

Návod k obsluze

SPORÁK

CP9VP6 DE/HA

Obsah

Upozornění

POKYNY PRO INSTALACI

**Elektrické připojení
TECHNICKÉ VLASTNOSTI**

Popis zařízení

NÁVOD K OBSLUZE

MULTIFUNKČNÍ ELEKTRICKÁ TROUBA

**ČASOVÝ SPÍNAČ (POUZE PRO
ELEKTRICKOU TROUBU)**

ČIŠTENÍ A ÚDRŽBA

RADY PRO ÚSPĚŠNÉ VAŘENÍ



Upozornění

1 Toto zařízení bylo navrženo pro domácí použití ve vnitřních prostorách.

2 Předtím, než přístroj zprovozníte, přečtěte si prosím pozorně následující příručku s pokyny, neboť se zde dozvíte důležité informace týkající se bezpečné instalace, obsluhy a údržby vařiče. Uchovejte si tuto příručku na bezpečné místo, abyste ji později v případě potřeby mohli konzultovat.

3 Po odstranění obalu se ujistěte, že je zařízení neporušeno a ani nebylo žádným způsobem poškozeno. V případě pochyb neváhejte kontaktovat kvalifikovaného technika a zařízení do této doby nepoužívejte. Všechny obaly (plastové obaly, polystyrénová pěna, svorky atd.) držte mimo dosah dětí, neboť mohou představovat potenciální riziko.

4 Zařízení musí být instalováno kvalifikovanou osobou v souladu s uvedenými pokyny. Výrobce nezodpovídá za žádná zranění způsobená jednotlivcům či zvířatům, či za poškození osobního majetku, která vznikla v důsledku nesprávné instalace zařízení.

5 Bezpečná elektroinstalace je zaručena pouze v případě, že zařízení bylo předepsaným způsobem připojeno k uzemněnému přívodu elektrické energie v souladu s platnými předpisy o bezpečnosti elektroinstalací. Jedná se o zásadní bezpečnostní požadavek, který je nezbytné zkontrolovat, a případě jakýchkoli pochyb, požádejte kvalifikovaného technika o podrobnou revizi rozvodné sítě. Výrobce nezodpovídá za škody způsobené napájením ze sítě, které nebylo řádně uzemněno.

6 Před zapojením přístroje se ujistěte, že jeho jmenovitý výkon odpovídá údajům pro přívod energie.

7 Ujistěte se, že napájení ze sítě a elektrické zásuvky snesou maximální výkon přístroje, který je označen na výrobním štítku. V případě pochyb neváhejte kontaktovat kvalifikovaného technika.

8 Zařízení musí být připojeno k hlavnímu vedení prostřednictvím omnipolárního spínače s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.

9 Toto zařízení je možné použít pouze k účelu, ke kterému bylo určeno.

10 Jeho využití k dalším účelům, například vytápění místnosti za použití trouby, je nesprávné a nebezpečné.

11 Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou nevhodným, nesprávným nebo nerozumným použitím zařízení.

12 Všichni uživatelé tohoto elektrického musí dodržovat několik základních pravidel. Jako například tato:

- Nedotýkejte se zařízení mokřýma či vlhkýma rukama nebo nohama.
- Nepoužívejte zařízení, máte-li bosé nohy.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely. Pokud nelze jinak, buďte obzvláště opatrní.

- Při odpojování zařízení ze zásuvky netahejte za samotný kabel, ale uchopte síťovou vidlici.
- Zařízení nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.)
- Nedovolte dětem či postiženým osobám, aby se zařízením bez dozoru jakkoli manipulovaly.

13 Před zahájením čištění nebo údržby vždy odpojte zařízení od přívodu proudu (buď vytáhnutím zástrčky nebo vypnutím spínače).

14 Pokud skleněný povrch desky praskne, okamžitě odpojte zařízení od přívodu elektrické energie. Pokud je nezbytné zařízení opravit, použijte výhradně autorizovaný servis a nezapomeňte se ujistit, že byly použity pouze originální díly. Pokud nebudou dodrženy výše uvedené požadavky, bezpečnost zařízení může být ohrožena.

15 Před likvidací zařízení jej učiňte nepoužitelným tak, že odpojíte a odstříhnete síťové kabely. Rovněž vám doporučujeme odstranit možné nebezpečné části, a to s ohledem na děti, které mohou zařízení použít jako hračku.

16 Sklokeramická varná deska je odolná vůči teplotním výkyvům či šokům. Avšak pokud je do ní udeřeno ostrými kuchyňskými potřebami, např. nožem či nádobím s ostrými hranami, může se rozbit. Pokud se tak stane, okamžitě zařízení odpojte ze zásuvky a vyhledejte autorizovaný servis.

17 Nezapomeňte na skutečnost, že varná zóna zůstává horká minimálně po dobu 30 minut poté, co byla vypnuta. Ujistěte se, že v prostoru varné zóny, která je stále horká, omylem nezůstaly pánve či jiné předměty.

