Návod k obsluze

SPORÁK A TROUBA

CP 87 SEA/HA S
CP 97 SEA/HA S

Obsah

Instalace,
Ustavení a vyrovnání
Připojení elektrického napájení
Připojení plynu
Přizpůsobení různým typům plynu
Tabulka specifikací hořáků a trysek
Tabulka vlastností

Popis spotřebiče,
Celkový pohled
Ovládací panel
Displej

Spuštění a používání,
Použití sporáku
Nastavení hodin
Nastavení časovače
Používání trouby
Ruční režimy přípravy pokrmů
Automatické režimy přípravy pokrmů
Programování přípravy pokrmů
Praktické rady pro přípravu pokrmů
Tabulka doporučení pro přípravu pokrmů v troubě

Bezpečnostní opatření a doporučení,
Všeobecné bezpečnostní pokyny
Likvidace
Respektování a ochrana životního prostředí

Ošetřování a údržba,
Vypnutí spotřebiče
Čištění spotřebiče
Výměna žárovky osvětlení trouby
Údržba plynového kohoutu

Servis

UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty. Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články. Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.

UPOZORNĚNÍ: Ponechání sporáku s ohřívanými tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY není třeba hasit plamen/požár vodou, ale je nutné vypnout zařízení a zakrýt plamen například víkem nebo hydrofobní dekou.

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat po- vrch a způsobit tak prasknutí skla.

Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.

Před otevřením krytu setřete případné kapaliny, které se na něm nacházejí. Neza- vírejte skleněný kryt (je-li součástí) s ještě teplými plynovými hořáky nebo elektrickou plotnou.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.

Po použití vypněte varnou desku prostřednictvím ovládacího zařízení a nespoléhejte se pouze na snímač kontroly přítomnosti hrnců.

Nepokládejte na varnou desku kovové předměty (nože, lžíce, víka atd.), protože by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: Nenechávejte předměty na varných površích.

UPOZORNĚNÍ: Je-li povrch sklokeramické varné desky prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili zásahu elektrickým proudem.

Během automatického čištění se povrchy mohou velmi ohřát: Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.

! Před uvedením vašeho spotřebiče do provozu si laskavě pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečné instalace a bezpečného provozu spotřebiče.

! Uschovejte si laskavě tento návod k obsluze pro nahlédnutí v případě budoucí potřeby. Zajistěte, aby návod byl přiložen ke spotřebiči v případě jeho prodeje, předání nebo stěhování.

! Spotřebič musí instalovat kvalifikovaný odborník v souladu s dodanými pokyny.

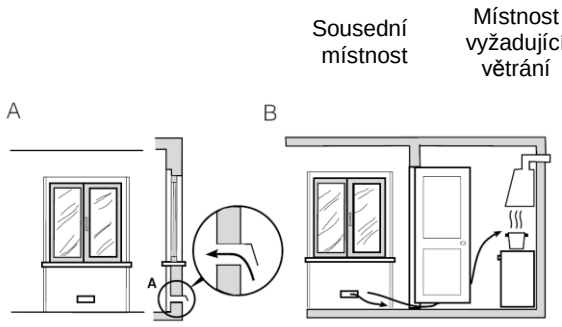
! Veškeré seřizování a veškerá údržba se musí provádět po odpojení sporáku od přívodu elektřiny.

Větrání místnosti

Spotřebič může být instalován pouze v trvale větraných místnostech, podle platné národní legislativy. Místnost, ve které je spotřebič instalován, musí být dostatečně větrána, aby bylo zajištěno dostatečné množství vzduchu potřebného pro normální proces spalování plynu (průtok vzduchu nesmí být menší než 2 m^3/h na kW instalovaného výkonu).

Přívody vzduchu chráněné mřížkami by měly mít potrubí s vnitřním průřezem nejméně 100 cm^2 a měly by být umístěny tak, aby nedošlo ani k částečnému ucpání (*viz Obrázek A*).

Tyto vstupy by měly být zvětšeny o 100 % – při minimálně 200 cm^2 – vždy, když povrch varné desky není vybaven bezpečnostním zařízením pro selhání plamene. Jestliže je proudění vzduchu zajištěno nepřímo ze sousedních místností (*viz Obrázek B*) za předpokladu, že se nejedná o společné části budovy, oblasti se zvýšeným požárním nebezpečím nebo ložnice, přívody by měly být vybaveny větracím potrubím vedoucím ven, jak je popsáno výše.



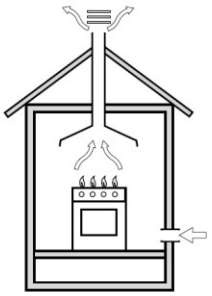
Ventilační otvor pro spalovací vzduch

Zvětšit mezeru mezi dveřmi a podlahou

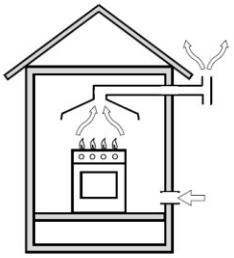
! Po delším používání spotřebiče se doporučuje otevřít okno nebo zvýšit rychlost všech použitých ventilátorů.

Likvidace spalin

Účinné odstranění spalin by mělo být zaručeno použitím odsávače par, který je připojen k bezpečnému a účinnému komínu s přirozeným odtahem, nebo pomocí elektrického ventilátoru, který se spustí automaticky pokaždé, když se zapne spotřebič (*viz obrázek*).



Spaliny odtahované přímo ven



Spaliny odtahované komínem nebo rozvětveným systémem odtahu spalin (vyhrazeným pro spotřebiče na vaření)

! Zkapalněné ropné plyny jsou těžší než vzduch a shromažďují se na zemi. Proto všechny místnosti, které obsahují láhve/bomby s LPG, musí mít otvory vedoucí do venkovního prostoru, aby unikající plyn mohl snadno uniknout.

Proto také bomby/láhve s LPG – ať už částečně nebo zcela plné – nesmějí být instalovány ani skladovány v místnostech nebo skladovacích prostorách, které jsou pod úrovní země (sklepy, atd.). V místnosti by měla být umístěna pouze právě používaná bomba/láhev; tato by měla být v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla (pece, komíny, kamna), které by mohly způsobit zvýšení teploty válce nad 50 °C.

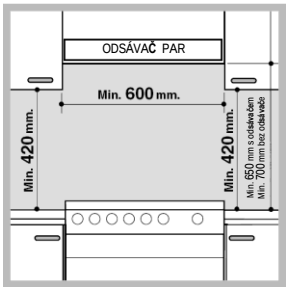
Ustavení a vyrovnání

! Spotřebič může být instalován vedle jakýchkoliv skříněk, jejichž výška nepřesahuje povrch varné desky.

! Ujistěte se a zajistěte, aby zeď v kontaktu se zadní stranou přístroje byla vyrobena z nehořlavého, ohnivzdorného materiálu (T 90 °C).

