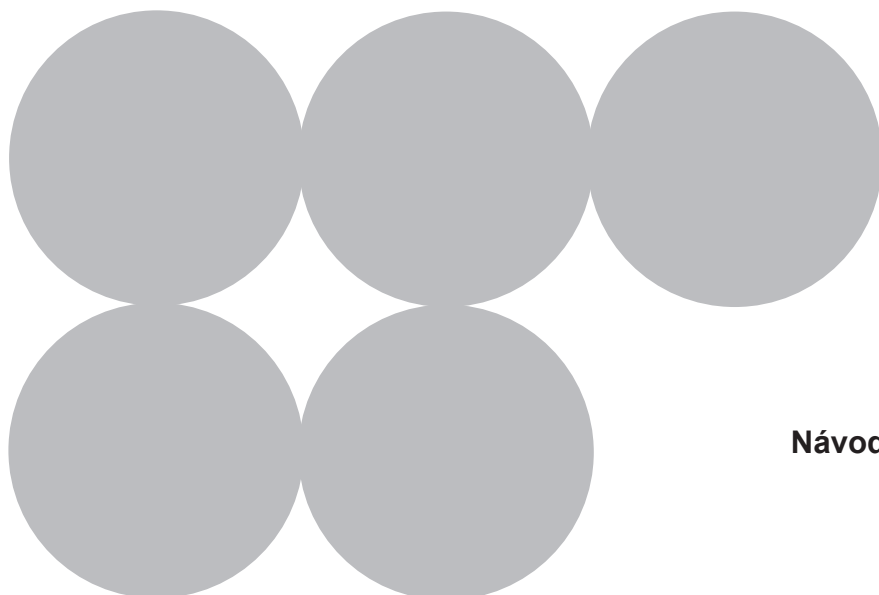




CO68GMA8

CO68GMP9



Návod k použití

Obsah

1. POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ	3
2. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	5
3. OHLEDY NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	7
4. SEZNÁMENÍ SE SPOTŘEBIČEM	8
5. DOSTUPNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ	9
6. PŘEDNÍ PANEL	11
7. HODINY S ČASOVAČEMA ČASOVAČ KONCE VAŘENÍ	13
8. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY	14
9. POUŽÍVÁNÍ TROUBY	16
10. VAŘENÍ V TROUBĚ	20
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	25
12. MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA	28
13. INSTALACE SPOTŘEBIČE	30
14. ÚPRAVA PRO JINÝ TYP PLYNU	34
15. ZÁVĚREČNÉ PROCEDURY	36



POKYNY PRO UŽIVATELE: Tyto pokyny obsahují rady pro uživatele, popis ovládání a správné postupy pro čištění a údržbu spotřebiče.



POKYNY PRO INSTALACI: Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, kteří musí spotřebič nainstalovat, zprovoznit a vyzkoušet.



Další informace o produktech naleznete na www.smeg.com.



1. POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ



TATO PŘÍRUČKA TVOŘÍ NEDÍLNOU SOUČÁST SPOTŘEBIČE. UCHOVÁVEJTE JI V CELKU A NA PŘÍSTUPNÉM MÍSTĚ PO CELOU DOBU ŽIVOTNOSTI SPOTŘEBIČE. JE DŮLEŽITÉ, ABYSTE SI TUTO PŘÍRUČKU A VEŠKERÉ POKYNY V NÍ OBSAŽENÉ DŮKLADNĚ PŘEČETLI, NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT. INSTALACE MUSÍ BÝT PROVEDENA KVALIFIKOVANÝMI ODBORNÍKY V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY. TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI A JE V SOULADU S PLATNÝMI SMĚNICEMI EHS. SPOTŘEBIČ BYL SESTROJEN, ABY PLNIL NÁSLEDUJÍCÍ FUNKCE: VAŘENÍ POKRMŮ; NENÍ VHODÝ PRO ŽÁDNÉ JINÉ VYUŽITÍ. VYROBCE NENESE ŽÁDNOU ZODPOVĚDNOST ZA POUŽITÍ JINÉ NEŽ UVEDENÉ VÝŠE.



SPOTŘEBIČ BYL SESTROJEN K VAŘENÍ POKRMŮ, NEPOUŽÍVEJTE JEJ K VYTÁPĚNÍ MÍSTNOSTÍ.



ZBYTKY OBALU NIKDY NENECHÁVEJTE DOMA BEZ DOZORU. ROZTŘÍDĚTE JEDNOTLIVÉ OBALOVÉ MATERIÁLY PODLE TYPU A ODEVZDEJTE JE V NEJBLIŽŠÍM CENTRU PRO TŘÍDĚNÍ ODPADU.



TENTO SPOTŘEBIČ JE OZNAČEN PODLE EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96/EC O ODPADU Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ (OEEZ) (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). TATO SMĚRNICE DEFINUJE STANDARDY PRO SBĚR A RECYKLACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ A JE PLATNÁ V CELÉ EVROPSKÉ UNII.



NIKDY NEZAKRÝVEJTE OTVORY A ŠTĚRBINY URČENÉ K VĚTRÁNÍ A ROZPTYL TEPLA.



NEPOKLÁDEJTE ŽÁDNOU VÁHU NA OTEVŘENÁ DVÍŘKA SPOTŘEBIČE A NESEDEJTE SI NA NĚ.



IDENTIFIKAČNÍ ŠTÍTEK S TECHNICKÝMI ÚDAJI, SÉRIOVÝM ČÍSLEM A NÁZVEM ZNAČKY JE NA SPOTŘEBIČI VIDITELNĚ UPEVNĚN. **TENTO ŠTÍTEK Z ŽÁDNÉHO DŮVODU NEODSTRAŇUJTE.**



NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT, JE NEZBYTNÉ ODSTRANIT VEŠKERÉ OCHRANÉ FÓLIE POUŽITÉ VE VNITŘNÍM PROSTORU I VNĚ SPOTŘEBIČE.



DÁVEJTE POZOR, ABY SE VE DVÍŘKÁCH TROUBY NEZASEKLY ŽÁDNÉ PŘEDMĚTY.



SPOTŘEBIČ SE BĚHEM PROVOZU VÝRAZNĚ ZAHŘÍVÁ. PRO VEŠKERÉ OPERACE S NÍM JE TŘEBA POUŽÍVAT VHODNÉ RUKAVICE ODOLNÉ VŮČI VYSOKÉ TEPLOTĚ.



Obecné pokyny



NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNÉ HOUBIČKY A OSTRÉ STĚRKY, PROTOŽE BY MOHLY POŠKODIT POVRCHY SPOTŘEBIČE.

