

Cooker
Installation and use

K3G1/CZ
K3G10/CZ

sporák
instalace a použití

Sporák
Návod na inštaláciu a použitie

 **INDESIT**



GB	Cooker with electric oven	
	Instructions for installation and use	3
CZ	Sporák s elektrickou troubou	
	Návod k instalaci a použití	14
SK	Sporák s	
	Návod na inštaláciu a použitie	25

Important safety warnings

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

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

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

Installation

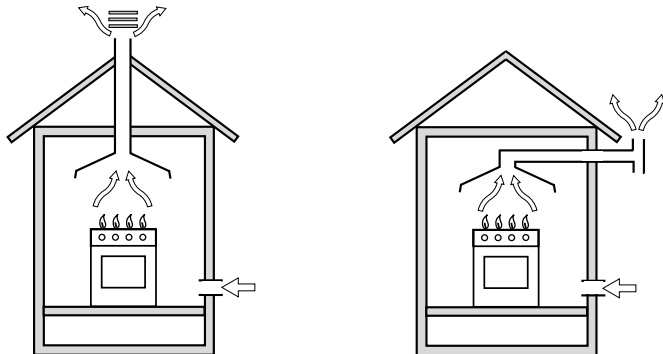
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

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

Positioning your appliance

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

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



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

Directly to the exterior

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

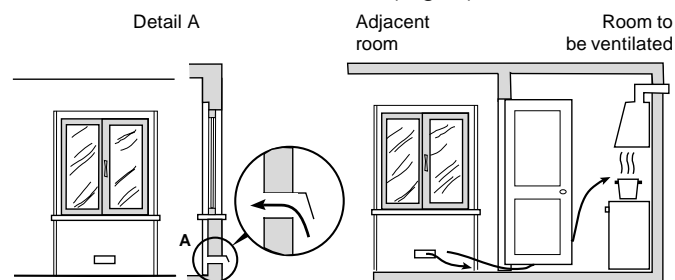


Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

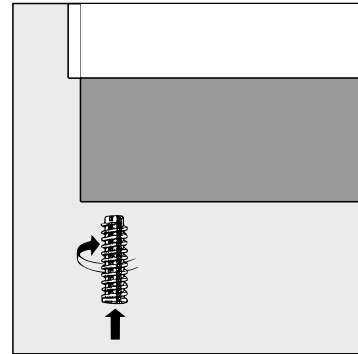
Fig. B
Increased opening between the door and and floor

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

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

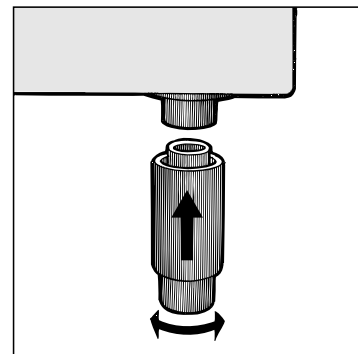
Levelling your appliance (only on a few models)

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



Mounting the legs (only on a few models)

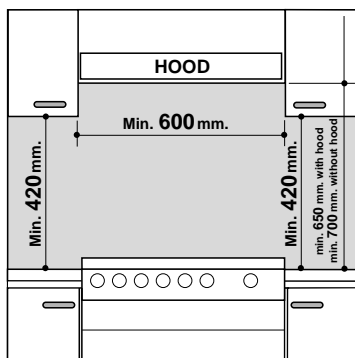
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker

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

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



Connecting the gas

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

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

Connection with hose

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

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

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

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

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives.

The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

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

Adapting the cooker to different types of gas

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

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

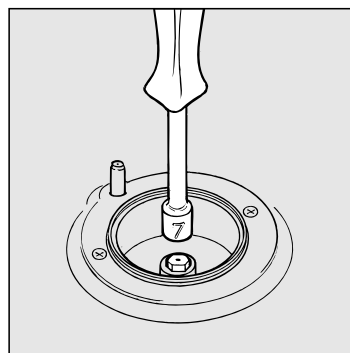
Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

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

c) Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;



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

Important

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

Note

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

Burner and nozzle characteristics

Table 1

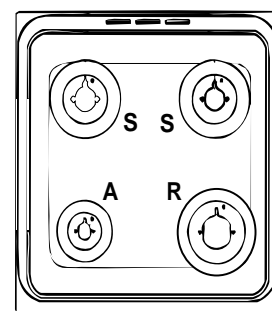
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary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

