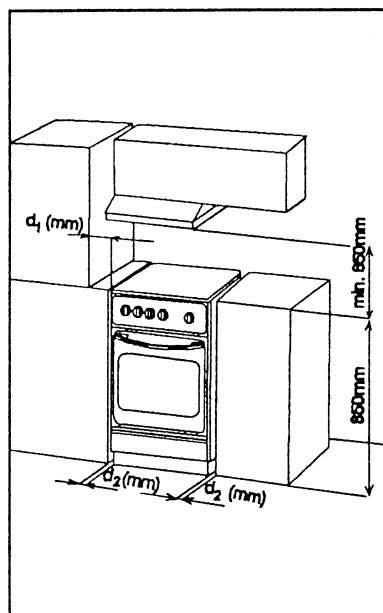
1. Při přistavění sporáku nebo varného panelu ke stěnám o stupni hořlavosti B – nesnadno hořlavé, C1 – těžce hořlavé, C2 – středně hořlavé, C3 – lehce hořlavé nutno dodržet bezpečnou vzdálenost od spotřebiče dle tabulky 1. V rozmezí od úrovně vařidlové desky do výše 500 mm nad vařidlovou deskou. Pod úrovní vařidlové desky nutno dodržet bezpečnou vzdálenost dle tabulky 2.
2. K nehořlavým stěnám stupeň hořlavosti A lze sporák nebo varný panel přistavit bez mezery.
3. Na tepelné zařízení a do vzdálenosti menší, než je jeho bezpečná vzdálenost, nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 mm).
4. Spotřebič je nutno odstavit z provozu v případech, kdy dochází ke změně prostředí, tedy při práci s lepidly, laky a dalšími těkavými materiály, které mohou tuto změnu vyvolat.

Tabulka 1.

stupeň hořlavosti	B	C ₁	C ₂	C ₃
d ₁ (mm)	20	50	100	200

Tabulka 2.

stupeň hořlavosti	B	C ₁	C ₂	C ₃
d ₂ (mm)	3	5	10	20



Obr. Umístění sporáku

Vnitřní rozměry trouby:

Šířka: 39 cm
Hloubka: 44 cm
Výška 34 cm

Vnitřní objem trouby:

58 litrů

Maximální výkon pohlcovače:

2100 W

Napětí a frekvence el. příkonu:

230V ~ stříd. 50/60 Hz

Hořáky:

vhodné pro všechny druhy plynů uvedené na typovém štítku umístěném v prostoru pod troubou sloužícím k ohřevu pokrmů, jakmile jsou dvířka tohoto prostoru otevřena, uvidíte typový štítek na vnitřní stěně levého bočního panelu.

ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)

Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro

elektrické trouby

Norma EN 50304

Spotřeba energie u přirozené konvekce

funkce ohřevu: ☐ Statický ohřev

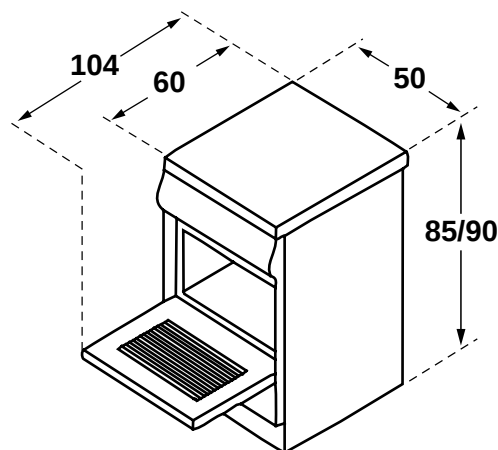
Prohlášení o spotřebě energie pro třídu nucené konvekce.