POUŽÍVEJTE BĚŽNÉ NEODÍRAJÍCÍ PRODUKTY A V PŘÍPADĚ POTŘEBY DŘEVĚNÉ NEBO PLASTOVÉ NÁSTROJE. DŮKLADNĚ OMYJTE A OSUŠTE MĚKKÝM HADŘÍKEM NEBO JELENICÍ.

NEDOPUSŤTE, ABY SE UVNITŘ TROUBY USAZOVALY ZBYTKY POKRMŮ S OBSAHEM CUKRU (NAPŘÍKLAD MARMELÁDY). POKUD BY SE USAZOVALY PŘÍLIŠ DLOUHO, MOHLY BY POŠKODIT SMALT POKRÝVAJÍCÍ VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY.



NEPOUŽÍVEJTE PLASTOVÉ NÁDOBÍ ANI NÁDOBY. VYSOKÁ TEPLOTA UVNITŘ TROUBY BY MOHLA PLAST ROZTAVIT A POŠKODIT TAK SPOTŘEBIČ.



VE SPOTŘEBIČI NEPOUŽÍVEJTE ZAVŘENÉ KONZERVY ANI NÁDOBY. UVNITŘ NÁDOB BY BĚHEM VAŘENÍ MOHL VZNIKNOT PŘETLAK, ČIMŽ BY MOHLO VZNIKNOT NEBEZPEČÍ VÝBUCHU.



NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ BEZ DOZORU BĚHEM PROCESŮ VAŘENÍ, PŘI KTERÝCH BY SE MOHLY UVOLŇOVAT TUKY NEBO OLEJE. TUKY A OLEJE BY MOHLY VZPLANOUT.



NEZAKRÝVEJTE BĚHEM VAŘENÍ DNO TROUBY HLINÍKOVÝMI NEBO STANILOVÝMI FÓLIEMI A NEPOKLÁDEJTE NA NĚ PÁNVE ANI PEČÍCÍ PLECHY, PROTOŽE BY TAK MOHLO DOJÍT K POŠKOZENÍ JEHO SMALTOVANÉHO POVRCHU.



POKUD JSOU POVRCHY PŘI VAŘENÍ STÁLE VELICE HORKÉ, NELIJTE PŘÍMO NA PEČÍCÍ PLECHY VODU. PÁRA BY MOHLA ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY A POŠKODIT SMALTOVANÉ POVRCHY.



KDYŽ PŘESTANETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT, VŽDY ZKONTROLUJTE, ŽE JSTE VŠECHNY OVLADAČE OTOČILI DO POLOHY „0“ (VYP).



VAŘENÍ MUSÍ VŽDY PROBÍHAT SE ZAVŘENÝMI DÍŘKY.



2. BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO ELEKTRICKÉ NEBO PLYNOVÉ SPOTŘEBIČE A INFORMACE O FUNKCÍCH VĚTRÁNÍ NALEZNETE V POKYNECH PRO INSTALACI.

S OHLEDEM NA VAŠE ZÁJMY A BEZPEČNOST VYŽADUJE ZÁKON, ABY BYLY INSTALACE A SERVIS VŠECH ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ PROVÁDĚNY KVALIFIKOVANÝMI ODBORNÍKY V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY. NAŠÍ SCHVÁLENÍ INSTALATÉŘI ZARUČUJÍ KVALITNĚ ODVEDENOU PRÁCI. PLYNOVÉ NEBO ELEKTRICKÉ SPOTŘEBIČE MUSÍ VŽDY ODPOJOVAT KVALIFIKOVANÝ PRACOVNÍK.



PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE K ROZVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE SKONTROLUJTE, ZDA ÚDAJE NA ŠTÍTKU ODPOVÍDAJÍ ÚDAJI O ROZVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE.



NEŽ ZAHÁJÍTE PRÁCE SOUVISEJÍCÍ S INSTALACÍ/ÚDRŽBOU, UJISTĚTE SE, ŽE SPOTŘEBIČ NENÍ PŘIPOJEN K ROZVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE.



V SOULADU S USTANOVENÍMI TÝKAJÍCÍMI SE ELEKTROMAGNETICKÉ KOMPATIBILITY PATŘÍ TATO ELEKTROMAGNETICKÁ INDUKČNÍ VARNÁ DESKA DO SKUPINY 2 A TŘÍDY B (EN 55011).



ZÁSTRČKA PRO PŘIPOJENÍ K NAPÁJECÍMU KABELU A JEJÍ ZÁSUVKA MUSÍ BÝT STEJNÉHO TYPU A MUSÍ ODPOVÍDAT PLATNÝM PŘEDPISŮM.

ZÁSUVKA MUSÍ BÝT PO VESTAVĚNÍ SPOTŘEBIČE PŘÍSTUPNÁ. NIKDY ZÁSTRČKU NEVYTAHUJTE TAHEM ZA NAPÁJECÍ KABEL.



SPOTŘEBIČ NIKDY NEINSTALUJTE NA STOJAN.



NIKDY DO TROUBY NEVKLÁDEJTE HOŘLAVÉ PŘEDMĚTY: POKUD BYSTE JI OMYLEM ZAPNULI, MOHLO BY DOJÍT K POŽÁRU.



OSOBY S KARDIOSTIMULÁTORY NEBO JINÝMI PODOBNÝMI ZAŘÍZENÍMI SE MUSÍ UJISTIT, ŽE FUNKOVÁNÍ TĚCHTO PŘÍSTROJŮ NENÍ OHROŽENO INDUKČNÍM POLEM O FREKVENCI MEZI 20 A 50 KHZ.



JE-LI NAPÁJECÍ KABEL POŠKOZEN, OBRAŤTE SE OKAMŽITĚ NA PRACOVNÍKY TECHNICKÉ PODPORY, KTEŘÍ KABEL VYMĚNÍ.



VEŠKERÉ ELEKTRICKÉ VYBAVENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO V SOULADU S POSTUPY STANOVENÝMI BEZPEČNOSTNÍMI PŘEDPISY.



BEZPŘÍMĚNĚ PO INSTALACI PROVEĎTE RYCHLÝ ZKUŠEBNÍ TEST PODLE NIŽE UVEDENÝCH POKYNŮ. POKUD SPOTŘEBIČ NEBUDE FUNGOVAT, ODPOJTE JEJ OD PŘÍVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE A OBRAŤTE SE NA NEJBLIŽŠÍ CENTRUM ZÁKAZNICKÉ PODPORY. NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE SPOTŘEBIČ OPRAVOVAT.