18 Nezapínejte varné zóny v případě, že na desce zůstaly kusylobalu či plastové předměty.

19 Udržujte bezpečnou vzdálenost od varných zón, které jsou stále horké.

20 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, ujistěte se, že se jejich napájecí kabelu nedostanou do kontaktu s horkými částmi desky.

21 Ujistěte se, že jsou násady pánví otočeny směrem do středu varné desky tak, aby nemohlo dojít k jejich nechtěnému ohoření.

22 Nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou naprázdno, bez umístění pánve, neboť tímto způsobem dojde zakrátko k dosažení maximálního tepelného stupně, jenž může vést k poškození topných článků.

23 Před prvním použitím přístroje si prosím pečlivě přečtěte následující pokyny: Tmel představující těsnění kolem skleněné plochy může zanechat mastnotu. Před použitím zařízení vám doporučujeme jej odstranit za použití drsného čistícího prostředku. Po dobu několika hodin, kdy bude zařízení v provozu, můžete ucítit pach gumy, který však rychle zmizí.

24 Nedívejte se přímo na halogenové topné částice, pokud jsou zapnuty: vytvářejí velmi ostré světlo, které může podráždit oči.

25 Příslušenství, které se může dostat do kontaktu s potravinami, je vyrobeno z materiálů, jenž jsou v souladu s ustanoveními stanovenými ve Směrnici 89/109 EEC ze dne 21.12.1988 a v italském právním nařízení 108 ze dne 25.1.1992.

26. Vždy se ujistěte, že knoflíky jsou při nepoužívání spotřebiče v poloze „0“.

27. Pokud je vařič umístěn na podstavec, učiňte všechna nezbytná opatření proto, aby zařízení z podstavce nemohlo spadnout.

28 Zařízení nikdy nečistěte přístroji na čištění parou.

29 Neblokujte otvory ani mezery.

30 Pokud vaříte v troubě nebo na grilu, skleněná dvířka a ostatní části nacházející se v blízkosti jsou vystaveny zvýšené teplotě. Ujistěte se, že si v blízkosti zařízení nehrají děti. Jelikož se neustále snažíme zlepšit bezpečnost našich výrobků, naše centrála a autorizovaná střediska (viz příložený seznam) nabízejí přídatná zařízení pro zajištění bezpečnosti dětí. Pokud je budete požadovat, použijte kód: BAB – a číslo modelu vašeho zařízení.

31 Zabraňte dětem, aby si se zařízením hrály.

32. Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení. 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.

Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnicím EEC:

- 2006/95/EEC z 12.12.2006 (Nízké napětí) v platném znění;
- 89/336/EEC ze dne 3.5.1989 (Elektromagnetická kompatibilita) v platném znění;
- 90/396/EEC ze dne 29.6.1990 (plyn) a následná ustanovení;
- 93/68/EEC ze dne 22.7.1993 v platném znění.



Likvidace domácích spotřebičů

Evropská směrnice 2002/96/EC ohledně Odpadu z elektrických a elektronických zařízení (WEEE) uvádí, že domácí spotřebiče by se neměly odstraňovat za využití normálního cyklu tuhého komunálního odpadu. Opatřené zařízení by se měla sbírat odděleně, aby se optimalizovaly náklady na znovupoužití a recyklaci materiálů ve stroji při zabránění potenciálních škod na atmosféře a veřejném zdraví. Přeskrtnutá popelnice je vyznačená na všech výrobcích, aby vlastníkovu připomněla jeho závazek ohledně odděleného sběru odpadu. Pro další informace týkající se správné likvidace vysloužilých domácích spotřebičů mohou majitelé kontaktovat veřejné služby nebo místního prodejce.

POKYNY PRO INSTALACI

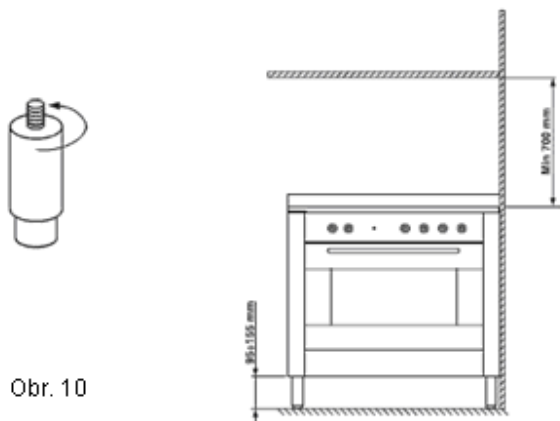
Následující pokyny jsou určeny pro kvalifikovaného technika, který odborně zajistí, že je zařízení instalováno, seřízeno a technicky zabezpečeno v souladu s platnými nařízeními. Důležité: jakékoli úpravy, údržba atd. je možné provést pouze tehdy, pokud je zařízení odpojeno od elektrické rozvodné sítě. V případě, že je nezbytné nechat zařízení připojené k proudu, vždy postupujte s náležitou opatrností.

