

**Návod k obsluze  
pro sporáky:  
kombinované  
klasické  
multifunkční  
turbo  
50 x 60**

FM 562 IW

FE 562 IW

FE 566

## **Vážení zákazníci,**

naším hlavním přáním je, abyste s naším výrobkem, který prošel velmi pečlivou kontrolou kvality a byl vyroben v moderně vybavených továrnách, dosahovali co nejlepších výsledků.

**Pro tento účel doporučujeme, abyste si před vlastním použitím výrobku tento návod k obsluze pečlivě pročetli a uschovali jej pro případnou další potřebu.**

## **OBSAH**



**část 1:**  
**Bezpečnostní opatření a důležitá upozornění**



**část 2:**  
**Důležité poznámky k instalaci a přípravě sporáku**



**část 3:**  
**Technické specifikace**



**část 4: představení ovládacího panelu**  
4.1 provoz plynových hořáků  
4.2 varné plochy (ploténky)  
4.3 keramické desky



**část 5: provoz trouby**  
5.1 nastavení hodin  
5.2 používání minutky  
5.3 provoz klasických trub – ovládáno jedním knoflíkem  
5.4 provoz trub - ovládáno dvěma knoflíky



**část 6:**  
**provoz grilu a funkce rotisserie**



**část 7:**  
**důležitá upozornění**



**část 8:**  
**údržba a čištění**



**část 9:**  
**záměna plynu**



**část 10:**  
**budoucí přeprava**

## Část 1: Bezpečnostní opatření a důležitá upozornění

- Proudová hodnota jističe ve Vaší domácnosti musí odpovídat velikosti proudu odebíraného sporákem.
- Naše společnost neodpovídá za škody způsobené používáním sporáku bez připojeného zemnicího vodiče.
- Před zapojením spotřebiče do sítě zkontrolujte, zda napětí a frekvence uvedené na typovém štítku odpovídají hodnotám zdroje.
- Před příjezdem pracovníků autorizovaného servisu mějte elektrickou instalaci připravenou k zapojení.

Před použitím výrobku odstraňte balicí materiál. Nezapomeňte vyjmout kartony v blízkosti pečícího plechu a grilovací mřížky a polystyren přilepený na skle předních dveří.

**Obalový materiál může být nebezpečný pro děti.**

- **Dbejte na to, aby se při používání sporáku a v době než dojde k jeho ochlazení, nezdržovaly v blízkosti spotřebiče děti. Přístupové části spotřebiče mohou dosáhnout velmi vysokých teplot.**

**Během provozu se přírodní vodiče nesmějí dotýkat žádné součásti spotřebiče.**

**Dbejte na to, aby nedošlo k přivření přírodní šňůry do dvířek trouby. Pokud se tak stane, může dojít k poškození izolace kabelu.**

- Spotřebič nepřemísťujte tahem za dvířka nebo rukojeti.
- Tento sporák smí být používán výhradně k účelům, pro které je určen, tj. vaření pokrmů v domácnosti.
  - Pokud jsou otevřená přední dvířka, nepokládejte na ně těžké předměty a nenechávejte na ně sedat děti.
- Pokud je sporák vybaven hodinami, nastavte čas vždy během prvního provozu nebo po nějakém přerušení dodávky elektrického proudu. Jinak nebude v provozu Vaše trouba.

Grilovat nesmíte se zavřenými dvířky. Dvířka nechte během grilování napůl pootevřená a používejte ochranný kryt ovládacích knoflíků.

- Pokud jsou dvířka trouby během grilování náhodně zavřena nebo Vaším opomenutím otevřena, Váš spotřebič se může poškodit (\*) a nárok na záruku se tím zruší.  
(\* ) Pokud jsou dvířka zavřena, plochy spotřebiče a vnitřního vybavení grilu se zahřejí na vysokou teplotu a poškodí dvířka, ovládací panel, ovládací knoflíky, boční panely a grilovací misku.
- **Je-li spotřebič v provozu, vždy používejte při vyjímání grilovací mřížky a nádoby z vnitřku trouby rukavice.**
- Během provozu dojde k silnému zahřátí dvířek a vnějších povrchů spotřebiče. Vyhněte se proto přímému kontaktu s nimi během provozu sporáku.
- U povrchů spotřebičů v nerezové úpravě, které jsou v blízkosti hořáků, může po čase dojít z důvodu nadměrné teploty ke změně barvy.
- **Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě pokud zjistíte praskliny na ploše keramické desky.**
- Vždy odpojte spotřebič od el. sítě, pokud není používán, před jeho čištěním nebo pokud zjistíte zřejmou i nepravděpodobnou závadu na výrobku.
- Před připojením spotřebiče k přívodu plynu se přesvědčete, zda specifikace kategorie a tlaku plynu uvedené na typovém štítku odpovídají přívodu plynu.  
Je-li to nutné, kontaktujte **autorizovaný servis** za účelem nastavení odpovídající kategorie plynu.
- Plastikovou hadici vyměňujte před uplynutím doby určené pro její výměnu.

## Část 2: Důležité poznámky k instalaci a přípravě sporáku

- Před připojením spotřebiče ke zdroji elektrického napětí ověřte, zda hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku odpovídají hodnotám zdroje. Typový štítek se nachází na zadním krytu trouby nebo vpředu v úložném prostoru, kdy je přístupný při otevření tohoto prostoru nebo po vytažení zásuvky.

### UPOZORNĚNÍ!

#### Spotřebič musí být uzemněn.

Naše společnost neodpovídá za škody způsobené používáním sporáku bez připojené zemnicí zásuvky.

- Před příjezdem pracovníků autorizovaného servisu mějte připravenou elektrickou instalaci k zapojení. Pokud jsou spotřebiče připojené zásuvkou, ponechte je snadno přístupné (ale ne nad varnou deskou).

- Tento výrobek musí být instalován kvalifikovaným elektrikářem v souladu s normami IEE. Porušení těchto instrukcí může způsobit funkční problémy sporáku a může vést, ke zrušení záruky. Jestliže je sporák připojen pomocí zástrčky, zástrčka musí být snadno přístupná (ale ne nad varnou deskou).

**Z důvodu bezpečné vzdálenosti musí být délka kabelu maximálně 2 m.**

#### Modely s „malým typem svorkovnice“

**U kombinovaných modelů je kabel se zástrčkou dodáván společně se sporákem (HO5 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>).**

- **Jestliže není kabel se zástrčkou součástí sporáku (HO5 V V-F 3G 2,5 mm<sup>2</sup>).** Připojte sporák podle následujícího:
  - hnědý kabel = vodič pod napětím
  - modrý kabel = nulový vodič
  - zeleno-žlutý kabel = uzemnění
- Jestliže je Váš sporák dodán bez přívodní šňůry, použijte schéma I. pro zvolení šňůry a schéma II. pro instalaci. Délka kabelu musí být maximálně 2 m.
- Otevřete kryt svorkovnice.

- Připojte kabel podle schéma zapojení na zadní straně.
  - Připevněte kabel k hlavní části pomocí šroubu přes kabelovou svorku.
  - Zavřete svorkovnici.
- Váš sporák je připraven pro jednofázové nebo třífázové zapojení.
- Kabel musí procházet kabelovou svorkou.
  - Kabel musí být směřován od spotřebiče tak, aby bylo kolem kabelu dostatek místa a nedošlo k jeho poškození.

Typ připojení	Jednofázové	Třífázové	Třífázové s nulovým vodičem	Dvoufázové s nulovým vodičem
Napětí	220/230/240 V	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Typ elektrické šňůry (max. 2m dlouhé)	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F

schéma I.

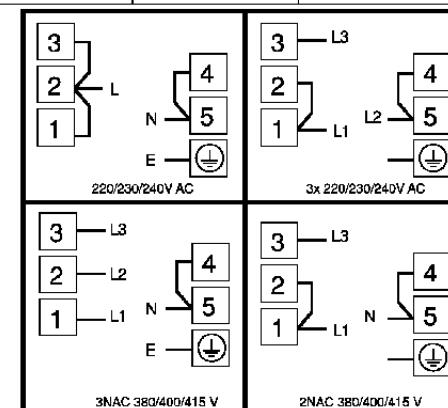
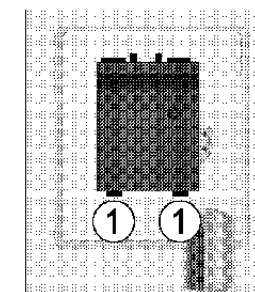


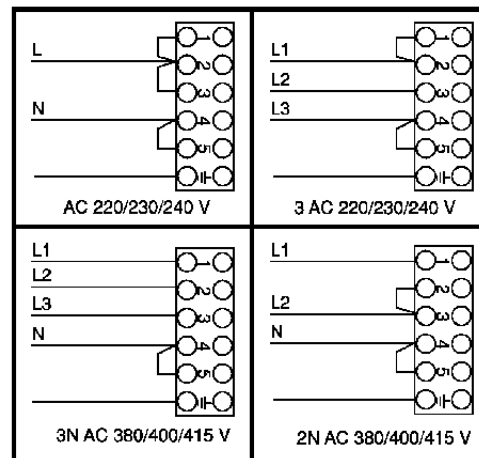
schéma II



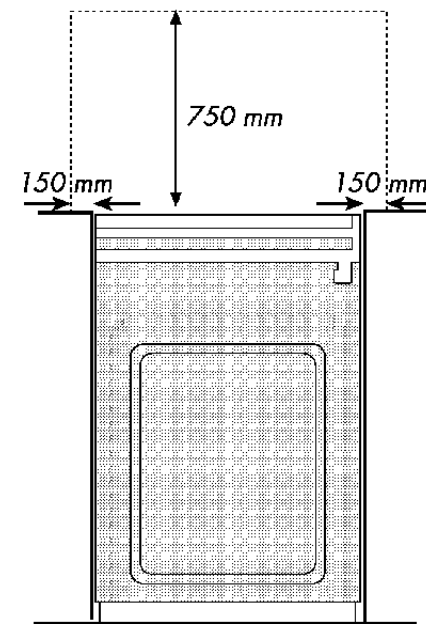
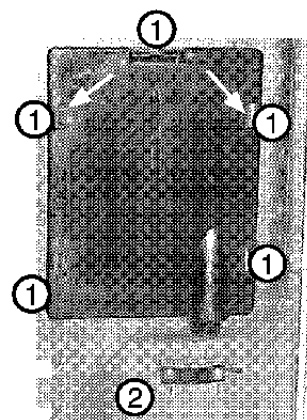
## Modely se „skrytou svorkovnicí“

U kombinovaných modelů je kabel se zástrčkou dodáván společně se sporákem (HO5 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>).