Obecné pokyny



NEPOUŽÍVEJTE ANI NENECHÁVEJTE V BLÍZKOSTI SPOTŘEBIČE NEBO V PROSTORU PRO OHŘEV POTRAVIN HOŘLAVÉ MATERIÁLY.



SPOTŘEBIČ SE BĚHEM PROVOZU VÝRAZNĚ ZAHŘÍVÁ. DÁVEJTE POZOR, ABYSTE SE NEDOTKLI TOPNÝCH TĚLES VARNÉ DESKY A UVNITŘ TOUBY.



TENTO SPOTŘEBIČ NESMÍ POUŽÍVAT LIDÉ (VČETNĚ DĚTÍ) S OMEZENÝMI FYZICKÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATEČNÝMI ZKUŠENOSTMI S POUŽÍVÁNÍM ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ, POKUD NEJSOU POD DOHLEDEM DOSPĚLÉ OSOBY ZODPOVĚDNÉ ZA JEJICH BEZPEČNOST NEBO POKUD NEBYLI TOUTO OSOBOU DOSTATEČNĚ INSTRUOVÁNI.



TENTO SPOTŘEBIČ NESMÍ POUŽÍVAT LIDÉ (VČETNĚ DĚTÍ) S OMEZENÝMI FYZICKÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATEČNÝMI ZKUŠENOSTMI S POUŽÍVÁNÍM ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ, POKUD NEJSOU POD DOHLEDEM DOSPĚLÉ OSOBY ZODPOVĚDNÉ ZA JEJICH BEZPEČNOST NEBO POKUD NEBYLI TOUTO OSOBOU DOSTATEČNĚ INSTRUOVÁNI.



NEVKLÁDEJTE DO ŠTĚRBIN VE SPOTŘEBIČI ŠPIČATÉ KOVOVÉ PŘEDMĚTY (PŘÍBORY NEBO NÁŘADÍ).



POKUD JE SPOTŘEBIČ NAINSTALOVÁN NA LODI NEBO V KARAVANU, NEPOUŽÍVEJTE JEJ NA VYTÁPĚNÍ MÍSTNOSTÍ.



NEPOUŽÍVEJTE NA ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE PARNÍ TRYSKY. PÁRA BY MOHLA VE SPOTŘEBIČI POŠKODIT ELEKTRONIKU A ZPŮSOBIT ZKRAT.



SPOTŘEBIČ NIJAK NEUPRAVUJTE.



NEPOUŽÍVEJTE V BLÍZKOSTI SPUŠTĚNÉHO ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE ŽÁDNÉ PRODUKTY VE SPREJI. NEPOUŽÍVEJTE PRODUKTY VE SPREJI, POKUD JE PRODUKT STÁLE HORKÝ.



Výrobce nenes žádnou zodpovědnost za škody na zdraví a na majetku způsobené nedbáním výše uvedených pokynů, zásahy do jakékoliv části spotřebiče nebo používáním neoriginálních náhradních dílů.



3. OHLEDY NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

3.1 Naše povinnosti vůči životnímu prostředí

Na základě směrnic EU 2002/95, 2002/96 a 2003/108 vztahujících se k omezení používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických spotřebičích a k likvidaci odpadu označuje symbol přeškrtnuté popelnice na spotřebiči, že po ukončení doby jeho životnosti musí být tento spotřebič likvidován odděleně od ostatního odpadu. Uživatel musí proto spotřebič, který dosáhl konce své životnosti, odevzdat příslušnému centru pro sběr tříděného materiálu jako elektrický nebo elektronický odpad, nebo jej doručit zpět prodejci při zakoupení ekvivalentního produktu výměnou za tento nový produkt. Vhodné třídění odpadu a následné odeslání odepsaného produktu k recyklaci, zpracování a ekologické likvidaci pomáhá zabránit případným negativním dopadům za životní prostředí a zdraví a umožňuje recyklaci materiálů obsažených v tomto spotřebiči. Nevhodná likvidace produktu ze strany uživatele povede k uplatnění administrativních postihů.

Produkt neobsahuje v souladu s platnými evropskými směrnici žádná látky v takovém množství, aby byl považován za produkt ohrožující životní prostředí a zdraví.

3.2 Vaše povinnosti vůči životnímu prostředí

Obal vašeho produktu je vyroben z materiálů neznečišťujících životní prostředí, které jsou proto šetrné k životnímu prostředí a recyklovatelné. Obal prosím zlikvidujte odpovídajícím způsobem. Adresy sběrných míst a míst pro recyklaci a likvidaci získáte od svého prodejce nebo od příslušných místních organizací.



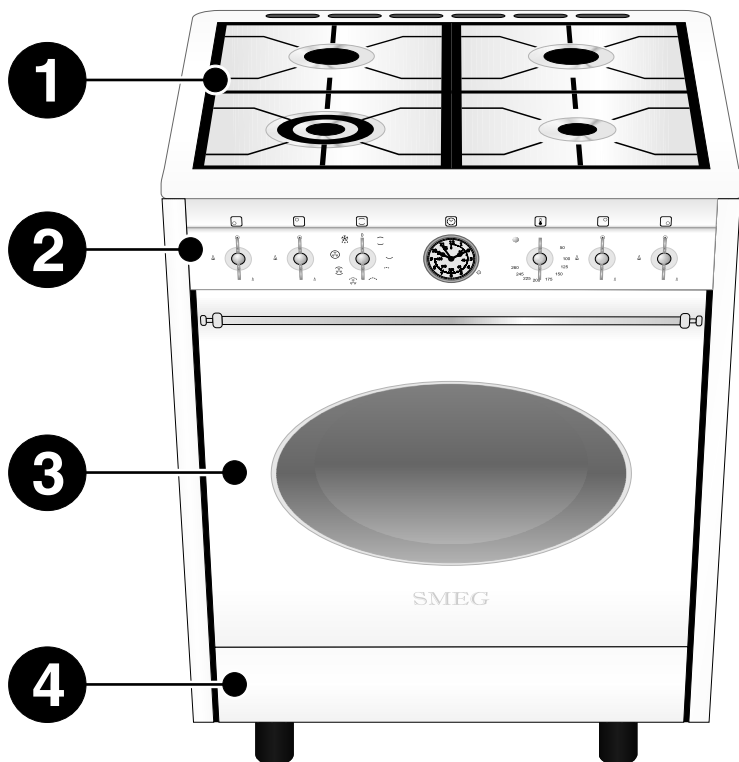
Obal ani žádnou jeho část nelikvidujte ani neopouštějte bez dozoru. Hrozí nebezpečí, že by se jím mohly udusit děti, což platí zejména pro plastové obaly.