Vaříč má následující technické vlastnosti:

Třída: 1

Maximální rozměry vaříče jsou specifikovány v nákresu na straně 2. Pro zajištění správného chodu zařízení, pokud je umístěn uvnitř skříňky, je nezbytné dodržet minimální vzdálenost, viz. obr. 10.

Přiléhající povrchy a zadní stěna musí být odolné vůči teplotě dosahující 65°C. Na spodní části vaříče se nacházejí 4 nastavitelné nožky, které je možné použít pro vyrovnaní zařízení, pokud je to nutné. Zařízení je nutné umístit do rovné polohy. Křivá poloha vyplývající ze špatného umístění může ovlivnit vlastnosti a výkon zařízení.



Obr. 10

Elektrické připojení

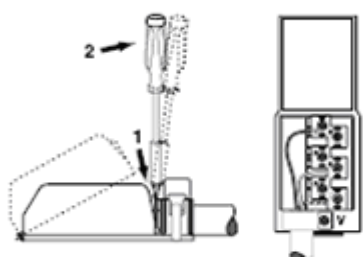


ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT SPRÁVNĚ UZEMNĚNO.

Varná deska je určena pro provoz za použití střídavého proudu při napájecím napětí a frekvenci označených na štítku (nacházejícím se pod varnou deskou, eventuálně jsou tyto informace obsaženy na konci tohoto návodu). Ujistěte se, že místní hodnota pro napájecí napětí je shodná s hodnotou vyznačenou na štítku. Zařízení není dodáváno s napájecím kabelem, neboť jeho velikost musí být určena na základě typu použitého elektrického zapojení (viz níže uvedené schéma zapojení). Použijte gumový kabel typu H05RR-F. Otevřete desku svorkovnice na základě pokynů uvedených v nákrese:

Pro instalaci napájecího kabelu se držte níže uvedených pokynů.

- Povolte šroub kabelové svorky "V" a šrouby drátového spoje (obr. 11).
- Upevněte kabely pod hlavy šroubů tak, jak je vyznačeno na nákrese.



Obr. 11

- Zajistěte napájecí kabel tak, že upevníte šroub kabelové svorky. Poté nandejte kryt zpět.

Pro zapojení napájecího kabelu k hlavnímu přívodu je nutné použít vhodnou zástrčku pro zatížení, jež je uvedeno na štítku, a připevnit ji ke kabelu. Spotřebič musí být připojen přímo do sítě pomocí omnipolárního stykače s minimální rozpínací vzdáleností kontaktů 3 mm instalovaný mezi spotřebič a síť. Vypínač musí odpovídat zatěžovacímu proudu spotřebiče a musí vyhovovat daným elektrickým předpisům (zemní vodič nesmí být vypínačem přerušen). Napájecí kabel nesmí být umístěn v místech, kde teplota přesahuje 50°C. Před připojením spotřebiče k napájení se ujistěte, že:

- Modulovaný ventil a dodávka proudu musí být odolné vůči maximálnímu výkonu zařízení (detailní informace viz štítek);
- Elektrická soustava je správně uzemněna v souladu se stávajícími zákony a směrnicemi;
- Zástrčka nebo omnipolární spínač musí být po instalování varné desky snadno v dosahu.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