- Jestliže není kabel se zástrčkou součástí sporáku (HO5 V V-F 3G 2,5 mm<sup>2</sup>).  
Připojte sporák podle následujícího:  
hnědý kabel = vodič pod napětím  
modrý kabel = nulový vodič  
zeleno-žlutý kabel = uzemnění
  - Jestliže je Váš sporák dodán bez přívodní šňůry, použijte schéma I. pro zvolení šňůry a schéma II. pro instalaci.  
Délka kabelu musí být maximálně 2 m.
  - Otevřete kryt svorkovnice(1).
  - Připojte kabel podle schéma zapojení na zadní straně.
  - Zavřete svorkovnici.
  - Kabel musí procházet kabelovou svorkou (2).
  - Připevněte kabel k hlavní části pomocí šroubu přes kabelovou svorku (2).
- Váš sporák je připraven pro jednofázové nebo třífázové zapojení.
- Kabel musí být směřován od spotřebiče tak, aby bylo kolem kabelu dostatek místa a nedošlo k jeho poškození.



Schema II



Stěny přiléhající ze strany ke spotřebiči nesmějí být ke sporáku blíže než 150 mm a měly by být ze žáruvzdorného materiálu. Ponechejte alespoň 750 mm volného prostoru nad varnou deskou. Spotřebič by měl být umístěn na rovném povrchu.

Obě přední nohy mohou být podle potřeby výškově nastaveny. Aby spotřebič stál vodorovně, seřídte přední nohy otáčením doprava nebo doleva, dokud se výrobek pevně neopře o podlahu.

Typ připojení	Jednofázové	Třífázové	Třífázové s nulovým vodičem	Dvoufázové s nulovým vodičem
Napětí	220/230/240 V	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Typ elektrické šňůry (max. 2m dlouhé)	3 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F	4x 2,5 mm <sup>2</sup> HO5 V V-F

schéma I.

## Instalace plynových hořáků

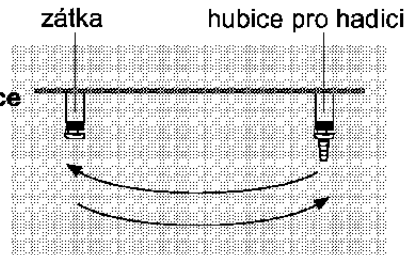
- Před zapojením spotřebiče na plynovou přípojku se ujistěte, že druh plynu a tlak udávaný na informační tabulce je shodný s parametry Vaší plynové přípojky. Jestliže je třeba zavolejte **autorizovaný servis** pro správné nastavení.
- Tento spotřebič musí být instalován s normami a používán pouze dobře větraném prostoru. Před instalací nebo použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod. Pro dodržení bezpečnosti musí být tento spotřebič instalován a zároveň opravován pouze odborným pracovníkem jak je udáváno v příslušných normách.
- Podívejte se do tabulky pro zjištění podrobností o přípojce a tlaku.
- Toto zařízení nesmí být instalováno v místnosti bez okna nebo bez jiného kontrolovatelného otvírání. Jestliže je instalován do místnosti bez dveří, které neumožňují přístup ven mimo objekt, je požadováno stálé otevření dveří. Proudění vzduchu musí být 2 m<sup>3</sup>/hod. na 1 kW hořáku.

### Zapojení plynové hadice ke sporáku

Vhodné polohy je možné dosáhnout záměnou hubice za zátku podle umístění hlavního plynového přívodního ventilu. Jestliže provádíte připojení pomocí flexibilní kovové hadice umístěte do spojů těsnění. Vnitřní průměr flexibilní hadice, která je připravena pro propan butan, by měl být 6 mm. Vnitřní průměr flexibilní hadice, která je připravena pro zemní plyn, by měl být 15 mm. Hadice by měla být připojena pomocí svorky. Umělohmotný konec hadice se ponoří do horké vody na 1 min., aby změkkl a zcela se nasadí na hubici. Svorka se bezpečně utáhne šroubovákem. Druhý konec hadice se připojí stejným způsobem na plynový ventil. Hadice by měla být vyměněna před uplynutím doby její životnosti.

#### Pozor!

**Připojení sporáku na přívodní plynový ventil proveďte tak, aby hadice byla co nejkratší a ujistěte se, že nedochází k úniku plynu. Použitá hadice by z bezpečnostních důvodů neměla být delší než 125 cm.**

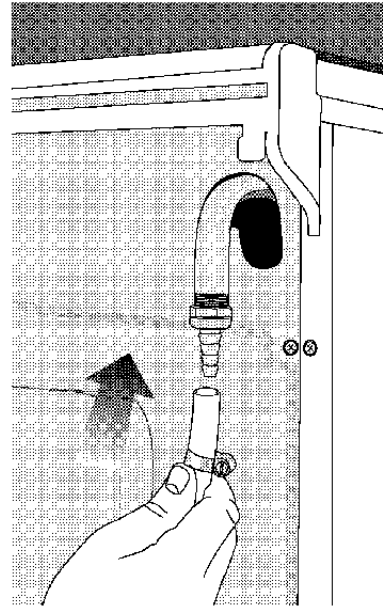


### Zapojení plynové hadice ke sporáku

Vhodné polohy je možné dosáhnout záměnou hubice za zátku podle umístění hlavního plynového přívodního ventilu. Umělohmotný konec hadice se ponoří do horké vody na 1 min., aby změkkl a zcela se nasadí na hubici. Svorka se bezpečně utáhne šroubovákem. Druhý konec hadice se připojí stejným způsobem na plynový ventil.

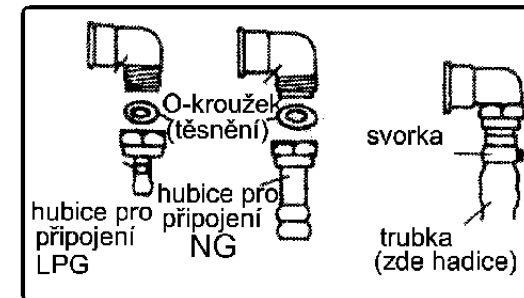
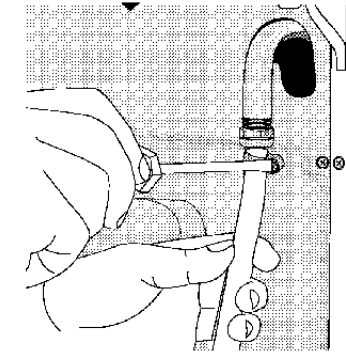
### Kontrola úniku plynu

Během kontroly se ujistěte zda jsou ovládací knoflíky zavřené a plynový uzávěr otevřený. Na spoje naneste mýdlovou vodu a zkontrolujte zda plyn neuniká, pokud by tomu tak bylo objeví se bubliny. V takovém případě zkontrolujte připojení. Kontrolu těsnosti plynového vedení neprovádějte pomocí ohně.



#### Pozor!

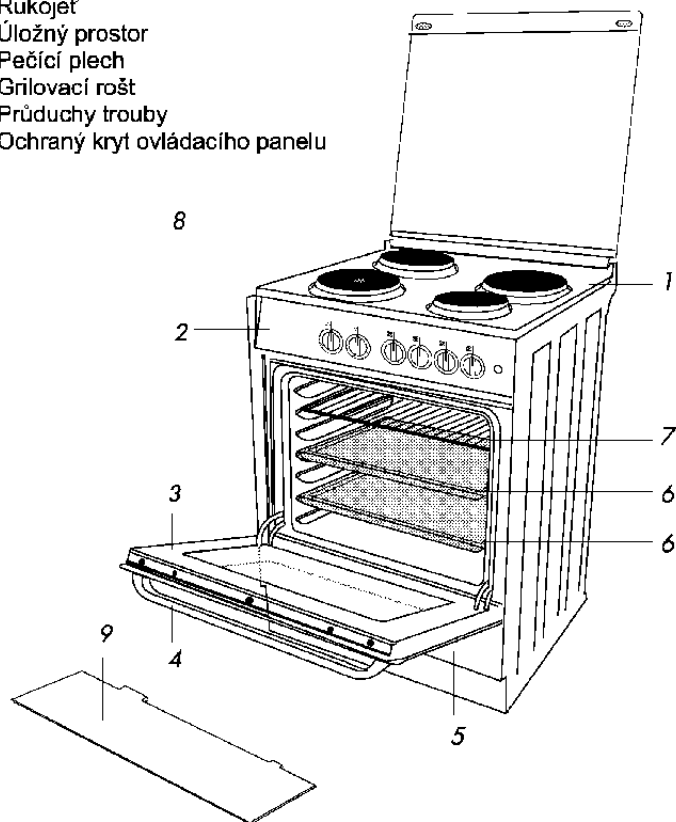
**Při kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte zapalovač nebo zápalky.**