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K3G1/CZ
K3G10/CZ

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm

Depth: 44 cm

Height: 34 cm

Inner Volume of the Oven: 58 lt

Maximum absorber power: 2100 W

Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm

Depth: 44 cm

Height: 23 cm

ENERGY LABEL

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

Norm EN 50304

Energy consumption Class certification Natural convection

heating mode: Static

Voltage and Frequency of Power Supply:

230V~ AC 50/60 Hz

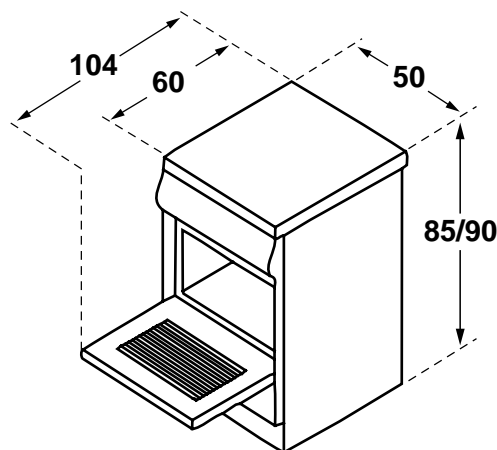
Burners:

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

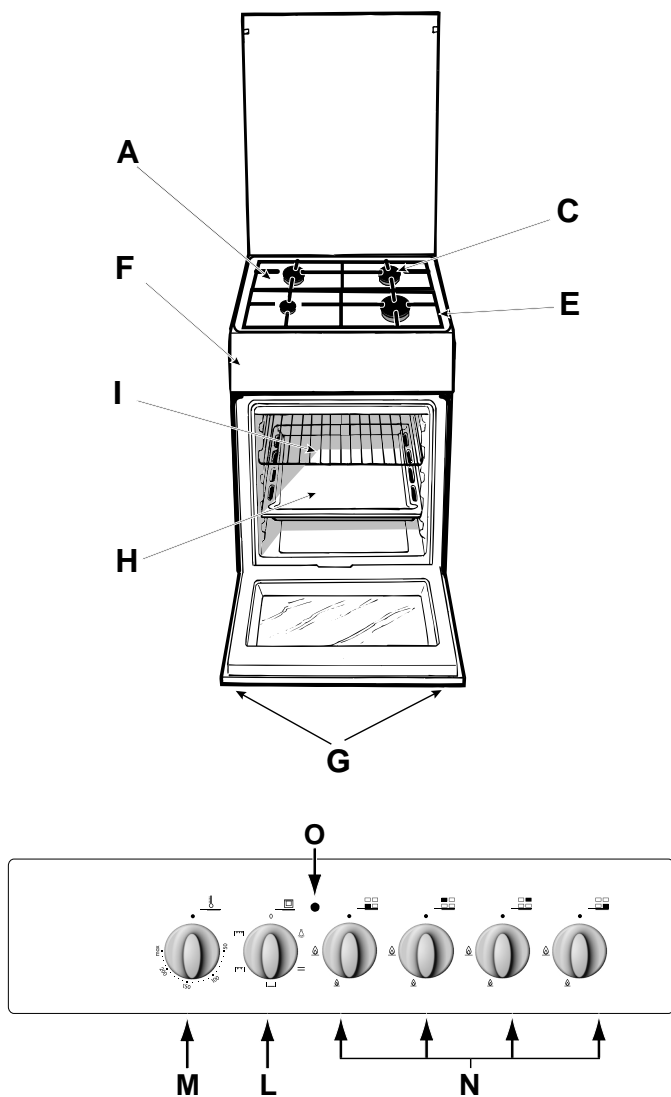


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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



The cooker with electric oven



- A. Tray for Catching Overflows
- B. Electric Plate
- C. Gas Burner
- E. Top Grate
- F. Control Panel
- G. Adjustable Feet or Legs
- H. Dripping Pan or Baking Sheet
- I. Oven Rack

- L. Selection knob
- M. Thermostat knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O. The oven-operating pilot lamp

The different functions and uses of the oven

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

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

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

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


Attention: before using the oven and grill for the first time, turn the oven on for approximately one half hour. Make sure that the oven is empty, the thermostat on high, the door open, and the room properly ventilated. The odor which can be detected at times is due to the evaporation of the substances used to protect the oven and the grill during the period between the time of production and installation of the appliance.


Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The oven knobs


With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:

L - the selection knob (identified by the symbol )

M - the thermostat knob (identified by the symbol ) on the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

1. Static oven


- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits

cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.


2. The bottom heating element

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.


3. The top heating element

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: **Max**

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

4. The grill

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: **Max**

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

Important: when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%)**. When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

Attention

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

Practical advice for burner use

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

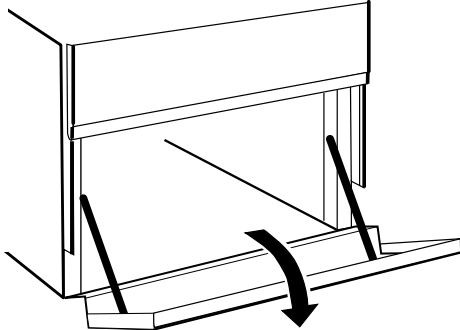
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

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

Storage recess below the oven (only a few models)

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

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



Cooking advice

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

Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

Pastry is too dry

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

Pastry dropped

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

Pastry is too dark on top

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

Cooked well on the inside but sticky on the outside

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

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

To grill

When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

Cooker routine maintenance and cleaning

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

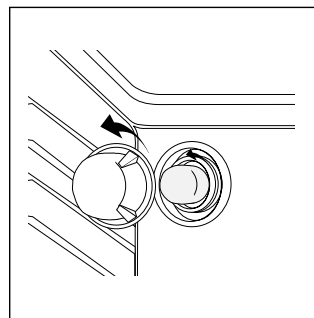
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm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

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

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

Replacing the oven lamp

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



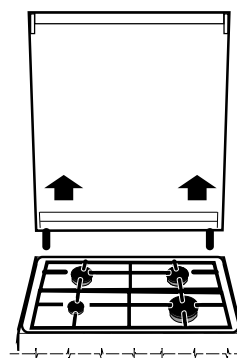
Greasing the Taps

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







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

Removing the lid (if present)

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



Cooking advice

Selection knob setting 	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob 	Cooking time (minutes)	
1 Static 	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50	
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35	
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35	
	Veal	1,7	2	10	180	60-70	
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90	
	Duck	1,8	3	10	180	90-100	
	Rabbit	2	3	10	180	70-80	
	Pork	2,1	3	10	180	70-80	
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80	
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40	
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35	
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30	
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20	
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15	
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30	
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35	
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30	
	Fruit cake	1	3	10	170	25-30	
	2 Oven bottom 	Finishing touches					
3 Top oven 	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8	
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4	
	Cod fillets	1	4	5	Max	10	
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10	
4 Grill 	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20	
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20	
	Hamburgers	1	3	5	Max	7	
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20	
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5	
	With rotisserie						
	Veal on the spit	1,0	-	5	Max	70-80	
Chicken on the spit	2,0	-	5	Max	70-80		

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

**K3G1/CZ
K3G10/CZ**

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

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

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

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

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

Upozornění

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

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

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

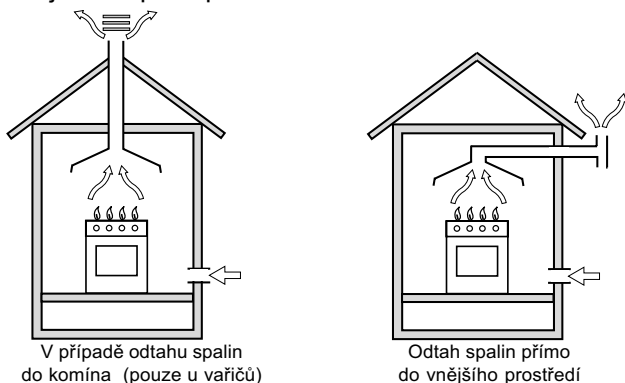
- 1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.
- 2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.
- 3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).
- 4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.
- 5 Ihned po vybalení spotřebiče přezkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
- 6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zřiká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
- 7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinně uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
- 8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
- 9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
- 10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
- 11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použitím vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.
- 12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.
- 13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbinu a štěrbinu pro odvod přebytečného tepla.
- 14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
- 15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
- 16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
 - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
 - Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
 - Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
 - Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
 - Zabraňte dětem a nezpůsobitelným osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.
- 17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.
- 18 **Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**
- 19 Abyste zabránili náhodnému rozliti vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.
- 20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.
- 21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.
- 22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.
- 23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•“/„0“.
- 24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřáté na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.
- 25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění“.
- 26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
- 27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