Napětí a frekvence 230/400 V ~ 50 Hz

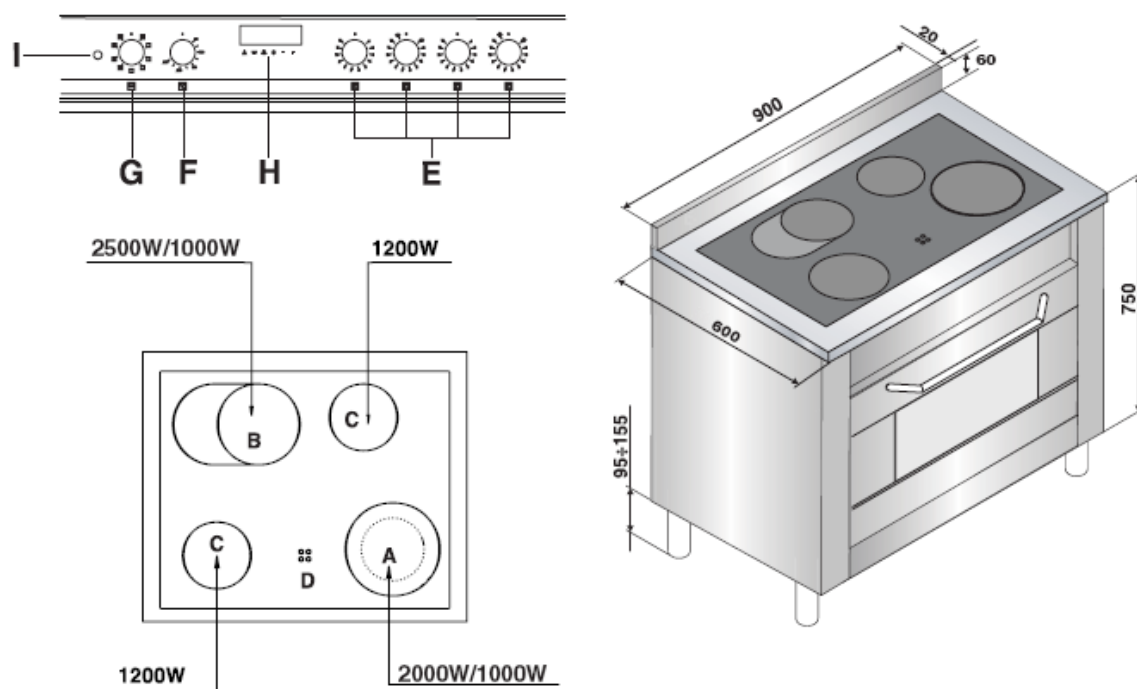
Max. absorpce: 10000 W



Elektrické připojení	Napájecí napětí	Pojistky	Příčný řez
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm ²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm ²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2,5 mm ²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm ²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2,5 mm ²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2,5 mm ²

* Použití koeficientu simultaneity podle příslušné normy.

Popis zařízení



- A Topný prvek
- B Topný prvek
- C Sálavý/halogenový topný prvek
- D Světelné indikátory zbytkového tepla
- E Kontrolky indukující, zda je varná zóna stále horká
- F Termostat
- G Volicí spínač funkcí
- H Elektronický časovač
- I Světelný indikátor pro elektrickou troubu

NÁVOD K OBSLUZE

Popis topných prvků

Sálavé topné články „A-B-C“ jsou složeny z kruhových topných prvků, které zčervenají za několik vteřin poté, co dojde k jejich zapnutí. Ovládají se naprosto jednoduše, neboť se podobají ostatním topným prvkům. Viz tabulka 1.

Ovládací knoflíky

Každá varná zóna je vybavena ovládacím knoflíkem „E“, který může být použit k regulování intenzity teplotního stupně od minimální hodnoty 1 až po maximální hodnotu 12. Tabulka 1 uvádí vztahy mezi polohami označenými na knoflíku a postupy, pro které jsou plotýnky doporučeny.

Ovládací knoflíky pro plotýnky "A-B" obvykle

aktivují malé části plotýnky. Pro aktivování celé velké plotýnky, otočte knoflíkem

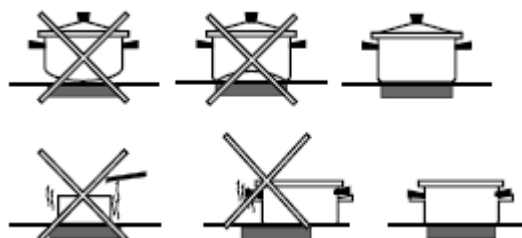
do polohy 12, až k symbolu. Kliknutím zjistíte, že je celá plotýnka aktivována. Teplotní stupeň je nyní nastaven za použití stejného knoflíku na požadovanou hodnotu, až na hodnotu 12.

Poloha	Automatická plotýnka
0	Vypnuto
1	Pro rozpuštění másla, čokolády
2	Ohřev tekutin
3	
4	Krémy a omáčky
5	
6	Vaření až na bod varu
7	
8	Pečení na pánvi
9	
10	Vaření velkých porcí
11	
12	Opékání/grilování

Světelné indikátory zbytkového tepla (D) označují, že jedna nebo více varných zón dosahují teploty větší než 60° i poté, co došlo k jejich vypnutí. Varná deska je vybavena 4 světelnými indikátory zbytkového tepla, každý z nich je určen pro jednu zónu.

Typy pro používání sklokeramické varné desky
Pro dosažení nejlepších výsledků za použití vaší varné desky, je nutno při vaření dodržovat několik zásadních opatření.

- Používejte nádobí s plochým dnem a ujistěte se, že jejich dno přiléhá k varné zóně.
- Vždy používejte nádobí, jehož průměr je dostatečně veliký na to, aby v celém svém rozsahu pokryl varnou zónu tak, aby nedocházelo ke zbytečné ztrátě energie.



- Ujistěte se, že je dno nádobí vždy čisté a suché, aby byl zaručen dokonalý kontakt s varnou deskou. Současně tak prodloužíte životnost varných plotýnek i použitého nádobí.
- Nepoužívejte nádobí, které bylo použito pro vaření na plynových hořácích. Koncentrované teplo z plynových hořáků by mohlo zdeformovat dno varných nádob a bylo by tak nemožné dosáhnout optimálních výsledků, pokud by bylo toto nádobí použito na sklokeramické varné desce.

MULTIFUNKČNÍ ELEKTRICKÁ TROUBA

Tato trouba nabízí nový a široký výběr kombinací elektrických topných prvků. Po zvolení té nejvhodnější kombinace bude výsledek vašeho pečení ještě lepší než obvykle.