Hubice pro hadici a typy kolen pro zemní plyn a LPG

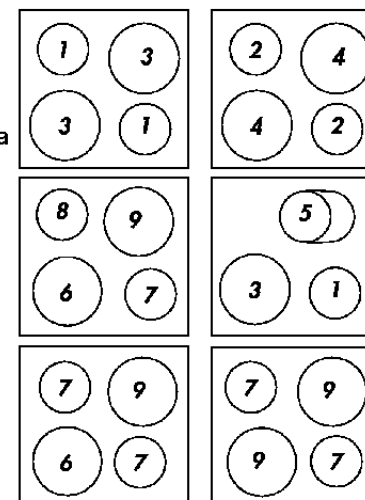
### Část 3: Technické specifikace

1. Vařidlová deska
2. Ovládací panel
3. Přední dvířka
4. Rukojeť
5. Úložný prostor
6. Pečící plech
7. Grilovací rošt
8. Průduchy trouby
9. Ochranný kryt ovládacího panelu



	klasické trouby	multi-funkční trouby	elektrické turbo trouby
Příkon grilu	800/1500	800/1500	800/1500
Příkon trouby	1900 W	1900 W	1900 W
Příkon turba	-	1800 W	-
Příkon turbo motoru	-	38 W/2800 ot.	38 W/2800 ot.
Termostat	75-250/280°C	75-250/280°C	75-250/280°C
Třída požární odolnosti			
Osvětlovací těleso	25 W	25 W	25 W
Vnější rozměry	v. 850 š. 500 hl. 600	v. 850 š. 500 hl. 600	v. 850 š. 500 hl. 600
Vnitřní rozměry	v. 332 mm š. 382 mm hl. 423 mm	v. 332 mm š. 382 mm hl. 410 mm	v. 332 mm š. 382 mm hl. 410 mm
Čistá hmotnost	45 kg	46,5 kg	46,5 kg

- 1 ø 140 1200 W radiantní varná zóna
- 2 ø 140 1200 W rychlo-radiantní varná zóna
- 3 ø 180 1700 W radiantní varná zóna
- 4 ø 180 1800 W rychlo-radiantní varná zóna
- 5 ø 140x250 2000 W rychlo-radiantní varná zóna
- 6 ø 180 2000 W rychlovarná zóna
- 7 ø 145 1000 W velká varná zóna
- 8 ø 145 1500 W rychlovarná zóna
- 9 ø 180 1500 W velká varná zóna
10. ø 80 450 W velká varná zóna
11. ø 180 1000 W velká varná zóna
12. rychlovarná zóna 2.9 kW
13. standartní varná zóna 2.0 kW
14. pomocná varná zóna 1.0 kW
- 15.

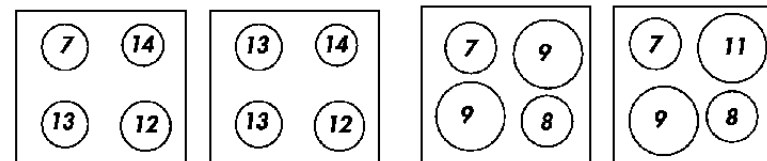


Zde může být umístění ploténky odlišné než je uvedeno.

**Rychlo-ploténky, přídatné a duální ploténky** vyzařují při prvním zapnutí zářivé světlo.

**Rychlo-ploténky** jsou označeny ve středu červeným bodem.

Napětí, frekvence a max. síla jsou uvedena v tabulce plotének.



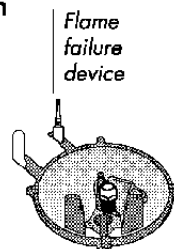
## Část 4: Provoz horních plynových hořáků

### Dosažení maximální účinnosti

Používání správných hořáků vede k úspoře plynu a lepším výkonům. Proto doporučujeme používat takové nádoby, jejichž dna zcela zakryjí plamene. Pro nádoby daleko menších rozměrů umístěné na pomocném hořáku použijte opěrný adaptér.

### Vybavení sporáku zařízením zjišťujícím zhasnutí plamene na plynových hořácích;

Pokud z jakéhokoliv důvodu dojde na horních hořácích ke zhasnutí plamene, toto zařízení okamžitě uzavře přívod plynu. Jde také o bezpečnostní zařízení pro případ neoprávněného použití dětmi. Knoflík stiskněte a otáčejte proti směru hodinových ručiček. Zapálení se provádí stisknutím knoflíku a vyčkáním, dokud nedojde k zapálení. Jakmile se objeví plameny kolem hořáku, podržte knoflík stisknutý po dobu 3-5 sekund. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.



### Používání horních plynových hořáků

Lehce stiskněte příslušný knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček. Větší plamen na knoflíku odpovídá pozici maximálního výkonu, zatímco menší plamen odpovídá pozici minimálního výkonu.

### Zapálení tlačítkem

#### u modelů se zapalováním;

Tato vlastnost umožňuje automatické zapálení. Je-li tlačítko stisknuto a uvolněno, všechny svíčky zajiskří najednou. K zapálení dojde na hořáku, jímž proudí plyn. Jestliže nedojde k zapálení plamene, postup opakujte. Držením knoflíku ve stisknuté pozici se zapálení nedosáhne.

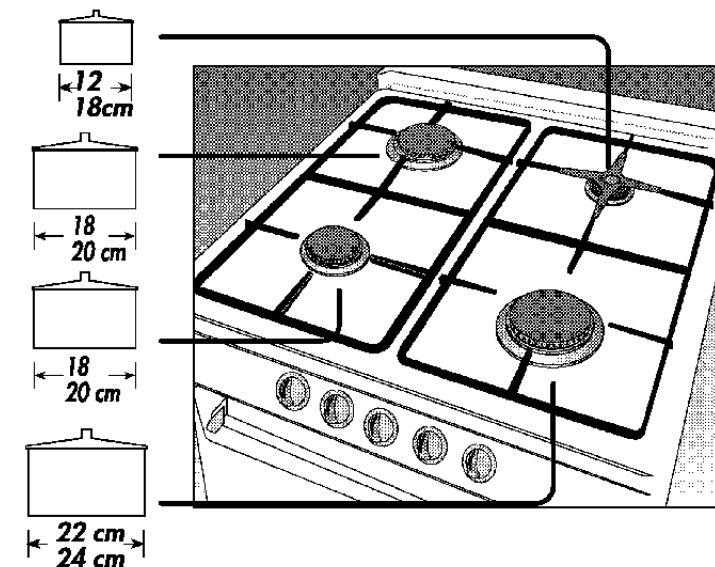
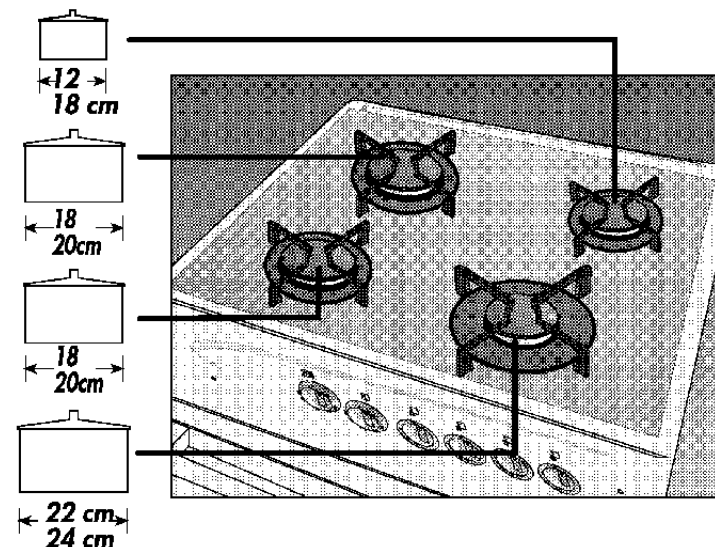


### Zapálení pomocí knoflíku

#### u modelů se zapalováním;

Stiskněte knoflík a otočte jím po směru hodinových ručiček. Jiskry se na hořácích objeví okamžitě, dokud knoflík nepustíte. Jestliže se po uvolnění knoflíku zapálení nepodařilo, opakujte stejný postup podržením stisknutého knoflíku po dobu 15-ti sekund. Jestliže opět nedošlo k zapálení, počkejte 1 minutu a znovu opakujte.

**Upozornění: nedržte knoflík ve stisknuté poloze déle než 15 sekund.**





## 4.2 Provoz varných zón (ploch)

Kontrolní pozice varných zón	Příslušná varná hodnota		
	1	2-3	4-5
Použití	ohřívání	pomalé vaření	vaření-smažení

Rychlovární zóna má ve svém středu červený bod:

### Ovládací knoflíky varných zón

Knoflíky pro elektrickou varnou desku se mohou otáčet v obou směrech a obstarat tak plně variabilní regulaci teploty.

Pokud je nějaká z varných zón zapnuta, **svítí na ovládacím panelu červený indikátor**.

Varnou zónu **vypnete** otočením příslušného knoflíku do polohy **0 (nula)**. Knoflíky se mohou otáčet po i proti směru hodinových ručiček.

**Zkontrolujte zda jsou po vaření všechny kontrolky sporáku vypnuty.**

Nastavte varné zóny do střední polohy (3) a nechte je cca 8 min. aby se z nich vypálil ochranný nátěr. Během této doby nepokládejte na zóny žádné nádobí.

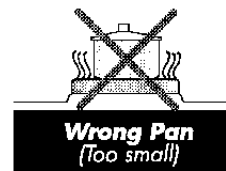
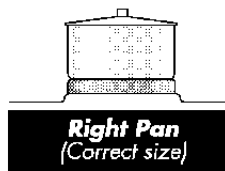
Výpary, které se vytvoří během této procedury jsou zcela normální.

### Kvalitní nádobí

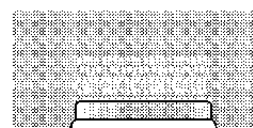
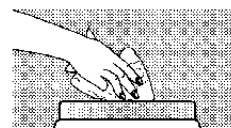
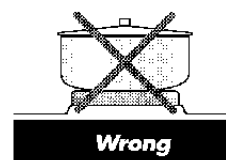
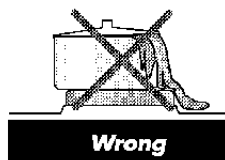
Používejte pouze kvalitní nádobí, které má stabilní dno. To vede k maximální úspoře energie.

Používejte nádobí pouze se správným průměrem. V případě menších nádob je zbytečná ztráta energie .

Neumísťujte nádobí s mokřým dnem nebo mokré poklice od nádob, mohou přispět k poškození varných zón a mohou nastat problémy.