Svůj starý spotřebič musíte také zlikvidovat odpovídajícím způsobem.

Důležité: Spotřebič odevzdejte místní organizaci pověřené sběrem nepoužívaných elektrických spotřebičů. Správná likvidace umožňuje rozumné využití cenných materiálů. Před likvidací spotřebiče je důležité odstranit jeho dvířka a ponechat mřížky ve stejné pozici jako při používání spotřebiče, aby se uvnitř nemohly omylem při hře zavřít děti. Je také nezbytné odříznout napájecí kabel a odstranit jej i se zástrčkou.



4. SEZNÁMENÍ SE SPOTŘEBIČEM



1 Sklokeramická varná deska

3 Trouba

2 Ovládací panel varné desky a trouby

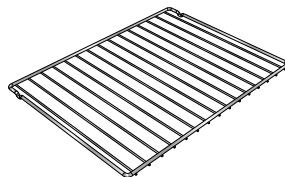
4 Úložný prostor



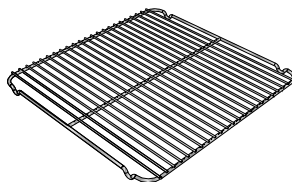
5. DOSTUPNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

POZNÁMKA: Některé modely nejsou vybaveny vším příslušenstvím.

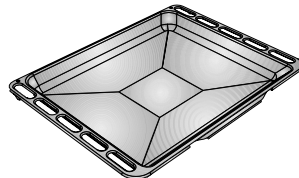
Mřížka: na umístění nádob na vaření.



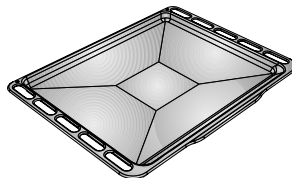
Mřížka na plech: pokládá se na plech do trouby při vaření pokrmů, které by mohly kapat.



Plech do trouby: pro sběr tuku z pokrmů uložených na mřížce nad ním.



Hluboký plech do trouby: na pečení koláčů, pizzy a moučníků pečených v troubě.



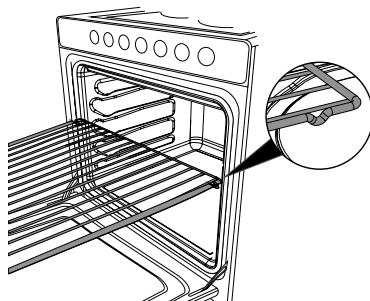
*Příslušenství dostupné na vyžádání: Originální dodávané a volitelné příslušenství lze objednat u Autorizovaného centra podpory.
Používejte pouze originální příslušenství SMEG.*



5.1 Používání mřížky

Mřížky jsou vybaveny mechanickou bezpečnostní pojistkou, díky které je nelze omylem vyjmout. Abyste mřížku vložili správně, zkontrolujte, zda pojistka směřuje dolů (jak je znázorněno na obrázku na boku). Pokud chcete mřížky vyjmout, mírně nadzdvihněte její přední okraj a zároveň ji vysuňte z bočních kolejniček.

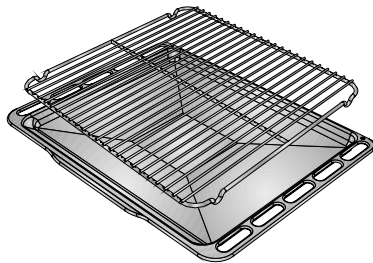
Mechanická pojistka musí vždy směřovat k zadní části trouby.



Mřížky a plechy do trouby vkládejte na doraz, dokud se nezastaví.

5.2 Používání mřížky do plechu

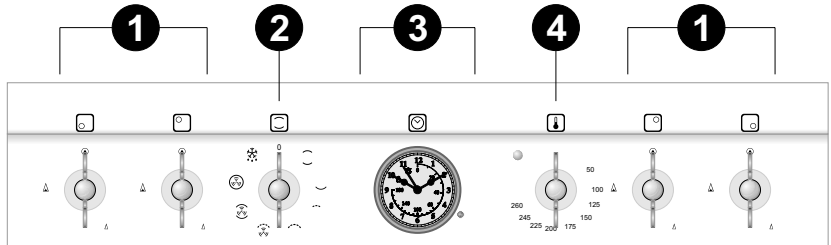
Mřížka do plechu se vkládá do plechu (jak je zachyceno na obrázku). Pokrmy tak lze vařit tak, aby se tuk shromažďoval odděleně od právě vařeného pokrmu.





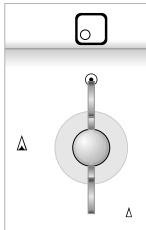
6. PŘEDNÍ PANEL

Všechny ovládací prvky a kontrolky jsou umístěny na předním panelu. Níže uvedená tabulka popisuje použité symboly.



OVLADAČ VARNÉ DESKY

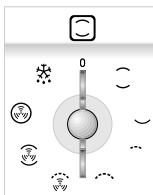
1



Plamen zapálíte tak, že stisknete ovladač a otočíte jím proti směru hodinových ručiček na symbol maximálního plamene Δ . Pro úpravu plamene otočte ovladačem do oblasti mezi maximálním (Δ) a minimálním (Δ) nastavením. Pro vypnutí hořáku otočte ovladačem do polohy \odot .

VOLIČ FUNKCE TROUBY

2



Pro volbu některé z funkcí popsaných níže otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček.



FUNKCE STATICKÉ TROUBY



SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO



FUNKCE MALÉHO GRILU



FUNKCE VELKÉHO GRILU



FUNKCE GRILU S VENTILÁTOREM



FUNKCE STATICKÉ TROUBY S VENTILÁTOREM



FUNKCE VENTILÁTORU + KRUHOVÉHO OHŘEVU



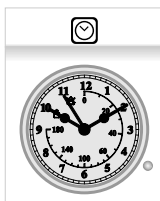
ROZMRAZOVÁNÍ



Pokyny pro uživatele

HODINY S ČASOVAČEM A ČASOVAČ KONCE VAŘENÍ

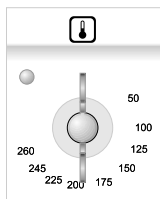
3



Umožňují manuální vaření, nastavení časovače nebo nastavení doby vaření. Další informace o používání hodin naleznete v části „7. HODINY S ČASOVAČEM A ČASOVAČ KONCE VAŘENÍ“.