Jednotlivé funkce nastavíte otočením

knoflíku pro volbu programu "G"  do následujících poloh:

Symbol	Funkce	Výkon
	0) Vypnuto	-
	2) Vrchní a spodní topné prvky	2350 W
	3) Spodní topný prvek	1300 W
	4) Svrchní topný prvek	1050 W
	5) Topný prvek pro grilování	2000 W
	6) Topný prvek pro velkoplošný gril	3050 W
	6) Topný prvek pro velkoplošný gril + větrák	3100 W
	7) Spodní topné prvky + větrák	1350 W
	8) Topný prvek s cirkulací + větrák	2850 W
	9) Rychlé rozmrazení	50 W

Po zvolení funkce pro pečení, nastavte knoflík

termostatu "F"  na požadovanou teplotu.

- Pro běžné postupy pečení za použití tradičních postupů (pečeně, pečivo atd.),

použijte funkci  (teplo z vrchu + zespod).

Jídlo, které má být upečeno, dejte do trouby pouze za předpokladu, že bylo dosaženo požadované teploty. Pokud je to možné, použijte pouze jeden rošt. Pokud si přejete vytvořit více tepla pro pečení seshora nebo zespod, otočte

voličem do polohy  (teplo zespod), 

(teplo zespod + větrák) nebo  (teplo z vrchu).

- Prostřednictvím funkce  (větrák), je pečení umožněno za použití vzduchu, který byl ohřán topným prvkem. K jeho cirkulaci pak dochází díky funkci větráku. Trouba se rychle vyhřeje, a proto je vhodné umístit jídlo do trouby ihned poté, co dojde k jejímu zapnutí. Je rovněž možné jídlo připravit souběžně na dvou rostech.

- Funkce pro „rychlé rozmrazení“  je nastavena bez použití topných prvků. Dojde pouze k aktivaci světla a větráku.

- Pečení prostřednictvím grilu je velmi výkonné, a proto se povrch pokrmů rychle opeče. Tato funkce je vhodná pro přípravu mas, která mají uvnitř zůstat měkká a šťavnatá. Pro pečení na grilu otočte knoflíkem „G“ do jedné

z následujících poloh:  (gril),  (velkoplošný gril),

 (velkoplošný gril s větrákem).

Při grilování je nutné, aby dvířka zůstala zavřená. Knoflík termostatu by měl být nastaven na maximální teplotu 200°.

Osvětlení trouby

Světlo uvnitř trouby se automaticky rozsvítí, pokud volič

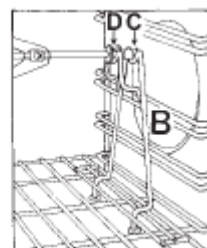
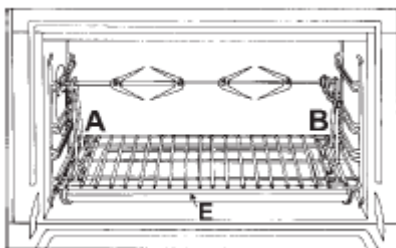
„G“  nastavíte do libovolné polohy. Pokud si přejete světlo zapnout, aniž byste museli aktivovat topný prvek, nastavte tlačítko termostatu na 0°C. Světelný indikátor „I“ ukazuje, že je fáze ohřívání aktivována. Ihned poté, co dojde k dosažení požadované teploty, se světelný spínač vypne. V tomto bodě začne světelný indikátor přerušovaně blikat. To znamená, že termostat funguje správně tak, aby udržel uvnitř trouby stálou teplotu.

Rožnění

Toto příslušenství použijte pouze tehdy, pokud připravujete jídlo na grilu. Postupujte následovně: maso, které chcete upéct, napíchněte na rožeň, který je umístěn napříč, podélně v troubě. Upevněte jej pomocí nastavitelných vidlic (obr. 2a). Umístěte držáky „A“ a „B“ (obr. 2b) do příslušných otvorů v pekáči „E“, vložte zarážku na rožni do drážky „C“ a pro umístění plechu do nižší polohy použijte kolejnici. Dále umístěte rožeň do určeného otvoru a posuňte zarážku do drážky „D“. Gril a rožeň aktivujete otočením tlačítka „H“ na

přepínači do poloh zobrazujících symboly  (gril), 

(velkoplošný gril) nebo  (velkoplošný gril s větrákem).



ČASOVÝ SPÍNAČ (POUZE PRO ELEKTRICKOU TROUBU)

Tato funkce vám umožní nastavit troubu nebo gril na následující programy:

- Odložený start pro zahájení pečení se stanovenou délkou;
- Okamžitý start se stanovenou délkou;
- Časovač.

Funkce tlačítek:

-  časovač s hodinami a minutami,
-  délka pečení,
-  doba ukončení pečení,
-  manuální změna,
-  nastavení doby pečení (odpočítávání),
-  nastavení doby pečení.

Jak se vynulují digitální hodiny

Pokud byl spotřebič připojen k napájení nebo pokud došlo k obnově napájení po předchozím výpadku, začne displej s časovým údajem blikat a zobrazuje "0:00".