Všechny pokyny uvedené na následujících stránkách musí být provedeny kvalifikovaným technikem. Instalační postup je třeba provést co nejprofesionálněji a odborně, v souladu s platnými bezpečnostními normami (instalace a obsluha plynových zařízení).
Důležité: Před prováděním každého údržbového úkonu, příp. seřizováním, nezapomeňte zařízení odpojit od elektrorozvodné a plynorozvodné sítě.

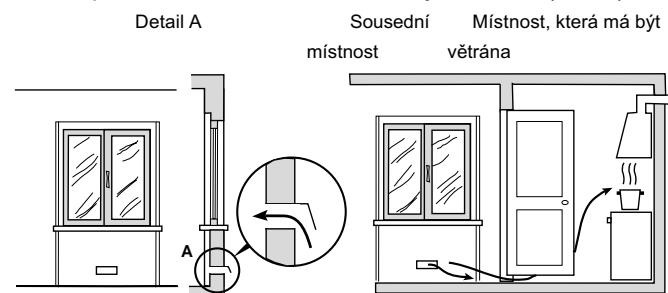
Umístění zařízení

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

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



- b) Místnost musí být větratelná s dostatečným příívodem vzduchu nezbytným pro správné spalování. Požadovaný průtok vzduchu musí být alespoň $2\text{m}^3/\text{h}$ na 1 kW instalovaného výkonu. Vzduch může být přiváděn přímo z venkovního prostředí neuzavíratelným větracím otvorem o průřezu 100 cm^2 , který nemůže být náhodně zablokován (obr. A). Jinak může být vzduch do místnosti přiváděn nepřímo ze sousedních místností, které jsou větrané výše uvedeným způsobem za předpokladu, že se nejedná o místnost určenou ke spaní nebo o místnost s otevřeným ohněm (obr. B).



Obr. A

Příklady větracích otvorů pro odvod zplodin

Obr. B

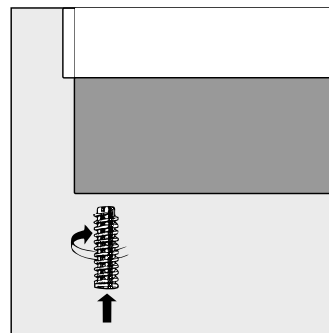
Zvětšený otvor mezi oknem a podlahou

- c) Má-li být plynové zařízení využíváno dlouhodobě, může být zapotřebí příídavného větrání, které lze zajistit např. otvíráním oken.
- d) Kapalné topné plyny, které jsou těžší než vzduch, se shromažďují u podlahy. V místnostech, kde je umístěna propan-butanová láhev, by se měla nacházet okna nebo jiné větrací otvory, kterými by mohl plyn unikát v případě, že by došlo k úniku plynu z láhve. Propan-butanové láhve, bez ohledu na to, jsou-li pouze částečně nebo zcela plné, nesmí být umístěny nebo skladovány v místnostech

nacházejících se pod úrovní podlahy (sklepy apod.). Nejlepší je, pokud do místnosti umístíte pouze právě používané lahve, a to co nejdále od zdroje tepla jako jsou např. trouba, komín, kamna atd., aby nemohlo dojít k jejich zahřátí na teplotu vyšší než 50°C .

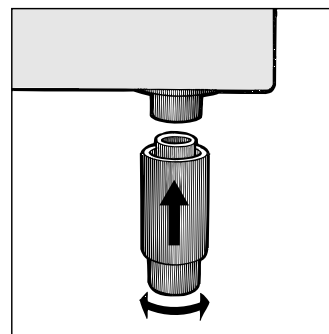
Vyrovnaní (pouze u některých modelů)

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



Přípevnění nožiček (pouze u některých modelů)

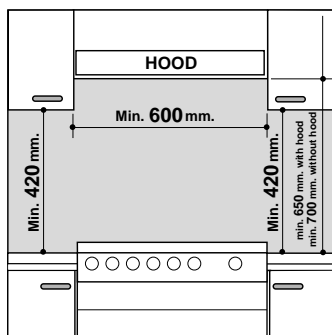
Zařízení je vybaveno nožičkami, které mohou být připevněny na spodní stranu sporáku.



