

BEKO

**KOMBINOVANÉ - ELEKTRICKÉ
MULTIFUNKČNÍ SPORÁKY**

NÁVOD K OBSLUZE

CM 58200

CM 58000

CM 51210 S

CM 51210

CM 51010 S

CM 51010

CS 58000

50x60

K zajištění efektivního a bezpečného používání tohoto spotřebiče doporučujeme, abyste:

* Kontaktovali výrobcem autorizované servisní středisko

* Vždy používali originální náhradní díly.

1) Tento spotřebič je určen pro neprofesionální používání v domácnosti.

2) Tyto pokyny platí pouze pro země, jejichž symboly jsou uvedeny souhrnně v manuálu nebo vyznačeny na typovém štítku.

3) Tento návod pro provoz je určen pro třídu zařízení 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavná).

4) Před použitím zařízení si prosím pečlivě prostudujte pokyny v tomto návodu, protože obsahuje všechny instrukce potřebné k bezpečnému instalování, používání a udržování tohoto zařízení. Vždy uchovávejte tento manuál dostupný k nahlédnutí.

5) Ihned po vybalení zařízení prohlédněte, zda není poškozeno. Máte-li nějaké pochybnosti, zařízení nepoužívejte a spojte se s nejbližším servisním střediskem. Vždy ukládejte obaly od spotřebiče (jako jsou umělohmotné sáčky, polystyrenové dílce, a hřebíky) mimo dosah dětí, protože pro ně mohou být nebezpečné.

6) Tento spotřebič musí být instalován kvalifikovaným odborníkem pouze v souladu s poskytnutými pokyny. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za následné škody na majetku nebo osobní újmu osob způsobené nesprávnou instalací spotřebiče.

7) Toto zařízení je elektricky bezpečné pouze tehdy, jestliže bylo řádně a účinně uzemněno jak vyžadují místní platné předpisy. Vždy se ujistěte, že je uzemnění funkční; máte-li pochybnosti, nechejte systém zkontrolovat kvalifikovaným elektromontérem.

Výrobce nepřijímá odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.

8) Dříve než spotřebič připojíte k napájecí síti přesvědčte se, že specifikace na typovém štítku (na zařízení/na obalu) je v souladu se specifikací Vaší elektrické nebo plynové rozvodné sítě.

9) Zkontrolujte, zda elektrická síť včetně vypínače/jističe/ může snést zátěž spotřebiče (specifikovanou na typovém štítku). V případě pochyby se spojte s kvalifikovaným odborníkem.

10) Napájecí síť musí být vybavena vícepólovým spínačem, mezi jehož kontakty musí být při vypnutí nejméně 3 mm rozpojovací vzdálenost.

11) Jestliže nelze zástrčku zasunout do zásuvky, spojte se s kvali-

fikovaným technikem, který zásuvku nahradí vhodnějším typem. Kvalifikovaný technik by měl současně ověřit, zda je průměr síťového vedení vhodný pro napájení spotřebiče. Nedoporučuje se použití adaptérů, zakončení s více zásuvkami a/nebo prodlužovací šňůry. Pokud taková zařízení musíte použít, zvolte jen takové jednoduché adaptéry nebo adaptéry s více zásuvkami, které vždy vyhoví požadavkům platných bezpečnostních norem. Nikdy v takovém případě nepřekročte hodnotu maximálního výkonu specifikovanou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovací šňůře a maximální výkon specifikovaný na adaptéru s více zásuvkami.

12) Jestliže není spotřebič používán, odpojte jej od sítě a uzavřete kohoutek na přívodu plynu.

13) Nepřipusťte, aby větrací otvory a šterbiny pro rozptýl tepla byly zakryté či jinak neprůchodné.

14) Nikdy nenahrazujte síťovou šňůru tohoto spotřebiče. Jestliže je síťová šňůra poškozená nebo je třeba ji vyměnit, obraťte se na servisní středisko s autorizací od výrobce.

15) Tento spotřebič musí být používán k účelu, pro který je určen. Jakékoli jiné použití (jako například pro vytápění místnosti) je považováno za nesprávné a tím i nebezpečné. Výrobce odmítá ručit za škody způsobené nesprávným nebo nezodpovědným používáním zařízení.

16) Při používání elektrických zařízení je nutno respektovat několik základních pravidel. Zvláště důležitá jsou následující pravidla:

* Nikdy se spotřebiče nedotýkejte, jestliže jsou Vaše ruce nebo chodidla mokré.

* Nikdy nepracujte se zařízením, jste-li bosi.

* Nepoužívejte prodlužovací šňůry; pokud je použít musíte, pohybujte s nimi co možná opatrně.

* Neodpojujte spotřebič tahem za síťovou šňůru nebo za samotný spotřebič.

* Nevystavujte spotřebič účinkům povětrnosti (dešti, přímému slunečnímu svitu, atd.)

* Zabraňte, aby děti a nekompetentní osoby mohly mít přístup ke spotřebiči a bez dohledu jej používat.

17) Před čištěním nebo prováděním údržby spotřebiče jej vždy odpojte od sítě nebo vypněte napájení.

18) Když spotřebič odstavujete z provozu, zajistěte jej vytažením napájecí šňůry ze sítě (nejprve spotřebič odpojte od sítě vypnutím). Rovněž umístěte potenciálně nebezpečné části spotřebiče mimo dosah dětí, které by si s vyřazeným zařízením jinak mohly hrát.

19) Abyste zabránili nežádoucímu rozlití vroucí tekutiny, neumísťujte na hořáky varné desky kuchyňské nádoby s nerovným nebo deformovaným dnem. Rukojeť hrnce či pánve ohněte dovnitř, abyste vyloučili možnost náhodné kolize těchto nádob.

20) Topná tělesa a některé části trouby dosahují při používání spotřebiče vysokých teplot. Dávejte pozor na to, abyste se jich nedotkli a zabraňte dětem, aby se k nim přibližovaly do nebezpečné blízkosti.

21) Nikdy v blízkosti provozovaného spotřebiče nepoužívejte hořlavé kapaliny jako je líh nebo petrolej.

22) Jestliže používáte v blízkosti ohřevné plotny drobné elektrické spotřebiče, dbejte na to, aby se síťová šňůra nedotkla horkého povrchu spotřebiče.

23) Když zařízení nebudete používat, zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka v poloze „•“/„0“.

24) Některé části dveří trouby dosahují při provozu trouby nebo grilu vysoké teploty. Znemožněte dětem přístup do blízkosti těchto dveří.

25) Plynové spotřebiče vyžadují dostatečné větrání. To je jediný způsob, jak je dokonale provozovat. Když instalujete sporák, berte v úvahu pokyny uvedené v kapitole „Umístění“.

26) Výstražné upozornění: nikdy neumísťujte horké nádoby nebo hořlavé předměty do prostoru pod sporákem vyhrazeného k ohřevu potravin.

27) Jestliže je sporák umístěn na podstavec, postarejte se vhodnými zajišťovacími opatřeními, aby sporák nemohl z podstavce sklouznout.

Důležité

Vážený zákazníku,

naším největším přáním je, aby Vám náš výrobek, který byl zhotoven v moderním závodě a prošel velmi důkladnými kontrolami kvality, co nejlépe sloužil.

K tomu účelu Vám doporučujeme, abyste před použitím spotřebiče pečlivě prostudoval celý návod a uložil si jej pro případné opětné vyhledání informací.

- I Část 1:**
Bezpečnostní opatření a důležité informace
- II Část 2:**
Důležité instrukce k instalaci a přípravě
Vaší trouby pro provoz
- III Část 3:** Technické specifikace
- IV Část 4:** Úvod k funkcím ovládacího panelu
 - 4.1 Provozování plynových hořáků
 - 4.2 Varné plotýnky
 - 4.3 Sklokeramické varné desky
- V Část 5:** Provozování trouby
 - 5.1 Nastavení elektronického časového spínače
 - 5.2 Použití akustické časové signalizace
 - 5.3 Provozování jednotlivých modelů
- VI Část 6:** Provozování grilu a funkce Rotisserie /rožnění
- VII Část 7:** Důležité - Co je třeba dělat a čeho se vystríhat
- VIII Část 8:** Údržba a čištění
- IX Část 9:** Tabulka pro konverzi na jiný druh plynu
- X Část 10:** Budoucí přeprava

I Část 1: Bezpečnostní opatření a důležité informace



☛ Stávající hodnota pojistky ve Vašem bytě musí odpovídat proudu odebíranému Vaším varným spotřebičem/sporákem.



☛ Naše společnost na sebe nebere jakoukoli odpovědnost za škody způsobené používáním varného zařízení/sporáku bez uzemňovacího propojení kabelu.

☛ Před připojením Vašeho spotřebiče na napájení z elektrické sítě se kontrolou ujistěte, že napětí a frekvence uvedené na typovém štítku odpovídají Vašemu napájení.

☛ Dříve než podáte žádost o připojení spotřebiče k autorizovanému servisu, připravte si řádně elektroinstalaci ve svém domě.



Před používáním Vašeho spotřebiče z něj vyndejte všechny obalové materiály. Nezapomeňte z něj vyjmout kartonové vložky u plechu a drátěného roštu grilu a odstraňte polystyrén od skla předních dvířek. Obalové materiály mohou ohrozit bezpečnost dětí.

☛ **Zajistěte, aby děti byly v bezpečné vzdálenosti pokud je spotřebič používán a dokud nevychladne, protože přístupné části spotřebiče se za provozu velmi silně zahřejí.**

Vedení napájecích rozvodů sítě se během provozu zařízení nesmí dostat do kontaktu s žádnou jeho částí.



Dejte pozor, abyste napájecí šňůru nepřiskřípli ve dveřích trouby, protože by se tak mohla poškodit izolace kabelu.



☛ Nepokoušejte se spotřebič přemísťovat tahem za dveře a nebo úchytky.

☛ Toto varné zařízení/sporák smí být používáno pouze pro účel, k němuž je určeno, tj. k domácí přípravě pokrmů.



Jestliže je Váš výrobek vybaven časovým spínačem; nastavte časový spínač vždy během prvního použití anebo po každém výpadku elektrického napájení. Jinak nebude trouba funkční.



☛ U modelů s grilem;

Během grilování udržujte dveře trouby zavřené.

Jestliže budou dveře trouby nedopatřením otevřeny, zatímco používáte gril, dojde k poškození Vašeho spotřebiče

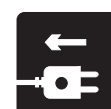
(*) a Vy tím ukončíte platnost Vaší záruky na spotřebič.

(*) Jestliže budou dveře trouby otevřené, povrchy spotřebiče se velmi silně zahřejí a účinkem tepla pak budou poškozeny dveře, ovládací panel, ovládací knoflíky a boční panely.



☛ **Když zevnitř trouby, která je v provozu, vyjímáte grilovací rošt/stojan/ a nádoby s pokrm, používejte vždy ochranné tepelně izolující rukavice.**

☛ Během provozu tohoto spotřebiče se dveře a vnější povrchy velmi intenzivně zahřejí. Dávejte proto pozor, abyste se během používání těchto povrchů nedotkli.



Spotřebič okamžitě odpojte od sítě, když zjistíte, že se na povrchu sklokeramické desky objevila prasklina.

☛ Zařízení vždy odpojte od sítě, pokud není používáno, rovněž tak před čištěním nebo v málo pravděpodobném případě, kdy se projeví nějaká závada spotřebiče.



Předtím, než bude Váš spotřebič připojen na plyn, ujistěte se kontrolou, že se kategorie plynu a hodnoty tlaku uvedené na údajovém štítku shodují s parametry Vašeho napájecího přívodu. Bude-li to nutné, povolte k seřízení na danou kategorii plynu pracovníka **autorizovaného servisu.**

☛ Vyměňujte prosím plastovou hadici ještě před uplynutím doby stanovené k její náhradě za novou.



☛ U modelů z nerez oceli mohou povrchy spotřebiče, které se nacházejí v blízkosti hořáků, v průběhu času změnit své zbarvení účinkem nadměrného tepla.

☛ Přebytek páry z trouby je vypouštěn u zadní stěny spotřebiče, proto musí být zeď za spotřebičem chráněna proti mastnotě a vlhkosti.

Část 2: Důležité instrukce k instalaci a přípravě Vaší trouby pro provoz

➤ Před připojením Vašeho spotřebiče na napájení z elektrické sítě se kontrolou ujistěte, že napětí a frekvence uvedené na typovém štítku odpovídají Vašemu napájecímu zdroji. Typový štítek s údaji se nachází na zadním krytu trouby, anebo je umístěn zepředu úložného boxu a je viditelný po otevření krytu úložného prostoru nebo po vytažení zásuvky.

Výstražné upozornění!

Tento spotřebič musí být uzemněn.

Naše společnost nepřijímá odpovědnost za jakékoli poškození způsobené používáním trouby bez uzemněné zásuvky.

➤ Předtím, než podáte žádost o připojení spotřebiče k Autorizovanému servisu, připravte si řádně elektroinstalaci ve svém domě. Jestliže je spotřebič připojován zástrčkou, postarejte se, aby byla zástrčka po instalaci snadno přístupná (ale nikoli nad varnou plotnou).

➤ Tento výrobek musí být instalován pouze kvalifikovaným elektrikářem např. místní elektrikářskou firmou, a to k vhodné dvou-pólové spínací řídicí jednotce s minimální rozpojovací vzdáleností kontaktů 3 mm u všech pólů, která by měla být v souladu s vyhláškou IEE umístěna v blízkosti varného zařízení/sporáku (avšak nikoli nad ním). Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek provozní problémy a neplatnost záruky na výrobek. Jestliže je spotřebič připojován zástrčkou, musí být zabezpečeno, aby zástrčka byla po instalaci snadno přístupná (ale nikoli nad varnou plotnou).