Funkce ohřevu: ☒ Ventilátor

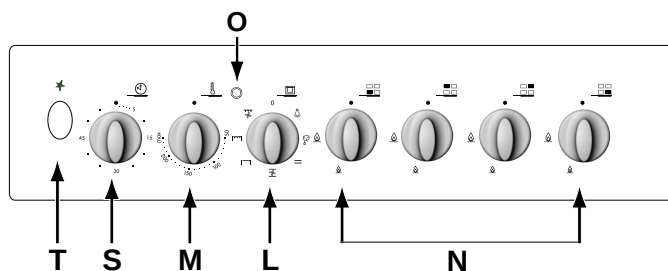
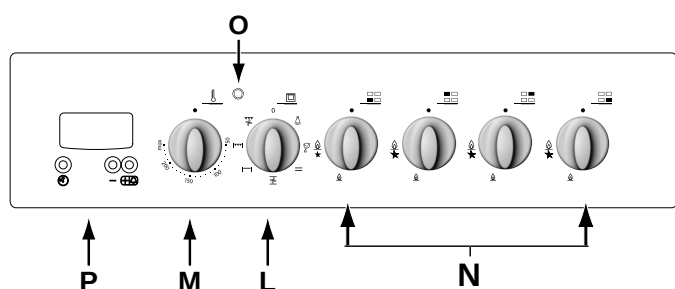
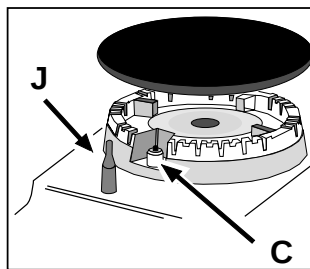
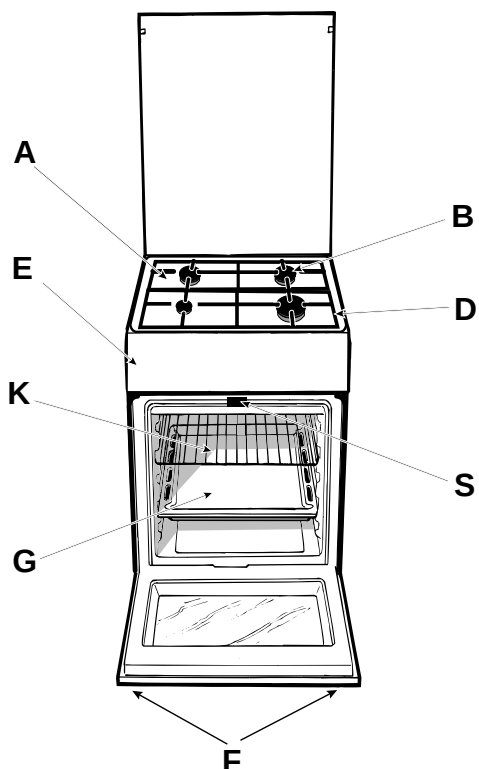


Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnici EHS:

- 73/23/EEC z 19. 2. 1973 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 89/336/EEC z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 90/396/EEC z 29. 6. 1990 (Plyn) a následným úpravám (pouze u plynových zařízení);
- 93/68/EEC z 22. 7. 1993 a následným úpravám.



Sporák s multifunkční troubou



- A Záchytný žlábek
- B Plynový hořák
- C Elektronické zapalování hořáku (pouze u některých modelů)
- D Rošt na varné desce
- E Ovládací panel
- F Nastavitelné nohy
- G Pečicí plech nebo plech zachycující odkapávající omastek
- J Elektronické zapalování plynových hořáků (pouze u některých modelů)

- K Pečicí rošt
- L Knoflík pro výběr režimu
- M Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
- N Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky
- O Indikátor zahřívání trouby
- P Elektronický časovač (pouze u některých modelů)
- S Knoflík časovače (pouze u některých modelů)
- T Elektronické zapalování plynových hořáků (pouze u některých modelů)

Veškeré funkce můžete ovládat pomocí knoflíků a tlačítek umístěných na ovládacím panelu.

Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky (N)

Poloha plynového hořáku, který je ovládán příslušným regulačním knoflíkem, je znázorněna na ovládacím panelu nad každým knoflíkem symbolem I. Chcete-li jeden z hořáků zapálit, přidržujte u hořáku zapálenou sirku nebo zapalovač. Zároveň stiskněte a otočte odpovídajícím knoflíkem proti směru hodinových ručiček do polohy **maximálního výkonu** Každý hořák lze ovládat příslušným knoflíkem - jeho nastavením do jedné z poloh - maximální výkon, minimální výkon a střední výkon. Okolo regulačního knoflíku jsou uvedeny různé symboly znázorňující různé úrovně výkonu – vypnuto (knoflík je nastaven v této poloze, když je tento symbol ve stejné úrovni se značkou na ovládacím panelu),

maximum a minimum

Tyto úrovně dosáhnete tak, že budete z polohy vypnuto otáčet regulačním knoflíkem proti směru hodinových ručiček. Chcete-li hořák vypnout, otáčejte regulačním knoflíkem po směru hodinových ručiček až na doraz (koncový doraz odpovídá poloze vypnuto).