Instalace sporáku

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

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



Připojení zařízení na domovní rozvod plynu

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

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

Připojení plynovou hadicí

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

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

Při instalaci hadice je třeba dodržet následující bezpečnostní opatření:

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

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

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

Závité připojení ohebnou bezešvou nerez trubkou

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

Kontrola těsnosti

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

Připojení napájecího kabelu k síti

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

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

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

Seřízení sporáku na různé plyny

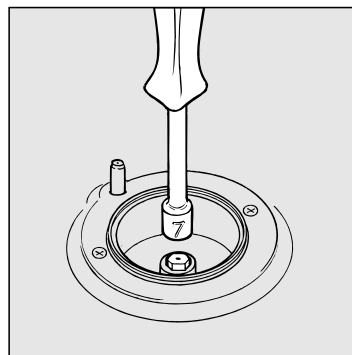
Liší-li se Váš plyn od typů plynů, pro které je sporák seřízen (viz štítek), je nutné provést následující kroky:

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

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

b) Vyměňte trysky hořáků na varné desce:

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



c) Regulace na minimum:

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

POZN.: V případě napájení z tlakové láhve se zkapalněným plynem je třeba regulační šroubek zašroubovat až na doraz.

- Ujistěte se, že plamen nezhasne, pokud rychle otočíte regulačním knoflíkem z polohy maximálního výkonu do polohy minimálního výkonu.
- d) Regulace přívodu spalovacího vzduchu k hořáku: přívod vzduchu k hořáku nemusí být nijak regulován.

Důležité

Po dokončení celého postupu ještě vyměňte typový štítek za takový, na němž je vyznačen plyn, pro který je spotřebič seřízen. Nový typový štítek je součástí dodávaného příslušenství ke sporáku.

Poznámka

Je-li tlak plynu v rozvodné soustavě jiný než předepsaný (nebo se mění), bude třeba do plynové přípojky zařadit příslušný regulátor, který musí vyhovovat předpisům příslušné země.

Specifikace hořáků a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (kW) (p.c.s.*)		Zkapalněný plyn			Zemní plyn	
		Jm.	Sníž.	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h ***	**	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
Rychlý (velký) (R)	100	3,00	0,7	86	218	214	116	286
Polorychlý (střední) (S)	75	1,90	0,4	70	138	136	106	181
Pomocný (malý) (A)	55	1,00	0,4	50	73	71	79	95
Vstupní tlak	Jmenovitý (mbar)				28-30	37	20	
	Minimální (mbar)				20	25	17	
	Maximální (mbar)				35	45	25	

* Při 15 °C a 1013 mbar suchého plynu

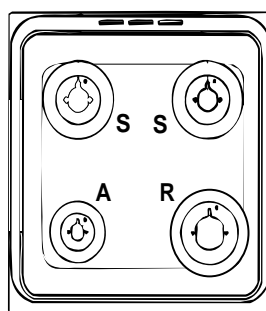
** Propan výhřevnost P.C.S. = 50,37 MJ/kg.

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

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

KATEGORIE SPOTŘEBIČE:

II2H3 B/P



K3G1/CZ
K3G10/CZ

Technické údaje

Vnitřní rozměry trouby:

Šířka: 39 cm
Hloubka: 44 cm
Výška 34 cm



Vnitřní objem trouby:

58 litrů

Maximální příkon:

2100 W

Vnitřní rozměry úložného prostoru pod troubou:

Šířka: 42 cm
Hloubka: 44 cm
Výška: 23 cm

Napětí a frekvence el. příkonu:

viz typový štítek

Hořáky:

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

ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)

Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro elektrické trouby

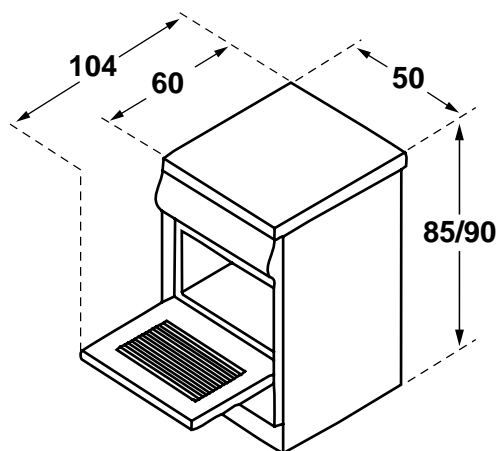
Norma EN 50304

Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.