Pro správnou instalaci spotřebiče je nutné následující:

- Spotřebič umístěte v kuchyni, v jídelně nebo v obytném prostoru (ne v koupelně).
- Je-li horní části sporáku výše než skříňky, spotřebič musí být instalován alespoň 600 mm od nich.

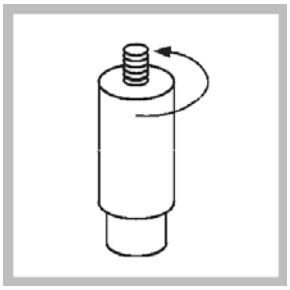


- Je-li sporák namontovaný pod nástěnnou skříňkou, musí mezi touto skříňkou a horní částí sporáku být minimální vzdálenost 420 mm.

  Tato vzdálenost by se měla zvětšit na 700 mm, jsou-li stěny skříňky hořlavé (*viz obrázek*).

- Neumísťujte za sporák ani do vzdálenosti menší než 200 mm od jeho stran žádné žaluzie.
- Všechny odsávače par musí být instalovány v souladu s pokyny uvedenými v příslušném návodu k obsluze.

Vyrovnání



Pokud je nutné vyrovnat spotřebič, zašroubujte nastavitelné nožičky do připravených míst na každém rohu základny sporáku (*viz obrázek*).

Připojení elektrického napájení

Namontujte standardizovanou zástrčku odpovídající příkonu uvedenému na datovém štítku spotřebiče (*viz Tabulka technických údajů*).

Spotřebič musí být přímo připojen k hlavnímu přívodu napájení pomocí vícepólového vypínače s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm nainstalovaného mezi spotřebič a hlavní přívod napájení. Vypínač musí být vhodný pro uvedené zatížení a musí odpovídat platným elektrickým předpisům (zemnicí vodič nesmí být přerušen vypínačem). Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádném místě nepřišel do styku s teplotou vyšší než 50 °C.

Před připojením spotřebiče k napájení se ujistěte, že:

- Spotřebič je uzemněn a zástrčka odpovídá platným zákonům/předpisům.
- Zásuvka vydrží maximální výkon spotřebiče, který je uveden na datovém štítku.
- Napětí je v rozsahu mezi hodnotami uvedenými na datovém štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Pokud zásuvka není kompatibilní se zástrčkou, požádejte autorizovaného technika o výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kabely ani vícenásobné zásuvky/rozdvojky.

! Po instalaci spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.

! Kabel je nutné pravidelně kontrolovat a smí jej vyměňovat jen autorizovaný technik.

! V případě nedodržení těchto bezpečnostních opatření výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost.

Připojení plynu

Připojení k síti rozvodu plynu nebo k plynové bombě/láhvi může být provedeno pomocí pružné gumové nebo ocelové hadice, v souladu s platnými národními právními předpisy a po zajištění a prověření, že přístroj je vhodný pro typ plynu, kterým bude napájen (*viz štítek s technickými údaji na krytu*). Pokud je tomu jinak, viz níže.

Při použití kapalného plynu z bomby/láhve namontujte regulátor tlaku, který odpovídá platným národním předpisům. Pro usnadnění připojení lze plynovou přípojku otočit do strany*: Přehoďte polohu držáku hadice s držákem uzávěru a vyměňte těsnění dodávané se spotřebičem.

! Ujistěte se a zajistěte, aby tlak plynu byl v souladu s hodnotami uvedenými v tabulce specifikace hořáku a trysky (*viz níže*). Toto zajistí bezpečný provoz a dlouhou životnost vašeho spotřebiče při současném udržení efektivní spotřeby energie.

Připojení plynové přípojky pomocí pružné gumové hadice

Ujistěte se a zajistěte, aby hadice byla v souladu s platnými národními právními předpisy. Vnitřní průměr hadice musí měřit: 8 mm pro přívod kapalného plynu; 13 mm pro přívod plynu metanu.

Po provedení spojení se ujistěte a zajistěte následující:

- Hadice nesmí přijít do styku s jakoukoliv částí, která dosahuje teploty přes 50 °C.
- Na hadici nesmí působit žádné tahové a krouticí síly a hadice nesmí být zauzlovaná ani ohnutá.
- Hadice nesmí přijít do styku s jakýmkoliv ostřím, ostrými hranami ani pohyblivými díly a nesmí být komprimovaná/stlačená.
- Musí být možné snadno kontrolovat stav hadice po celé její délce.
- Hadice musí být kratší než 1 500 mm.
- Hadice musí pevně dosedat na obou koncích, kde musí být upevněna pomocí svorek, které jsou v souladu s platnými předpisy.

! Pokud jedna nebo více z těchto podmínek není splněna, nebo pokud sporák musí být instalován v souladu s podmínkami uvedenými pro třídu 2 – podtřída 1 spotřebičů (instalace mezi dvě skříňky), musí se namísto gumové hadice použít pružná ocelové hadice (*viz níže*).

Připojení pružné bezešvé nerezové ocelové trubky k závitové přípojce

Ujistěte se a zajistěte, aby hadice a těsnění byla v souladu s platnými národními právními předpisy.

Chcete-li začít používat hadici, vyjměte držák hadice na spotřebiči (vstup přívodu plynu na spotřebiči je válcová přípojka typu zástrčka se závitem 1/2 pro plyn).

! Připojení proveďte tak, aby délka hadice nepřesahovala maximum 2 metrů; přitom se ujistěte, že hadice není komprimována/stlačena a nepřichází do styku s pohyblivými částmi.

Kontrola těsnosti připojení

Po dokončení procesu instalace zkontrolujte těsnost připojení hadic pomocí mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte plamen.

Přizpůsobení různým typům plynu

Spotřebič je možné přizpůsobit pro jiný typ plynu, než je výchozí typ (toto je uvedeno na typovém štítku na krytu).

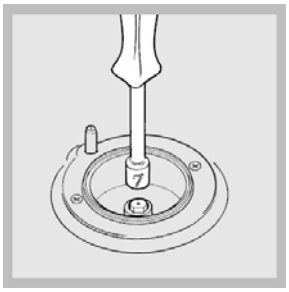
Přizpůsobení sporáku

Výměna trysek hořáků sporáku:

1. Sejměte mřížku varného panelu a vysuňte hořáky z jejich sedel.

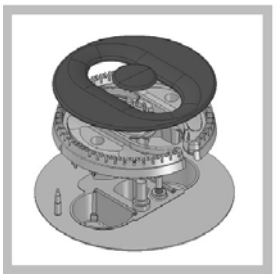
2. Odšroubujte trysky pomocí 7 mm nástrčkového klíče (*viz obrázek*) a nahraďte je tryskami vhodnými pro nový druh plynu (*viz tabulka specifikace hořáků a trysek*).