Průměr varné zóny (mm)	Doporučený průměr nádobí (mm)
Ø 180 mm	180-200
Ø 145 mm	150-170
Ø 80 mm	80-100



**Vysoušení varných zón (max. 5 min.)**

- když je studená
- varnou zónu čistíte vlhkým hadříkem s trochou čistícího prostředku. Po vyčištění vysušte var. zónu jejím krátkým zapnutím. Občas na ní aplikujte nepatrnou vrstvičku stolního oleje na vaření.
- Otírání var. zón vlhkým hadříkem provádějte ve směru kruhových drážek.

## Směrnice pro vaření

### Výběr nádobí

Pro dosažení co nejlepších výsledků doporučujeme používat kvalitní nádobí s hladkým dnem. Hliníkové nádobí s dnem z barevného keramického smaltu absorbuje teplo a jsou proto při používání účinnější. Nikdy nepoužívejte nádobí se zapaštěným nebo rovným dnem. V ideálním případě by dno nádoby mělo mít přibližně stejnou velikost jako ohřevná plocha. Používejte nádobí s dostatečným objemem pro množství jídla, které vaříte, čímž omezíte znečištění způsobené nadměrným přetékáním.

### Bezpečnostní doporučení pro smažení

1. Používejte dostatečně hlubokou a velkou pánev zcela zakrývající ohřevnou plochu.
2. Nikdy neplňte pánev tukem či olejem více než z jedné třetiny.
3. Nikdy nenechávejte během ohřívání či vaření olej nebo tuk bez dozoru.
4. Nesmažte příliš mnoho jídla, obzvláště mraženého, najednou. Tím se příliš snižuje teplota oleje nebo tuku a zvyšuje se obsah tuku v jídle.
5. Před smažením pokaždé jídlo důkladně osušte a pomalu jej pokládejte do horkého oleje nebo tuku. Především mražené jídlo způsobuje značné pění a rozstříkávání tuku, je-li vkládáno příliš rychle.
6. Nikdy nezahřívejte tuk nebo olej s poklicí přiklopenou na nádobí.
7. Vnější části nádobí udržujte čisté a prostě stop tuku nebo oleje.

### Dojde-li ke vznícení tuku na pánvi:

1. Vypněte přívod elektrického proudu, případně plynu.
2. Uhasťte plameny protipožární pokrývkou nebo vlhkým hadrem. Popáleniny a poranění jsou téměř bez výjimky způsobené tím, že pánev ve spěchu zvednete a spěcháte s ní ven.

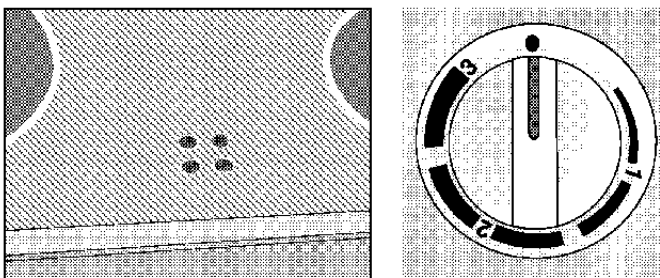
**Upozornění: k uhašení ohně nepoužívejte vodu. Ponechejte pánev chladnout po dobu alespoň 30 min.**

## 4.3 Ovládání keramických desek

Keramické desky jsou teplotně kontrolovány s šesti stupňovým ovládáním.

Jeden ze stupňů je pozice „vypnuto“. Aplikační pole s šesti následujícími stupni jsou v tabulce.

Rychlo-radiantní, duální nebo přídavné varné zóny jsou energeticky regulované. Přizpůsobují dobu ovládání času topného tělesa nepřetržitě mezi 1 až 3 stupněm.



### Světelné kontrolky horkých varných zón

Podívejte se, která ze zón je zapnuta nebo je horká. Kontrolky budou svítit pokaždé, když je varná zóna horká. Pokaždé když teplota na povrchu varné zóny opadne pod 64 °C kontrolka zhasne.

**Nikdy nenechávejte sahat nebo zdržovat se děti v blízkosti horkých zón.**

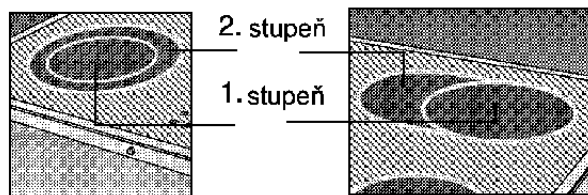


### Příslušná varná hodnota

Energetický stupeň regulace	1	2	3
7 stupňový přepínač	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Použití	ohřívání	pomalé vaření	vaření-smažení

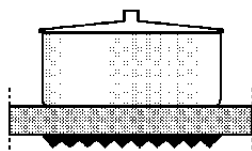
Duální nebo přídavné varné zóny jsou energeticky regulované, přizpůsobují ovládání času topného tělesa nepřetržitě mezi 1 až 3 stupněm. Duální zóna může hřát na dvě různé pozice. Pro úsporu energie a času můžete dosáhnout regulovaným prvním stupněm na malé nádoby (hrnce) a prvním a druhým stupněm pro velké nádoby. Otočením knoflíku po směru hodinových ručiček bude hřát vnitřní část varné zóny. Můžete použít první, druhý a třetí stupeň podle použití v tabulce. Otáčejte knoflík „● ●“ po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte „kliknout“, zapnete tak přímo od třetího stupně vnitřní i vnější část varné zóny najednou. Oba stupně budou zapnuty. Po skončení vaření, knoflíkem vypnete proti směru hodinových ručiček do pozice „0“ (nula).

**Upozornění: druhý stupeň duální nebo přídavné varné zóny nebudou zapnuty automaticky.**

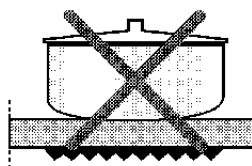


## Jak ovládat CERAN® keramické desky

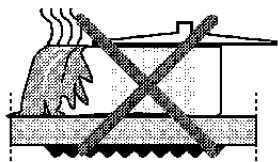
- Povrch sklokeramické desky je odolný vůči vysokým a nadměrně rozdílným teplotám.
- Aby jste předešli znečištění varné desky, ujistěte se, že dno nádobí a povrch keramické varné desky jsou čisté a suché.
- Při spuštění varné desky může být slyšet slabé bzučení. Je to normální jev a není na závadu.
- Nepoužívejte povrch sklokeramické desky pro přípravu jídla, jako odkladovou plochu nebo na jakékoliv jiné účely než je vaření.
- **Vyhýbejte se používání smaltového nádobí.**
- Manipulací s nádobím s ostrými hranami na sklokeramické desce může dojít k poškození povrchu.



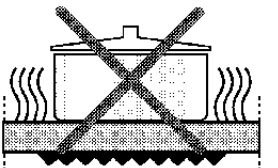
Optimálního výkonu dosáhnete používáním vhodných průměrů nádobí vůči velikosti varné zóny.



Nádoby se zaoblenými dny jsou nevhodné.



Překypění pokrmu může poškodit keramický povrch a může způsobit oheň.



Když je nádoba příliš malá dochází k energetickým ztrátám.

- **Držte dále od dětí části povrchů, které jsou v provozu, protože jsou horké.**
- 
- Protože horký olej může způsobit oheň, při smažení připravujte jídlo nejlépe v nádobí s pokličkou.
- **Nepoužívejte nádobí s vydutým či zaobleným dnem.**
- Nekrájejte chleba, zeleninu či ovoce apod. na desce.
- **Optimálního výkonu dosáhnete používáním vhodných průměrů nádobí vůči velikosti varné zóny.**
- Nepoužívejte nádobí z hliníkovým dnem (znečišťuje varnou desku).
- **Používejte nerezové nebo žáruvzdorné nádobí. Nepoužívejte nádobí vyrobené z materiálů jako je „bórové sklo“ či „Pyrex“, které jsou výhradně určeny pro trouby.**
- Nepoužívejte průměr nádobí, které je menší či větší než průměr varné desky.
- **Nepokládejte na varnou desku materiály z plastu, hliníku apod.**
- Materiály jako je plast nebo hliník, které se rozpustily na varné desce by měly být v každém případě okamžitě odstraněny se škrabkou na varné desky.
- **Nikdy nepoužívejte hadřík od nádobí či houbičku na k čištění keramické desky, protože to může zanechat vrstvu mycího prostředku na desce, která se při dalším použití spálí a změní barvu povrchu desky.**

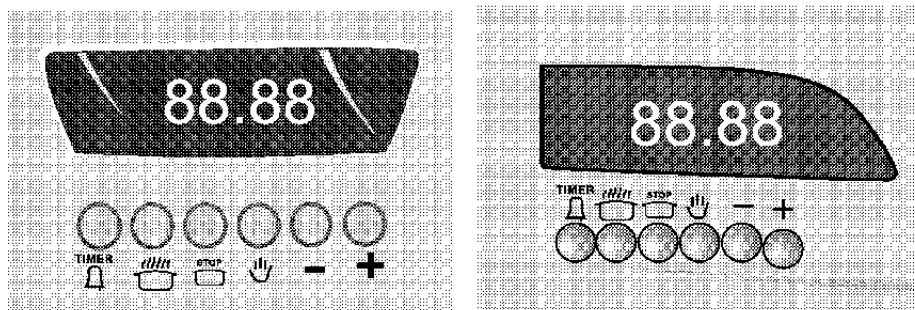
**Důležité upozornění!**

**Okamžitě vypněte spotřebič od elektrické sítě, když zjistíte poškození povrchu desky.**

## Část 5: Ovládání trouby (modely s hodinami)

### 5.1 Nastavení elektronických hodin

Prvně byste měli nastavit elektronické hodiny trouby. Jinak nebude Vaše trouba fungovat.



Vaše hodiny na sporáku se ovládají podobně jako normální hodiny. Vaše hodiny budou resetovány při výpadku elektrického proudu. Hodiny nebudou fungovat správně pokud nebude správná frekvence Vašeho elektrického napětí. (Tato porucha není způsobena samotnými hodinami, v takovýchto případech musíte hodiny pře-nastavit).