Funkce ohřevu: Statický ohřev

Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnícím EHS:

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



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

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

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

ČSN EN 60 335 – 1
- Bezpečnost el. spotřebičů pro domácnost a podobné účely.

Všeobecné požadavky

ČSN EN 60335 – 2 – 6
- Zvláštní požadavky pro sporáky, vařiče, trouby apod. spotřebiče pro domácnost
- Technické požadavky, bezpečnost a metody zkoušení.

ČSN 73 0823 – Požárně technické vlastnosti hmot
- Stupeň hořlavosti stavebních hmot

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

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

§ 16 a 17 vyhlášky č. 338/97 Sb.

Instalace sporáků a varných panelů musí být provedena dle norem:

ČSN 33 2180 – Připojování elektrických přístrojů a spotřebičů
ČSN-EN 1775 – Zásobování plynem, plynovody v budovách
ČSN 38 6460 – Předpisy pro instalaci a rozvod propan-butanu v obytných budovách

Důležité upozornění

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

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU NEBO VARNÉHO PANELU

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

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

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

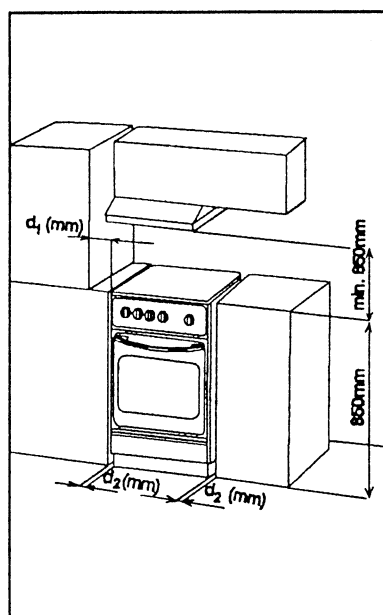
1. Při přistavění sporáku nebo varného panelu ke stěnám o stupni hořlavosti B – nesnadno hořlavé, C1 – těžce hořlavé, C2 – středně hořlavé, C3 – lehce hořlavé nutno dodržet bezpečnou vzdálenost od spotřebiče dle tabulky 1. V rozmezí od úrovně vařidlové desky do výše 500 mm nad vařidlovou deskou. Pod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

Tabulka 1.

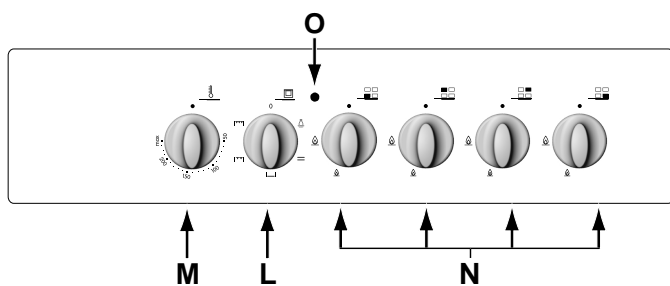
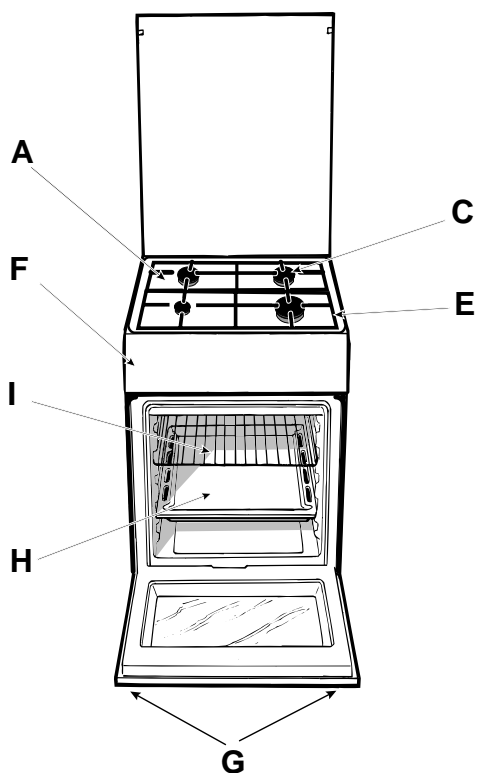
stupeň hořlavosti	B	C ₁	C ₂	C ₃
d ₁ (mm)	20	50	100	200

Tabulka 2.