OVLADAČ TEPLoty TROUBY

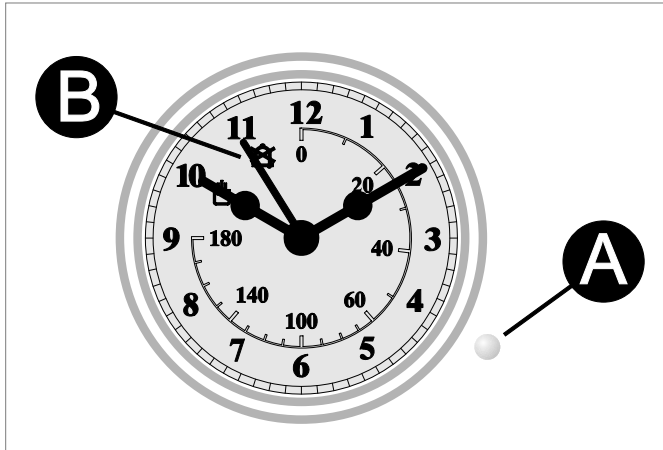
4



Teplota vaření se nastavuje otočením ovladače ve směru hodinových ručiček na požadované nastavení mezi **50°C** a **260°C**. Když bliká červená kontrolka vedle ovladače, znamená to, že se trouba zahřívá na požadovanou teplotu nastavenou ovladačem termostatu. Jakmile teplota dosáhne nastavené teploty, kontrolka přestane blikat a zůstane nepřerušovaně svítit, dokud troubu nevyprázdíte.



7. HODINY S ČASOVAČEM A ČASOVAČ KONCE VAŘENÍ



Umožňují manuální vaření, nastavení časovače nebo nastavení doby vaření.




Před nastavením doby vaření zvolte požadovanou funkci a teplotu vaření.

7.1 Nastavení času

Pro nastavení správného času **VYTÁHNĚTE** ovladač **A** směrem k sobě a otočte jím ve směru hodinových ručiček.

7.2 Manuální vaření

Pro použití trouby s manuálním vařením otočte ovladačem **A** proti směru hodinových ručiček, dokud nebude ručička **B** v jedné úrovni se symbolem .


7.3 Vaření s časovačem

Pro nastavení doby vaření otočte ovladačem **A** proti směru hodinových ručiček, dokud nebude ručička **B** ukazovat požadovaný časový interval (maximálně 180 minut).

7.4 Konec vaření

Trouba se vypne automaticky, zároveň se rozezní akustický signál.

7.5 Vypnutí akustického signálu

Pro vypnutí akustického signálu otočte ovladačem **A** proti směru hodinových ručiček, dokud nebude ručička **B** v jedné úrovni se symbolem .



8. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

8.1 Zapálení hořáků



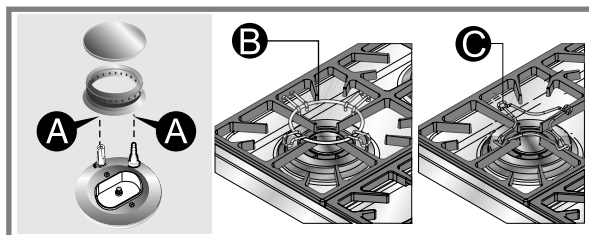
Než zapálíte hořáky varné desky, ujistěte se, zda jsou rozdělovače plamene na svém místě i s krytkami hořáků a zda jsou otvory **A** v rozdělovačích plamene zarovnány se zapalovači a termočlánky.



Než hořáky zapálíte, **zdvihněte skleněný poklop (volitelný, není součástí standardního vybavení)**; než poklop opět zavřete, ujistěte se, zda jste vypnuli všechny hořáky a počkejte, až hořáky vychladnou.



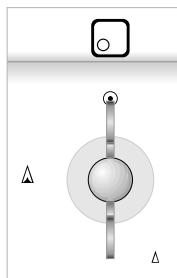
Volitelná mřížka **B** se používá pro práci s wokem.

Abyste zabránili poškození varné desky, je sporák vybaven vyvýšeným stojanem **C** - ten se používá pod hrnce a pánve, které mají průměr větší než 26 cm. Dodaná redukce **C** se používá také pod malé hrnce a pánve.



Hořáky ovládané jednotlivými ovladači jsou vyznačeny vedle jednotlivých ovladačů. Spotřebič je vybaven elektrickým spínačem zapalování. Jednoduše stiskněte ovladač a otočte jím proti směru hodinových ručiček na symbol s maximálním plamenem , dokud se hořák nezapálí. Pokud se nezapálí do 15 sekund, otočte ovladač do polohy  a počkejte alespoň 60 sekund, než se jej opět pokusíte zapálit.

U modelů s ventily držte po zapálení hořáku ovladač několik sekund stisknutý, aby se mohly termočlánky dostatečně rozeehřát. Když ovladač uvolníte, mohl by hořák zhasnout: v takovém případě se termočlánek dostatečně nenahřál. Chvilku počkejte, potom celou proceduru zopakujte a držte přitom ovladač stisknutý o něco déle. Toto není nutné pro hořáky, které nejsou vybaveny termočlánekem.



Pokud hořáky u modelu s termočlánekem náhodou zhasnou, bude po zhruba 20 sekundách spuštěn bezpečnostní mechanismus, který přeruší dodávku plynu, a to i tehdy, pokud je kohoutek přívodu plynu otevřený. V takovém případě otočte ovladač do polohy VYP a počkejte alespoň 60 sekund, než hořák opět zkusíte zapálit.



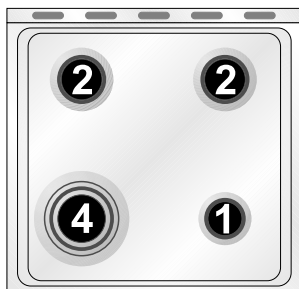
8.2 Praktické tipy pro používání hořáků varné desky



Pro vyšší efektivitu hořáku a pro minimalizaci spotřeby plynu používejte hrnce s poklicemi a to takové, které mají vhodnou velikost pro daný hořák, aby plameny nepřesahovaly přes dno hrnce (viz odstavec „8.3 Průměry nádobí“). Jakmile obsah nádoby přivedete k varu, dostatečně ztlumte plamen, aby tekutina nevytekla z hrnce. Abyste během vaření zabránili popáleninám nebo poškození varné desky, je nezbytné pokládat všechny hrnce, pánve i lívanečníky tak, aby nepřesahovaly okraje varné desky. Veškeré nádobí musí mít hladké ploché dno. Při používání tuků nebo olejů dbejte maximální opatrnosti, protože by mohly vzplanout, když se příliš rozpálí. Pokud plamen náhodou zhasne, vypněte ovladač a počkejte alespoň 1 minutu, než se hořák opět pokusíte zapálit.