Elektronické zapalování plynových hořáků

Některé modely jsou vybaveny okamžitým elektronickým zapalováním plynového hořáku; u těchto modelů se nachází zařízení pro zapálení hořáku (viz C). Toto zařízení se uvede do provozu, jakmile je lehce stisknuto tlačítko s označením „T“ označené symbolem . Chcete-li zapálit zvolený hořák, jednoduše stiskněte toto tlačítko „T“ a stiskněte a otáčejte regulačním knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud se hořák nezapálí. **Aby se hořák zapálil ihned, stiskněte nejprve tlačítko „T“ a potom otáčejte knoflíkem.** Některé modely jsou vybaveny elektrickým spouštěčem vestavěným v knoflíku. V tomto případě je sporák vybaven elektronickým zapalováním označeným „C“, ale není vybaven tlačítkem označeným „T“. Chcete-li požadovaný hořák zapálit, stiskněte příslušný knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy **maximum** . Knoflík držte stisknutý, dokud se hořák nezapálí.

Důležité: Pokud plamen najednou zhasne, regulační knoflík otočte do polohy vypnuto a počkejte alespoň jednu minutu. Teprve poté se pokuste znovu hořák zapálit.

Modely s čidlem hlídače plamene

U těchto modelů naleznete čidlo hlídače plamene (viz J).

Důležité: Protože jsou hořáky vybaveny bezpečnostním čidlem, po zapálení hořáku držte regulační knoflík ještě po dobu cca 6 sekund stisknutý, než se čidlo hlídače plamene zahřeje.

Pozor: Před prvním použitím trouby ji přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Po uplynutí půl hodiny otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu chránily během skladování.

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící

nádobě. Pečící nádoby (nádoby, alobal apod.) vždy umísťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby.

Knoflíky pro ovládání trouby

Trouba „5 programů“ v sobě spojuje výhody tradiční pečící „statické“ trouby s přednostmi moderního horkovzdušného ohřevu s nuceným oběhem horkého vzduchu.

Využití trouby „5 programů“ je mnohostranné, můžete si volit mezi 5 různými pečícími režimy. Všechny 5 pečících režimů trouby lze nastavit pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu:

L - knoflík výběru (označen symbolem);

M - knoflík pro nastavení teploty (označen symbolem). Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než „o“, zapne se osvětlení trouby. Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

Trouba sloužící k „Odmrazování“

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. **Kterákoli**

Ventilátor, který se nachází na dně trouby, zabezpečuje pohyb vzduchu o teplotě prostředí kolem jídla. Tato funkce je vhodná pro odmrazování jakéhokoli druhu jídla, avšak obzvláště pro choulostivá jídla, která nesnášejí teplo, jako například: Zmrzlinové dorty, zákusky s krémem nebo šlehačkou, ovocné zákusky. Uvedeným způsobem se doba odmrazování sníží přibližně na polovinu. Při rozmrazování masa, ryb nebo chleba je možné celou operaci dále urychlit použitím funkce vícenásobného pečení a nastavením teploty v rozmezí 80 – 100 °C.

Statická trouba

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi 60 °C a **Max**.