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



Obr. Umístění sporáku



- A Záchytný žlábek
- B Elektrická potýnka
- C Plynový hořák
- E Rošt na varné desce
- F Ovládací panel
- G Nastavitelné nohy
- H Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající omastek
- I Pečící rošt

- L Knoflík pro výběr režimu
- M Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
- N Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky
- O Indikátor zahřívání trouby

Různé funkce a použití trouby

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

Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky (N)

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

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

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

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící nádobě. Pečící nádoby (nádoby, alobal apod.) vždy umísťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.

Knoflíky pro ovládání trouby

Pomocí těchto dvou knoflíků můžete volit různé režimy trouby a nastavovat teplotu pečení vhodnou pro přípravu pokrmu. Různé pečící režimy jsou nastavovány pomocí dvou knoflíků:

L – knoflík volby pečícího režimu (identifikován symbolem 🔥);

M – knoflík termostatu (identifikován symbolem 🌡️)

na panelu trouby.

Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než „0“, zapne se osvětlení trouby; Při nastavení knoflíku do polohy 🔥 můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

1. Statický režim

- Poloha knoflíku „L“: —

- Poloha knoflíku „M“: mezi 50°C a Max

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim umožňuje přípravu jakéhokoliv

typu pokrmu, a to díky vynikajícímu rozložení teploty uvnitř trouby.

2. Spodní topné těleso

- Poloha knoflíku „L“: | — |

- Poloha knoflíku „M“: mezi 50°C a Max

Zapne se osvětlení trouby a dolní topné těleso. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim doporučujeme použít pro dopečení připravovaného pokrmu (umístěného na pečícím plechu), který je již na povrchu dobře upečený, ale uvnitř ještě nedopečený. Dále je tento režim vhodné použít pro přípravu koláče pokrytého ovocem nebo džemem. Uvědomte si, že v tomto režimu nelze vždy dosáhnout uvnitř trouby maximální teploty (250°C), pokud se nejedná o přípravu koláčů, které vyžadují teplotu nižší nebo rovnou 180°C.

3. Horní“ trouba

- Poloha knoflíku „L“: | ▽ ▽ |

- Poloha knoflíku „M“: Max

Zapne se světlo trouby a gril s infračerveným zářením. Také se zapne otáčivý motor grilu. Při grilování působí na pokrm vysoká teplota přímo, takže výsledkem je pokrm na povrchu dobře upečený a uvnitř šťavnatý a křehký.

4. Gril

- Poloha knoflíku „L“: | ▽ ▽ ▽ |

- Poloha knoflíku „M“: Max

Zapne se světlo trouby a dvojité topné těleso grilu. Také se zapne otáčivý motor grilu. Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.

Důležité: Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a **ušetříte energii (cca 10%)**.

Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na dolní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

Indikátor zahřívání trouby (O)

Signalizuje, že trouba se zahřívá. Zhasne, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty nastavené knoflíkem termostatu. V tomto okamžiku střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky znamená, že termostat pracuje správně a udržuje teplotu v troubě na stálé úrovni.

Pozor

Zabraňte dětem, aby se dotkli dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

Praktické pokyny k použití hořáků

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

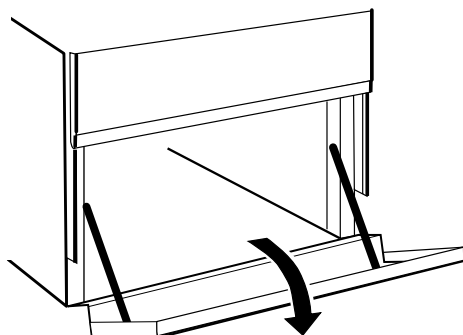
- Vzhledem k typu hořáku používejte vhodnou nádobu (viz tabulka). Je třeba se vyhnout stavu, kdy plameny přesahují okraje dna a zbytečně opalují boky hrnce nebo pánve.
- Jakmile se obsah začne vařit, otočte knoflík do polohy odpovídající nízkému výkonu.
- Používejte nádoby přikryté pokličkou.
- Používejte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

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

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

Pod troubou se nachází prostor, který můžete používat pro uskladnění pánví nebo jiných kuchyňských potřeb. Navíc během provozu trouby může tento prostor sloužit jako ohřívač pokrmu. Chcete-li dvířka otevřít, odklopte je směrem dolů.