Z důvodu izolační bezpečnosti by délka připojovacího kabelu měla být max. 2 m.

U modelů s „malým typem svorkovnice“

U smíšených modelů je dodáván kabel se zástrčkou spolu s Vaší troubou (H05 V V-F 3G 1,5 mm²)

➤ Jestliže je spolu s Vaší troubou dodán kabel bez zástrčky (H05 V V-F 3G 2,5 mm²), dbejte na to, abyste připojení provedli jak je uvedeno níže:

Hnědý kabel = L (fáze)

Modrý kabel = N (neutrál)

Zeleno/Žlutý kabel = E (zem)

➤ Jestliže je Vaše trouba dodána bez napájecí šňůry, pak použijte k výběru napájecí šňůry schéma I a pro instalaci šňůry použijte schéma II.

Z důvodu izolační bezpečnosti by délka připojovacího kabelu měla být max. 2 m.

➤ Otevřete kryt svorkovnice.

➤ Připojte napájecí kabel v souladu se schématem zapojení na zadním krytu.

➤ Upevněte napájecí kabel k hlavnímu bloku připraveným šroubem přes utahovač kabelu.

➤ Namontujte kryt svorkovnice na původní místo.

Vaše trouba je vhodná pro jedno- a trojfázové připojení.

➤ Kabel sítě musí procházet kabelovou svorkou.

➤ Kabel sítě by měl být veden mimo spotřebič a zejména mimo větrací štěrbinu, odplyňovací výstup a neměl by být blokován a zůstat nepohyblivý, pokud je veden mezi spotřebičem a zdí a/nebo skříní, v níž je zabudován.

Typ připojení	Jednofázové	Trojfázové s neutrálem	Dvoufázové s neutrálem
Napětí	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Typ napájecí šňůry (max. délky 2m)	3x2,5 mm ² H05 V V-F	5x2,5 mm ² H05 V V-F	4x2,5 mm ² H05 V V-F

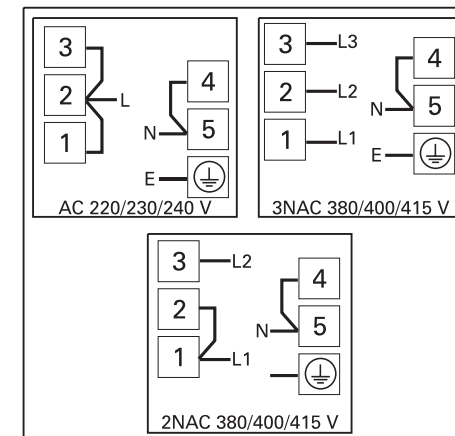


Schéma II



Schéma I

➤ U modelů s „krytým typem svorkovnice“

U smíšených modelů je dodáván kabel se zástrčkou spolu s Vaší troubou (H05 V V-F 3G 1,5 mm²)

➤ Jestliže je spolu s Vaší troubou dodán kabel bez zástrčky (H05 V V-F 3G 2,5 mm²)

Dbejte na to, abyste připojení provedli jak je uvedeno níže:

Hnědý kabel = L (fáze)

Modrý kabel = N (neutrál)

Zelený/Žlutý kabel = E (zem)

➤ Jestliže je Vaše trouba dodána bez napájecí šňůry, pak použijte k výběru napájecí šňůry schéma I a pro instalaci šňůry použijte schéma II.

Z důvodu izolační bezpečnosti by délka připojovacího kabelu měla být max. 2 m.

➤ Otevřete kryt svorkovnice (1).

➤ Připojte napájecí kabel v souladu se schématem zapojení na zadním krytu.

➤ Namontujte kryt svorkovnice na původní místo.

➤ Síťový kabel musí procházet kabelovou svorkou (2).

Vaše trouba je vhodná pro jedno- a trojfázové připojení.

➤ Síťový kabel by měl být veden mimo spotřebič a zejména mimo větrací štěrbinu, odplyňovací výstup a neměl by být blokován a zůstat nepohyblivý, pokud je veden mezi spotřebičem a zdí a/nebo skříní, v níž je zabudován.

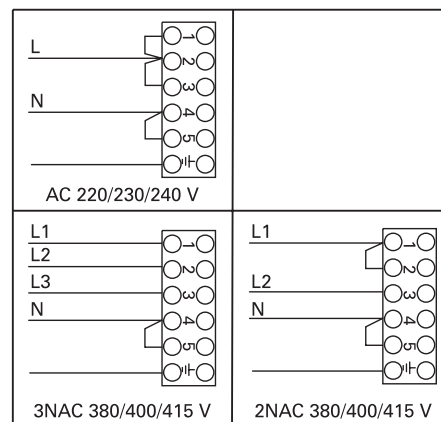
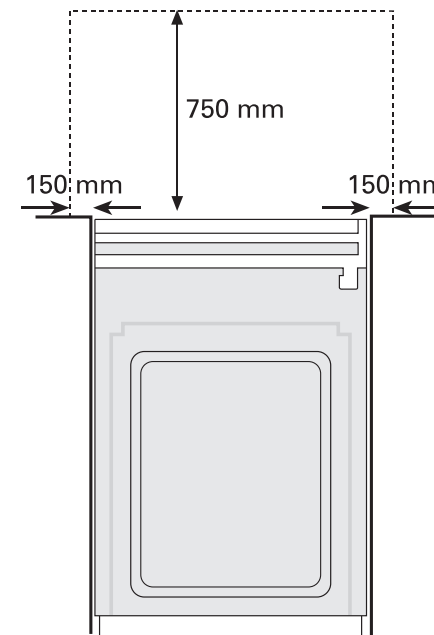
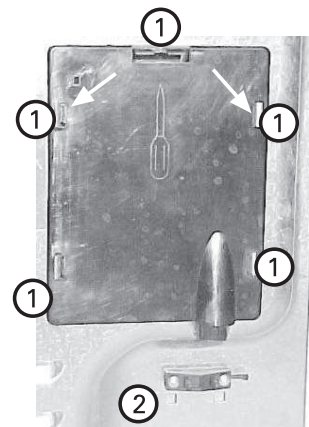


Schéma II



Přilehlé stěny v prostoru nad spotřebičem nesmí být k varné desce ze strany blíže než 150 mm a měly by být z tepelně odolného materiálu. Nad varnými plotýnkami ponechtejte volný prostor alespoň do výšky 750 mm.

Spotřebič by měl být umístěn na vodorovné ploše.

Dvě přední nožky se dají nastavit podle potřeby. Abyste zabezpečili, že Váš spotřebič bude stát ve vodorovné poloze, upravte vhodně délku dvou předních nožek jejich otáčením ve směru popřípadě proti směru pohybu hodinových ručiček, dokud výrobek nebude stabilně spočívat na podlaze.

Typ připojení	Jednofázové	Trojfázové s neutrálem	Dvofázové s neutrálem
Napětí	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Typ napájecí šňůry (max. délky 2m)	3x2,5 mm ² H05 V V-F	5x2,5 mm ² H05 V V-F	4x2,5 mm ² H05 V V-F

Schéma I

Instalace

Všechny níže uvedené pokyny musí být provedeny kvalifikovaným technikem. Instalace musí být provedena nanejvýš profesionálním a odborným způsobem, v souladu s platnými bezpečnostními normami (instalace a provoz plynových spotřebičů).

Důležité: Před prováděním údržbových zásahů nikdy nepomezte spotřebič odpojit od sítě a od rozvodné sítě plynu.

Umístění spotřebiče

Sporák je vybaven ochranou proti přehřátí třídy X, takže může být instalován vedle nábytku, a to za předpokladu, že nábytek nebude přesahovat nad ohřevnou desku sporáku. Stěna dotýkající se zadní strany sporáku musí být opatřena nehořlavým povrchem. Zohledněte prosím skutečnost, že za provozu se může zadní strana sporáku nahřát na teplotu, která převyšuje teplotu okolního prostředí až o 50°C.

Tento model smí být instalován a provozován pouze v trvale větrané místnosti jak předepisují platné bezpečnostní normy. Je nutné splnit následující požadavky:

a) V místnosti musí být instalován odsávací systém k odstraňování kouřových zplodin a plynu. Odsávací zařízení může být buďto tvořeno odsávačem par nebo elektrickým ventilátorem, který se automaticky spustí, když bude příslušný spotřebič zapnut.

b) Místnost musí být větrána se zabezpečením dostatečného přísunu vzduchu pro vlastní spalování. Požadovaný průtok vzduchu činí minimálně 2 m³/hodinu na 1 kW instalovaného výkonu. Vzduch může být přiváděn přímo z vnějšího prostředí přes větrací otvor o průřezu 100 cm², který nemůže být náhodně zablokovaný, nebo je možné přivádět vzduch do místnosti přímo ze sousedních místností, které jsou větrány výše popsaným způsobem, za předpokladu, že se nejedná o ložnice, a že nemají uvnitř žádný otevřený oheň.

c) Jestliže je se bude používat plynové zařízení dlouhodobě, může instalace vyžadovat pomocné větrání, jako například otvíratelná okna.

d) Zkapalněné topné plyny těžší než vzduch se kumulují u podlahy. Místnosti, kde je uložena propan/butanová tlaková láhev, by proto

měly mít okna nebo jiné větrací otvory, kterými se může plyn rozptýlit do atmosféry, pokud by došlo k jeho úniku z láhve. Propan/butanové láhve nesmí být umísťovány nebo skladovány v místnostech pod úrovní přízemí (suterény, atd.), a to bez ohledu na to, jsou-li částečně vyprázdněné nebo plné. Nejvhodnější by bylo, kdyby se v místnosti nacházely pouze aktuálně používané láhve, a to co možná v největší vzdálenosti od zdrojů tepla, jako jsou kamna, komín nebo trouba, aby se tak vyloučila možnost, že jejich teplota převyšuje 50°C.

Ustavování do vodorovné polohy (jen pro některé modely)

Spotřebič můžete ustavit do dokonale rovnovážné polohy pomocí dodaných nastavitelných nožek. Bude-li to potřebné, můžete je vešroubovat zespodu do závitů v rozích základny sporáku.

Montážní nožky (jen pro některé modely)

Spotřebič je vybaven nožkami, které je možno namontovat na spodní stranu sporáku.

Instalování sporáku

Sporák může být instalován vedle nábytku za předpokladu, že nábytek nebude přesahovat nad topnou desku sporáku. Stěna dotýkající se zadní strany sporáku musí být opatřena nehořlavým povrchem. Za provozu se může zadní strana sporáku nahřát na teplotu, která bude až o 50°C vyšší než teplota okolí. Ke správné instalaci sporáku je nutno dodržet následující bezpečnostní zásady:

a) Spotřebič může být umístěn v kuchyni, jídelně nebo obývacím pokoji, avšak nikoli v koupelně.

b) Nábytek vedle sporáku musí stát nejméně ve vzdálenosti 200 mm od boční hrany sporáku; povrch sporáku by měl být situován výše než je pracovní plocha sousedního nábytku. Za sporákem by se neměly nacházet záclony ani být pověšeny blíže než 200 mm od boční stěny sporáku.

c) Odsavače par musí být instalovány v souladu s požadavky specifikovanými v jejich návodech.

d) Jestliže je sporák umístěn pod kuchyňskou skříňkou připravenou na zdi, pak se skříňka musí nacházet nejméně 420 mm nad

topnou deskou. Minimální vzdálenost mezi pracovní plochou a kuchyňskou skříňkou vyrobenou z nehořlavého materiálu je 700 mm.
e) Stěna, která je v přímém kontaktu se zadní stranou sporáku musí být opatřena nehořlavým povrchem.

Připojení spotřebiče na rozvodný systém plynu v domě

Připojení spotřebiče na rozvod plynu v domě nebo na tlakovou láhev se zkapalněným plynem musí být provedeno v souladu s platnými předpisy. Je rovněž nutno se ujistit, že spotřebič byl seřízen na příslušný typ plynu. Jestliže dosud nebyl seřízen, pak je nutno provést proceduru popsanou v „Seřizovací úprava pro různé typy plynu“. Některé modely umožňují připojení vstupu plynu na levé nebo na pravé straně, podle konkrétní potřeby; jestliže chcete připojení změnit, změňte polohu držáku hadice a přesuňte těsnění (zahrnuto v dodávce). Jestliže používáte zkapalněný plyn v láhvi, instalujte regulátor tlaku plynu vyhovující platným bezpečnostním předpisům.

Důležité: Z bezpečnostních důvodů, aby byla náležitě využívána energie obsažená v plynu, a aby bylo dosaženo maximální životnosti spotřebiče, je nutno zabezpečit požadovaný tlak na vstupu spotřebiče jak je popsáno v Tabulce I „Technické údaje trysek a hořáků“

Připojování hadice na plyn

Připojení na rozvodnou síť plynu pomocí hadice musí být provedeno v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vnitřní průměr použité hadice musí být:

- 8 mm pro kapalný plyn;
- 13 mm pro metan.

Při instalování hadice musí být respektovány následující bezpečnostní předpisy:

* žádná část hadice se nesmí dotýkat místa, jehož teplota převyšuje 50°C;

* délka hadice by neměla přesáhnout 1500 mm;

* hadice by neměla být zkroucena ani vystavena tahu, ohnutá nebo nějak deformována pokřivením;

* hadice by se neměly dotýkat žádné předměty s ostrými hranami nebo pohyblivé dílce, a neměla by být exponována žádnému vnějšímu tlaku;

* každá část hadice by měla být přístupná pro inspekci;

Ujistěte se, že oba konce hadice jsou pevně spojené a připevněte hadici pomocí svorkových nástavců, jak to vyžadují bezpečnostní předpisy. Jestliže se nedá některé z výše uvedených doporučení splnit, měly by být použity kovové trubky.