- Souběžně stiskněte tlačítka  a , poté nastavte přesný čas (do 4 vteřin) prostřednictvím tlačítek - a +. Tlačítkem + posunete časovou hodnotu vpřed. Tlačítko - posune časovou hodnotu zpět. Čas lze rovněž změnit následujícími způsoby:

1. Zopakujte výše uvedené kroky.

- 2. Stiskněte tlačítko , poté použijte tlačítka - a + pro aktualizování času.

Manuální ovládání trouby

Po nastavení času se programátor automaticky přepne do manuálního režimu.

Poznámka: Pro obnovení manuálního režimu po každém vaření či pečení v automatickém režimu stiskněte tlačítko



Je nezbytné nastavit odloženou dobu pro zahájení pečení se stanovenou délkou, celkovou dobu trvání a čas, kdy bude celý proces ukončen. Pokud předpokládáme, že časový displej ukazuje 10:00, pak:

- 1. Otočte ovládacím knoflíkem trouby na požadované nastavení a teplotu (například: statický režim trouby na 200°C).

- 2. Stiskněte tlačítko  a poté nastavte požadovanou délku pečení (do čtyř vteřin) prostřednictvím tlačítek - a +. Za předpokladu, že je délka pečení nastavena na 30 minut, displej pak bude znázorňovat následující údaje:

 0:30

Uvolněte tlačítko a do čtyř vteřin se objeví aktuální čas se

symbolem , společně se nápisem „auto“.

- 3. Stiskněte tlačítko , poté použijte tlačítka - a + pro nastavení požadovaného času pro konec pečení. Předpokládáme, že je tento čas nastaven na 13:00.

 13:00

- 4. Po uvolnění tohoto tlačítka se znovu zobrazí aktuální čas:

 10:00

Až se objeví nápis „auto“, znamená to, že délka pečení a čas ukončení byly naprogramovány v automatickém režimu. V tomto bodě se trouba automaticky zapne ve 12:30 a po 30 minutách se opět vypne. Pokud se trouba zapne, po celou

délku pečení bude zobrazen symbol . Délku pečení lze kdykoli zobrazit stisknutím tlačítka , a čas ukončení

pečení lze následovně zobrazit stisknutím tlačítka . Pokud je pečení dokončeno, ozve se bzučák. Pro vypnutí jednoduše stiskněte libovolné tlačítko kromě tlačítek - a +.

Okamžitý start se stanovenou délkou

Pečení okamžitě zahájíte tak, že naprogramujete pouze délku (body 1 a 2 v části "Odložený start pro zahájení pečení se stanovenou délkou").

Pokud chcete již nastavený program zrušit

Stiskněte tlačítko  a použijte tlačítko - pro resetování času na hodnotu

0:00

poté stiskněte tlačítko manuálního režimu .

Charakter časového spínače

Charakter časového spínače vám umožňuje vložit specifické množství časů a odpočítání od stávajícího času až po nulu. Tento program troubu nezapíná ani nevypíná, pouze po vypršení nastaveného času zazní bzučák. Po stisknutí tlačítka



se objeví následující ikony:

0:00

Použijte tlačítka - a + pro nastavení požadovaného času. Ihned po uvolnění tlačítka, začne časový spínač odpočítávat a stávající čas bude znázorněn.

10:00

Po vypršení času zazní zvukový signál, který je možné vypnout stisknutím libovolného tlačítka (kromě tlačítek - a +).

V tomto momentě rovněž zhasne symbol .

Oprava/vymazání údajů

- Zadané údaje lze kdykoli stisknutím příslušného tlačítka a tlačítek - nebo + změnit.
- Pokud jsou údaje pro délku pečení vymazány, pak jsou automaticky vymazány i údaje pro ukončení doby pečení a opačně.
- Pokud byla trouba již naprogramována, nelze zadat čas pro ukončení pečení, který je před zahájením naprogramovaného pečení.

ČIŠTENÍ A ÚDRŽBA

Důležité: Před čištěním se ujistěte, že je zařízení odpojeno od sítě.

Proto, aby vám zařízení sloužilo co nejdéle, pravidelně je čistěte dle následujících pokynů:

Vnitřní povrch dvířek trouby:

Čištění provádějte pomocí hadříku navlhčeném v horké vodě a čistícího prostředku, který však nesmí mít abrazivní konzistenci. Poté místo opláchněte a řádně vysušte.

Vnitřek trouby:

- Vnitřek trouby je potažen speciálním, samočisticím mikroporézním smaltem, který při běžných teplotách pro pečení pohybujícími se mezi 200 a 300°C oxiduje a zcela eliminuje stopy po mastnotě či jiných látkách, které se přichytily na vnitřní stěny zařízení. Čištění je tak velmi krátké: ve skutečnosti je nejlepší povrch trouby očistit vlhkým hadříkem po každém použití a odstranit tak tenkou prachovou vrstvu, která se zde může v průběhu pečení uložit. Tímto pomůžete zachovat samočisticí vlastnost trouby.
- V případě, že v průběhu pečení byla trouba znečištěna, nebo zbytky jídla nebyly zcela odstraněny (například při grilování, v průběhu kterého není dosaženo teploty dostatečně vysoké pro úplnou aktivaci samočisticí funkce smaltu), doporučujeme vám nechat troubu puštěnou na maximální teplotu, pokud je prázdná proto, aby došlo k zneškodnění všech stop po mastnotě a dalších látkách.
- Pokud však v samočisticích oblastech, které jsou předmětem výše uvedených pokynů pro údržbu, stále zůstávají mastné stopy i po několika pokusech o odstranění, vyčistěte je důsledně horkou vodou a měkkým hadříkem (nepoužívejte žádný čistící prostředek), poté opláchněte a vysušte.
- Pro seškrabání zbytků jídla nikdy nepoužívejte ostré předměty, neboť byste tak mohli poškodit samočisticí povrch.
- Pokud jsou samočisticí plochy uvnitř trouby poškozeny nebo zničeny v důsledku žádné nebo špatné údržby po dobu několika let, pak je možné požadovat sadu pro samočisticí panely, které je možné použít k pokryvu vnitřku trouby. Pokud si tuto sadu chcete objednat, kontaktujte prosím naše autorizovaná střediska.

Vnější oblasti trouby:

- Čištění můžete provádět pouze za předpokladu, že je trouba vychladlá.
- Ocelové části – zejména oblasti se sítotiskovými symboly - by neměly být čišťeny abrazivními čistícími prostředky nebo ředidly. Raději použijte hadřík navlhčený v teplé vodě a saponát.

Pokud necháte zaschnout na nerezových dílech tvrdou vodu, může dojít k vytvoření skvrn, stejně jako při použití agresivních čistících prostředků, obsahujících fosfor. Po čištění je nezbytné povrch opláchnout a opatrně vysušit. Důležité: čištění je nutné provádět horizontálně ve stejném směru jako je hedvábný efekt oceli.

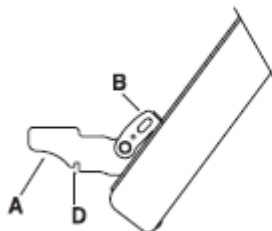
- Po vyčištění můžete použít různé způsoby ošetření povrchu proto, abyste obnovili jeho lesk: používejte výhradně výrobky, které je možné použít pro nerezovou ocel.

Důležité: pro čištění nepoužívejte abrazivní prášky, agresivní čistící prostředky či kyselé látky.

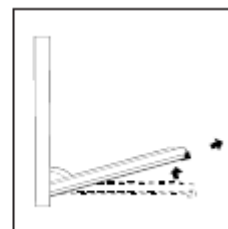
Odstranění/nasazení dvířek trouby:

Dvířka trouby je možné vysadit a snadněji tak vyčistit vnitřek zařízení. Postupujte v následujících krocích (obr. 6-7).

- Otevřete dvířka a nadzdvihněte dvě malé páčky "B" (obr. 6),
- Nyní dvířka zlehka přivírejte tak, že odstraníte háky „A“ dle znázornění na obrázku 7.



OBRÁZEK 6



OBRÁZEK 7

Nasazení dvířek:

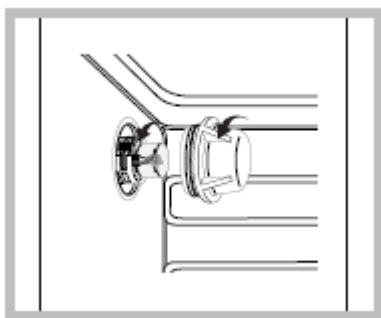
- Dvířka držte ve svislé poloze a 2 háky « A » nasadte zpět do otvorů,
- Ujistěte se, že drážka "D" je zcela upevněna ke kraji otvoru (lehce dvířky zahýbejte směrem sem a tam).
- Nechte dvířka zcela otevřená, posuňte 2 páčky "B" směrem dolů a poté dvířka zavírejte.

Výměna žárovky osvětlení trouby

Ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrické sítě.

Odšroubujte skleněný kryt žárovky uvnitř trouby, vyšroubujte žárovku a nahradte ji novou žárovzdornou žárovkou (300°C), která má následující parametry:

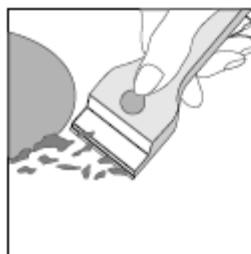
- Napětí 230 V
- Příkon 15 W
- Závit E 14



Čištění sklokeramické varné desky

Před zahájením vaření se ujistěte, že je povrch varné desky čistý, a pokud je to nezbytné, otřete jej vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Povrch desky je třeba čistit pravidelně za použití vlažné vody s jemným saponátem. Příležitostně bude nezbytné použít speciální čisticí prostředky na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a mastnoty

pomocí stěrky, například typu **CERA**  (není součástí varné desky). Desku čistěte, dokud je teplá. Používejte vhodný čisticí prostředek a papírový ručník. Varnou desku poté vyleštěte vlhkým hadříkem a vytřete do sucha. Pokud se na povrch desky nataví látky z umělé hmoty nebo syntetické materiály, cukr nebo zbytky jídla s vysokým obsahem cukru, odstraňte je z ještě horké varné zóny pomocí škrabky ihned. Speciální čisticí prostředky zanechávají na povrchu ochrannou vrstvu, která odpuzuje nečistoty. Tato vrstva také slouží jako ochrana povrchu desky proti jejímu poškození způsobeném pokrmami s vysokým obsahem cukru. Na čištění nepoužívejte houby s drsným povrchem, abrazivní čisticí prostředky, agresivní chemické čisticí prostředky, jako například spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.