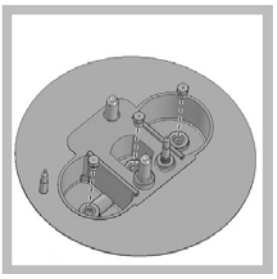
3. Namontujte zpět všechny komponenty výše uvedeným postupem v obráceném sledu.



Výměna trysek na samostatných hořácích s „dvojitým plamenem“:

1. Sejměte mřížky a vysuňte hořáky z jejich krytů. Hořák se skládá z 2 samostatných částí (*viz obrázek*);
2. Odšroubujte hořáky pomocí 7 mm klíče. Vnitřní hořák má trysku, vnější hořák má dvě (stejné velikosti). Vyměňte trysku za modely vhodné pro nový typ plynu (*viz Tabulka 1*).
3. Namontujte zpět všechny komponenty opakováním kroků postupu v opačném sledu.



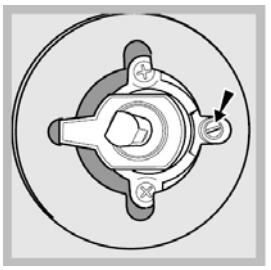


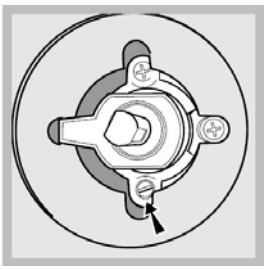
Seřízení hořáků sporáku na minimum:

1. Otočte kohoutek do polohy minima.

2. Sejměte knoflík a nastavte regulační šroub, který je umístěn v kolíku nebo vedle kolíku kohoutku, dokud plamen nebude malý, ale stálý.

! Jestliže je spotřebič připojen k přívodu kapalného plynu, regulační šroub musí být upevněny co možná nejtěsněji/nejpevněji.





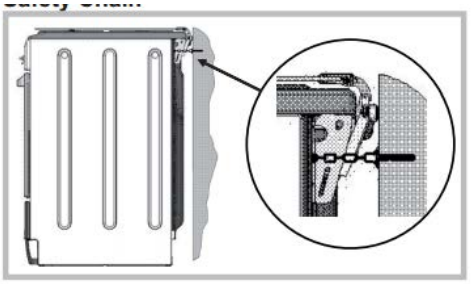
3. Při zapáleném hořáku rychle změňte polohu knoflíku z minima na maximum a zpět několikrát a přitom kontrolujte, že plamen nezhasne.

! Hořáky sporáku nevyžadují primární seřízení vzduchu.

! Po seřízení spotřebiče tak, aby mohl používat jiný druh plynu, nahraďte starý štítek s technickými údaji novým štítkem, který bude odpovídat novému druhu plynu (tyto nálepky mají k dispozici autorizovaná střediska technické pomoci).

! Pokud by tlak použitého plynu měl být jiný (nebo pokud by se měl mírně měnit) oproti doporučenému tlaku, musí se do vstupního potrubí namontovat vhodný tlakový regulátor v souladu s platnými národními předpisy pro příslušné regulátory.

Bezpečnostní řetěz



Pro bezpečné upevnění spotřebiče a jeho odklopení (např. Při šplhání dětí) musí být spotřebič připevněn ke zdi speciálním řetězem. Sporák je vybaven řetězem, který se ke zdi fixuje prostřednictvím šroubu(není součástí dodávky) ve stejné výšce jako je ukotvení řetězu. Vyberte šroub a hmoždinky podle typu materiálu stěny. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, použijte bezpečnostní podložku. Betonová zeď vyžaduje šroub nejméně o průměru 8mm a 60 mm délky.

Tabulka specifikací hořáků a trysek

Tabulka 1

HOŘÁK	Průměr (mm)	Topný výkon (kW) (H.s.*)		Kapalný plyn: Tryska 1/100	Kapalný plyn: Tryska 1/100	Kapalný plyn: Průtok g/h		Zemní plyn: Tryska 1/100	Zemní plyn: Průtok
		Jmen.	Red.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
Rapid (rychlovarný)	100	3,00	0,7	40	86	218	214	116	286
Semi-rapid (střední rychlost)	75	1,65	0,4	30	64	120	118	96	156
Auxiliary (pomocný)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	71	95
Triple ring / s trojitým kruhem	130	3,25	1,3	57	91	236	232	124	309
Double flame (DCDR internal) s dvojitým plamenem (DCDR interní)	30	0,90	0,4	30	44	65	64	74	86
Double flame (DCDR external) s dvojitým plamenem (DCDR externí)	130	4,10	1,5	63	70	298	293	110	390
Přívodní tlak	Jmenovitý (mbar)					28-30	37		20
	Minimální (mbar)					20	25		17
	Maximální (mbar)					35	45		25

* Při 15 °C a 1013 mbar – suchý plyn

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

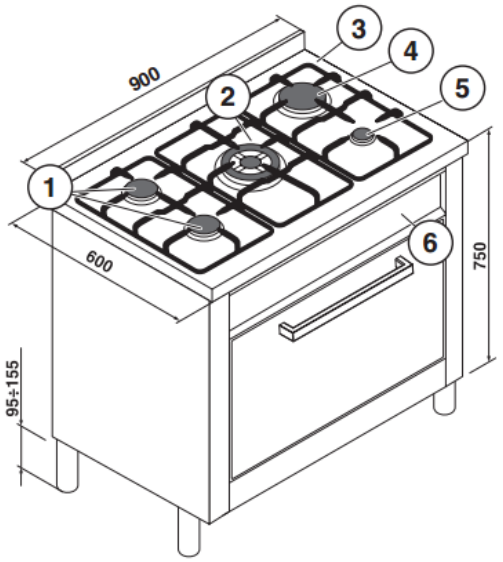
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg

TABULKA CHARAKTERISTIK	
Rozměry trouby (V x Š x H)	32,9 x 59,5 x39,4 cm
Objem	78 litrů
Hořáky	Lze přizpůsobit pro použití s jakýmkoliv typem plynu uvedeným na štítku s technickými údaji
Napětí a kmitočet	Viz štítek s technickými údaji
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/EC – Štítky pro elektrické pečicí trouby. Norma EN 50304-60350
	Deklarovaná spotřeba energie pro třídu s nucenou konvekcí. Způsob vytápění: Gratin.
	Směrnice ES: 2006/95/EEC ze dne 12.12.06 (Nízké napětí) ve znění pozdějších předpisů – 2004/108/EEC ze dne 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve znění pozdějších předpisů – 93/68/EEC ze dne 22/07/93 ve znění pozdějších předpisů – -2009/142/EEC ze dne 30/11/09 (plyn) - 2002/96/EC.