Následující funkce jsou k dispozici na Vašich programovatelných hodinách

1. Můžete nastavit pečení mezi 00.00 – 24.00 hodin
2. Můžete použít jako alarm mezi 00.00 – 24.00 hodin
3. Pečící program můžete nastavit jako plně automatické, polo automatické, manuální (topná tělesa uvnitř sporáku jsou propojena s hodinami a jsou programovatelná)

TIMER, [bell icon], [clock icon], [alarm icon] : Programovací tlačítko pro varovné signály

[flame icon], [flame icon], [flame icon] : Programovací tlačítko pro nastavení pečení

STOP, STOP, STOP : Tlačítko pro zastavení pečení

[hand icon], [hand icon], [hand icon] : Tlačítko pro manuální ovládání trouby



- , + : Tlačítka pro nastavení času

## Varování




- Hodiny kontrolují pečení jen tehdy, je-li nastaven aktuální čas.
- Jestliže byly hodiny nastaveny do automatického nebo poloautomatického programu, aktuální čas nemůže být přenastaven. Tento program musí být zrušen. Více v odstavci „**Jak zrušit automatický program**“.

## Jak nastavit aktuální čas

Displej hodin používá 24 hodinový systém od 8:30 do 20:30

- Stiskněte a držte tyto tlačítka „ “ najednou.
- Stiskněte „+“ tlačítko na zvýšení nebo „-“ na snížení času.
- Použitím tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte aktuální čas. Jestliže bliká nápis „Auto“, podívejte se do kapitoly „**Jak zrušit automatický program**“.
- Uvolněte tlačítka, hodiny se dají do provozu.

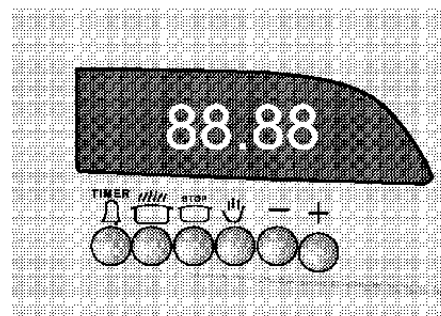
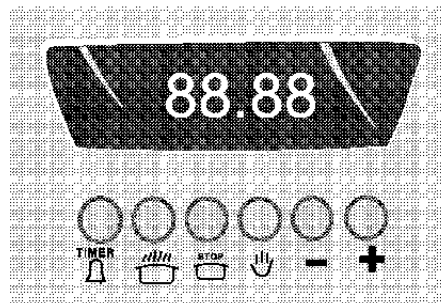
## Manuální pečení (nebo zrušení programu)

- Stiskněte tlačítko „“, stiskněte tlačítko „-“, dokud se na displeji neobjeví 0:00
- Stiskněte tlačítko „“. Nápis „auto“ a „“, zmizí.
- Nastavte tlačítko trouby na požadovanou teplotu a tlačítko funkcí do požadované pozice.
- Trouba se spustí. Kontrolka trouby se rozsvítí.
- Při skončení pečení, vypněte troubu nastavením knoflíku termostatu do polohy „0“ (vypnuto).

## Pozor:





Programovatelné hodiny nevypnou sporák. Pro vypnutí sporáku nastavte knoflík termostatu do pozice „0“ (vypnuto).

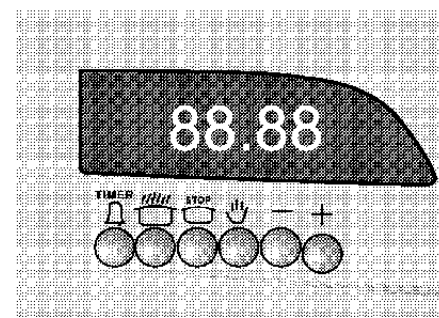
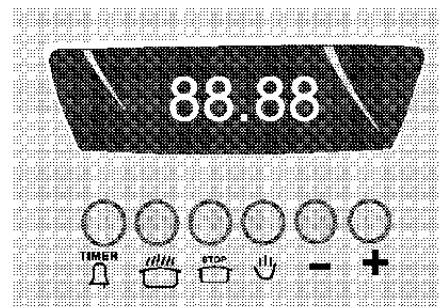
Některé modely jsou vybaveny pouze jediným knoflíkem pro nastavení úrovně pečení.  
Nastavování provádějte pouze tímto knoflíkem.



### Polo automatické programování






Tato funkce umožňuje manuální start, ale automatické vypnutí, což je velice účinné k prevenci spálení pokrmů.

- Stiskněte tlačítko . Stiskněte tlačítka „+“ („-“) k nastavení času pečení (auto a  bude svítit) v minutách.
- Nastavte knoflík termostatu na požadovanou teplotu a knoflík funkcí do požadované polohy.
- Trouba se zapne a zahájí se pečení.
- Programátor vypne troubu při skončení nastaveného času pečení. Bude svítit nápis „Auto“ a bude pípat alarm. Pro vypnutí alarmu stiskněte tlačítko .
- Nastavte tlačítko termostatu do polohy „0“ (vypnuto).
- Stiskněte tlačítko , na smazání nápisu „Auto“.



### Automatické programování

Programátor zapne a vypne troubu v požadovaném čase. Ujistěte se, že termostat je v pozici „0“ (vypnuto) a byl nastaven správný čas.

- Stiskněte tlačítko , pro smazání všech nastavených programů. (Nápis Auto a symbol  nebudou zobrazeny).
- Stiskněte tlačítko  a tlačítko „+“ („-“) pro nastavení skončení pečení. („-“ a auto budou zobrazeny).
- Stiskněte tlačítko , a „-“ pro nastavení doby pečení.
- Nastavte knoflík sporáku na požadovanou pečící teplotu a umístěte jídlo do trouby.
- Trouba se zapne v požadovaném čase, upeče jídlo a vypne se v přednastaveném čase.
- Na konci pečené zazní alarm a nápis „Auto“ bude blikat. Pro vypnutí alarmu stiskněte tlačítko .

Některé modely jsou vybaveny pouze jediným knoflíkem pro nastavení úrovně pečení. Nastavování provádějte pouze tímto knoflíkem.

Stiskněte „“, na smazání nápisu „Auto“

➤ Nastavte termostat a knoflík funkcí do polohy „0“ (vypnuto).


➤

**Pozor:** Ujistěte se, že postupujete podle návodu instrukcí uvedených pokrmů.


➤ Stiskněte „“, pro zobrazení zbývajících času pečení.

### Alarm


Alarm může být nastaven mezi 0 a 23 hodinami 59 minutami.

➤ Stiskněte „“, stiskněte „+“ nebo „-“, k nastavení požadovaného času alarmu.

➤ Alarm bude pípat při skončení každého nastaveného cyklu.

➤ Stiskněte „“ k vypnutí alarmu.

### Jak zrušit automatický program

➤ Stiskněte „“, stiskněte „-“, dokud se neobjeví na displeji 0:00

➤


➤ Pro ukončení programu stiskněte „“.

➤ Aktuální čas může být poté vynulován.

Některé modely jsou vybaveny pouze jediným knoflíkem pro nastavení úrovně pečení. Nastavování provádějte pouze tímto knoflíkem.

## 5.2 Používání minutky

### Jestliže je Váš sporák vybaven minutkou;

Zde je elektrický zvonek, který může být nastaven na maximálně 100 minut. Nastavíte ho otáčením ve směru hodinových ručiček a může být nastaven knoflíkem. Jestliže nechcete používat minutku otočte knoflík do manuální pozice . V této pozici nevypnou hodiny přívod elektřiny, k tomu, aby se tak stalo je nutné vynulovat hodiny nebo pozici knoflíku termostatu nastavit na nulu „0“.






Když je nastavení hodin v rozmezí 0 – 100 minut, elektřina se automaticky vypne a hodiny zazvoní při skončení každé nastavené doby.

**Varování: topná tělesa nepracují, dokud nejsou nastaveny knoflíky termostatu a hodin společně.**



### 5.3 Ovládání klasické trouby

- Knoflíkem trouby/ grilu je možno otáčet pouze po směru hodinových ručiček od polohy „vypnuto“ (až k nastavení grilu).
- Otáčením knoflíku po směru hodinových ručiček troubu zapnete.
- Tímto knoflíkem se rovněž provádí nastavení teploty uvnitř trouby.
- Hodnoty teplot jsou uvedeny na ovládacím knoflíku trouby. Na ovládacím panelu je svítí žlutá kontrolka, dokud není dosaženo teploty předem nastavené pomocí knoflíku trouby. V tomto okamžiku kontrolka zhasne a během provozu se bude rozsvěcovat a zhasínat a signalizovat tak proces udržování nastavené teploty. Následující tabulka je vodítkem pro přípravu různých druhů potravin s příslušnými hodnotami teplot.
- Vypnutím trouby pět minut před skončením doby nastavené pro přípravu potravin je možno dosáhnout dostatečné úspory energie, a to za předpokladu, že **dvířka zůstanou zavřená**.

<b>Stupeň 1:</b>  Rozsvítí se osvětlení trouby a varovné kontrolky. Topná tělesa nepracují.
<b>Stupeň 2</b> (rozsah 75 - 250): Dolní a horní topná tělesa jsou zapnutá a ovládaná termostatem. Teplota je nastavitelná mezi 75 <sup>o</sup> – 250 <sup>o</sup> C.
<b>Stupeň 3:</b>  Pouze spodní topné těleso je v provozu.
<b>Stupeň 4:</b>  Pouze horní topné těleso je v provozu.
<b>Stupeň 5:</b>  (  ) Pouze gril/ funkce rotisserie v provozu.

Pro nastavení knoflíku do polohy „0“ ze stupně 5 otáčejte knoflíkem proti směru hodinových ručiček.