V této poloze dojde k rozsvícení dvou výhřevných článků, spodního a horního. Jedná se o klasickou babiččinu troubu, u které však byly povzneseny na vynikající úroveň rozvod tepla a spotřeba energie. Statická trouba je nepřekonatelná v případech, kdy je třeba připravit jídla, v nichž se jednotlivé složky skládají ze dvou nebo více komponentů a tvoří jedno jídlo, jako například: Zelí s vepřovými žebírky, treska na španělský způsob, treska po neapolsku, telecí medailónky s rýží, atd.. Vynikajících výsledků lze docílit při přípravě jídel s hovězím nebo telecím masem, jako: Dušená jídla, paprikáš, guláš, maso z divočiny, vepřová kýta a vepřový hřbet, atd., které vyžadují pomalou přípravu s neustálým podléváním. Zůstává optimální volbou pro přípravu zákusků, ovoce a pro přípravu jídel v uzavřených nádobách, specifických pro použití v troubě. Při přípravě jídel ve statické troubě používejte pouze jednu úroveň, protože při použití většího množství úrovní by distribuce tepla nebyl právě nejvhodnější. Použitím různých úrovní, které máte k dispozici, můžete kompenzovat množství tepla mezi horní a spodní částí. Jestliže příprava vyžaduje vyšší teplo zespodu nebo shora, použijte spodní nebo horní úroveň.

Ventilovaná trouba

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi 60 °C a **Max**.

Dojde k aktivaci výhřevných článků a zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo stálé a stejnoměrné, vzduch

jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Proto můžete péct i vzájemně odlišná jídla, stačí, aby měla obdobnou teplotu pečení. Při dodržení pokynů uvedených v části „Současné pečení na více úrovních“ je možné používat současně nanejvýš 2 úrovně současně..

Tato funkce je obzvláště vhodná pro přípravu jídel vyžadujících zapékání nebo jídel vyžadujících poměrně dlouhodobou přípravu, například: Lasagne, nudlové závitky, kuře a pečené brambory, atd.. Výrazných výhod lze docílit při přípravě pečeného masa, vzhledem k tomu, že lepší rozložení tepla umožňuje použít nižší teploty, při nichž dochází k nižší ztrátě šťávy, zachování jemnosti masa a zajištění jeho menšího váhového úbytku. Ventilovanou troubu oceníte zejména při pečení ryb, které lze připravit s přidáním minimálního množství koření, čímž se udržuje beze změn původní vzhled a chuť.

Dezerty: Uvedený způsob zajišťuje bezproblémovou přípravu kynutého pečiva.

Funkce „ventilovaná trouba“ může být použita také k rychlému rozmrazení bílého nebo červeného masa a chleba, a to nastavením teploty na 80 °C. Při rozmrazování choulostivějších jídel můžete nastavit 60 °C nebo použít cirkulaci studeného vzduchu nastavením otočného knoflíku termostatu na 0 °C.

„Horní“ trouba |

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi 60 °C a **Max.**

Slouží k zapnutí horního výhřevného článku.

Tuto funkci je možné použít k dopečení.

Gril ▽▽▽

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. **Max.**

Slouží k zapnutí horního výhřevného článku a k aktivaci rožně.

Poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zabarvení povrchu jídel do růžova, přičemž poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje bezprostřední zabarvení povrchu jídel do růžova, přičemž jejich vnitřek zůstává měkký, poněvadž dochází k zabránění úbytku tekutin. Grilování je obzvláště vhodné k přípravě těch druhů jídel, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: Telecí nebo hovězí bifteky, pečená žebírka, filé, hamburger, atd..

Ventilovaný gril ▹

Poloha otočného knoflíku termostatu „M“. Mezi 60 °C a **200 °C.**

Slouží k zapnutí horního centrálního výhřevného článku a k aktivaci ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Mimořádně dobrých výsledků lze docílit použitím ventilovaného grilu při přípravě šašlíku z masa a zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích řízků, ďábelského kuřete, křepelky na šalvěji, vepřových plátků, apod..

Grilujte při zavřených dvířkách.

Při přípravě ryb je ventilovaný gril obzvláště vhodný pro pečení ježdíku, tuňáka, mečouna, plněných malých sýpí, atd..

Indikátor zahřívání trouby (O)

Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání trouby a zhasne tehdy, jakmile je v troubě dosažena požadovaná teplota. Střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky od tohoto okamžiku svědčí o tom, že termostat pracuje správně a že teplota v troubě bude udržována v požadované výši.

Knoflík časovače "S" (pouze u některých modelů)

Abyste mohli tuto funkci použít, je třeba knoflík „S“ otočit o jednu otáčku proti směru hodinových ručiček, poté pohybem v opačném směru nastavte ukazatel na panelu na značku, která odpovídá požadovanému počtu minut na knoflíku.