Jestliže má být sporák instalován v souladu s podmínkami třídy 2 podtřídy 1, pak doporučujeme, aby byla pro spojení sporáku k rozvodu plynu použita pružná kovová trubka v souladu s bezpečnostními předpisy.

Závitové spojení bezešvou hadic z nekorodující oceli

Odstraňte držák hadice namontovaný na spotřebiči. Plynová přípojka na spotřebiči je opatřena vnějším závitem G1/2. Používejte pouze materiály (hadice, těsnicí prvky) přípustné dle aktuálně platných předpisů. Délka pružného přívodu nesmí přesáhnout 2 000 mm.

Kontrola těsnosti

Důležité:

Po instalování spotřebiče zkontrolujte u všech spojů, zda jimi neuniká plyn, provedením zkoušky těsnosti mýdlovou vodou. Nikdy unikání plynu neověřujte plamenem. Po připojení spotřebiče překontrolujte, zda se pružná hadice někde nedotýká pohyblivých částí, a zda není deformovaná nebo poškozená.

Připojení napájecí šňůry k síti

Šňůra pro připojení na síť musí být opatřena koncovou zástrčkou odpovídající zatížení spotřebiče. Jestliže bude sporák připojen na síť přímo, pak musí být mezi spotřebič a síť včleněn vícepólový spínač (výkonový vypínač) s rozpojovací vzdáleností kontaktů 3 mm při vypnutí; spínač musí být přiměřeně dimenzován pro spotřebič a musí vyhovovat platným bezpečnostním předpisům (vodič zemnicí ochrany nesmí být spínačem přerušen).

Síťová šňůra musí být umístěna tak, aby nebyla nikdy vystavena teplotě, jež by překročila teplotu místnosti o 50°C nebo více. Před provedením připojení prosím zkontrolujte:

* zda snese ochrana elektrického vedení instalovaná v budově zatížení tohoto spotřebiče (viz štítek s údaji);

* zda síť elektrických rozvodů v objektu je vybavena účinným zemněním anebo má ochranu nulováním v souladu s vyhláškami a právními předpisy;

* zda jsou na instalovaném spotřebiči snadno přístupné silová zástrčka nebo jednopólový vypínač.

Poznámka: Nikdy nepoužívejte adaptéry, spínače nebo podobná zařízení, protože byste mohli překročit maximální zatížení a maximální příkon. Mohlo by tak dojít k požáru.

Seřízení sporáku pro různé typy plynu

Jestliže používáte jiný druh plynu, než na jaký byl spotřebič seřízen (viz štítek s údaji), je nutno provést následující kroky:

Nahrad'te instalovaný držák hadice držákem přibaleným v příslušenství sporáku.

Důležité: Držák hadice pro kapalný plyn je označen číslem 8, držák hadice na metan je označen číslem 13. Vždy použijte nový těsnicí kroužek.

Vyměňte trysky hořáku na topné desce:

* Odstraňte mřížku a sejměte hořáky z desky.

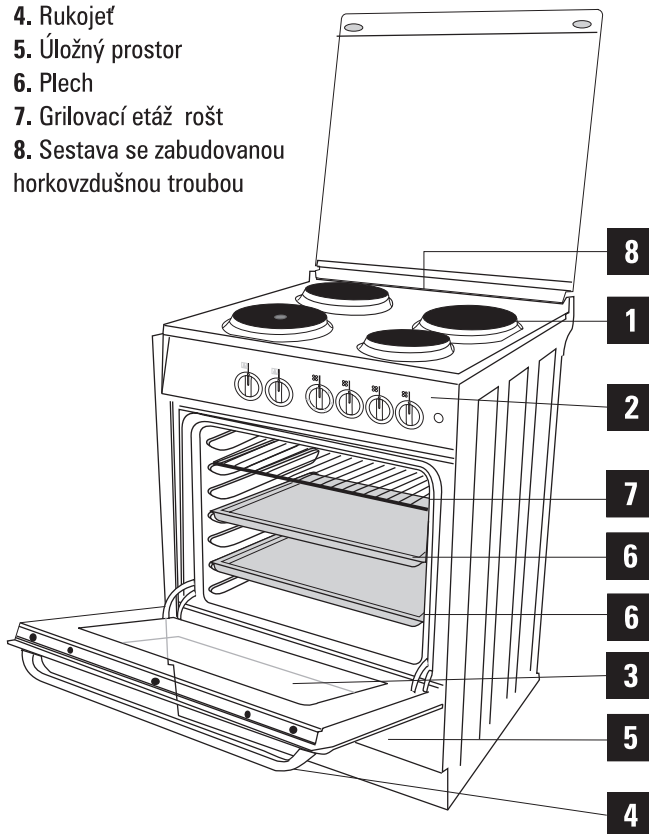
* Vyšroubujte trysky pomocí nástrčného klíče 7 mm a nahrad'te je hrdly vhodnými pro daný typ plynu, na který bude spotřebič provozovat (viz Tabulka 1 „Technické údaje trysek a hořáků“)

* V obráceném pořadí proveďte zpětnou montáž všech komponent na jejich správná místa.



Část 3: Technické specifikace

1. Deska s hořáky
2. Ovládací panel
3. Přední dvířka
4. Rukojeť
5. Úložný prostor
6. Plech
7. Grilovací etáž rošt
8. Sestava se zabudovanou horkovzdušnou troubou



Může se vyskytnout i jiné rozmístění varných plotýnek, než je znázorněno na obrázcích.

Varné desky s rychlým sáláním, rozšířené a dvojité žhnou při prvním zapnutí zářivým světlem.

Rychlovarné pevné plotýnky jsou rozpoznatelné podle označení červeným terčíkem uprostřed plotýnky.

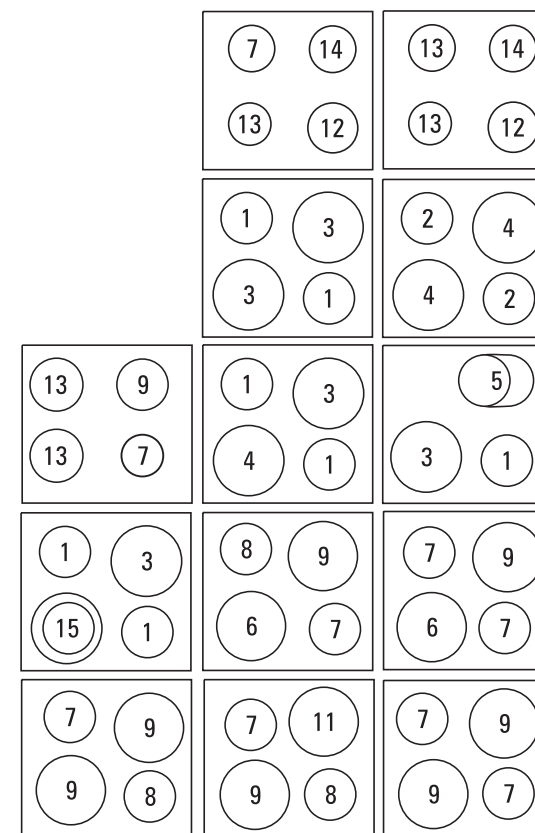
Napětí, frekvence a maximální výkony jsou uvedeny na typovém štítku s údaji.

	Konvenční sporáky	Multifunkční sporáky	Sporáky s ventilátorem
Příkon grilU	800/1500	800/1500	800/1500
Příkon trouby	1900 W	1900 W	1900 W
Příkon turbo	-	1800 W	-
Příkon turbomotoru	-	35 W/2800 ot/min	35 W/2800 ot/min

Žárovka	25 W	25 W	25 W
Vnější rozměry	V: 850 Š: 500 H: 600	V: 850 Š: 500 H: 600	V: 850 Š: 500 H: 600

Kapacita hořáků (hrubá)

1. Ø 140 1200 W Radiantní zóna
2. Ø 140 1200 W Rychlá radiantní zóna
3. Ø 180 1700 W Radiantní zóna
4. Ø 180 1800 W Rychlá radiantní zóna
5. Ø 140x250 2000 W Rychlá radiantní zóna
6. Ø 180 2000 W Rychlovarná plotýnka
7. Ø 145 1000 W Normální plotýnka
8. Ø 145 1500 W Rychlovarná plotýnka
9. Ø 180 1500 W Normální plotýnka
10. Ø 80 450 W Normální plotýnka
11. Ø 180 1000 W Normální plotýnka
12. Rychlý hořák 2,9 kW
13. Polo-rychlý hořák 2,0 kW
14. Pomocný hořák 1,0 kW
15. Ø 120x180 700-1700 W Dvojitá zóna





Pokyny pro instalaci, seřizování a kompletaci

Tyto pokyny přikládáme ke každému sporáku nebo varné desce; jsou určena zejména pro pracovníky servisních středisek. Doporučujeme Vám, abyste si ve vlastním zájmu celé pokyny pečlivě prostudovali.

Vyhodnocení shody bylo provedeno v souladu s technickými požadavky na výrobek v zákoně č. 22/1997 a s platnými vládními nařízeními. Sporáky a varné desky byly odzkoušeny podle následujících norem:

ČSN EN 30-1-1	Plynová otopná zařízení pro domácnost
ČSN EN 30-2-1	Plynová otopná zařízení pro domácnost
ČSN 06 1008	Požární bezpečnost lokálních spotřebičů a tepelných zdrojů
ČSN EN 33 2003-3	Prostředí pro elektrická zařízení
ČSN EN 60 335-1	Bezpečnost elektrospotřebičů v domácnostech a pro podobné účely

Všeobecné požadavky

ČSN EN 60335-2-6

- Speciální požadavky na sporáky, vařiče, trouby a podobné domácí spotřebiče
- Technické požadavky, bezpečnost a metody ověřování

ČSN 73 0823

- Materiály požární prevence a technické charakteristiky
- Stupně hořlavosti stavebních materiálů

Paragraf 8 a 9, zákona č. 634/1992 Sb., v pozdějším znění

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

Paragraf 16 a 17, vyhláška č. 338/97 Sb.

Instalace sporáků a varných desek musí být provedena v souladu s následujícími normami:

ČSN 33 2180	Připojování elektrických zařízení a spotřebičů
ČSN-EN 1775	Přívody plynu, rozvodné sítě plynu v budovách
ČSN 38 6460	Předpisy pro instalaci a rozvod propan-butanu v obytných budovách

Důležitá připomínka

Před jakoukoli manipulací se sporákem nebo varným panelem s výjimkou běžného používání je nezbytné uzavřít přívodní kohout plynu u spotřebiče a vytáhnout ze zástrčky šňůru síťového napájení. Pokud používáte pevné připojení, vypněte hlavní spínač nebo vypínač.



Tento spotřebič vyhovuje požadavkům následujících směrnic EU:

- 73/23/EEC** ze dne 2/19/1973 (Nízké napětí) a následující novely
- 89/336/EEC** ze dne 5/3/1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následující novely
- 90/396/EEC** ze dne 6/29/1990 (Plyn) a následující novely
- 93/68/EEC** ze dne 7/22/1993 a následující novely

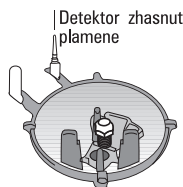
IV Část 4: Provozování vrchních hořáků

4.1 provozování plynových hořáků

Dosažení maximální účinnosti

Správné používání hořáku přináší úspory plynu a lepší výkon. Proto doporučujeme používat k vaření nádoby, jejichž dno zcela zakrývá plameny. Pro varné nádoby s podstatně menšími průměry dna, které se umísťují na pomocný hořák, používejte podpěrný adaptér pro hrnce.

Jestliže je Váš sporák vybaven u plynových hořáků pojistkou zhasnutí plamene;

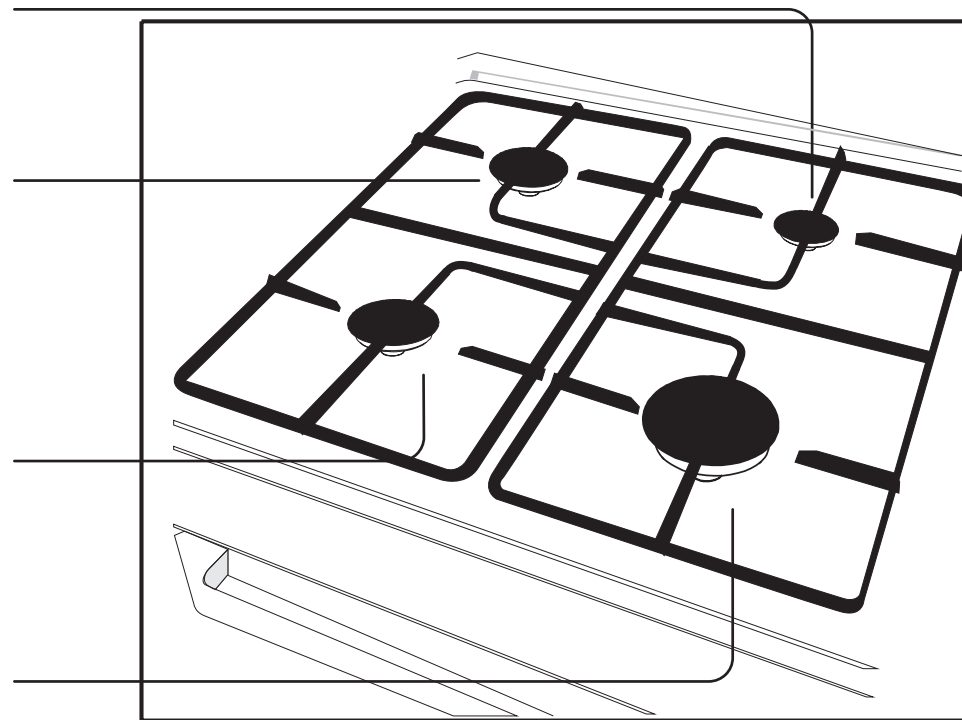
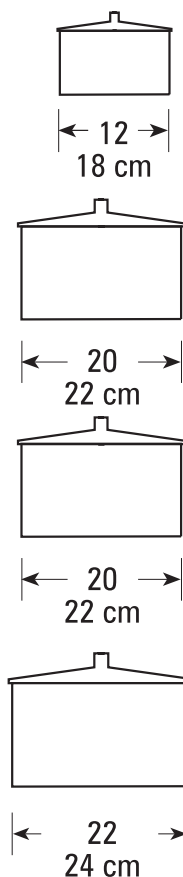


V případě, že u horních hořáků z jakéhokoli důvodu zhasne plamen, přeruší ochranné zařízení okamžitě přívod plynu. Toto zařízení funguje také jako pojistka proti nesprávnému použití spotřebiče dětmi.