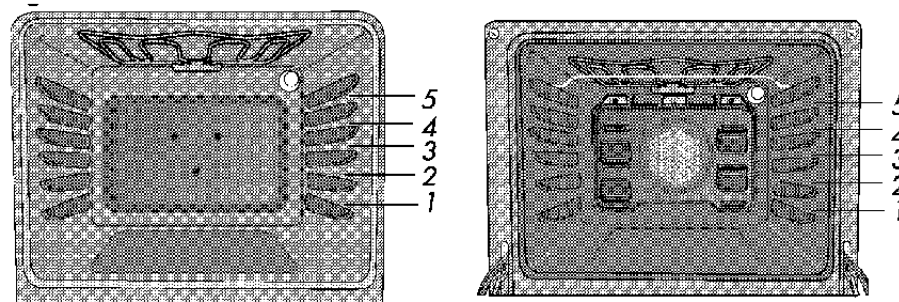
### 5.4 Ovládání multifunkční a turbo trouby

#### Ovládací knoflík trouby

Tento knoflík je používán společně s knoflíkem „výběru funkcí“. Nastavte požadovaný stupeň, poté otáčejte „knoflíkem trouby“ podle směru hodinových ručiček. Osvětlení, topná tělesa nebo ventilátor se spustí v závislosti na variantě, kterou jste nastavili. Teplota v troubě je ovládána pomocí termostatu. Termostat vypne topná tělesa v momentě, kdy je dosažena požadovaná teplota uvnitř trouby. Poté co teplota klesne pod požadovanou úroveň termostat opět spustí troubu. Touto cestou je nastavená teplota udržována po dobu pečení.

#### Knoflík výběru funkcí

Tento knoflík slouží pro výběr funkcí. Funkce a jejich stupně jsou popsány níže. K použití jednotlivých stupňů je třeba použít „knoflík funkcí“ (kromě stupně ) společně s knoflíkem pro „ovládání trouby“. Jestliže Váš sporák vybaven hodinami, prostudujte si návod pro použití hodin.






shelf positions

### Stupně ovládacího knoflíku u multi funkční trouby

-  osvětlení, světelný ukazatel při chodu osvětlení a ventilátoru
-  zapnutý ventilátor a ohřev turbo
-  zapnutý ventilátor a spodní topné těleso
-  zapnuté horní i spodní topné těleso
-  zapnutý ventilátor, horní i spodní topné těleso
-  zapnutý ventilátor a horní topné těleso
-  zapnutý gril
-  zapnutý gril i funkce rotisserie, musíte otočit ovládacím knoflíkem teploty na 250°C/280°C.

Proces vypálení ochranného nátěru. Abyste vypálili ochranný nátěr, vyjměte police a pečicí plech a nastavte Vaší troubu na 250° C do pozice „ „ na dobu 30 minut bez jakéhokoliv jídla. Při tomto procesu zajistěte větrání místnosti.

### Stupně ovládacího knoflíku u turbo trouby

-  zapnuté horní a spodní těleso
-  zapnutý ventilátor, horní a spodní těleso
-  zapnutý gril, musíte otočit ovládacím knoflíkem teploty na 250°C/280°C.











- druhy pokrmů, pozice termostatu, polic a doporučené časy pečení jsou uvedeny v tabulce.
- uveďte si ovládání trouby ohřevu a/ nebo knoflíky funkce ovládání do pozice, kterou požadujete.
- (osvětlení, ventilátor a ohřev budou po zapnutí fungovat navzájem)
- předehřívajte troubu 10 minut se zavřenými dveřky
- po předehřátí dejte pokrm určený k pečení do trouby
- po upečení otočte knoflík do polohy „O“ (nula)

- Při otvírání horké trouby podstupte zpět, aby mohla vyjít ven horká pára a teplý vzduch



Během pečení se kondenzuje vytvořená pára v kontaktu s chladnými povrchy spotřebiče, to vede ke tvorbě vodních kapek. Toto je zcela normální a není to žádná vada.

## Tabulka pečení

pokrm	pečicí plech	polohy plechu			poloha termostatu	doba pečení (mín)		
		 ventilátor s kruhovým ohřevem	 horní a spodní ohřev	 ventilátor a horním a spodním ohřevem		 ventilátor s kruhovým ohřevem	 horní a spodní ohřev	 ventilátor a horním a spodním ohřevem
chléb	24-26 cm forma na chléb	2	3	3	170-180	15-25	25-35	20-25
Dort ve formě	18-22 cm dortová forma	2	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Cukroví	plech	3	3	3	170-190	20-30	25-35	20-25
Moučníky	plech	3	3	3	180-190	20-30	25-35	20-25
Briošky	plech	3	3	3	160-180	20-30	25-35	20-25
Moučníky	hluboký plech	3	3	3	 :180-190  :190-200	35-45	40-50	30-40
Kynuté těsto	hluboký plech	3	3	3	 :190-200  :200-220	25-35	35-45	25-35
Vykrajované cukroví	plech	3	3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Dort	hluboký plech	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Moučníky	hluboký plech	3	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Lasané	lasaňová miska	3	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Pizza	hluboký plech	3	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Hovězí pečeně	pečicí miska	3	3	3	250(15 mín)	90-120	110-120	100-110
Jehněčí plec	pečicí miska	3	3	3	250(15 mín)	65-80	70-90	60-75
Pečená drůbež	pečicí miska	3	3	3	250(15 mín)	55-65	60-70	50-60
Pečené krůtí maso (5,5 kg)	hluboký plech	3	3	3	220(25 mín)	170-220	180-240	150-210
Ryby	pečicí miska	3-4	3	3	200	15-20	15-25	15-20

**Pečení pokrmů s nejvyšším stupněm termostatu a teplotou 150° C začne po 15 minutách.**

- Hodnoty uváděné v tabulce jsou výsledky získané laboratorním testováním.
- Můžete najít rozdíly aroma pokrmů podle Vašeho pečení a používaných metod.
- Pokud si přejete, můžete si přidat čas předeřtátí navíc k hodnotám uváděných v tabulce.

poloha plechu (u modelu s ohřevem kruhovým ventilátorem)  
Pro 3 plechy: 1 – 3 – 5  
Pro 2 plechy: 3 – 5  
Pro 1 plech: 3



**ventilátor s kruhovým ohřevem**



**horní a spodní ohřev**



**ventilátor s horním a spodním ohřevem**

**POKUD JE K DISPOZICI**

## Část 6: Ovládání grilu a funkce rotisserie

- Předehřejte gril na „☀“ (pozice grilu) asi na 5 minut. Žlutá světelná kontrolka bude svítit a ukazovat tak, že gril byl zapnut.
- **Trouby ovládané dvěma knoflíky;** nastavte knoflík na „☀“ nebo „☀“ a knoflík ovládání ohřevu na 250°C/280°C.
- Aplikujte olej na grilovací plech jako prevenci proti spékání rozně.
- Umístěte plech na jednu ze spodních drážek, aby se mohl hromadit tuk a pro snadnou údržbu do ní dejte trochu vody.
- Po předehřátí nechte během grilování přední dvířka z poloviny otevřená. K ochraně ovládacího panelu knoflíků umístěte mezi dvířka a troubu ochranný kryt ovládacího panelu.
- **Nedovolte dětem, aby si sedaly na otevřená dvířka trouby.**
- Přístupné části mohou být při grilování horké, držte děti mimo dosah.



### Pokud má Vaše trouba funkci rotisserie „☀“,

Motor funkce rotisserie se může otáčet po i proti směru hodinových ručiček.

- Po nastavení trouby na pozici gril, umístěte kuře na grilovací rožeň a poté umístěte do trouby.
- Pokud je v provozu funkce rotisserie, mějte napůl otevřená dvířka trouby a nezapomeňte na kryt ovládacího panelu.



přední dvířka

ochranný kryt ovládacího panelu

## Část 7: Důležitá upozornění

### Co se nesmí

- V místech, kde je instalován a používán sporák, nenechávejte děti bez dozoru, protože všechny jeho povrchy jsou velmi horké.
- **Nedovolte dětem, aby si sedaly či stoupaly na otevřená dvířka trouby, ani jiným osobám, aby si sedaly či stoupaly na spotřebič.**
- Nepokládejte velké pánve nebo pekáče přes dvě varné plochy, dochází tím ke škodám na varné desce.
- **Neskladujte nad sporákem věci, na které by se děti mohly pokoušet dosáhnout.**
- Při hašení vzníceného oleje nebo tuku nepoužívejte vodu.
- **Nepoužívejte sporák jako prostředek k vyhřívání místností nebo jako sušák.**
- Neohřívejte zavřené plechovky s potravinami, protože tlak, který se v nich tím nashromáždí, může nádobu roztrhnout.
- **Nepokládejte hořlavé nebo plastické předměty na varnou desku nebo do její blízkosti a nesušte na ní vlhké součásti oděvu atd.**
- Při čištění vnitřních panelů trouby nepoužívejte biologické čistící prostředky a drsné nebo chemické čističe.
- **Nenechávejte plotnu zapnutou po delší dobu bez nádobí. Rozlité pokrmy by měly být okamžitě odstraněny avšak opatrně s ohledem na horký povrch varné desky. Rozlité pokrmy ponechané na povrchu sporáku po skončení přípravy by měly být odstraněny před dalším zapnutím sporáku, aby nedošlo k jejich připečení.**
- Neskladujte hořlavý materiál, aerosolové nádoby apod. v přilehlých skříňkách.
- **Nijak nezakrývejte ventilační průduchy.**
- Nepoužívejte držadla k zavěšení ručníku či utěrky apod.
- **Nepoužívejte (tradiční) pánve Wok s kulatými dny. Používejte typy, která mají plochá dna.**
- Nepokládejte nádobí, hrnce či plechy přímo na spodní část vnitřku trouby.
- **Nezakrývejte police trouby hliníkovou fólií. Dochází tím k přerušení cirkulace vzduchu v troubě.**
- Grilovací nádobí nevykládejte hliníkovou fólií.
- **Grilování neprovádějte při zavřených dvířkách trouby.**
- Nepoužívejte gril k nahřívání talířů.