Praktické pokyny k použití hořáků

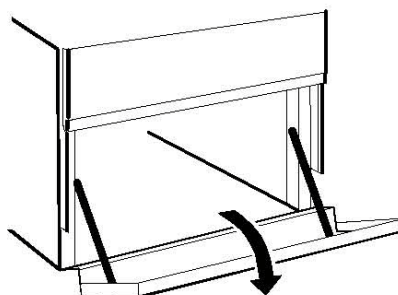
Aby byly hořáky používány co nejefektivněji, měli byste dodržovat následující zásady:

- Vzhledem k typu hořáku používejte vhodnou nádobu (viz tabulka). Je třeba se vyhnout stavu, kdy plameny přesahují okraje dna a zbytečně opalují boky hrnce nebo pánve.
- Používejte jen nádoby s rovným dnem.
- Jakmile se obsah začne vařit, otočte knoflík do polohy odpovídající nízkému výkonu.
- Používejte nádoby přikryté pokličkou.

Hořák	Průměr varné nádoby (cm)
Rychlý (R)	24 – 26
Polorychlý (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

Prostor pro uskladnění nádob pod troubou (pouze u některých modelů)

Pod troubou se nachází prostor, který můžete používat pro uskladnění pánví nebo jiných kuchyňských potřeb. Navíc během provozu trouby může tento prostor sloužit jako ohříváč pokrmu. Chcete-li dvířka otevřít, odklopte je směrem dolů. Pozor: tento prostor nesmí být používán pro uskladnění předmětů z hořlavého materiálu.



Elektronický časovač (pouze u některých modelů)

Elektronický časovač zobrazí čas a ten bude postupně odpočítáván.

Poznámka: všechny funkce začnou být aktivní cca 7 sekund poté, co byly nastaveny.

Jak vynulovat hodiny

Poté, co začalo být zařízení napájeno el. proudem nebo poté, co došlo k přerušení přívodu el. proudu, se hodiny na displeji automaticky vynulují **0:00** a začnou blikat.

- Stiskněte tlačítko  a poté pomocí tlačítek **—** a **+** nastavte správný čas. Chcete-li čas nastavit rychleji, držte tlačítko stisknutá.

Kdykoliv poté, co bylo zapotřebí čas vynulovat, proveďte tento postup.

Časovač

Stiskněte tlačítko **+**. Na displeji se zobrazí symbol „”.

Při každém stisku tlačítka **+** se čas zvýší o 10 sekund až na 99 minut a 50 sekund. Pokud i poté budete pokračovat v tisku tlačítka, čas se začne zvyšovat o minuty až na 10 hodin.

Tlačítkem **—** čas snižujete.

Po nastavení požadovaného času se čas začne odpočítávat. Jakmile nastavený čas uplynul, spustí se zvukový signál. Signál zrušíte stiskem jakéhokoliv tlačítka. Stiskem tlačítka  se na displeji zobrazí zbývajíc čas. Symbol „” znamená, že byla nastavena funkce časovače. Po uplynutí cca 7 sekund se displej navrátí do původní podoby.

Zrušení provedeného nastavení

Stiskněte tlačítko **—**, dokud se na displeji nezobrazí **0 • 00**.

Vaše trouba nabízí širokou škálu možností pro pečení všech jídel optimálním způsobem. Časem budete moci co nejlépe využít toto univerzální zařízení určené k pečení, a proto níže uvedené poznámky slouží pouze jako indikace k rozšíření vašich osobních zkušeností.

Přehřátí

V případě, že je zapotřebí troubu přehřát – všeobecně se jedná o všechna pečení kynutých jídel – je možné použít funkci  „ventilovaná trouba“, která umožňuje dosažení požadované teploty v průběhu krátké doby a při snížené spotřebě.

Po vložení jídla do trouby je možné přejít k volbě nejvhodnějšího způsobu pečení.

Současné pečení na více úrovních

V případě, že potřebujete péci na dvou úrovních, použijte jedinou funkci, která to umožňuje, a to je funkce  „ventilovaná trouba“.