8.3 Průměry nádobí



HOŘÁKY	min. a max. ø (v cm)
1. Pomocný	12 - 14
2. Střední	16 - 24
4. S trojí korunou	18 - 26



9. POUŽÍVÁNÍ TROUBY

9.1 Před používáním spotřebiče



Odstraňte z táčů, nádob na omasek a vnitřního prostoru trouby veškeré štítky (kromě štítku s technickými údaji).

Odstraňte zvnějšku spotřebiče, z jeho vnitřku a z příslušenství, jako jsou tácy, nádoby na omasek, talíř na pizzu nebo kryt dna, ochranné fólie.

Než spotřebič poprvé použijete, odstraňte z prostoru trouby veškeré příslušenství a umyjte je, jak je popsáno v kapitole „11. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“.



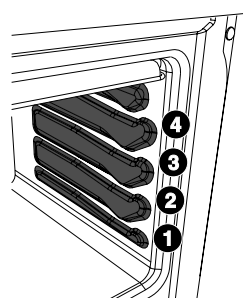
Prázdný spotřebič zahřejte na maximální teplotu, abyste odstranili všechny zbytky z výroby, které by mohly poznamenat pokrmy nepříjemnými pachy.

9.2 Obecný popis

9.2.1 Kolejníčky v troubě

V troubě se nachází 4 kolejníčky pro umístění plechů a mřížek v různých výškách. Výšky pro vložení jsou popisovány směrem odzodla (viz obrázek).

(Když budete používat recepty, na displeji se zobrazí doporučené kolejníčky pro daný recept.)



9.2.2 Vnitřní osvětlení trouby

Světlo v troubě se rozsvítí pokaždé, když otevřete dvířka trouby nebo když nastavíte funkci pomocí voliče funkcí. Pokyny k výměně světla v troubě naleznete v části „12.1 Výměna žárovky“.



9.3 Varování a obecné rady pro používání

	<p><i>Veškeré operace související s vařením musí vždy probíhat se zavřenými dvířky.</i></p>	
	<p><i>Nezakrývejte během vaření dno trouby hliníkovými nebo staniolovými fóliemi a nepokládejte na ně pánve ani pečicí plechy, protože by tak mohlo dojít k poškození jeho smaltovaného povrchu. Pokud chcete použít pečicí papír, umístěte jej tak, aby nebyl v kontaktu s oběhem horkého vzduchu uvnitř trouby.</i></p>	
	<p><i>Pro nejlepší výsledky vaření doporučujeme pokládat nádobi do středu mřížky.</i></p>	
	<p><i>Aby případná pára v troubě nepůsobila problémy, otevřete dvířka ve dvou krocích: na 4 - 5 sekund je nejprve otevřete napůl (příbl. na 5 cm), potom je otevřete zcela. Pokud potřebujete upravovat pokrmy, vždy nechte dvířka otevřená na co nejkratší dobu, aby v troubě nepoklesla teplota a nepokazila tak jídlo.</i></p> <p><i>Aby na vnitřním skle příliš nekondenzovala voda, nenechávejte uvnitř trouby horké jídlo příliš dlouho poté, co jste je dovařili.</i></p>	

9.4 Systém tangenciálního chlazení



Tento systém udržuje dvířka a vnitřní komponenty trouby chladnější prostřednictvím nucené recirkulace chladného vzduchu a zaručuje tak zvýšenou bezpečnost a delší životnost domácího spotřebiče.

Systém tangenciálního chlazení zůstává aktivní i poté, co bylo vaření ukončeno, a funguje nadále i po vypnutí trouby, aby bylo rozptýleno veškeré teplo, které se uvnitř naakumulovalo. Tento mechanismus ochraňuje veškerý kuchyňský nábytek okolo spotřebiče a zabráňuje jeho přehřátí.



9.5 Používání elektrického grilu

9.5.1 Používání grilu ve sporácích s elektrickou troubou

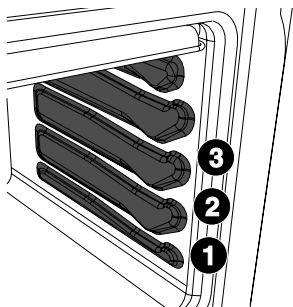
Pro krátké procesy vaření, jako je vytvoření kůrčičky na konci vaření masa, zvolte funkci statického grilu  a otočte ovladačem termostatu na maximální nastavení. Funkce grilu s ventilátorem (pouze u některých modelů) umožňuje provádění skutečných procesů vaření díky systému nucené ventilace, který umožňuje, aby teplo pronikalo hluboko do jídla. Pro takovéto vaření zvolte funkci grilování s ventilátorem  a pomocí termostatu nastavte optimální teplotu vaření (v žádném případě ne více než 200°C).

9.5.2 Jak používat gril



Poté, co gril zapnete, rozsvítí se červená kontrolka - než do trouby vložíte potraviny, nechte ji nejprve 5 minut rozehřát.

Pokrm musí být před vařením okořeněný. Před vařením byste také měli pokrm pomazat olejem nebo rozpuštěným máslem. Použijte plech do trouby, který bude zachytávat šťávu. Připravovaný pokrm je třeba umístit na mřížku do trouby, která musí být vsunuta do jednoho z páru kolejniček, kterými jsou jednotlivé typy trub vybaveny, podle níže uvedených pokynů:



POKRM	KOLEJNIČKA PRO UMÍSTĚNÍ MŘÍŽKY
Ploché tenké plátky masa	3
Masové roľky	2 - 3
Drůbež	2 - 3



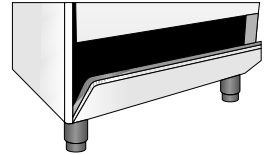
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



- Proces grilování nesmí nikdy trvat déle než 60 minut.
- U modelů s elektrickou troubou musí veškeré operace související s vařením vždy probíhat se zavřenými dvířky.
- Abyste zabránili nebezpečnému přehřátí, vždy při používání trouby nebo grilu zdvihněte skleněný poklop (volitelný, není součástí standardního vybavení).
- Přístupné součásti spotřebiče mohou být během používání grilu a po něm velmi horké; držte děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Když budete troubu používat, odstraňte z jejího vnitřního prostoru veškeré nepotřebné plechy a mřížky.
- Nezakrývejte během vaření dno trouby hliníkovými nebo staniolovými fóliemi a nepokládejte na ně pánve ani pečicí plechy, protože by tak mohlo dojít k poškození jeho smaltovaného povrchu. Pokud chcete použít pečicí papír, umístěte jej tak, aby nebyl v kontaktu s oběhem horkého vzduchu uvnitř trouby.