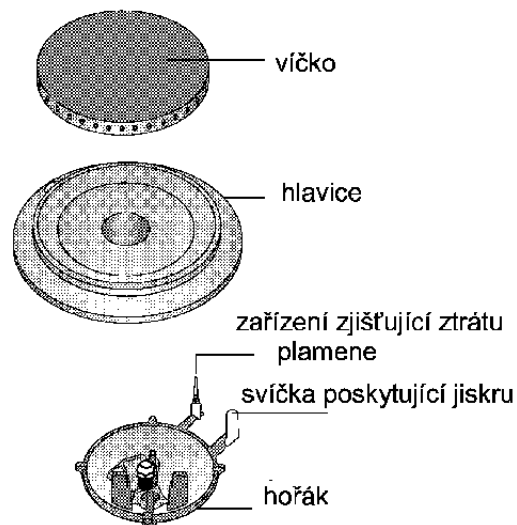
### Co je třeba

- Spotřebič nechejte nainstalovat kvalifikovaným servisním technikem.
- **Před používáním spotřebiče se ujistěte, že rozumíte jeho ovládání.**
- Ujistěte se, že v blízkosti spotřebiče se nenacházejí žádné hořlavé materiály, neboť postranní části spotřebiče se během provozu zahřívají.
- **Zabraňte přístupu dětí ke sporáku, kdykoli je v provozu, protože v té době je jeho povrch extrémně horký.**
- Před čištěním pokaždé odpojte napájení spotřebiče spínačem umístěným na zdi.
- **Po skončení přípravy pokrmů zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací prvky na spotřebiči vypnuté.**
- Udržujte všechny ventilační průduchy volné.
- **Pamatujte, že trouba a nádobí jsou při provozu velmi horké.**
- Upozorňujeme, že časy a teploty uvedené v tomto návodu jsou pouze informativní.
- **Ujistěte se, zda maso a drůbež jsou před přípravou zcela rozmražené.**
- Dávejte pozor při vyjímání nádobí z grilu, může být horké.
- **Dávejte pozor při otevírání dvířek. Před vyjmutím jídla nechejte páru a horký vzduch z trouby uniknout.**
- Při vyjímání horkého nádobí z trouby/ grilu používejte rukavice.
- **Před zapnutím trouby či grilu vyberte správnou polohu pro plech.**
- Sporák čistěte pravidelně, nejlépe po každém použití.
- **Před čištěním nechejte spotřebič vychladnout.**
- Servis sporáku svěřte vždy kvalifikovanému servisnímu technikovi.

## Část 8: Údržba a čištění

### Před čištěním vypněte hlavní spínač

- Před opětovným zapnutím se ujistěte, zda jsou všechny ovládací prvky vypnuty.
- Před čištěním se ujistěte, zda trouba a gril stačily vychladnout.
- Váš spotřebič byl vyroben takovým způsobem, aby zabráňoval vniknutí mastných šťáv z pokrmů. Opěrnou mřížku je možno snadno sejmout a vyčistit horní varnou desku mýdlovou vodou, opláchnout a otřít utěrkou.
- Víčka plynových hořáků a opěrnou mřížku omyjte mýdlovou vodou a opláchněte. **K jejich mytí nikdy nepoužívejte myčku nádobí.** Nečistoty a skvrny na hlavicích hořáků, které není možno umýt, odstraňte pomocí čistících prostředků na kovové povrchy dostupných na trhu, a to podle příslušného návodu k použití.
- Doporučujeme okamžitě odstraňovat kyselé skvrny např. od oleje, citronu apod.
- Při čištění vnitřních a vnějších částí spotřebiče používejte vlhký hadřík. Nikdy nepoužívejte ostré nástroje, hrubé čistící nebo mycí prostředky. Na zaschlé skvrny použijte vhodnou čistící tekutinu.



- Po provedeném čištění zajistěte, aby těsnění dveří dokonale uschlo. Grilovací prvky doporučujeme otřít vlhkým hadříkem a odstranit tak jakékoliv mastné skvrny. Tím se napříště zabrání výparům z pálícího se tuku.

### Pevné varné plotny

- Čištění pevných varných ploten je nutno provádět v okamžiku, kdy jsou dostatečně chladné a to pomocí speciálního krému a sledováním směru kruhových drážek na varné plotně. Povrch otřete vlhkým hadříkem a ujistěte se, že byl všechen čistící prostředek odstraněn. Na závěr plotny na několik minut zahřejte a opatřete jemnou ochranou vrstvou stolního tuku/ oleje.

### Sklokeramické varné desky

- Tyto desky čistěte hadříkem vyždímaným v mýdlové vodě. Odolávající skvrny je možno odstranit krémem, pastou či tekutým čistícím prostředkem. Ujistěte se, že je použitý čistící prostředek schválen Radou pro vývoj sklokeramických materiálů.
- Nikdy k čištění povrchu sporáku nepoužívejte materiály jako jsou tvrdé kartáče, ocelovou vlnu či nože, které mohou keramické a nerezové povrchy lehce poškrábat.
- Běžně dostupné speciální čistící prostředky je možno používat po důkladném přečtení varovných štítků. Nepoužívejte čistící prostředky obsahující kyselinu či chlór. Čištění je možno provádět pomocí jemného hadříku namočeného v mýdlové vodě nebo pomocí dostupného speciálního čistícího prostředku a jemného hadříku. Nejvhodnější jsou prostředky typu tekutých past nebo krémů.

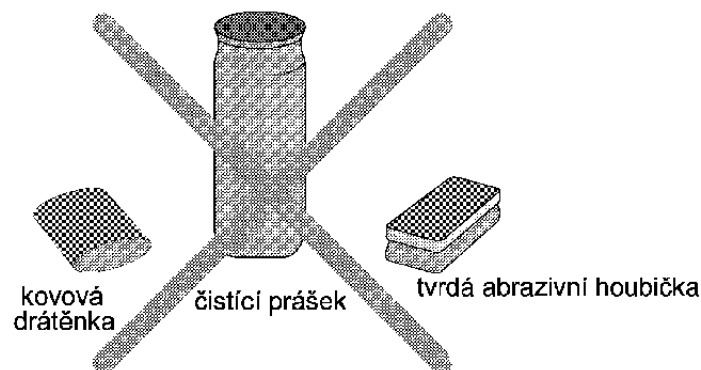
### Čištění keramických a skleněných desek

- Během čištění odpojte zásuvku od elektrické sítě.
- Před čištěním nechte úplně vychladnout sklokeramické desky.
- Ujistěte se, že čisticí prostředek neobsahuje žádné částice poškrábající povrch desky.

#### **Pro čištění používejte krémy nebo tekuté pasty.**

Nepoužívejte mechanické čisticí prášky nebo prostředky stejně jako čistidla na bázi chlóru.

- Kovové drátěnky či kartáče mohou narušit sklokeramický povrch.
- Prach na sklokeramické desce můžete odstranit vlhkým hadříkem.
- Keramický povrch Vám bude sloužit řadu let, když mu věnujete péči.
- Zbarvení keramické desky nemá žádný vliv na její strukturu a životnost.
- Keramická deska se musí otírat studenou vodou a osušit jemnou tkaninou.
- K odstranění rozlitych jídel a zbytků na ploše můžete použít špachličku.
- Pokrmy s obsahem cukru jako je džem by měli být odstraněny okamžitě pryč špachličkou před jejich zaschnutím na desce.



**Nepoužívejte tyto materiály k čištění sklokeramických desek ani nerezových povrchů.**

Změna barvy není způsobena vlastnostmi materiálu, ale díky nedostatečnému čištění ze zbytků hořáku setrvávajících na ploše a oděrky na ploše způsobené nádobím spolu s používáním nevhodných čisticích prostředků.

## Vnitřek trouby

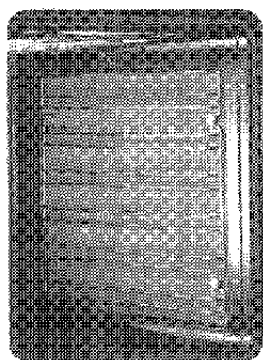
Před opětovným zapnutím trouby se ujistěte, že jsou všechny ovládací prvky v poloze „VYPNUTO“. Vyměňte všechny plechy a gril ven z trouby. Očistěte vnitřek hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Poté jej znovu otřete vlhkým hadříkem a nechte uschnout.

### **K čištění nepoužívejte suché pískové předměty.**

Speciální dostupné čisticí prostředky je možno použít v případě pečlivého prostudování varovných štítků, jimiž jsou opatřeny.

## Upozornění!

Nikdy nečistěte vnitřek trouby a plechy tvrdým kartáčem, drátěnkou nebo nožem. Speciální dostupné čisticí prostředky je možno použít v případě pečlivého prostudování varovných štítků, jimiž jsou opatřeny.



- **Katalytické-smaltované modely;** vnitřek trouby některých modelů je opatřen katalytickým smaltem, který má samočisticí funkci. Z tohoto důvodu není nutno po přípravě pokrmu provádět zvláštní čištění.

**Má-li Vaše trouba ocelové přihrádky;** je nutno pro jejich vyčištění odšroubovat 4 šrouby. Po vyčištění namontujte ocelové přihrádky zpět na těleso trouby.

## Ovládací panel

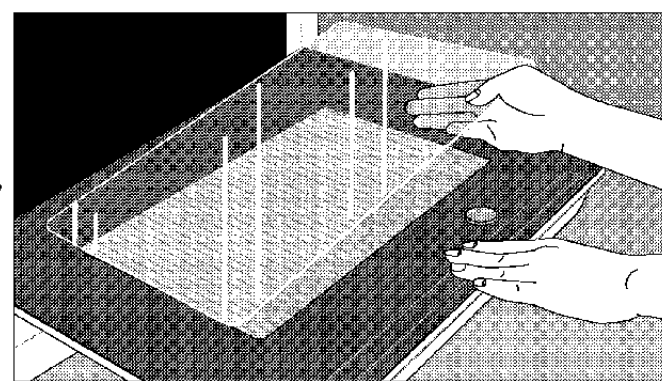
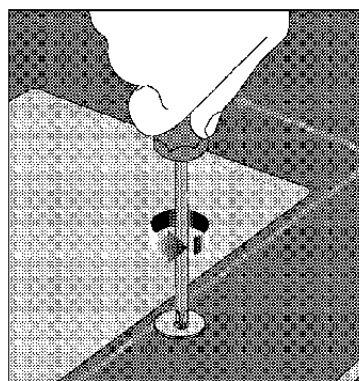
Ovládací panel otřete vlhkým hadříkem a vyleštěte suchým. Při čištění umělohmotných knoflíků nepoužívejte čisticí prostředky či aerosoly využívané při čištění trouby, hrubé houbičky nebo abrazivní prášky. Dochází tím k jejich poškození. Nesnímejte žádný z ovládacích knoflíků z ovládacího panelu, protože tím může dojít k jejich poškození a ohrožení bezpečnosti.