- Trouba je vybavena 5 úrovněmi. Při pečení ve ventilované troubě používejte dvě ze tří středních úrovní; první odspodu a poslední shora jsou vystaveny přímému působení horkého vzduchu, a proto by na nich mohlo dojít ke spálení choulostivých jídel.
- Obvykle používejte 2. a 4. úroveň zespodu a na 2. úroveň kladte jídla vyžadující větší přísun tepla. Například při pečení masa současně s jinými jídly uložte maso k pečení na 2. úroveň a na 4. úrovni ponechte choulostivější jídla.
- Při současném pečení více jídel s rozdílnými teplotami a dobami přípravy nastavte teplotu představující průměr dvou teplot, uložte choulostivější jídlo na 4. úroveň a vytáhněte jej po uplynutí kratší ze dvou dob přípravy.
- Používejte sběrnou nádobu na spodní úrovni a rošt na horní úrovni.

Použití grilu

Funkci  „gril“ používejte **při napůl otevřených dvířkách** a jídlo umístěte do středu roštu zasunutého na 3. nebo 4. úroveň zespodu.

Na 1. úroveň umístěte sběrnou nádobu z dotace na zachytávání omáček a/nebo tuku.

Nastavte požadované množství energie prostřednictvím otočného knoflíku termostatu a mějte přitom na paměti, že při použití této funkce se doporučuje nastavení na maximální hodnotu.

Funkce  „Ventilovaný gril“, **použitelná výhradně při zavřených dvířkách trouby**, je mimořádně vhodná k rychlému ugrilování: Teplo uvolňované z grilu je rozváděno tak, aby kromě upečení do zlatova na povrchu umožnilo také upečení ve spodní části.

Můžete ji použít také k závěrečnému dopečení jídel vyžadujících upečení do zlatova na povrchu; například se mimořádně hodí k závěrečnému dopečení zapékaných těstovin.

Při použití této funkce uložte rošt na 2. nebo 3. úroveň zespodu (viz tabulka pečení), a poté zasuňte na 1. úroveň sběrnou nádobu s cílem zabránit tvorbě dýmu.

Důležitá informace: Na grilu pečte vždy při zavřených dvířkách. Výsledkem je kromě lepšího upečení také významné ušetření energie (přibližně 10%).

Při použití uvedené funkce se doporučuje nastavit termostat na 200 °C, protože se jedná o podmínku optimálního využití grilu založeného na ozáření infračervenými paprsky. Neznamená to však, že je vyloučeno použití nižších teplot, které se snadno nastavují otočením otočného knoflíku termostatu do polohy odpovídající požadované hodnotě teploty.

Optimálních výsledků při použití funkce grilu je proto možné dosáhnout uložením roštu na jednu z posledních úrovní odspodu (viz tabulka pečení). Zachycením tuku použitím sběrné nádoby uložené na první úrovni zespodu zabráníte tvorbě dýmu.

Pečení sladkostí

Sladkosti vkládejte vždy do předem vyhřáté trouby. Ujistěte se, že je trouba dostatečně přehřátá (musí dojít k vypnutí červené kontrolky „O“). Během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože v opačném případě riskujete poklesnutí koláče. Všeobecně platné pokyny:

Hotové pečivo je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10°C a zkráťte dobu pečení.

Dort se slehl

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé

Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepkavé.

Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)

Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Při pečení na více roštích (v horkovzdušném režimu) nejsou všechny pokrmy hotové stejně rychle

Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyndávat z trouby všechny pokrmy najednou.

Pečení pizzy

Pro optimální upečení pizzy používejte funkci  „ventilovaná trouba“:

- Přehřejte troubu nejméně po dobu 10 minut.
- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na mřížku z dotace. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěží připravíte křupavou pizzu.
- Neotvírejte během pečení příliš často troubu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek (capric

ciosa, quattro stagioni) doporučujeme přidat mozzarellu až v polovině doby pečení.

- Při pečení pizzy na dvou úrovních používejte 2. a 4. úroveň při teplotě 220 °C a před vložením pizzy předehřívejte troubu alespoň 10 minut.

Pečení ryb a masa

Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb používejte teploty od 180 °C do 200 °C.

Při přípravě červeného masa, které má být řádně upečeno zvenčí, ale zároveň si má zachovat obsah šťávy, je vhodné použít vysokou počáteční teplotu (200 – 220 °C) po krátkou dobu a následně ji snížit.