Ovládací knoflík byste měli otáčet proti směru pohybu hodinových ručiček po mírném zatlačení směrem k panelu. Zažehnout hořák byste měli přitlačením knoflíku, kdy jej budete držet a vyčkáte, až se plyn vznítí. Knoflík byste měli držet v zatlačené poloze ještě asi 3-5 sekund poté, kdy kolem hlavy hořáku naskočí plamínky. Pokud plameny přestanou hořet, celý sled úkonů opakujte.

Používání horních plynových hořáků

Příslušný knoflík otáčejte proti směru hodinových ručiček po jeho mírném stlačení směrem k panelu. Velký plamen u knoflíku odpovídá poloze maximálního výkonu a malý plamínek odpovídá poloze minimálního výkonu hořáku.



Zapalování tlačítkem

U modelů s automatickým zapalováním;

Toto vybavení umožňuje automatické zapalování plamene.

Při opakovaném stisknutí a uvolňování dávají všechny zapalovací svíčky současně jiskru. K zážehu dojde u hořáku, kterým proudí

U modelů se zapalováním z knoflíku

U modelů s automatickým zapalováním;

Knoflíkem byste měli otáčet proti směru hodinových ručiček po



jeho přitlačení k panelu. Jiskra přeskočí na hořácích okamžitě ještě než z knoflíku sejmete ruku.

Jestliže hoření nepokračuje poté, co jste knoflík uvolnili, opakujte stejný postup, a to s držením knoflíku v přitlačené poloze k panelu po 15 sekund. Jestliže stále nedojde k zážehu, vyčkejte 1 minutu a opakujte znovu stejný postup.

Výstražné upozornění: Nedržte knoflík v zatlačené poloze k panelu déle než 15 sekund.

4.2 provozování varných plotýnek

Rychle se nahřívající plotýnka - pro rychloohřev pokrmů je označena červeným terčem uprostřed plotýnky.

Knoflíky k ovládání varných plotýnek

Knoflíky jednotlivých plotýnek se dají otáčet v obou směrech, aby tak byla umožněna regulace ohřevu v plném rozsahu. Když je některá z plotýnek zapnutá, je **rozsvícené červené indikační světlo na ovládacím panelu**.

K vypnutí varné plotýnky otočte příslušný knoflík do polohy 0 (nula). Knoflíky varných plotýnek se dají otáčet jak ve směru tak i proti směru pohybu hodinových ručiček. **Po skončení práce a vypnutí varného panelu se zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky v poloze vypnuto.**

Nastavte ohřev varných plotýnek do střední polohy (3) a nechejte je přibližně po dobu 8 minut zahřívát, aby tak došlo k opálení ochranné vrstvy na povrchu. Během tohoto procesu na plotýnky neumísťujte žádné pánve ani jiné varné nádoby. Při výše uvedené operaci se budou uvolňovat kouřové zplodiny, to však je zcela normální.

Kvalitní varné nádoby

➤ Používejte jen skutečně kvalitní varné nádoby, které mají stabilní dno jak je znázorněno níže. Docílíte tak maximálního využití tepelné energie.



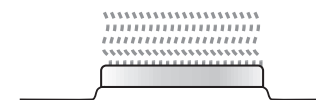
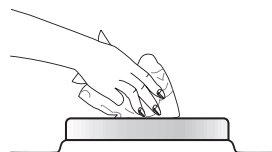
➤ Používejte nádoby pouze o správném průměru. Jestliže je kastrol příliš malý, dochází k plýtvání energií.

➤ Neumísťujte na varné plotýnky hrnce s vlhkým dnem nebo poklice, zejména ne vlhké poklice od hrnců, protože byste tak mohli plotýnky poškodit a navíc ohrozit vlastní bezpečnost.

Průměr varné plotýnky (mm)		Doporučený průměr pánve/rendlíku (mm)
Ø 145 mm (malá)	-----➔	150 - 170
Ø 180 mm (velká)	-----➔	180 - 200

Vysoušení varných plotýnek (max. 5 min)

- Když jsou studené;
- Očistěte pevný povrch plotýnek mokrým hadříkem a malým množstvím čistícího krému. Po očištění pevné plotýnky vysušte tak, že je na krátkou dobu zapnete. Naneste na ně čas od času tenounkou vrstvu kuchyňského oleje.
- Když budete otírat plotýnky vlhkým hadříkem, pohybujte jím ve směru kruhového vzorování drážek na jejich povrchu.



Zásady pro vaření

Výběr hrnce/pánve

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat kvalitní kuchyňské nádobí s hladkými plochými dny. Hliníkové pánve se spodní smaltovanou plochou absorbují teplo a dají se proto efektivněji ohřávat. Nikdy nepoužívejte kuchyňské nádoby, jejichž dno vykazuje vybrání nebo má na obvodu výstupek apod. Ideální dno hrnce by mělo mít přibližně stejnou velikost jako ohřevná plocha. Používejte hrne, které mají dostatečnou kapacitu na množství připravovaného pokrmu a omezujte tak i nadměrné znečišťování varného panelu způsobované nadměrným roztékáním.

Bezpečnostní doporučení pro smažení ponořením do roz-páleného tuku

1. Používejte hlubokou pánev, dostatečně širokou, aby úplně zakryla příslušné topné prvky.
2. Nikdy pánev nenaplňujte více, než do jedné třetiny obsahu tuku nebo oleje.
3. Nikdy během ohřevu nebo vaření nenechávejte olej či tuk bez dohledu.
4. Nesmažte příliš velké množství pokrmu naráz, zejména na mražených potravin.
Tím totiž dochází k nadměrnému snížení teploty oleje nebo tuku, takže pokrm je pak mastný.
5. Vždy porce před smažením pečlivě osušte a spouštějte je pomalu do horkého oleje nebo tuku. Zejména mražené kusy budou při příliš rychlém vhození do pánve způsobovat pění a rozstříkávání tuku.
6. Nikdy tuk nebo smažený pokrm nezahřívejte s pokličkou nasaženou na nádobě.
7. Udržujte vnější stěny nádoby čisté a beze stop stékajícího oleje nebo tuku.

V případě vznícení pánve, nebo když začne obsah nádoby hořet:

1. Vypněte přívod elektrického proudu.
2. Plameny zaduste přehozením ohnivzdorné textilie nebo mokré utěrky.

Popáleniny a zranění jsou téměř vždy způsobeny uchopením hořící pánve a pokusem vynést ji rychle ven.

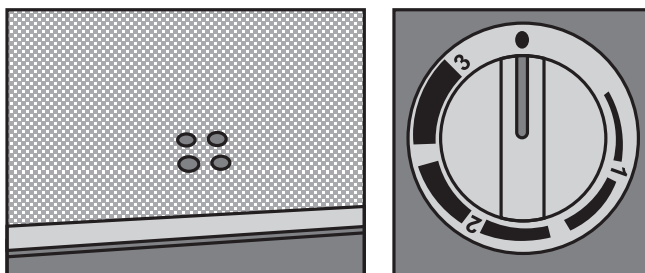
Výstraha: Nikdy na takový oheň nepoužívejte vodu. Nechejte pánev chladnout alespoň po dobu 30 minut.

4.3 Provozování sklokeramických varných zón

Sklokeramické varné zóny jsou ovládány termostaticky pomocí 6 polohového přepínače.

Jednou z poloh je poloha „VYPNUTO“. Rozsah použití pro ostatních 6 poloh je uveden v tabulce.

U rychlosálavých, dvojitých nebo rozšířených varných zón se jedná o typ s regulací energie. Tento typ nastavuje dobu provozu hořáku u ohřívače průběžně přepínáním mezi 1. a 3. polohou.



Indikační světla horkých zón

Ukazují, která zóna je v provozu a/nebo horká. Indikační světla zůstanou rozsvícená, dokud budou příslušné zóny horké. Kdykoli teplota na povrchu zóny klesne pod mezní hodnotu 64 stupňů °C, příslušné indikační světlo zhasne.

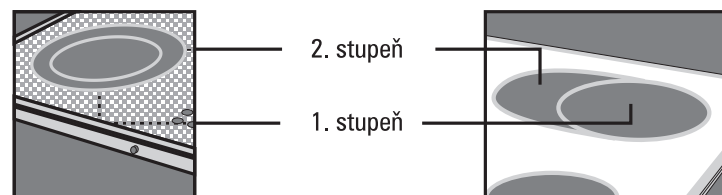


Nikdy se nedotýkejte ohřevných zón a spotřebičů a odsuňte děti z jejich blízkosti.

Odpovídající polohy pro vaření			
Stupně regulátoru energie	1	2	3
7-stupňový přepínač	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Použití	Poloha k udržení v horkém stavu	Slabé vření	Vaření Smažení Udržování ve varu

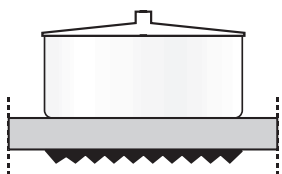
U dvojitých nebo zvětšených zón se jedná o typ s regulací energie, kdy se provozní čas ohřívače průběžně mění mezi 1. a 3. stupněm. Dvojitá zóna může zajistit ohřev ve dvou různých polohách. Zapínáním prvního stupně pro menší varné nádoby a prvního i druhého stupně pro velké hrnce je možno šetřit energii i čas. Otáčením knoflíku hořáku ve směru pohybu hodinových ručiček se vnitřní část hořáku nahřeje. Můžete využívat první, druhý a třetí stupeň dle možností pro tepelnou přípravu pokrmů uvedených v tabulce. Chcete-li používat vnitřní a vnější části hořáku současně, otáčejte knoflíkem „Oh“ z polohy ve 3. stupni dále ve směru pohybu hodinových ručiček dokud neuslyšíte zřetelné „Cvaknutí“. Uvedete tak do provozu oba stupně zóny. Po ukončení vaření nastavte knoflík do polohy „0“ otáčením proti směru pohybu hodinových ručiček.

Pozor: Druhý stupeň Vašeho dvojitého nebo rozšířeného varného místa nebude sám o sobě funkční.

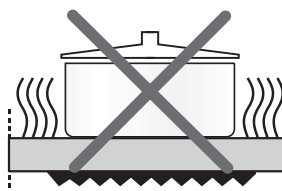


Jak zacházet se sklokeramickými varnými zónami

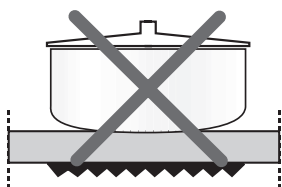
- **Sklokeramické povrchy jsou vysoce odolné vůči teplu a extrémním teplotním rozdílům.**
- Abyste zabránili znečištění plotýnky, ujistěte se, že jsou dno nádoby i povrch varné plotýnky před použitím čisté a suché.
- **Při zapnutí kterékoli z plotýnek je slyšet slabý, bzučivý/pisklavý zvuk. To je normální, neznamená to žádnou poruchu.**
- Nepoužívejte povrch sklokeramické desky jak pracovní přípravou plochu, ani ke skladování nebo pro jiné účely nesouvisející s vařením.
- **Nezahřívejte na plotýnkách prázdné smaltované kuchyňské nádoby.**
- Posouváním nebo posazováním kastrolů s ostrými kraji na povrch sklokeramické varné desky můžete její povrch poškodit.



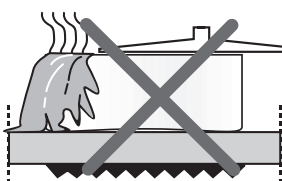
- **Optimální účinnost lze zajistit použitím hrnců, které jsou vhodné velikosti vzhledem k průměru ohřevné plochy.**



- **Nádoby s konvexním dnem nejsou vhodné. /Nevhodné jsou nádoby s vypuklým dnem./**



- **Jestliže je hrnec příliš malý, zbytečně se plýtvá energií.**



- **Při rozlítí obsahu hrnce na keramický povrch může dojít k jeho poškození a vzniku požáru.**

- **Nepouštějte děti do blízkosti varných ploch, které jsou v provozu, a jejichž povrch je proto velmi horký.**

➤ Protože má zahřátý olej tendenci se vznítit, měli byste masná jídla (jako jsou smažené hranolky) připravovat v zakrytých pánvích.

- **Nepoužívejte hrnce, které mají prohnutá dna, ať již dovnitř nebo navenek.**

➤ Nekrájejte na keramické desce chleba ani zeleninu, ovoce atd.