Pozor: tento prostor nesmí být používán pro uskladnění předmětů z hořlavého materiálu.



Trouba Vám nabízí různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

Pečení koláčů

Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby (po 15ti minutách předehřívání). Vždy vyčkejte, až se trouba zahřeje. Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160°C/200°C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Obecně platí:

Hotové pečivo je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10°C a zkratěte dobu pečení.

Dort se slehl

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé

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

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepkavé.

Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)

Nádoby dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Pečení ryb a masa

Pro úpravu drůbeže, ryb a ostatního bílého masa používejte nižší teploty (150°C – 175°C). Připravujete-li v troubě červené maso a přejete-li si, aby bylo na povrchu řádně propečené, ale uvnitř zůstalo šťavnaté, začněte při vyšší teplotě (200°C až 220°C) a po krátké době ji snižte. Obecně platí, že čím je pečeně větší, tím nižší teplotu a delší dobu pečení je třeba použít. Maso uložte doprostřed roštu a podložte odkapávacím tácem na stékající omastek. Rošt zasuňte do prostředních drážek. Přejete-li si, aby více tepla působilo zespod, použijte první patro.

Použití grilu

Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.

Při grilování umístěte rošt na jednu z nižších úrovní (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný na první úrovni odspodu, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

Důležité: Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechejte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, **ale také uspoříte cca 10% energie.** V tabulce jsou uvedeny doporučené teploty, doby pečení a úrovně, které Vám zajistí nejlepší výsledky.

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

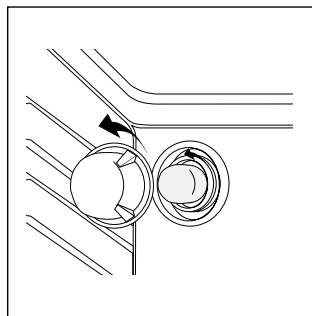
- A tisztításhoz ne használjon gozzel tisztító berendezést.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřní prostor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

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

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

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

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



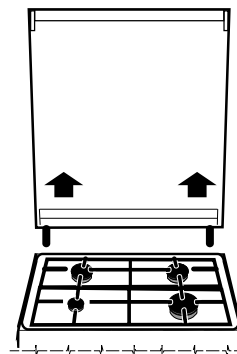
Mazání kohoutů

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







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

Odstranění víka (pouze u některých modelů)

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



Praktické rady při pečení

Poloha knoflí. volby režimu 	Připravovaný pokrm	Hmot. (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Knoflík termostatu 	Doba vaření (min.)	
1 Statický režim 	Lasagne (plněné těstoviny)	2,5	2	5	200	45-50	
	Cannelloni (těstoviny)	2,5	3	5	200	30-35	
	Gratinované těstoviny	2,0	3	5	200	30-35	
	Telecí	1,7	2	10	180	60-70	
	Kuře	1,5	3	10	200	80-90	
	Kachna	1,8	3	10	180	90-100	
	Králík	2	3	10	180	70-80	
	Vepřové	2,1	3	10	180	70-80	
	Jehněčí	1,8	3	10	180	70-80	
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40	
	Růžicha	1,5	2	5	180	30-35	
	Pstruh pečený v alobalu	1	2	5	180	25-30	
	Neapolská pizza						
	Cukroví nebo koláčky	1	2	15	220	15-20	
	Dortový korpus nebo ovocný koláč	0,5	3	10	180	10-15	
	Pikantní plněný závin	1,1	3	10	180	25-30	
	Kynutý koláč	1	3	10	180	30-35	
	Ovocný koláč	0,5	3	10	160	25-30	
			1	3	10	170	25-30
	2 Spodní topné těleso 	Dokončení pokrmu					
3 Gril 	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8	
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4	
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10	
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10	
4 Dvojitý gril 	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20	
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20	
	Hamburgery	1	3	5	Max	7	
	Makrely	1	4	5	Max	15-20	
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max	5	
	S otáčejícím se rožněm						
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80	
Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80		

Poznámka: Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístíte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Indesit Company

Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano, Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.indesit.com