Všeobecně lze říci, že čím větší je kus masa určeného k pečení, tím nižší musí být teplota a tím delší musí být doba pečení. Maso určené k upečení uložte do středu roštu a podložte pod něj sběrnou nádobu na zachycení tuku.

Rošt zasuňte tak, aby se jídlo nacházelo ve středu trouby.

Přejete-li si více tepla zespodu, použijte spodní úroveň.

Příprava pečeného masa s výraznou chutí (zejména kachny a zvěřiny) vyžaduje poklazení povrchu pečeně špekem nebo slaninou.

Před každým čištěním vypněte napájení sporáku. Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

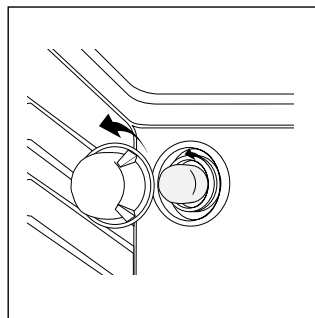
- A tisztításhoz ne használjon gozzel tisztító berendezést.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřní prostor trouby je třeba čistit pravidelně horkou vodou s použitím čistícího prostředku, a to tehdy, dokud je trouba ještě teplá. Vnitřek trouby pečlivě omyjte a vysušte;
- Rozdělovače plamene by měly být pravidelně omývány horkou vodou s přídavkem mycího prostředku tak, aby došlo k odstranění šupin;
- Elektrické plotýnky čistěte vlhkým hadříkem a během doby, kdy jsou ještě teplé, je potřete malým množstvím oleje.
- Na částech z nerez oceli se mohou objevit skvrny. Je to důsledek delšího styku s velmi tvrdou vodou nebo silnými mycími prostředky (fosfátovými). Proto se doporučuje tyto části po umytí dokonale opláchnout a vysušit, aby a nich nezůstaly kapky;

Poznámka: Nepřikrývejte varnou desku sporáku příklopem, jsou-li hořáky nebo el. plotýnky ještě teplé. Před odklopením víka otřete z něj jakoukoli tekutinu.

Důležité: pravidelně kontrolujte opotřebení plynových trubek a nahraďte je novými, pokud jsou poškozené; doporučujeme Vám trubky vyměnit vždy jednou za rok.

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Troubu odpojte od sítě.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žárovkovdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
 - Napětí 230 V
 - Příkon 25 W
 - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



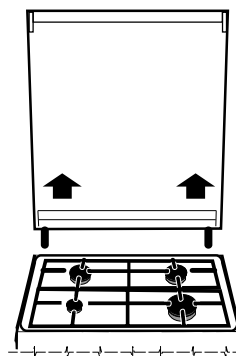
Mazání kohoutů

Po určitém čase se otáčení kohoutem může stát obtížným anebo, dokonce, může dojít k jeho zablokování. V takovém případě je třeba přistoupit k jeho výměně.

POZN.: Tato operace musí být vykonána technickým personálem, kterého k tomuto úkonu autorizoval výrobce zařízení.

Odstranění víka

Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).



Praktické rady při pečení

Poloha otočného knoflíku volby funkce	Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Doba předehřátí (minuty)	Poloha otočného knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)
Odmrazování 	Všechna mražená jídla					
Statická trouba 	Kachna Pečené telecí nebo hovězí Pečené vepřové Sušenky (z listového těsta) Koláče	1 1 1 1 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Ventilovaná trouba 	Pizza (na 2 úrovních) Lasagne Jehněčí Pečené kuře + brambory Makrela Chlebiček s rozinkami Větrníky (na 2 úrovních) Sušenky (na 2 úrovních) Jemný piškot (na 1 úrovni) Jemný piškot (na 2 úrovních) Slané pečivo	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1 1.5	2.4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Horní trouba 	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril 	Platýzy a sěpie Šašliky z kalamárů a krevet Filé z tresky Grilovaná zelenina Telecí biftek Kotlety Hamburger Makrely Toast	1 1 1 1 1 1 1 1 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max. Max.	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Ventilovaný gril 	Grilované kuře Sěpie	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

POZN.: Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle osobního přání. Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1.úrovně zespodu.

Indesit Company

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano, Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.indesit.com

03/05 - 195049699.00