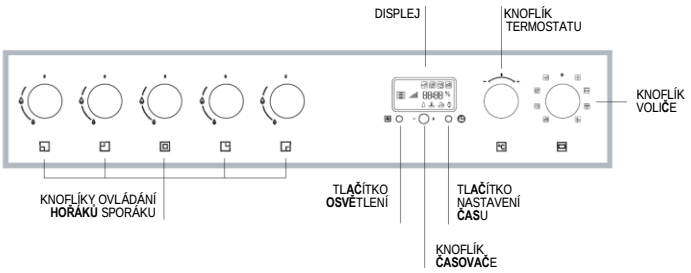
Popis spotřebiče

Celkový pohled

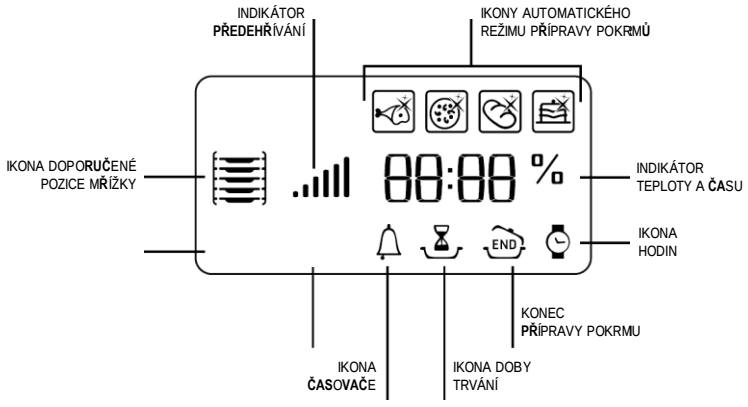
1) Plynový hořák střední rychlost
2) Plynový hořák s trojitým okruhem
3) Mřížka sporáku
4) Rychlovarný hořák
5) Pomocný plynový hořák
6) Ovládací panel



Ovládací panel



Displej



Spuštění a používání

Použití sporáku

Zapálení hořáků

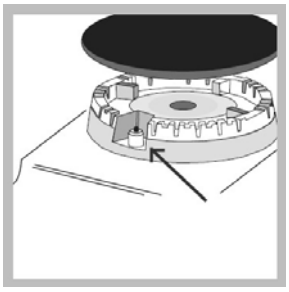
U každého knoflíku hořáku je úplný kruh, který zobrazuje sílu plamene pro příslušný hořák.

Zapálení jednoho z hořáků na sporáku:

1. Přibližte plamen nebo plynový zapalovač do blízkosti hořáku.

2. Stiskněte knoflík hořáku a otočte jej proti směru hodinových ručiček tak, aby ukazoval na maximální nastavení plamene .

3. Nastavte intenzitu plamene na požadovanou úroveň otáčením knoflíku hořáku proti směru hodinových ručiček. Toto může být minimální nastavení , maximální nastavení nebo jakákoliv poloha mezi těmito dvěma polohami.



Je-li spotřebič vybaven elektronickým zapalovacím zařízením * (*viz obrázek*), stiskněte knoflík hořáku a otočte jej proti směru hodinových ručiček směrem k nastavení minimálního plamene, dokud se hořák nezapálí.

Hořák může po uvolnění knoflíku zhasnout. Jestliže k tomu dojde, opakujte postup, přitom držte knoflík delší dobu.

! Jestliže plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte alespoň 1 minutu před novým pokusem o jeho zapálení.

Je-li spotřebič vybaven bezpečnostním zařízením pro selhání plamene *, stiskněte a podržte knoflík hořáku na přibližně 2–3 sekundy, aby se plamen udržel a aby se zařízení aktivovalo.

Chcete-li hořák vypnout, otočte knoflíkem, dokud nebude na doraz polohy • STOP.

Hořák se „samostatným dvojitým plamenem“ *

Tento plynový hořák se skládá ze dvou soustředných kruhů plamene, které mohou být použity společně, nebo nezávisle na sobě. Použití obou současně při maximálním výkonu umožňuje dosáhnout celkově vyšší úroveň výkonu, čímž se zkrátí doba přípravy pokrmu vzhledem k době, kterou potřebují tradiční hořáky.

Kruh s dvojitým plamenem též distribuuje teplo rovnoměrněji po celé základně varné nádoby, zejména jsou-li oba hořáky nastaveny na minimální úroveň výkonu.

* Je k dispozici jen u některých modelů.

Pro zajištění maximálního využití hořáku s dvojitým plamenem nikdy nenastavujte současně vnitřní kruh na minimum a vnější kruh na maximum.

Lze používat nádobí všech velikostí; při používání malých nádob používejte pouze vnitřní hořák. Každý jednotlivý kruh v „hořáku se samostatným dvojitým plamenem“ má svůj vlastní ovládací knoflík:

Knoflík označený symbolem ovládá vnější kruh;

Knoflík označený symbolem ovládá vnitřní kruh.

Pro zapálení požadovaného kruhu úplně stiskněte odpovídající knoflík, otočte jej proti směru hodinových ručiček, dokud nedosáhne polohy maximálního výkonu . Hořák je vybaven elektronickým systémem zapalování, který se aktivuje automaticky při stisknutí knoflíku.

Protože je hořák vybaven bezpečnostní pojistkou, knoflík by měl zůstat stisknutý přibližně 2–3 vteřiny, dokud se automatické zařízení udržující hořící plamen nezahřeje.

Každý hořák lze nastavit na jedno z následujících nastavení pomocí odpovídajícího ovládacího knoflíku:

- Vypnuto
- Maximum
- Minimum

Pro vypnutí hořáku otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví (když dosáhne polohy "•").

Praktické rady pro používání hořáků

Aby hořáky pracovaly co nejefektivněji a pro úspory množství spotřebovaného plynu, doporučuje se používat jen nádobí s pokličkou a plochým dnem. Měly by být též vhodné k velikosti hořáku.

Hořák	Průměr varné nádoby (cm)
Rychlovarný hořák (R – Rapid)	24–26
Střední rychlost (S – Semi-rapid)	16–22
Pomocný (A – Auxiliary)	10–14
Trojokruhový (TC – Triple ring)	24–26
Dvojitý plamen DCDR vnitřní (Double flame – DCDR internal)	10–14
Dvojitý plamen DCDR vnější (Double flame – DCDR external)	26–28

Pro identifikaci typu hořáku laskavě nahlédněte na schémata uvedená v odstavci nazvaném „Specifikace hořáků a trysek“.

! Ujistěte se a zajistěte, aby nádoby při používání nepřesahovaly okraje varné desky.

Spuštění a používání

! U modelů vybavených redukční mřížkou se tato mřížka smí používat jen s pomocným hořákem, když se používají pánve s průměrem menším než 12 cm.

Nastavení hodin

! Hodiny lze nastavit, když je trouba vypnutá i když je zapnutá za předpokladu, že čas ukončení cyklu vaření nebyl naprogramován předtím.