9.6 Úložný prostor

Úložný prostor se nachází ve spodní části sporáku pod troubou. Otevřete jej zatažením za horní část dvířek. Nikdy do něj neukládejte hořlavé materiály, jako jsou hadry, papír apod. Prostor je určen výhradně ke skladování kovového příslušenství spotřebiče.



Neotvírejte úložný prostor, pokud je trouba zapnutá a ještě horká. Teplota uvnitř může být velmi vysoká.

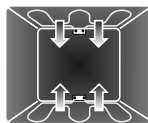


10. VAŘENÍ V TROUBĚ

STATICKÝ:



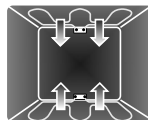
Protože teplo přichází zároveň seshora zespodu, je tento systém obzvláště vhodný pro určité typy pokrmů. Tradiční vaření, také známé jako vaření s vyzařováním tepla, není vhodné pro současné vaření více pokrmů. Je ideální pro všechny druhy pečeného masa, chléb a koláče a je rozhodně také nevhodnější pro pečení tučného masa, jako je například kachna nebo husa.



SPODNÍ:



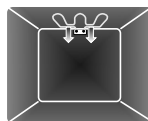
Teplo přicházející pouze zespodu umožňuje vaření pokrmů, které vyžaduje větší teplotu vaření, aniž by se pokrm připékal. Ideální na pizzu, koláče a dorty.



MALÝ GRIL:



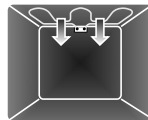
Tato funkce využívá tepla vycházejícího z ústředního topného tělesa a umožňuje grilování malých porcí masa a ryb na kebaby, zapékaných chlebů a veškerých typů grilovaných zeleninových příloh.



GRIL:



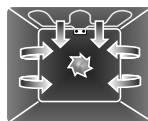
Teplo vycházející z grilovacích prvků podává skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a v kombinaci s rotisserií (pokud je k dispozici) umožňuje, aby se u pokrmů na konci vaření vytvořila rovnoměrná kůrčička. Ideální pro párky, žebírka a slaninu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné grilování velkého množství jídla, zejména masa.



GRIL S VENTILÁTOREM:



Vzduch šířený z ventilátoru rozmělnjuje silný žár vytvářený grilem a poskytuje tak dokonalé výsledky i při grilování velmi silných plátků. Ideální pro velké kusy masa (např. vepřová kolena).



KLASICKÝ S VENTILÁTOREM:



Činnost ventilátoru v kombinaci s klasickým vařením zajišťuje rovnoměrné vaření i se složitými recepty. Ideální na sušenky a koláče, i když je pečete zároveň na několika úrovních. (Pro vaření na více úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku.)

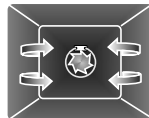




KRUHOVÝ:



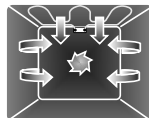
Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa (zabudovaného v zadní části trouby) umožňuje vařit na různých úrovních různě pokrmy, pokud ovšem vyžadují stejnou teplotu a stejnou dobu vaření. Cirkulace horkého vzduchu zajišťuje neustálý a rovnoměrný oběh tepla. Tato funkce vám například umožní připravovat zároveň ryby, zeleninu a sušenky (na různých úrovních), aniž by se mísily vůně a chutě. (Pro vaření na více úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku.)



ROZMRAŽOVÁNÍ: (pouze u multifunkčního modelu)



Rychlému rozmrazování napomáhá zapnutí ventilátoru a horního topného prvku, což zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci vzduchu o mírné teplotě uvnitř trouby.



10.1 Rady a pokyny pro vaření

10.1.1 Obecné rady

Doporučujeme vám troubu předehřát, než do ní vložíte pokrmy.

- Pro vaření na několika úrovních doporučujeme použití funkce s ventilátorem, který zaručí rovnoměrné rozdělení tepla pro všechny úrovně.
- Obecně není možné zkrátit dobu vaření zvýšením teploty (pokrm by mohl být dostatečně uvařen na povrchu, ale uvnitř by mohl být ještě syrový).

10.1.2 Rady pro přípravu masa

- Doba přípravy, zejména pro maso, se liší podle tloušťky a kvality surovin a chuti strážníka.
- Při pečení masa doporučujeme použít teploměr na maso. Případně můžete na pečínku jednoduše zatlačit lžící: je-li tvrdá, je upečená, pokud je měkká, potřebuje ještě několik minut péct.

10.1.3 Rady pro přípravu moučníků a sušenek



- Na moučníky používejte tmavé kovové formy: lépe absorbují teplo.
- Teplota a délka pečení záleží na kvalitě a konzistenci těsta.
- Zkontrolujte, zda je moučník celý propečený: na konci doby pečení zapíchněte do nejvyššího místa moučnicku párátko. Pokud se těsto na párátko nenalepí, je moučník připraven.
- Pokud se moučník po vyjmutí z trouby zhroutí, při příští příležitosti snižte teplotu o přibližně 10 °C a v případě potřeby zvolte delší dobu pečení.



10.1.4 Rady pro kynutí a rozmrazování

- Doporučujeme umístit zmrazené potraviny do nádoby bez víčka na první kolejničku trouby.
- Potraviny se musí rozmrazovat bez obalu.
- Jednotlivé potraviny rozložte, aby se rozmrazovaly rovnoměrně a nepřekrývaly se.
- Když rozmrazujete maso, doporučujeme použití mřížky umístěné na druhé kolejničce, na kterou položíte maso, a tácu umístěného na první kolejničce. Tekutiny z rozmrazovaných potravin tak od potravin odtečou.
- Nejjemnější části můžete zakrýt alobalem.
- Pro efektivní kynutí položte na dno trouby nádobu s vodou.

10.1.5 Rady pro vaření s grilem a grilem s ventilátorem

- Pomocí funkce Gril  lze maso grilovat, i když je vložíte do trouby studené; předeheřtí se doporučuje, pokud chcete změnit účinek vaření.
- U funkce Gril s ventilátorem  se však doporučuje troubu před grilováním rozehtát.