- **Optimální účinnost při vaření docílíte použitím nádob, které jsou svým průměrem vhodné pro velikost ohřevné zóny.**

➤ Nepoužívejte kastroly s hliníkovým dnem (Jejich používání způsobí porušení sklo-keramického povrchu.)

- **Používejte ocelové hrnce nebo nádoby z varného skla. Nepoužívejte nádoby vyrobené z materiálů jako je „borité sklo“, nebo sklo značky „Pyrex“, které jsou všeobecně určeny pro pečení v troubě.**

➤ Průměr používané varné nádoby by neměl být ani menší ani větší než zóna, na kterou ji stavíte.

- **Neumisťujte na povrch keramické desky žádné materiály, jako jsou plasty, hliník, atd.**

➤ Materiály, jako jsou plasty nebo hliník, které se na povrchu keramické plotny z jakékoli příčiny roztavily, by měly být okamžitě odstraněny stěrkou na plotýnky.

- **Nikdy k čištění keramické plotýnky nepoužívejte hadřík nebo houbu na mytí nádobí, protože by mohly na plotýnce zanechat vrstvu čisticího přípravku spolu s nečistotou, která při následném používání plotýnky bude hořet a způsobí změnu jejího zbarvení.**

Důležité výstražné upozornění!

Jestliže zjistíte prasklinu v povrchu sklokeramické desky, okamžitě spotřebič odpojte od sítě.

V Část 5: Provozování trouby (u modelů s časovým spínačem)

Ovládání hodin/programovací jednotky

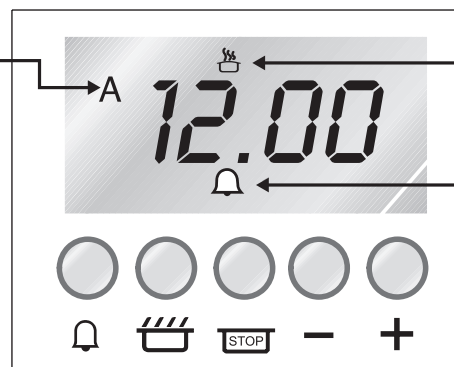
!  Displej časového spínače má formát v 24-hodinovém čase.

Postarejte se, aby předtím než budete sporák používat, byl vždy nastaven správný denní čas.

„A“ se rozsvítí:

- Když bude časový spínač poprvé zapnut, začne „A“ blikat. (Mělo by zmizet, když bude denní čas nastaven).

- Když bude nastaven program Automatické vaření. K tomu, aby se dala trouba provozovat, je nutno nejprve nastavit hodiny.



 Tento symbol „Hrnce se stoupající párou“ se rozsvítí pokaždé,

- Když je sporák v „Manuální režim“ (režim ručního ovládání).
- Když stisknete tlačítko  doba vaření a nastavíte délku doby pro program Automatického vaření.

 Symbol bude svítit po dobu Automatického vaření.

 se rozsvítí, když navolíte interval do akustického signálu a zůstane svítit po celou nastavenou dobu.

zvukový signál uplynutí nastavené doby / hlásič

Zde můžete nastavit časový interval až do 23 hodin a 59 minut, který se bude odpočítávat. Až odpočet dospěje k nule, časový spínač začne pípat.

Např. Jestliže nastavíte 20 minut, časový spínač o 20 minut později začne pípat.

doba vaření

Doba vaření je takovým časovým intervalem, na který časový spínač zapne troubu v rámci programu „Automatické vaření“.

Např. Jestliže nastavíte 2 hodiny, bude se pokrm vařit 2 hodiny.

čas ukončení

Čas dne, ke kterému chcete, aby program automatického vaření skončil.

Například: Jestliže nastavíte dobu vaření na 2 hodiny a konečný čas na 11:00.

Časový spínač zapne troubu v 9:00 a vypne ji v 11:00. V 11:00 uslyšíte zapípání udávající, že program automatického vaření skončil.

Poznámky:

- Když budete nastavovat program automatického vaření, budete muset nastavit řízení trouby na požadovanou teplotu při nastavování časového spínače.

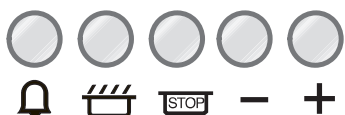
- Jestliže byl navolen program automatického vaření, pak bude trouba v provozu pouze během předprogramované doby.

„+“ a „-“

- Používá se k upravování různých funkčních nastavení časového spínače.

- Používá se k upravení výšky slyšitelného zvuku.

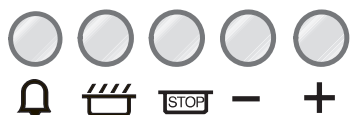
Nastavení času / hodin/



Krok 1 Ujistěte se, že jsou všechny ovladače trouby nastaveny na VYP (OFF).

Krok 2 Zkontrolujte, že napájení sporáku proudem je ZAP (ON).

Když bude displej zapnut, ukáží se na něm 0.00 a symbol A, obojí bude blikat.



Krok 3 Držte současně stisknutá jak tlačítko doby vaření tak čas ukončení.

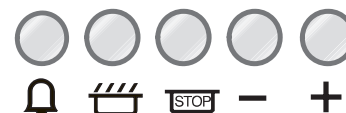
Krok 4 Při současně stisknutých tlačítkách „doba vaření“ a používejte tlačítko „+“ nebo „-“, k tomu, abyste nastavili správný aktuální čas.

Krok 5 Všechna tlačítka současně uvolněte.

Nyní je aktuální denní čas nastaven a na displeji se rozsvítí symbol , který bude indikovat, že je časový spínač v „Manuálním režimu“.

Poznámka: Chcete-li změnit denní dobu, opakujte kroky 3, 4 a 5 jak je uvedeno výše.

Nastavení hlásiče - zvukového signálu uplynutí doby



Krok 1 Ujistěte se, že je správně nastaven aktuální čas dne.

Krok 2 Stiskněte a přidržíte nadále tlačítko hlásiče .

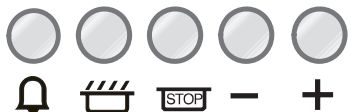
Krok 3 S tlačítkem hlásiče stále stisknutým nastavte požadovaný čas do zvukového signálu za pomoci tlačítek „+“ nebo „-“. Rozsvítí se symbol .

Krok 4 Uvolněte všechna tlačítka a displej časového spínače se poté vrátí na aktuální čas dne.

Symbol zůstane rozsvícený a bude tak potvrzovat, že byl nastaven hlásič na určitou dobu.

Na konci nastaveného času se ozve pípání a symbol zhasne.

Krok 5 K zrušení pípavého zvuku stiskněte tlačítko hlásiče . Časový displej se vrátí zpět na aktuální denní čas, jakmile tlačítko hlásiče uvolníte.



Chcete-li zrušit funkci hlásiče před uplynutím nastavené doby.

Krok 1 Stiskněte % tlačítko hlásiče.

Krok 1 Stiskněte tlačítko hlásiče.

Krok 2 Tiskněte tlačítko „-“, dokud se v okénku displeje neobjeví 0.00 a symbol .

K zrušení pípavého zvuku stiskněte tlačítko hlásiče .

Poznámka

Když byl hlásič nastaven, je možno zbývajícím čas do konce nastaveného intervalu kdykoli ověřit jednoduše stisknutím tlačítka hlásiče .

Programy Automatického vaření

Programovatelná je pouze hlavní trouba.

Když byl časový spínač nastaven pro hlavní troubu, je možné používat horní troubu během stejného automatického programu manuálním ovládáním.

Za pomoci Vašeho časového spínače je možno si volit ze dvou programů Automatického vaření:

(a) Nastavit časový spínač, aby troubu spínal na ZAP a VYP automaticky.

(b) Nastavit časový spínač, aby zapínal okamžitě a spínal na VYP automaticky po uplynutí nastaveného času.

(a) Nastavit časový spínač, aby troubu spínal na ZAP a VYP automaticky.

Toto nastavení Vám umožní vaření ve specifikovanou dobu během určitého intervalu předtím, než se trouba automaticky vypne.

Krok 1 Zkontrolujte, zda je nastaven správný denní čas. Jestliže ne, řiďte se pokyny pro nastavení aktuálního času.

Krok 2 Umístěte pokrm, který se má vařit/péci na správnou etáž do trouby a uzavřete dveře trouby.

Krok 3 Stiskněte a nepouštějte tlačítko doba vaření.

Na displeji budete moci odečíst 0.00 spolu se symbolem hrnce se stoupající párou

Krok 4 Zatímco stále držíte tlačítko , doba vaření nastavte požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek „+“ a „-“.

➔ Uvolněte tlačítka a displej časového spínače se vrátí na denní čas, přičemž na něm budou symbol **A** a rozsvícené.

Krok 5 Stiskněte a držte tlačítko čas ukončení. Na displeji bude možno odečíst nejbližší/-dřívější/ možný čas pro dobu vaření, kterou jste výše nastavili.

Krok 6 Zatímco držíte stále stisknuté tlačítko čas ukončení, používejte tlačítka „+“ a „-“, k nastavení času ukončení.

tj. času, ke kterému požadujete, aby byla trouba vypnuta a pečení/vaření pokrmu právě doběhlo.

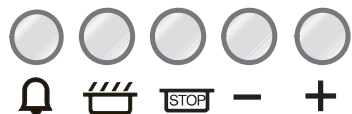
V

Uvolněte všechna tlačítka a časový spínač se vrátí zpět na aktuální denní čas.

Symbol A zůstane svítit a bude tak potvrzovat, že byl nastaven program automatického vaření/pečení.

Symbol  zmizí. Až se však program automatického vaření spustí, symbol  se zase rozsvítí.

Krok 7 Přepněte řízení trouby na požadovanou teplotu.



Na konci doby vaření začne blikat symbol A a ozve se přerušované pípání. Zhasne symbol .

Pípání bude pokračovat po několik minut, pokud nebude zrušeno (viz Krok 6).

Symbol A bude nadále blikat, dokud nebude časový spínač vrácen na manuální režim (viz níže).

Krok 8 Stiskněte tlačítko  doby vaření, abyste zrušili pípání.

Krok 9 Ovládací knoflík trouby nastavte do polohy VYP.

Krok 10 Stiskněte společně tlačítko  doby vaření a  času ukončení, abyste tak troubu vrátili do manuálního režimu. Symbol A zhasne a rozsvítí se symbol .

Poznámky:

Když vaříte v automatickém režimu, dobu vaření je možno kdykoli zkontrolovat jednoduše stisknutím tlačítka  doby vaření a  času ukončení.

K ukončení programu automatického vaření předtím nebo poté, co začne, stiskněte společně tlačítka  doby vaření a  času ukončení. Tím se sporák vrátí do manuálního provozu.

(b) Nastavit časový spínač, aby zapínal okamžitě a spínal na VYP automaticky po uplynutí nastaveného času.

Krok 1 Zkontrolujte, zda je nastaven správný aktuální čas. Pokud není, řiďte se pokyny pro nastavení hodin.

Krok 2 Umístěte na správnou etáž do trouby pokrm, který chcete uvařit a uzavřete dveře trouby.

Krok 3 Nastavte ovládací knoflík trouby na požadovanou teplotu.

Krok 4 Stiskněte a držte tlačítko  doby vaření, na displeji budete moci odečíst „0.00“ a symbol  se rozsvítí.

Při stále stisknutém tlačítku doby vaření nastavte požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek „+“ a „-“. Symbol A se rozsvítí. např. 1 hodina 30 minut.

Poznámka: Doba vaření je takovým časovým intervalem, který pokrm vyžaduje k uvaření/upečení/.

Krok 5 Uvolněte všechna tlačítka.

Displej časového spínače se vrátí k aktuálnímu dennímu času, přičemž symboly A a  zůstanou rozsvícené.

Krok 6 Stiskněte tlačítko  doby vaření, abyste tak zrušili pípání.

Krok 7 Stiskněte tlačítko doby vaření, abyste tak zrušili pípání.

Stiskněte společně tlačítko  doby vaření a  času ukončení, abyste tak sporák vrátili do manuálního provozu. Symbol A zhasne a rozsvítí se symbol .

Když se vaří v automatickém režimu, je možno kdykoli dobu vaření zkontrolovat jednoduše stisknutím tlačítka . K tomu, abyste automatické vaření zrušili před nebo po případné započetí, stiskněte společně tlačítka doby vaření a  času ukončení. /v originálu opačně!/ Tím se sporák vrátí do manuálního provozu.

5.2 Použití hlásiče

Jestliže má Váš sporák hlásič uplynutí nastaveného času;

Ve vybavení sporáku je časový spínač elektrického zvonku, který dovoluje nastavit dobu vaření na maximálně 100 minut. Funguje otáčením spínače ve směru hodinových ručiček a dá se nastavit knoflíkem.

Nastavte knoflík do polohy manuálně (). Jestliže nechcete hlásič používat.

V této poloze pak časový spínač nepřeruší přívod elektrického napájení. K tomu, abyste vypnuli provoz, budete muset buďto časový spínač resetovat, anebo nastavit knoflík termostatu na „0“. Když je časový spínač nastaven mezi 0-100 minut, je napájení automaticky vypínáno a spínač na konci určené doby zvoní.

Varovné upozornění: Topné články nezačnou hřát, pokud nebudou knoflíky časového spínače a termostatu společně zapnuty.