1. Stiskněte několikrát tlačítko , dokud ikona a dva číslicové ukazatele na displeji nezačnou blikat.

2. Pro nastavení hodnoty hodin otáčejte KNOFLÍKEM ČASOVAČE ve směru "+" a "-".

3. Znovu stiskněte tlačítko , dokud nezačnou blikat další dvě číslice na DISPLEJI.

4. Pro nastavení hodnoty minut hodin otáčejte KNOFLÍKEM ČASOVAČE ve směru "+" a "-".

5. Pro potvrzení stiskněte znovu tlačítko .

Nastavení časovače

! Tato funkce nepřeruší vaření neovlivňuje troubu; jednoduše se používá pro aktivaci budíku po uplynutí nastavené doby.

1. Stiskněte několikrát tlačítko , dokud ikona a tři číslicové ukazatele na displeji nezačnou blikat.

2. Pro nastavení hodnoty minut hodin otáčejte KNOFLÍKEM ČASOVAČE ve směru "+" a "-".

3. Pro potvrzení stiskněte znovu tlačítko .

Na displeji se potom zobrazí čas a jeho odpočet. Po uplynutí této doby bude aktivován budík.

Používání trouby

! Před spuštěním výrobku odstraňte všechny plastové fólie ze stran spotřebiče.

! Při prvním použití vašeho spotřebiče roztopte prázdnou troubu s uzavřenými dveřmi na maximální teplotu po dobu alespoň půl hodiny. Před vypnutím a otevřením dvířek trouby zajistěte, aby místnost byla dobře větraná. Spotřebič může produkovat mírně nepříjemný zápach způsobený hořením ochranných hmot používaných během procesu výroby.

1. Zvolte požadovaný režim vaření otáčením knoflíku VOLIČE.

2. Trouba zahájí etapu předehřívání a kontrolka předehřívání se rozsvítí.

Teplotu lze měnit otáčením knoflíku TERMOSTATU.

3. Jakmile se indikátor předehřívání vypne a zazní bzučák, proces předehřívání je dokončen: nyní můžete vložit pokrm do trouby.

4. Na DISPLEJI se zobrazí ikona , která označuje doporučenou pozici mřížky pro pekáč/plech.

5. Během vaření je vždy možné:

- Změnit režim přípravy pokrmu otáčením knoflíku VOLIČE.
- Změnit teplotu otáčením knoflíku TERMOSTATU.
- Nastavit dobu a čas ukončení přípravy pokrmu (*viz Režimy přípravy pokrmů*).
- Zastavit vaření otočením knoflíku VOLIČE do polohy "0".

6. Trouba se automaticky vypne po dvou hodinách: Tato výchozí lhůta je nastavena pro všechny režimy přípravy pokrmů z bezpečnostních důvodů.

Dobu přípravy pokrmů lze upravit (*viz Režimy přípravy pokrmů*).

7. Pokud dojde k výpadku napájení během doby, kdy je trouba již v provozu, automatický systém uvnitř spotřebiče bude reaktivovat režim vaření od bodu, ve kterém byl přerušen, pokud teplota nepoklesla pod určitou úroveň. Naprogramované režimy přípravy pokrmů, které se nezahájily, nebudou obnoveny a je nutné je znovu naprogramovat.

! Pro režim BARBECUE neexistuje žádný režim předehřívání.

! Nikdy nedávejte předměty přímo na dno trouby; zabráníte tím poškození emailové vrstvy.

! Vždy dávejte nádobí s připravovanými pokrmy na dodané mřížky/poličky.

Ventilace pro chlazení

Pro chlazení vnější teploty trouby chladicí ventilátor profukuje vzduch mezi ovládacím panelem a dvířky trouby.

! Po dokončení vaření zůstává chladicí ventilátor zapnutý, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Osvětlení trouby

Když není trouba v provozu, lze světlo kdykoliv zapnout otevřením dvířek trouby.

Spuštění a používání

Ruční režimy přípravy pokrmů

! Všechny režimy přípravy pokrmů mají standardní teplotu přípravy pokrmů, kterou lze nastavovat ručně v rozmezí 40 °C až 250 °C podle potřeby.

V režimu BARBECUE je standardní hladina výkonu indikována v procentech (%) a lze ji rovněž ručně nastavovat.

Režim **MULTILEVEL**

Jsou aktivovány všechny topné prvky a ventilátor. Protože v celé troubě zůstává konstantní teplota, vzduch vaří a peče potraviny rovnoměrně. Současně lze použít maximálně dvě mřížky/poličky.

Režim **BARBECUE**

Zapne se horní topné těleso. Otáčením knoflíku TERMOSTATU se na displeji zobrazují různé úrovně výkonu, které lze nastavit; pohybují se v rozsahu od 5 % do 100 %. Vysoká a přímá teplota grilu se doporučuje pro potraviny vyžadující vysokou povrchovou teplotu. V tomto režimu připravujte pokrmy vždy s uzavřenými dvířky trouby.

Režim **GRATIN**ování / zapékání

Horní topné těleso je aktivováno a spustí se ventilátor. Během části cyklu se rovněž aktivuje kruhové topné těleso. Tato kombinace funkcí zvyšuje účinnost jednosměrného vyzařování tepla topných těles prostřednictvím nucené cirkulace vzduchu v troubě.

To zabraňuje spálení povrchu potravin, přičemž teplo může proniknout přímo do potravin. V tomto režimu připravujte pokrmy vždy s uzavřenými dvířky trouby.

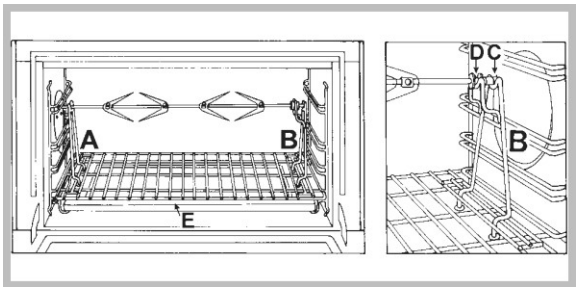
NÍZKOTEPLOTNÍ režimy

Tento typ pečení/vaření lze používat pro kynutí, rozmrazování, přípravu jogurtů, ohřívání talířů požadovanou rychlostí a pomalé pečení/vaření při nízkých teplotách. Možnosti nastavení teploty jsou: 40, 65, 90 °C.

Otočný rožeň (je k dispozici jen u určitých modelů)

Tot o př í s l uš ens t v í by s e měl o pou ží vat p ouz e př i vař e ní s grilem. Postupujte následovně: Nasaďte maso, které chcete připravovat, na jehle podélně do trouby, na místě jehlu usaďte pomocí dodaných nastavitelných vidlic. Dejte podpěry "A" a "B" do příslušných otvorů v pekáči "E", podepřete drážku na špízu do drážky "C" a pomocí vodicích kolejí zasuňte mřížku do nejnižší polohy v troubě; pak zasuňte tyčku do otvoru grilu pro špíz posunutím drážky vpřed do drážky "D" (*viz obrázky*).