RADY PRO ÚSPĚŠNÉ VAŘENÍ

Doba vaření se může lišit v závislosti na povaze pokrmů, jejich objemu a rovnoměrnosti. Při prvním vaření a pečení s tímto zařízením vám doporučujeme zvolit nejnižší označenou dobu pečení a poté ji v případě nutnosti zvýšit.

KONVEKČNÍ režim vaření

Druh pokrmu	Teplota °C	Doba pečení (minuty)	Druh pokrmu	Teplota °C	Doba přípravy (v hodinách)
Pečivo a koláče			Masa		
Ovocný koláč	130	60-70	Krůta (4-8 kg)	160	3-4½
Sněhové pusinky	130	30-40	Husa (4-5 kg)	160	4-4½
Větrníky na 3 úrovních	150	20-30	Kachna (2-4 kg)	170	1½ - 2½
Krémový dort	160	40-50	Kapoun (2 ½ - 3 kg)	170	2-2½
Dort Madeira	160	40-50	Dušené hovězí (1-1 ½ kg)	160	3-3½
Čokoládový dort	170	30-40	Jehněčí kýta	160	1-1½
Sladký chlebíček	170	40-50	Pečený zajíc(2 kg)	160	1-1½
Sladké pečivo z odpalovaného těsta	200	15-20	Pečený bažant	160	1-1½
Vločkové sušenky	200	15-20	Kuře (1-1 ½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Křehké pečivo	200	15-20	Ryby	200	15-25 minut

GRILOVÁNÍ

Druh pokrmu	Doba pečení (minuty)	Poloha roštu	První drážka je ta v nejspodnější pozici.
Kotlety (0,5 kg)	60	3. drážka	
klobásy	15	2. drážka	
Grilované kuře (1 kg)	60	1. drážka	
Telecí na rožnění (0,6 kg)	60	-	
Kuřecí na rožnění (1 kg)	60	-	

režim vaření s POMOCNÝM REŽIMEM VENTILÁTORU

Druh pokrmu	Kolejnice (zespod)	Množství kg	Teplota °C	Čas (minuty)
Buchty				
* Směs, ve formě	1-3	1	175	60
* Směs, bez formy	1-3-4	1	175	50
Křehké těsto, typu „flan“	1-3-4	0,5	175	30
Křehké těsto s náplní	1-3	1,5	175	70
Křehké těsto se suchou náplní	1-3-4	1	175	45
* S vykynutím	1-3	1	175	50
Malé koláče	1-3-4	0,5	160	30

Masa				
Pečeně na grilu				
Telecí	2	1	180	60
Hovězí	2	1	180	70
Anglický rostbíf	2	1	220	50
Vepřové	2	1	180	70
Kuře	2	1-1,5	200	70
Pečeně na plechu				
Telecí	1-3	1	160	80
Hovězí	1-3	1	160	90
Vepřové	1-3	1	160	90
Kuře	1-3	1-1,5	180	90
Kousky krůtího masa	1-3	1,5	180	120
Kachna	1-3	1-1,5	180	120
Guláše				
Hovězí	1	1	175	120
Telecí	1	1	175	110
Ryby				
Filé, steaky, treska, štikozubec, platýz	1-3	1	180	30
Makrela, platýz, losos	1-3	1	180	45
Ústřice	1-3		180	20
Zapečené pokrmy				
Zapečené těstoviny	1-3	2	185	60
Zeleninová jídla	1-3	2	185	50
* Sladké a slané suflé	1-3	0,75	180	50
* Pizza a slané rolky	1-3-4	0,5	200	30
Toastované sendviče	1-3-4	0,5	190	15
Rozmrazování				
Jídla určená k okamžitému podávání	1-3	1	200	45
Masa	1-3	0,5	50	50
Masa	1-3	0,75	50	70
Masa	1-3	1	50	110

Poznámky:

- 1) Časy pro přípravu nezahrnují dobu pro zahřátí trouby, kromě pokrmů označených hvězdičkou.
- 2) Úroveň stupně označená v tabulce je nejvhodnější hodnotou při vaření pro jednotlivé stupně.
- 3) Udané časy se vztahují k pečení na jednom roštu, pokud pečeme pokrm na několika roštích, čas je nutné navýšit o 5 až 10 minut.
- 4) Při pečení hovězího, telecího, vepřového nebo krůty s kostí nebo jako velkého kusu, je nezbytné čas navýšit o 20 minut.