5.4 Provozování trouby

Knoflík pro řízení ohřevu trouby u multi-funkčních modelů

Tento knoflík se používá společně s knoflíkem „volba funkcí“. Navolte pomocí knoflíku „volba funkcí“ požadovaný stupeň. Potom otáčejte knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ ve směru pohybu hodinových ručiček. Žárovka a ohřevné prvky v souladu se stupněm, který jste navolili, anebo ventilátorem budou uvedeny do chodu. Termostat bude snímat teplotu uvnitř trouby. Když bude uvnitř trouby dosažena nastavená teplotní hladina, odpojí termostat topný článek a světelnou kontrolku termostatu. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou, termostat se znovu aktivuje a rozsvítí se jeho kontrolka. Tímto způsobem bude udržována hladina nastavené teploty po celou dobu vaření resp. pečení.

Knoflík pro volbu funkcí

Tento knoflík Vám umožňuje, abyste volili funkce a prováděli kontroly. Funkce a jejich stupně jsou vysvětleny níže. Abyste mohli spouštět jednotlivé stupně, musíte nastavit na požadovaný stupeň (výši) teploty knoflík „volby funkce“ spolu s knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ a pokud je k dispozici termostat, tak jej rovněž nastavit. Pokud Váš sporák má časový spínač; řiďte se popisem pro jeho použití.

Proces vypálení ochranného povlaku.

K tomu, abyste mohli troubu vypálením zbavit ochranného povlaku, odstraňte vložená plata a pečicí plechy a zapněte svou troubu na 250°C do funkčního stupně  na dobu 30 minut, aniž byste do ní něco vkládali.

Musíte zajistit, aby se toto vypalování uskutečnilo v dobře větraném prostoru.

Stupně funkcí navolitelných knoflíkem u konvenčních modelů trouby



Žárovka trouby svítí, ohřevné prvky jsou mimo provoz.



Horní a spodní ohřevné prvky jsou zapnuté.
V této poloze se jídlo propeče z obou stran stejně



Je zapnutý spodní ohřívač trouby.
Tuto polohu můžete využívat, když chcete mít připravovaný pokrm spíše propečený zespodu.



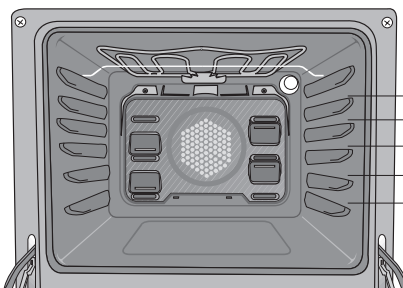
Je zapnutý horní ohřívač trouby.
Tuto polohu můžete využívat, když chcete mít připravovaný pokrm spíše propečený ze shora.



Znamená, že je zapnutý pouze ohřívač grilu.
Ovládací knoflík ohřevu musíte nastavit na maximální teplotu

Tabulka pro vaření

Potraviny	Nádobí pro vaření / pečení	Polohy pro nosiče /etáže	POLOHA TERMOSTATU	DOBA „VAŘENÍ“ (min.)
		 Nahoře a  dole		Nahoře a  dole
Linecké těsto	24-26cm forma na chléb	3	170-180	25-35
Dort ve formě	18-22 forma na dort	3	170-180	25-35
Koláčky, cukrovinky	Pečicí plech	3	170-190	25-35
Lístkové pečivo	Pečicí plech	3	180-190	25-35
Briošky	Pečicí plech	3	160-180	25-35
Pečivo	Velký plech/vanička	3	190-200	40-50
Kvasnicové těsto	Velký plech /vanička	3	200-220	35-45
Vdolky, sušenky	Pečicí plech	3	170-180	20-30
Koláč /bochánek	Velký plech/vanička	3	170-180	25-35
Jemné lístkové pečivo	Velký plech /vanička	3	200-210	25-35
Lasagne	Mísa na lasagne	3	170-180	40-50
Pizza	Velký plech/vanička	3	200-220	30-35
Hovězí pečeně /rostbíf	Pekáč	3	250 (15min)*	110-120
Jehněčí plecko	Pekáč	3	250 (15min)*	70-90
Pečené kuře	Pekáč	3	250 (15min)*	60-70
Ryby	Pekáč	3	200	15-25



5. Poloha/Etáže pro zasunutí plechů nosičů
4. Poloha/Etáže pro zasunutí plechů nosičů
3. Poloha/Etáže pro zasunutí plechů nosičů
2. Poloha/Etáže pro zasunutí plechů nosičů
1. Poloha/Etáže pro zasunutí plechů nosičů

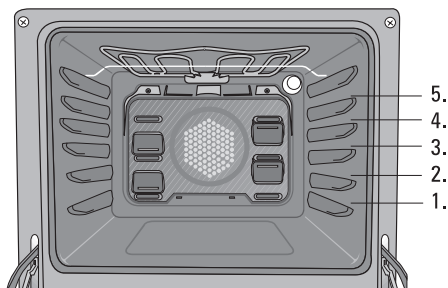
- * Pro přípravu pečených mas začíná termostat nejvyšší hladinou a po 15 minutách snižuje na 150°C.
- Hodnoty uvedené v tabulce představují výsledky získané laboratorními zkouškami.
 - Podle vlastní kuchařské praxe a zvyklostí můžete zvolit jiné podmínky přípravy pro jinou chuť pokrmů.
 - Pokud si přejete, můžete připočítat čas potřebný na předehřev trouby k hodnotám uvedeným v tabulce.

Knoflík pro řízení ohřevu trouby u multi-funkčních modelů

Tento knoflík se používá společně s knoflíkem „volba funkcí“. Navolte pomocí knoflíku „volba funkcí“ požadovaný stupeň. Potom otáčejte knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ ve směru pohybu hodinových ručiček. Žárovka a ohřevné prvky v souladu se stupněm, který jste navolili, anebo ventilátorem budou uvedeny do chodu. Termostat bude snímat teplotu uvnitř trouby. Když bude uvnitř trouby dosažena nastavená teplotní hladina, odpojí termostat topný článek a světelná kontrolka termostatu. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou hodnotu, termostat se znovu aktivuje a rozsvítí se jeho kontrolka. Tímto způsobem bude udržována hladina nastavené teploty po celou dobu vaření resp. pečení.

Knoflík pro volbu funkcí

Tento knoflík Vám umožňuje, abyste volili funkce a prováděli kontroly. Funkce a jejich stupně jsou vysvětleny níže. Abyste mohli spouštět jednotlivé stupně, musíte nastavit na požadovaný stupeň/výši/teploty knoflík „volby funkce“ spolu s knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ a pokud je k dispozici termostat, tak jej rovněž nastavit. Pokud Váš sporák má časový spínač; řiďte se popisem pro jeho použití.



Stupně navolitelné knoflíkem u trouby (multifunkčního modelu)



Žárovka trouby, výstražné kontrolky a ventilátor jsou zapnuté.



Ventilátor spolu s turbo-ohříváčem jsou zapnuté.



Ventilátor a spodní ohříváč trouby jsou zapnuté.



Horní a spodní ohřevné prvky jsou zapnuté.



Ventilátor s horním a spodním ohříváčem jsou zapnuté.



Ventilátor spolu s horním ohřevným prvkem jsou zapnuté.



Znamená, že jsou zapnuté pouze ohříváč grilu a žárovky. Ovládací knoflík ohřevu musíte nastavit na maximální teplotu

Tabulka pro vaření

Potraviny	Nádobí pro vaření/pečení	Poloha nosiče / etáže			POLOHA TERMOSTATU	Doba „vaření“ (min.)		
		 Vent. + kruh. ohříváč	 Nahoře a dole	 Vent. s nahoře + dole		 Vent. + kruh. ohříváč	 Nahoře a dole	 Vent. s nahoře + dole
Linecké těsto (pro 8)	24-26cm forma na chléb	3	3	3	170-180	15-25	25-35	25-35
Dort ve formě (pro 5)	18-22 forma na dort	3	3	3	170-180	20-30	25-35	25-35
Koláčky, cukrovinky	Pečicí plech	3	3	3	170-190	20-30	25-35	25-35
Lístkové pečivo (pro 12)	Pečicí plech	3	3	3	180-190	20-30	25-35	25-35
Briošky	Pečicí plech	3	3	3	160-180	20-30	25-35	25-35
Pečivo (pro 8)	Velký plech/vanička	3	3	3	 180-190  /  190-200	35-45	40-50	30-40
Kvasnicové těsto (pro 18)	Velký plech /vanička	3	3	3	 190-200  /  200-220	25-35	35-45	25-35
Vdolky, sušenky (pro 10)	Pečicí plech	3	3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Koláč /buchta (pro 20)	Velký plech/vanička	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Jemné lístkové pečivo	Velký plech /vanička	3	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Lasagne (pro 8)	Mísa na lasagne	3	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Pizza (pro 8)	Velký plech/vanička	3	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Hovězí pečeně /rosthřív	Pekáč	3	3	3	250 (15min)*	90-120	110-120	100-110
Jehněčí plecko (pro 8)	Pekáč	3	3	3	250 (15min)*	65-80	70-90	60-75
Pečené kuře	Pekáč	3	3	3	250 (15min)*	55-65	60-70	50-60
Pečený krocan 5,5 kg	Velký plech/vanička	3	3	3	220 (25min)*	170-200	180-240	150-210
Ryby	Pekáč	3 - 4	3	3	200	15-20	15-25	15-20

* Pro pečená masa, termostat začíná na nejvyšší hladině a po 15 minutách snižuje na 150°C.

- Hodnoty uvedené v tabulce představují výsledky získané laboratorními zkouškami.
- Podle vlastní kuchařské praxe a zvyklostí můžete zvolit jiné podmínky přípravy, aby tak měly pokrmy jinou chuť.
- Pokud si přejete, můžete připočítat čas potřebný na předehřev trouby k hodnotám uvedeným v tabulce.

Poloha nosiče v ventilátor s prstencem

Ohříváč/turbo modely

Pro 3 plechy : 1 3 5

Pro 2 plechy : 3 5

Pro 1 plechy : 3

 Horní a spodní ohříváč

 Ventilátor s prstencovým ohříváčem

 Ventilátor s horním a spodním ohříváčem (je-li k dispozici)

Knoflík pro řízení ohřevu trouby u modelů s přídatným ventilátorem

Tento knoflík se používá společně s knoflíkem „volba funkce“. Navolte pomocí knoflíku „volba funkce“ požadovaný stupeň. Potom otáčejte knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ ve směru pohybu hodinových ručiček. Žárovka a ohřevné prvky v souladu se stupněm, který jste navolili, anebo ventilátorem budou uvedeny do chodu. Termostat bude snímat teplotu uvnitř trouby. Když bude uvnitř trouby dosažena nastavená teplota, odpojí termostat topný článek a světelnou kontrolku termostatu. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou, termostat se znovu aktivuje a rozsvítí se jeho kontrolka. Tímto způsobem bude udržována hladina nastavené teploty po celou dobu vaření.

Knoflík pro volbu funkce

Tento knoflík Vám umožňuje, abyste volili funkce a prováděli kontroly. Funkce a jejich stupně jsou vysvětleny níže. Abyste mohli spouštět jednotlivé stupně, musíte nastavit na požadovaný stupeň/výši/ teploty knoflík „volby funkce“ spolu s knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ a pokud je k dispozici termostat, tak jej rovněž nastavit. Pokud Váš sporák má časový spínač; řiďte se popisem pro jeho použití.

Stupně navolitelné knoflíkem u trouby s přídatným ventilátorem



Horní a spodní ohřevné prvky jsou zapnuté



Ventilátor, horní a spodní ohřevné prvky jsou zapnuté

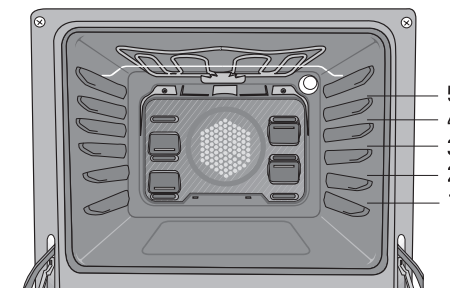


Znamená, že jsou zapnuté pouze ohříváč grilu a žárovky.
Ovládací knoflík ohřevu musíte nastavit na maximální teplotu.

Tabulka pro vaření

Potraviny	Nádobí pro vaření/pečení	Poloha nosiče / etáže		POLOHA TERMOSTATU	Doba „vaření“ (min.)	
		Ventilátor s nahoře + dole	Nahoře a dole		Ventilátor s nahoře + dole	Nahoře a dole
Linecké těsto	24-26cm forma na chléb	3	3	170-180	20-25	25-35
Dort ve formě	18-22 forma na dort	3	3	170-180	20-25	25-35
Koláčky, cukrovinky	Pečicí plech	3	3	170-190	20-25	25-35
Lístkové pečivo	Pečicí plech	3	3	180-190	20-25	25-35
Briošky	Pečicí plech	3	3	160-180	20-25	25-35
Pečivo	Velký plech/vanička	3	3	/ 190-200	30-40	40-50
Kvasnicové těsto	Velký plech /vanička	3	3	/ 200-220	25-35	35-45
Vdolky, sušenky	Pečicí plech	3	3	170-180	18-22	20-30
Koláč /bochánek	Velký plech/vanička	3	3	170-180	20-25	25-35
Jemné lístkové pečivo	Velký plech /vanička	3	3	200-210	20-25	25-35
Lasagne	Mísa na lasagne	3	3	170-180	30-40	40-50
Pizza	Velký plech/vanička	3	3	200-220	25-30	30-35
Hovězí pečeně /rostbíf	Pekáč	3	3	250 (15min)*	100-110	110-120
Jehněčí plecko	Pekáč	3	3	250 (15min)*	60-75	70-90
Pečené kuře	Pekáč	3	3	250 (15min)*	50-60	60-70
Pečený krocan	Velký plech/vanička	3	3	220 (25min)*	150-210	180-240
Ryby	Pekáč	3	3	200	15-20	15-25

- * Pro přípravu pečených mas začíná termostat nejvyšší hladinou a po 15 minutách snižuje na 150°C.
- Hodnoty uvedené v tabulce představují výsledky získané laboratorními zkouškami.
 - Podle vlastní kuchařské praxe a zvyklostí můžete zvolit jiné podmínky přípravy pro jinou chuť pokrmů.
 - Pokud si přejete, můžete připočítat čas potřebný na přehřev trouby k hodnotám uvedeným v tabulce.