Gril spusťte nastavením knoflíku VOLIČE do režimu přípravy pokrmů nebo .



Automatické režimy přípravy pokrmů

! Teploty jsou předem nastavené na příslušné hodnoty, což zaručuje vždy perfektní výsledek – automaticky. Tyto hodnoty nelze upravit a použít systém naprogramované optimální přípravy pokrmů **C. O. P. ® (Programmed Optimal Cooking)**. Cyklus přípravy pokrmů se automaticky zastaví a trouba indikuje, kdy je pokrm připraven. Můžete začít s přípravou pokrmů v **předehřáté** i v **nepředehřáté** troubě; při rozhodování o polici, na kterou se má umístit mřížka, doporučujeme dodržovat pokyny ikony .

! Po dosažení požadovaného stupně přípravy pokrmů zazní zvukový signál.

! Neotevírejte dveře trouby, protože toto naruší čas přípravy pokrmů a teplotu.

Režim **GRIL**ování

Tuto funkci používejte pro přípravu hovězího, vepřového a jehněčího masa. Dejte bochníky do trouby, dokud je ještě chladná. Pokrm lze rovněž vložit to předehřáté trouby.

! Dobu trvání přípravy pokrmů lze měnit o násobky 10 minut.

Režim **PIZZA**

Tuto funkci používejte pro přípravu pizzy. Recept a další podrobnosti jsou uvedeny v následující kapitole.

! Dobu trvání přípravy pokrmů lze měnit o násobky ± 5 minut.

Spuštění a používání

Režim **CHLÉB**

Tuto funkci používejte pro přípravu chleba. Recept a další podrobnosti jsou uvedeny v následující kapitole.

Režim **BAKING** (pečení)

Tato funkce je ideální pro pečení moučníků připravených s použitím přírodních kvasnic, prášku do pečiva, a moučníků, které neobsahují žádné kvasnice. Vložte pokrm do trouby, když je ještě chladná. Pokrm lze rovněž vložit do předehřáté trouby.

! Dobu trvání přípravy pokrmů lze měnit o násobky ± 10 minut.

Režim **PIZZA**

Pro dosažení nejlepších výsledků vám doporučujeme pečlivě dodržovat níže uvedené pokyny:

- Dodržujte recept.
- Hmotnost těsta by měla být mezi 500 g až 700 g.
- Lehce vymažte pekáč.

Recept na PIZZU:

1 pekáč na spodní pozici, horká nebo studená trouba.

Recept na 3 pizzy vážící přibližně 550 g: 1 000 g mouky, 500 ml vody, 20 g soli, 20 g cukru, 100 ml olivového oleje, 20 g čerstvých kvasnic (nebo 2 sáčky kvasnic v prášku).

- Kynutí při pokojové teplotě: 1 hodina.
- Vložte do horké nebo studené trouby.
- Spusťte režim přípravy PIZZA.

Režim **CHLÉB**

Pro dosažení nejlepších výsledků vám doporučujeme pečlivě dodržovat níže uvedené pokyny:

- Dodržujte recept.
- Nepřekračujte **maximální hmotnost** pekáče.
- **Nezapomeňte nalít 1,5 dl studené vody do pekáče umístěného na pozici 5.**
- Těsto se musí nechat vykynout při pokojové teplotě po dobu 1 až 1 ½ hodiny (podle pokojové teploty) nebo dokud těsto nezvětší svůj objem na dvojnásobek.

Recept na CHLÉB:

1 pekáč s obsahem maximálně 1 000 g, spodní pozice.

2 pekáče každý s obsahem maximálně 1 000 g, střední a spodní pozice.

Recept na 1 000 g těsta: 600 g mouky, 360 g vody, 11 g soli, 25 g čerstvých kvasnic (nebo 2 sáčky kvasnic v prášku).

Metoda:

- Smíchejte mouku a sůl ve velké míse.
- Rozpusťte kvasnice ve vlažné vodě (přibližně 35 °C).
- V hromádce mouky udělejte malou prohlubeň.
- Nalijte dovnitř směs vody a kvasnic.
- Zadělejte těsto jeho roztahováním a skládáním přes sebe dlaní vaší ruky po dobu 10 minut, dokud nemá stejnoměrnou konzistenci a není příliš lepkavé.
- Zpracujte těsto do tvaru koule, dejte jej do velké mísy a přikryjte průhlednou plastovou fólií, aby povrch těsta neoschl. Na troubě zvolte ruční funkci **NÍZKÁ TEPLOTA** a nastavte teplotu na 40 °C. Vložte mísu dovnitř a nechte těsto kynout přibližně 1 hodinu (těsto by mělo zdvojnásobit svůj objem).
- Rozřízněte těsto na stejně velké bochníky.
- Dejte je do pekáče nebo na pečicí papír.
- Posypte bochníky moukou.
- Bochníky nařízněte.
- Dejte bochníky do trouby, dokud je ještě chladná.
- Spusťte režim přípravy CHLÉB .
- Po upečení nechte bochníky na jedné z pozic pro mřížku, dokud zcela nevychladnou.
- Pro účely čištění doporučujeme použít vodu a ocet.

Programování přípravy pokrmů

! Před programováním musí být zvolen režim přípravy pokrmů.

Programování doby trvání přípravy pokrmů

1. Stiskněte několikrát tlačítko , dokud ikona a tři číslicové ukazatele na DISPLEJI nezačnou blikat.

2. Pro nastavení doby trvání otáčejte KNOFLÍKEM ČASOVAČE ve směru "+" a "-".

3. Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko .

4. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí END (konec), trouba přestane běžet a zazní bzučák.

- Například: Je 09:00 a je naprogramována doba 1 hodina a 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Spuštění a používání

Nastavení času konce u režimu přípravy pokrmů

! Než bude možné nastavit čas konce přípravy pokrmů, musí být nastavena doba trvání přípravy pokrmů.

1. Pro nastavení doby trvání přípravy pokrmů proveďte kroky 1 až 3, jak je podrobně popsáno výše.

2. Dále stiskněte tlačítko , dokud ikona a dva
číslicové ukazatele na DISPLEJI nezačnou blikat.

3. Pro nastavení hodnoty hodin otáčejte KNOFLÍKEM ČASOVAČE ve směru "+" a "-".

4. Znovu stiskněte tlačítko , dokud nezačnou blikat další dvě číslice na DISPLEJI.

5. Pro nastavení hodnoty minut otáčejte KNOFLÍKEM ČASOVAČE ve směru "+" a "-".

6. Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko .

7. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí END (konec), trouba přestane běžet a zazní bzučák.

- Například: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minut a doba ukončení je nastavena na 12:30.

Program se automaticky spustí 11:15:00.

Programování bylo nastaveno, když svítí tlačítka a . Na DISPLEJI se střídavě zobrazuje doba konce přípravy pokrmů a doba trvání přípravy pokrmů.

Pro zrušení programování otočte knoflík VOLIČE do polohy "0".

Praktické rady pro přípravu pokrmů

! Během přípravy pokrmů s podporou ventilátoru nedávejte poličky do polohy 1 a 5. Důvodem je, že nadměrné přímé teplo může spálit pokrmy citlivé na teplotu.

! V režimech BARBECUE a GRATIN, zejména při použití grilu, dejte pekáč do polohy 1 pro sběr zbytků z přípravy pokrmů (tuk a/nebo mastnota).

MULTILEVEL (vaření na více úrovních)

- Použijte pozice 2 a 4, přičemž potraviny vyžadující více tepla dejte do pozice 2.
- Pekáč dejte dolů a mřížku nahoru.

BARBECUE

- Dejte mřížku do pozice 3 nebo 4. Pokrmy dejte do středu mřížky.
- Doporučujeme nastavit úroveň výkonu na maximální hodnotu. Horní topné těleso je regulováno termostatem a nemusí vždy pracovat konstantně.

PIZZA

- Použijte lehkou hliníkovou pánev na pizzu. Vložte ji na dodanou mřížku.

  Pro dosažení křupavé kůrky nepoužívejte pekáč, protože prodloužená doba přípravy pokrmů brání vytvoření kůrky.
- Pokud má pizza hodně horní náplně, doporučujeme přidat sýr mozzarella na vrch pizzy v polovině procesu vaření.

Spuštění a používání

Tabulka doporučení pro přípravu pokrmů v troubě

Režim přípravy pokrmu	Potraviny/pokrmy	Hmotnost (kg)	Poloha mřížky: Standardní vodicí	Poloha mřížky: Posuvné vodicí kolejnice	Předehřívání	Doporučená teplota	Doba
Multilevel / více úrovní *	Pizza na 2 mřížkách		2 a 4	1 a 3	Ano	220–230	20–25
	Koláče na 2 mřížkách / dorty na 2 mřížkách		2 a 4	1 a 3	Ano	180	30–35
	Piškotová buchta na 2 mřížkách (na pekáči)		2 a 4	1 a 3	Ano	170	20–25
	Pečené kuře + brambory	1+1	1 a 2/3	1 a 3	Ano	200–210	65–75
	Jehněčí maso	1	2	1	Ano	190–200	45–50
	Makrela	1	1 nebo 2	1	Ano	180	30–35
	Lasagne	1	2	1	Ano	190–200	35–40
	Větrníky, krémové zákusky, odpalované těsto - na 2		2 a 4	1 a 3	Ano	190	20–25
	Cukroví - na 2 mřížkách		2 a 4	1 a 3	Ano	190	10–20
	Větrníky, krémové zákusky, odpalované těsto - na 2		2 a 4	1 a 3	Ano	210	20–25
	Koláčky		1 a 3	1 a 3	Ano	200	20–30
Barbecue *	Makrela	1	4	3	Ne	100%	15–20
	Platejz / mořský jazyk a sépie	0.7	4	3	Ne	100%	10–15
	Chobotnice a krevetové kebaby	0.7	4	3	Ne	100%	8–
	Filet z tresky	0.7	4	3	Ne	100%	10–15
	Grilovaná zelenina	0.5	3 nebo 4	2 nebo 3	Ne	100%	15–20
	Telecí steak	0.8	4	3	Ne	100%	15–20
	Párky	0.7	4	3	Ne	100%	15–20
	Hamburgery	4 nebo	4	3	Ne	100%	10–12
	Toastové sendviče (nebo toasty)	4 nebo	4	3	Ne	100%	3–5
	Kuře na grilu s pomocí grilovacího rožně (tam, kde je	1	-	-	Ne	100%	70–80
	Jehněčí na grilu s pomocí grilovacího rožně (tam, kde je	1	-	-	Ne	100%	70–80
Gratinování	Grilované kuře	1.5	2	2	Ne	210	55–60
	Sépie	1	2	2	Ne	200	30–35
	Kuře na grilu s pomocí grilovacího rožně (tam, kde je	1.5	-	-	Ne	210	70–80
	Kachna na grilu s pomocí grilovacího rožně (tam, kde je	1.5	-	-	Ne	210	60–70
	Telecí nebo hovězí pečeně	1	2	2	Ne	210	60–75
	Vepřová pečeně	1	2	2	Ne	210	70–80
	Jehněčí maso	1	2	2	Ne	210	40–45
Nízká	Rozmrazování		2 nebo 3	2	Ne		-
	Kynutí		2 nebo 3	2	Ne		60–90
	Ohřívání talířů		2 nebo 3	2	Ne		-
	Pasteurizace		2 nebo 3	2	Ne		-
Pizza automatic	Pizza (viz recept)	1	2	2	Ne		23–33
	Mazanec (chlebové těsto)	1	2	2	Ne		23–33
Chléb automatick	Chléb (viz recept)	1	2	2	Ne		60
Automatické pečení koláčů	Dorty/koláče z kynutého těsta	1	2 nebo 3	2	Ne		35–55
Automatické	Pečeně	1	2 nebo 3	2	Ne		60–80

* Výše uvedené doby přípravy pokrmů jsou uvedeny jen jako orientační vodítko a lze je upravit podle osobní chuti. Doby předehřívání trouby jsou standardně nastaveny a nelze je ručně upravovat.

Bezpečnostní opatření a doporučení

! Tento spotřebič byl zkonstruován a vyroben ve shodě s mezinárodními bezpečnostními normami.