## Dvířka trouby

Vnější panel dvířek otřete hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Poté jej znovu otřete vlhkým vymáchaným hadříkem v čisté vodě. Nepoužívejte hrubé houbičky nebo abrazivní prášky, které mohou povrch poškrábat. Během čištění dbejte na to, abyste nepoškodili či nezdeformovali těsnění dvířek.

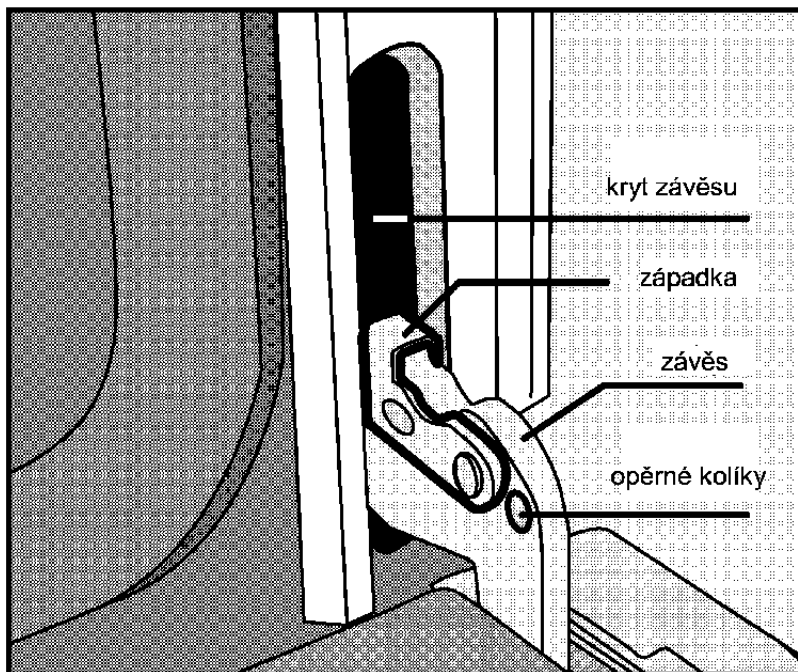
## Vyjmutí vnitřního skla z dvířek

**Chcete-li umýt vnitřní sklo dvířek trouby, odstraňte šroubovákem horní a spodní podložky, které přidržují vnitřní sklo ve dvířkách, sklo vyjměte, očistěte, omyjte je hadříkem namočeným v mýdlové vodě a osušte. Po osušení umístěte těsnění zpět na své místo a vsadte sklo do dveří.**



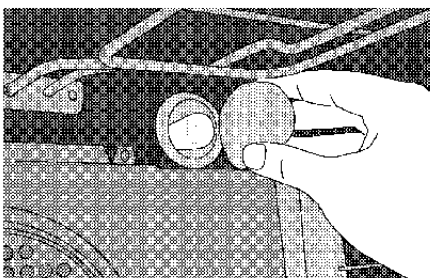


## Výměna dvířek trouby

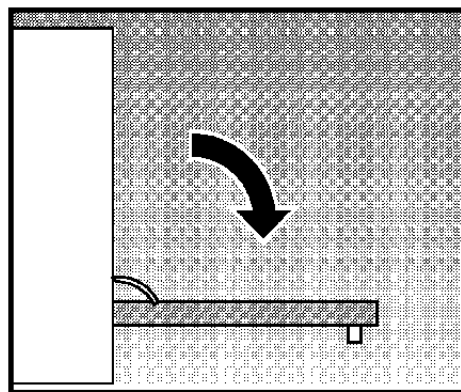


### Výměna osvětlení (u modelů s osvětlením):

1. Odpojte silový kabel.
2. Dále odstraňte, uvnitř Vaší trouby, ochranný kryt osvětlení žárovky otáčením proti směru hodinových ručiček.



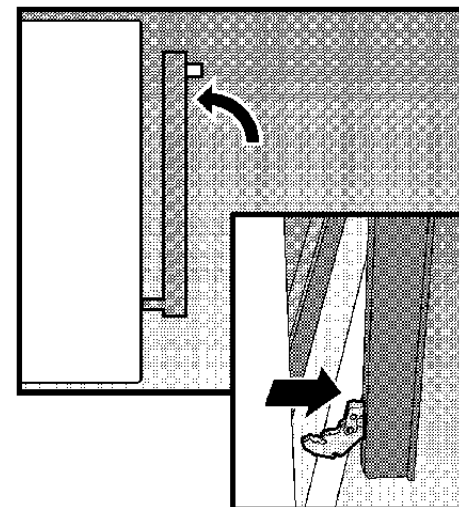
3. Dále vyjměte žárovku otáčením proti směru hodinových ručiček.
4. Po instalaci správné žárovky schválené autorizovaným servisem dosadte zpět ochranný kryt osvětlení.



1. Otevřete přední dvířka na 90°



2. Odklopte západky umístěné na závěsech po obou stranách dvířek, dokud se nedotknou opěrného kolíku.
3. Zavřete dvířka tak, aby se dotkla západky.



4. Držte dvířka lehce za rukojeť, jemně přivřete, zatáhněte nahoru a zavírejte dokud nezůstane štěrbina široká několik centimetrů. Poté je možno odpojit závěsy od krytu trouby.

### Montáž dvířek;

Výše zmíněný postup proveďte v opačném pořadí.

**Pozor:** dokud nejsou závěsy umístěny v krytu trouby, nezavírejte západky.

## Část 9: záměna plynu

Váš sporák může používat jak zemní plyn tak LPG. Přeměnu na jiný zdroj plynu je možno provést změnou horních hořáků a trysek trouby a grilu. Postup výměny trysek je vysvětlen níže.

**O záměnu plynu požádejte autorizovaný servis.**

### Výměna trysek horního hořáku

Před započítím této procedury sejměte hlavici a čepičku hořáku.

Pak:

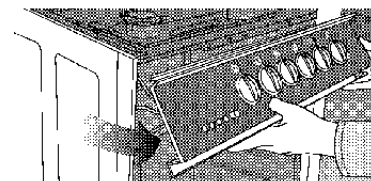
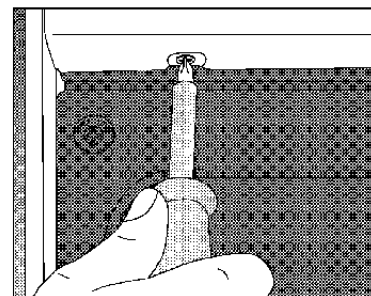
1. Vyměňte trysku uvnitř horního hořáku použitím vhodného náčiní. Poté nainstalujte novou trysku a zakryjte vlákna trysky materiálem zabraňujícím úniku plynu.



## Snížení průtoku kohoutem

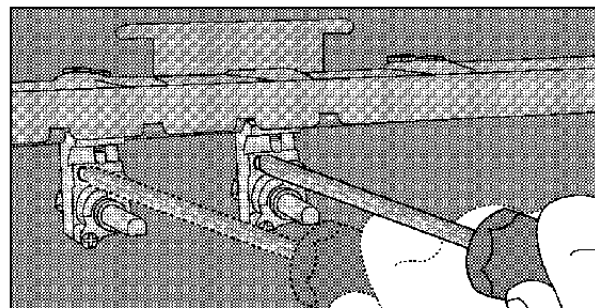
### Sejmutí ovládacího panelu

1. otevřete přední dvířka
2. vyšroubujte oba šrouby ovládacího panelu a uchopte jeho spodní část
3. uvolněte ovládací panel ze dvou drážek v horní části, mírně jej stáhněte dolů a dopředu a pusťte jej s připojenými kabely. Zapalte hořák, který má být nastaven, otočte knoflíkem do redukované polohy, zatáhněte za knoflík a odložte jej.
4. šroubovákem upravte tok plynu z trysky, která je na kohoutu plynu (je viditelná jen hlava ve tvaru šroubu).



U propan-butanu stačí utáhnout šroub úplně. U zemního plynu je třeba jednou otočit šroubem proti směru hodinových ručiček. Běžná délka přímého plamene v redukované poloze by měla být 6-7 mm.

Jestliže je plamen vyšší, otočte šroubem po směru hodinových ručiček. Je-li menší, otočte opačným směrem. Pro poslední kontrolu hoření sporáku nastavte plamen do otevřené a redukované polohy a zkontrolujte, zda plamen hoří či ne.



## **Část 10: Pro budoucí přepravu**

### **➤ Přeprava sporáku;**

Uchovejte původní obal.

Sporák přepravujte v jeho původním zabalení. Sledujte průvodní body otištěné na obalu.

K prevenci zachycení grilu a plechu a tím poškození dvířek, umístěte proužek papírového kartonu nebo papíru ve vrstvě 1-1,5 cm na vnitřek dvířek v místě plechů. Nalepte po obou stranách trouby.

### **➤ Pokud nemáte původní obal;**

Zařídte potřebná nezbytná opatření abyste předešli vnějšímu poškození panelů a povrchu skel sporáku.

Zabalte sporák do obalu (nejlépe PVC s bublinkami) nebo silného papírového kartonu a bezpečně zalepte.

Sporák přepravujte ve svislé poloze. Neumísťujte na něj žádné další předměty.