VI Část 6: Používání grilu a funkce Rotisserie /rožnění opékání na rotující jehle

• Grilování by mělo být prováděno při zavřených dveřích trouby.

* Předehřívejte gril s knoflíkem „volba funkce“ nastaveným na  nebo  a knoflíkem „řízení ohřevu trouby“ na maximální teplotu po dobu přibližně 5 minut. Žlutá kontrolka se rozsvítí a potvrdí tak, že gril byl sepnut.

* nastavte knoflík „volba funkce“ do polohy  nebo  a knoflík „řízení ohřevu trouby“ na maximum teploty.

* Naneste na grilovací rošt olej, abyste zabránili tomu, že se maso bude připékat k drátům roštu.

* Položte na jednu ze spodních etáží plech, abyste do něj zachycovali skapávající olej a pro usnadnění čištění do něj nalijte trochu vody.

* **Nedovolte dětem stát nebo sedět na dveřích trouby, když jsou otevřené.**



* Přístupná část se může při používání grilu zahřát, proto je záhodno nedovolit dětem přístup ke grilu.

* Dbejte na to, aby byl grilovaný pokrm umístěn pod grilovacím článkem.

* Potraviny, které mají při grilování pouze zhnědnout, by měly být položeny pod horký gril, buď do grilovací pánve nebo na dno grilovací komory, a to podle hloubky mísy. Drátěný rošt pro grilovací pánev lze odstranit.

Grilovací pánev byste neměli obalovat hliníkovou fólií, protože zvýšení tepla může být zdrojem požárního rizika.

Jestliže je Váš sporák vybaven funkcí „rotisserie“



Motor pro rožnění se může otáčet ve směru pohybu hodinových ručiček nebo proti nim.

* Po provozování trouby v poloze gril nasuňte kuře na jehlu pro rožnění a vsuňte jehlu do pouzdra na její uchycení.

* **Když používáte gril anebo funkci rotisserie, dveře trouby mějte zavřené.**

Gril 		
	Poloha etáže/nosiče	Doba tepelného upravování
		(min.)
Jehněčí	3-4	12-15
Jehněčí kotlety	3-4	12-15
Hovězí	3-4	15-25 (1)
Telecí kotlety	3-4	15-25 (1)
Telecí	3-4	15-25 (1)

(1) V závislosti na tloušťce

VII Část 7: Důležitá upozornění na to, co je třeba dělat a čeho se vystríhat

Co se nesmí!

- ☛ V místnosti, kde je sporák /varný panel instalován a používá se, nenechávejte malé děti bez dohledu, protože všechny jeho povrchy jsou velmi horké.
- ☛ **Nedovolte dětem, sedat si nebo stoupat na dveře trouby, když jsou při otevření sklopené dolů, ani nedovolte žádné osobě, aby si sedala nebo se postavila na část spotřebiče.**
- ☛ Nepoužívejte velké zavařovací hrnce nebo nádoby na přípravu ryb postavené přes dvě varné plotýnky, protože se tím varná deska poškodí.
- ☛ **Neukládejte nad sporák žádné předměty, které by se děti mohly pokoušet dosáhnout.**
- ☛ Nepoužívejte k hašení hořícího oleje nebo tuku vodu.
- ☛ **Nepoužívejte sporák jako ohříváč k vytopení místnosti ani jako vysoušeč.**
- ☛ Nezaehřívejte neotevřené balené potraviny, protože se uvnitř kompaktního obalu může vytvořit tlak a způsobit jeho roztržení.
- ☛ **Neumisťujte na varné plotýnky sporáku nebo do jejich blízkosti hořlavé předměty nebo předměty z plastu a nikdy na ně nerozkládejte vlhké textilie apod., aby se usušily.**
- ☛ Nepoužívejte k čištění vnitřních panelů trouby biologické prášky na praní nebo drsné brusné prášky nebo chemické čisticí prostředky.
- ☛ **Nenechávejte topnou plotýnku po dlouho dobu zapnutou, když na ní není postaven hrnec. Rozlité či překypěvší kapalina by měla být odstraněna jakmile znečistí povrch, je však nutno postupovat opatrně, protože povrch plotýnky může být horký. Všechny stříkance, jež zůstanou na povrchu po vaření, by měly být očištěny dříve, než bude plotýnka znovu zapnuta, aby se zbránilo jejich připékání.**
- ☛ Neskladujte v sousedních skřínkách hořlavé materiály, aerosoly atd.
- ☛ **Nezakrývejte ani jinak neblokuje ventilační štěrby.**
- ☛ Nepoužívejte držadla a úchytky k zavěšování utěrek, hadříků na nádobí atd.

- ☛ **Nepoužívejte pánve se zakulaceným dnem. Používejte typy s plochým dnem.**
- ☛ Neumisťujte mísy, hrnce, plechy resp. pekáče přímo na spodní plochu vnitřního prostoru trouby.
- ☛ **Nepokryvejte nosné rošty v troubě hliníkovou folií, protože bytím byla přerušena cirkulace vzduchu v troubě.**
- ☛ Grilovací nádobu nevykládejte hliníkovou folií.
- ☛ **Nepokoušejte se grilovat s otevřenými dveřmi.**
- ☛ Nepoužívejte gril pro ohřev - talířů.

Co se má dělat!

- ☛ Nechejte si spotřebič nainstalovat kvalifikovaným odborníkem nebo technikem.
- ☛ **Předtím, než začnete svůj spotřebič používat, ujistěte se, že rozumíte způsobu jeho ovládání.**
- ☛ Zajistěte, aby v blízkosti spotřebiče nebyly žádné hořlavé materiály, protože během provozu budou stěny spotřebiče velmi silně zahřáté.
- ☛ **Nedovolte dětem zdržovat se v blízkosti sporáku vždy, když jej budete používat, protože jeho povrchy budou extrémně horké.**
- ☛ Vždy před čištěním spotřebiče vypněte přívod elektrické energie spínačem ve zdi.
- ☛ Po skončení vaření zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací prvky spotřebiče vypnuté.
- ☛ **Všechny ventilační otvory a průduchy udržujte nezakryté a neucpané.**
- ☛ Mějte na paměti, že trouba i s uvnitř vloženým nádobím a náčiním budou za provozu velmi horké.
- ☛ **Uvědomte si, že časy a teploty uvedené v této příručce mají sloužit pouze jako orientační vodítko.**
- ☛ **Postarejte se o dokonalé rozmrazení masa a drůbeže předtím, než je začnete vařit.**
- ☛ Bud'te opatrní při vyjímání nádob a náčiní z grilu, protože mohou být zahřáté na vysokou teplotu.

- ☛ **Bud'te opatrní při otevírání dveří. Než začnete vyjmát připravovaný pokrm, nechejte z trouby uniknout páru a horký vzduch.**
- ☛ K vyjímání horkých nádob či forem s pokrmy z trouby používejte kvalitní rukavice chránící před žárem trouby.
- ☛ **Předtím, než troubu zapnete, zvolte si správnou polohu nosného platu.**
- ☛ Pravidelně sporák čistěte, nejlépe po každém použití.
- ☛ **Před započetím čištění nechejte spotřebič nejprve vychladnout.**
- ☛ Prováděním servisních úkonů pověřte vždy kvalifikovaného servisního pracovníka.

VIII Část 8: Údržba a čištění

Před čištěním vypněte hlavní síťový spínač.

➤ Před opětovným zapnutím spotřebiče se ujistěte, že všechny ovladače jsou ve vypnuté poloze (VYP).

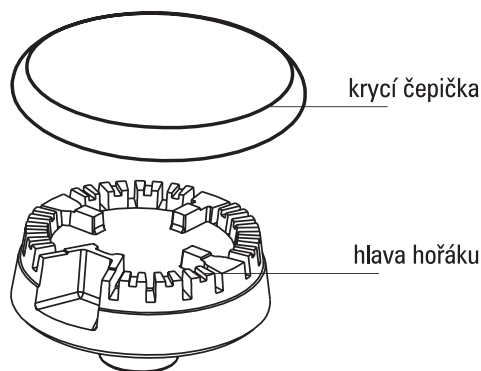
➤ Než začnete s čištěním, ujistěte se, že trouba a gril jsou vychladlé.

➤ Váš spotřebič je vyroben tak, že by neměl umožňovat vniknutí olejnatých šťáv z pokrmů při překypění pod kryty. Podpěrné mřížky pod rendlíky se dají snadno sejmut a horní deska s hořáky se dá snadno očistit mýdlovou vodou a po opláchnutí otřít do sucha hadříkem.

➤ V mýdlové vodě rovněž omývejte a oplachujte krytky plynových hořáků a podpěrné mřížky.

Nikdy krytky plynových hořáků a podpěrné mřížky neumývejte v myčce. Na nečistoty a skvrny na hlavách hořáků, jež nejsou takto odstranitelné, použijte čisticí prostředky na kovové povrchy, které můžete dostat v obchodech, a řiďte se pak příslušnými návody výrobce.

➤ Doporučuje se, aby z povrchu byly ihned odstraňovány kyselé látky jako jsou olej, citrónová šťáva apod.



➤ K čištění vnitřních a vnějších povrchů používejte navlhčenou textilií. Nikdy nepoužívejte žádné ostré nástroje, abrazivní prášky pro čištění v domácnosti anebo chemické čisticí prostředky. K odstranění zatvrdlých skvrn použijte vhodnou smývací kapalinu.

➤ Dbejte na to, aby těsnění dveří bylo po očištění suché. Doporučujeme otírat součásti grilu vlhkým hadříkem, aby tak byly odstraněny stříkance tuku. Tím se předejde uvolňování kouřových zplodin, neboť při následujícím používání grilu by se nánosy tuku spalovaly.

Pevné varné plotýnky

Varné plotýnky by měly být čištěny, když jsou zchladlé a to pomocí neobrušujícího krému nanášeného ve směru povrchového profilování plotýnky. Následně ji otřete vlhkým čistým hadříkem a stírejte dokud si nejste jisti, že je veškerý čisticí přípravek odstraněn. Nakonec varnou plotýnku na několik minut zapněte, aby nahřátím oschla, nakonec ji potřete tenkou vrstvičkou stolního oleje, aby se tak na ní vytvořil ochranný povlak.

Smaltovaná plocha kolem varné plotýnky

Čistěte ji hadříkem vyždímaným v mýdlové vodě. Připečené skvrny lze odstraňovat čisticím krémem, pastou nebo tekutým čističem. Ověřte si, zda je používaný čisticí přípravek schválen Výborem pro vývoj smaltů.

➤ Nikdy povrch sporáku nečistěte za pomoci takových materiálů jako jsou hrubé kartáče, ocelové drátěnky nebo nože, které mohou smaltované a nerezové ocelové povrchy snadno poškrabat.

➤ Je možno použít komerčně dostupné speciální čisticí prostředky po pečlivém prostudování varování vytištěných na etiketě. Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující kyselinu nebo chlór. Čištění se dá provádět pomocí měkkého kusu hadříku namočeného do mýdlové vody nebo aplikováním komerčně dostupných speciálních čističů ve formě roztoku stíraných měkkou textilií. Používejte zvláště čisticí přípravky ve formě tekuté pasty nebo krému.

Čištění sklokeramických desek a skleněných varných panelů s hořáky

☛ Během čištění je nutno, aby byla zástrčka spotřebiče vytažena ze zásuvky.

☛ Vyčkejte, až se sklo-keramická nebo skleněná deska zcela zchladne, než započnete s jejím čištěním.

☛ Ujistěte se, že používáte čisticí přípravek, který neobsahuje žádné částice ani pevná zrna, jež by mohly na sklokeramickém povrchu zanechat ostré vrypy.

Používejte krémovité nebo tekuté čisticí prostředky. Nepoužívejte prášky pro čištění mechanického typu nebo chemické detergenty ani žádné bělicí či chlorové přípravky.

☛ Sklokeramický povrch by mohly poškodit i ocelové drátěnky nebo kartáčky.

☛ Prach se dá z keramického povrchu odstranit vlhkým hadříkem.

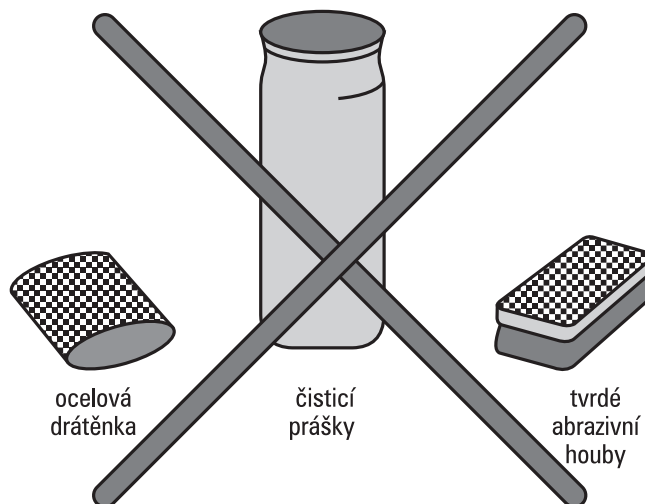
☛ Pokud budete o keramický povrch řádně pečovat, bude Vám sloužit po mnoho let.