Následující výstrahy jsou uvedeny z bezpečnostních důvodů a je nutné je pečlivě přečíst.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Spotřebič byl zkonstruován pro domácí použití uvnitř domu a není určen pro komerční ani průmyslové používání.
- Spotřebič nesmí být instalován venku, ani v přikrytém prostoru. Je mimořádně nebezpečné nechat spotřebič vystavený účinkům deště a bouřky.
- Nedotýkejte se spotřebiče, pokud jste naboso, ani pokud máte mokré nebo vlhké ruce a nohy.
- Spotřebič musí používat jen dospělé osoby pro přípravu jídel, v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu.
- Instrukční příručka doprovází spotřebiče třídy 1 (izolované) nebo třídy 2 podtřídy 1 (zapuštěné mezi 2 skříňky).
- **Nedotýkejte se topných těles a určitých částí dveří trouby během používání spotřebiče; tyto části se extrémně zahřívají. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.**
- Zajistěte, aby napájecí kabely jiných elektrických spotřebičů nepřišly do styku s horkými částmi trouby.
- Otvory používané pro větrání a rozptyl tepla nesmějí být nikdy zakryty.
- Při vkládání potravin do trouby nebo při jejich vyjímání vždy používejte rukavice určené pro práci s troubou.
- Nepoužívejte hořlavé kapaliny (alkohol, benzin, atd.) v blízkosti zařízení, když je v provozu.
- Vždy, když není spotřebič používán, ujistěte se, že knoflíky jsou v poloze "•".
- Při odpojování spotřebiče ze zásuvky vždy tahejte ze zásuvky napájení zástrčku; nikdy netahejte za kabel.
- Nikdy neprovádějte čištění nebo činnosti údržby bez odpojení spotřebiče od přívodu napájení.
- Pokud se spotřebič porouchá, za žádných okolností byste se neměli pokoušet provést opravu sami. Opravy prováděné nezkušenými osobami mohou způsobit úraz nebo další nesprávnou funkci spotřebiče. Kontaktujte technickou pomoc – odborný servis.
- Nepokládejte těžké předměty na otevřených dvířkách trouby.
- Spotřebič by neměly obsluhovat osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností, nezkušení jedinci nebo kdokoliv, kdo není seznámen s produktem. Tito jedinci by v nejlepším případě měli být pod dozorem někoho, kdo převezme zodpovědnost za jejich bezpečnost nebo by měly obdržet předem pokyny týkající se provozu spotřebiče.
- Je-li sporák umístěn na podstavci, přijměte nezbytná opatření, aby se zabránilo jeho sklouznutí z podstavce.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.

Likvidace

- Likvidace obalových materiálů: Dodržujte místní předpisy tak, aby obaly mohly být znovu použity.
- Evropská směrnice 2002/96/EC týkající se odpadového elektrického a elektronického zařízení (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) stanoví, že domácí spotřebiče by se neměly likvidovat prostřednictvím běžného komunálního odpadu. Vysloužilé spotřebiče by se měly shromažďovat samostatně za účelem optimalizace nákladů opakovaného používání a recyklace materiálů uvnitř stroje při současné prevenci potenciálního poškození atmosféry a veřejného zdraví. Značka přeškrtnuté popelnice je uvedená na všech produktech pro připomenutí vlastníkovi jeho povinnosti, co se týče třídění odpadu. Pro další informace týkající se správné likvidace vysloužilých domácích spotřebičů mohou majitelé kontaktovat veřejné služby nebo místního prodejce.

Respektování a ochrana životního prostředí

- Používáním trouby v čase mezi pozdními odpoledními a časnými ranními hodinami můžete pomoci snižovat zatížení elektrické sítě ve špičkách. Možnosti programování režimu vaření, režim „vaření se zpožděním“ (*viz Režimy přípravy pokrmů*) a zejména režim „opožděného/odloženého automatického čištění“ (*viz Ošetřování a údržba*) umožňují uživatelům efektivní organizaci času.
- V režimech BARBECUE a GRATIN vždy nechávejte dveře trouby zavřené: Tím dosáhnete lepších výsledků při současné úspoře energie (přibližně 10 %).
- Pravidelně kontrolujte těsnění dvířek a otírejte je dočista, aby se zajistilo, že jsou prosty drobků tak, aby pevně přilnula ke dvířkům a nedovolila rozptyl tepla.

Údržba a ošetřování

Vypnutí spotřebiče

Před prováděním jakékoliv práce na spotřebiči jej odpojte od elektrického napájení.

Čištění spotřebiče

! Na spotřebič nikdy nepoužívejte parní čističe ani tlakové čističe.

- Nerezové nebo emailové vnější díly a gumová těsnění lze čistit pomocí houbičky namočené ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. Pro odstranění houževnatých skvrn používejte specializované produkty. Po čištění řádně opláchněte a důkladně vysušte. Nepoužívejte brusné prášky ani žíravé látky.
- Mřížky sporáku, dělicí kroužky plamene a hořáky lze pro usnadnění čištění sejmout, je nutné je umýt v horké vodě a v neabrazivním (nebrusném) mycím prostředku, zajistit odstranění všech napálených zbytků před důkladným osušením.
- Pravidelně často čistěte koncovou část bezpečnostních zařízení pro selhání plamene*.
- V ideálním případě by se vnitřek trouby měl čistit po každém použití, když je ještě vlažný. Použijte horkou vodu a čisticí prostředek, potom opláchněte a vysušte měkkým hadrem. Nepoužívejte brusné produkty.
- Skleněnou část dvířek trouby čistěte houbičkou a nebrusným čisticím produktem, potom důkladně osušte měkkou tkaninou. Nepoužívejte brusné materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství lze mýt jako každodenní keramické nádobí (dokonce i ve vaší myčce).

* Je k dispozici jen u některých modelů.

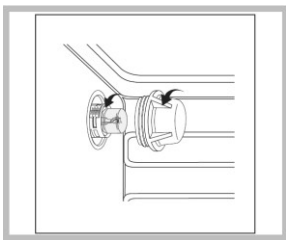
Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte těsnění dveří okolo trouby.

Jestliže je těsnění poškozené, obraťte se na své nejbližší autorizované servisní středisko.

Doporučujeme nepoužívat troubu, dokud těsnění nebudou vyměněna.

Výměna žárovky osvětlení trouby



1. Odpojte troubu od přívodu elektrické energie, odstraňte skleněný kryt zakrývající patici lampy (*viz obrázek*).
2. Vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za podobnou: napětí 230 V, výkon 25 W, patice E 14.
3. Namontujte zpět kryt a znovu připojte troubu ke zdroji elektrické energie.

Údržba plynového kohoutu

V průběhu času se mohou ventily zaseknout nebo může být obtížné jimi otočit. Jestliže k tomu dojde, musí se ventil vyměnit.

! Tento postup musí provést kvalifikovaný technik, který je oprávněn výrobcem.

Servis

Výstraha:

Spotřebič je vybaven automatickým diagnostickým systémem, který detekuje veškeré chyby funkce.
Chyby funkce se zobrazují pomocí zpráv následujícího typu: „F“ po kterém následují čísla.
V případě chybné funkce přivolejte na pomoc technika.

! Nikdy nevyužívejte služeb neautorizovaných techniků.

Mějte laskavě po ruce následující informace:

- Druh problému, který se vyskytl.
- Model spotřebiče (Mod.).
- Výrobní číslo (S/N – Serial Number).

Poslední dva údaje lze nalézt na datovém štítku umístěném na zařízení.

Servisní modrá linka: 810 800 023

Indesit Company Česká s.r.o.
Lihovarská 1060/12
190 00 Praha 9, Česká republika
www.hotpoint-ariston.cz
www.indesit.cz

Indesit Company, SpA
Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. (0732) 6611 - Itálie
www.indesitcompany.com