Změny v barevném odstínu sklokeramického povrchu se nikterak nepříznivě neprojeví na funkční struktuře vlastní keramiky či její životnosti.

☛ Keramický povrch je nutno omýt za studenou vodou a osušit měkkou textilií.

☛ K odstranění rozlitých pokrmů a zbytků potravin z povrchu desky můžete použít škrabku./stěrku/

☛ Potraviny na bázi cukru jako je třeba džem by měly být z povrchu pomocí škrabky odstraňovány okamžitě, bez čekání na to, až sklokeramický povrch zchladne.



**Nepoužívejte
výše uvedené materiály k čištění
sklokeramických povrchů a nerezových ploch**

Změna zabarvení není způsobena změnou vlastností materiálu, ale je důsledkem nedostatečného čištění odstraňování povlaků nakumulovaných z připálenin na povrchu, případně oděru skleněného povrchu způsobeného hrnci a pánvemi spolu s aplikováním nevhodných čisticích přípravků.

Vnitřek trouby

Před opětovným zapnutím spotřebiče se ujistěte, že všechny ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze (VYP). Vyjměte z trouby všechny plechy a gril. Očistěte vnitřek trouby kouskem látky zvlhčené mýdlovým roztokem. Poté povrch ještě jednou omyjte hadříkem navlhčeným v čisté vodě a nechte oschnout.

Nepoužívejte k čištění suché práškovité prostředky.

Je možno použít komerčně dostupné speciální čisticí prostředky po pečlivém prostudování varovných informací otištěných na etiketě.

Varovné upozornění!

Nikdy vnitřek trouby a plechy resp. nosné vložky nečistěte drsnými kartáči, ocelovými drátěnkami nebo noži.

Je možno použít komerčně dostupné speciální čisticí prostředky po pečlivém prostudování varovných informací otištěných na etiketě.

☛ Modely s katalyticky smaltovaným povrchem;

Vnitřek trouby u tohoto modelu je pokryt katalyticky naneseným smaltem a protože povrch katalytického smaltu je samočisticí, nemusíte po vaření provádět žádné zvláštní čištění.

Jestliže Vaše trouba obsahuje ocelový rošt.

K očištění ocelového roštového nosiče vyšroubujte 4 připevňovací šrouby. Po očištění ocelový roštový nosič znovu přimošroubujte ke korpusu trouby.

Ovládací panel

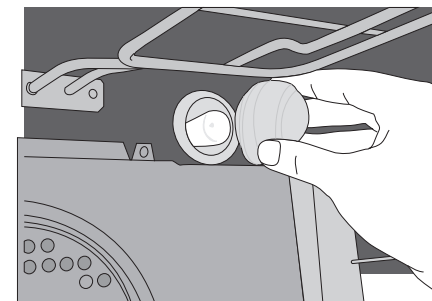
Otírejte ovládací panel navlhčeným hadříkem a vyleštěte jej suchou textilií. K čištění knoflíků z plastu nepoužívejte čisticí přípravky ani aerosoly, drátěnky či abrazivní prášek, protože byste je tím poškodili. Nepokoušejte se z panelu žádný z ovládacích knoflíků odstraňovat, protože by tak mohlo dojít k poškození a ohrožení Vaší bezpečnosti.

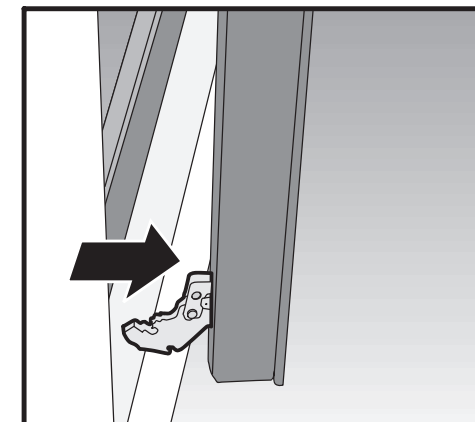
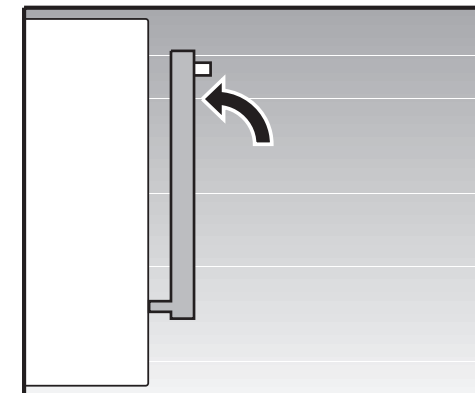
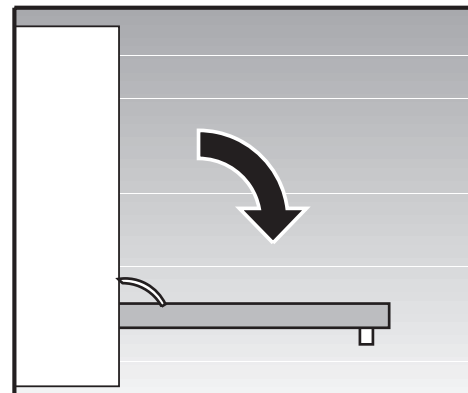
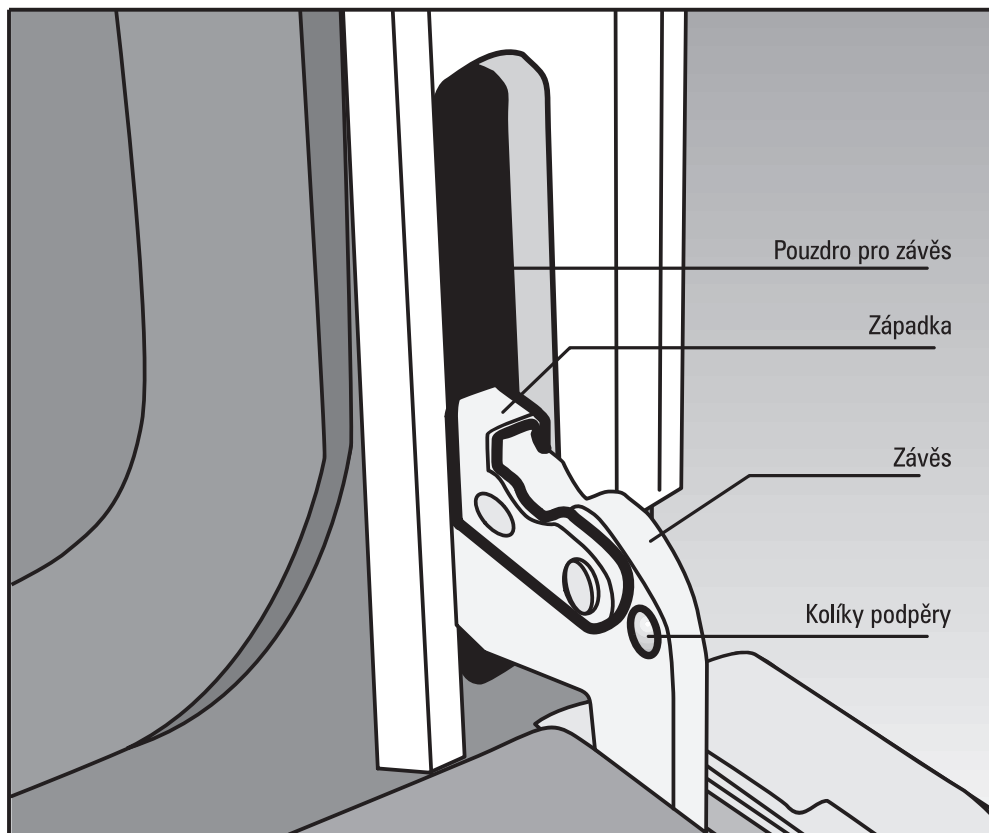
Dveře trouby

Omývejte vnější panel dveří látkou vyždímanou v horké mýdlové vodě, poté jej otírejte látkou vyždímanou v čisté vodě. Nepoužívejte k čištění drátěnky nebo abrazivní prášek, které mohou na povrchu zanechat vrypy. Dávejte pozor, abyste při čištění nepoškodili nebo nedeformovali těsnění dveří.

Výměna žárovky v troubě

1. Odpojte kabel síťového napájení.
2. Poté odstraňte ochranné krycí sklo žárovky uvnitř v troubě jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.
3. Následně žárovku vyšroubujte otáčením proti směru hodinových ručiček.
4. Po instalaci funkční žárovky dodané od autorizovaného servisu opět zašroubujte ochranné krycí sklo žárovky.





1. Otevřete dveře trouby na 90°C;
2. Otvírejte západky umístěné na závěsech po obou stranách předních dveří trouby, dokud se nedotknou kolíků podpěry.
3. Dveře trouby zavírejte až k poloze, kdy se dotknou západek.

4. Uchopte dveře trouby jemně za úchytku, trochu je přivřete, zatáhněte nahoru a dovírejte, až zůstane několikacentimetrový otvor. V této poloze budete moci závěsy oddělit od pouzdra.

Namontování dveří;

Proved'te výše popsané kroky v obráceném pořadí.

Upozornění: Zajistěte, aby byly závěsy umístěny přesně do pouzdra, nesnažte se uzavřít západky.

IX Část 9: Úprava na jiný druh plynu

Váš sporák může být provozován jak na zemní plyn tak na kapalný topný plyn. Konverze je proveditelná záměnou zdroje plynu a horního hořáku spolu s injektory trouby a grilu. Postupy při záměně injektorů jsou vysvětleny níže.

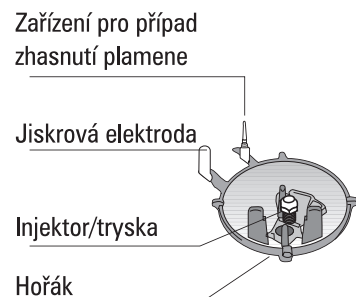
K provedení přestavby na jiný druh plynu povolte pracovníka autorizovaného servisu.

Výměna injektoru horního hořáku

Před zahájením vlastní výměny sejměte hlavu hořáku a krytku hořáku.

Potom:

1. Odstraňte vhodným břítem injektor uvnitř horního hořáku. Následně instalujte nový injektor, přičemž závity injektoru utěsněte materiálem zabraňujícím prostupu plynu.



Kohoutem omezený tok

1. Zapalte hořák, který by měl být seřízen, otočte knoflík do polohy redukovaného přívodu plynu, táhněte za něj, až jej stáhnete z čepu.

2. Pomocí šroubováku seřídte tok plynu v redukované poloze kohoutem omezeného toku z injektoru, který je na kohoutu plynu (je viditelná pouze hlava ve tvaru šroubu).

Používá-li se propan/butanový plyn, dostačuje, když šroub úplně dotáhnete.

Při spalování zemního plynu byste měli šroubem jednou otočit proti směru hodinových ručiček.

Normální délka, kterou by měl rovný plamen při redukované poloze dosahovat, je 6 - 7 mm.

Jestliže je plamen vyšší než požadováno, otočte šroubem ve směru hodinových ručiček.

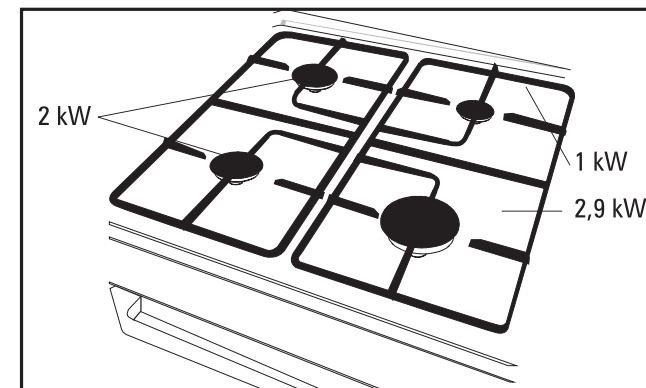
Jestliže je menší, pak v opačném směru.

Na závěr zkontrolujte hoření sporáku v poloze hoření vysokým plamenem a v redukované poloze a zkontrolujte, zda plamen hoří nebo je zhasnutý.



Tabulka injektorů 50 x 60

Hořáky	Značení Injektorů			
	Butan Propan G 30	Zemní plyn 20 mbar	GZ 350 13 mbar	GZ 410 20 mbar
Pomocný vzadu-vpravo kW	47	72	95	80
Středně-rychlý 2,0 kW vpředu-vlevo	66	103	128	110
Středně rychlý 2,0 kW vzadu vlevo	66	103	128	110
Rychlý 2,9 kW vpředu vpravo	80	115	155	137



☛ **Přeprava trouby;**

Uchovávejte originální obal od trouby pro případ opětné potřeby a přepravujte troubu v původním kartonu. Řiďte se naváděcím značením vytištěným na originálním kartonovém obalu.

Aby nemohlo dojít k poškození dveří trouby na vnitřní straně drátěným grilem a podnosem, umístěte na vnitřní stranu dveří trouby pásek lepenky nebo papíru v síle 1 až 1,5 cm tak, aby se kryl s linií okraje podnosů. Dveře trouby pomocí lepicí pásky uchyťte k bočním stěnám trouby.

☛ **Jestliže nemáte původní kartonový obal;**

Zajistěte nezbytnými ochrannými opatřeními, aby všechny vnější panely trouby a její skleněné povrchy nemohly být poškozeny.

Zabalte troubu do bublinkové fólie nebo do silné lepenky a zajistěte obal zvenčí bezpečně páskami, abyste vyloučili možnost poškození trouby během přepravy.

Trouba musí být přepravována v poloze nastojato. Neumísťujte na horní plochu varné sekce/sporáku žádné další předměty.