10.2 Jak šetřit energii

Abyste při používání spotřebiče šetřili energii, můžete se řídit následujícími pokyny:

- Vaření ukončete několik minut před tím, než byste je normálně zastavili. Vaření bude po zbývající dobu pokračovat díky teplu, které se uvnitř trouby naakumulovalo.
- Omezujte otvírání dvířek na minimum, aby neunikalo příliš tepla.
- Vnitřek spotřebiče udržujte vždy čistý.

10.3 Funkce rozmrazování (pouze u některých modelů)

U multifunkčních modelů vám funkce rozmrazování umožňuje rozmrazovat všechny typy pokrmů.

Pro spuštění rozmrazování otočte ovladačem pro volbu funkce trouby do polohy  - spustí se ventilační systém, který zajistí rovnoměrnou cirkulaci vzduchu o teplotě okolního prostředí uvnitř trouby. Doba rozmrazování bude záviset na množství rozmrazovaných potravin.























10.4 Tabulky pro vaření

POKRMY	HMOTNOST	FUNKCE	KOLEJNÍČKA ODSPODU	TEPLOTA °C	ČAS V MINUTÁCH	
PRVNÍ CHODY						
LASAGNE	3 kg	Statický	2 nebo 3	210 - 230	30	
ZAPEČENÉ TĚSTOVINY		Statický	2 nebo 3	210 - 230	40	
MASO						
PEČENÉ TELECÍ	1 kg	Statický s ventilátorem	2	150 - 170	65 - 90	
VEPŘOVÉ LEDVINKY	1 kg	Statický s ventilátorem	2	180 - 190	70 - 80	
VEPŘOVÉ PLECKO	1 kg	Statický s ventilátorem	2	180 - 190	90 - 100	
PEČENÝ KRÁLÍK	1 kg	Kruhový	2	150 - 160	80 - 100	
KRŮTÍ PRSA	1 kg	Statický s ventilátorem	2	180 - 190	110 - 120	
PEČENÁ KRKOVICE	1 kg	Statický s ventilátorem	2	180 - 190	190 - 210	
PEČENÉ KUŘE	1 kg	Statický s ventilátorem	2	170	70 - 90	
GRILOVANÉ MASO					PRVNÍ POVRCH	DRUHÝ POVRCH
VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA		Gril s ventilátorem	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
VEPŘOVÉ FILETY		Gril	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
HOVĚZÍ FILETY		Gril	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
JÁTRA		Gril s ventilátorem	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
PÁRKY		Gril s ventilátorem	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
MASOVÉ KULIČKY		Gril	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
RYBY						
PSTRUH MOŘSKÝ	0,7 kg	Kruhový	2	160 - 170	35 - 40	



Pokyny pro uživatele

POKRMY	HMOTNOST	FUNKCE	KOLEJNÍČKA ODSPODU	TEPLOTA °C	ČAS V MINUTÁCH
PIZZA		 Statický s ventilátorem	2 nebo 3	230	10 - 15
CHLÉB		 Kruhový	2	190 - 200	25 - 30
FOCACCIA		 Statický s ventilátorem	2	180 - 190	15 - 20
MOUČNÍKY					
KOBLIHY		 Statický s ventilátorem	2	160	55 - 60
OVOCNÝ KOLÁČ		 Statický s ventilátorem	2	160	30 - 35
OVOCNÝ KOLÁČ		 Statický	2	170	35 - 40
KŘEHKÉ PEČIVO		 Kruhový	2	160 - 170	20 - 25
KOLÁČ SE ZAVAŘENINOU		 Statický s ventilátorem	2	160	20 - 25
TROPICKÝ KOLÁČ		 Statický s ventilátorem	2	160	55 - 60
TROPICKÝ KOLÁČ		 Statický	2	170	50 - 60
BANÁNKY		 Statický s ventilátorem	2	150 - 160	40 - 50
LEHKÝ PIŠKOT		 Kruhový	2	150 - 160	45 - 50
RÝŽOVÝ PUDING		 Statický s ventilátorem	2	160	40 - 50
RÝŽOVÝ PUDING		 Statický	2	170	50 - 60
CROISSANTY		 Kruhový	2	160	25 - 30
JABLEČNÝ KOLÁČ	0,7 kg	 Statický	3	180	60
CROISSANTY (na více kolejničkách)		 	2 a 4	160 - 170	16 - 20
KŘEHKÉ SUŠENKY (na více kolejničkách)		 	2 a 4	160 - 170	16 - 20

Časy uvedené v následujících tabulkách nezahrnují dobu přehřevu trouby a jsou pouze orientační.



11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NA ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE PARNÍ TRYSKY.

11.1 Čištění nerezové oceli

Aby nerezová ocel zůstala v dobrém stavu, měli byste ji po použití pravidelně čistit. Nechte ji nejprve vystydnout.

11.2 Běžné každodenní čištění

Abyste vyčistili a ošetřili povrchy z nerezové oceli, vždy používejte **pouze** speciální produkty které neobsahují brusné materiály nebo kyseliny na bázi chlóru.

Způsob použití: nalijte produkt na vlhký hadřík a otřete povrch, důkladně jej opláchněte a nakonec vysušte měkkým hadříkem nebo jelenicí.

11.3 Skvrny od jídla a zbytky

Nepoužívejte kovové houbičky a ostré stěrky, protože by mohly spotřebič poškodit. V případě potřeby používejte neodírající produkty a dřevěné nebo plastové nástroje. Důkladně povrchy omyjte a vysušte měkkým hadříkem nebo jelenicí. Nedopusťte, aby se uvnitř trouby usazovaly zbytky pokrmů s obsahem cukru (například marmelád). Pokud byste zbytky jídla nechali v troubě příliš dlouho, mohly by poškodit smaltovaný povrch trouby.



11.4 Čištění skla dvířek

Sklo dvířek bychom měli vždy udržovat zcela čisté. Používejte nasákové kuchyňské ubrousky; špatně odstranitelné nečistoty odstraňte vlhkou houbičkou a běžným čisticím prostředkem.



Při čištění skla dvířek nepoužívejte brusné nebo korozivní čisticí prostředky (např. práškové produkty, spreje na čištění trouby, odstraňovače skvrn nebo drátěnky). Sklo dvířek trouby nečistěte drsnými nebo brusnými materiály nebo ostrými kovovými škrabkami, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit popraskání skla.



11.5 Čištění součástí varné desky

11.5.1 Mřížky

Sejměte mřížky a umyjte je vlažnou vodou a nebrusným čistícím prostředkem, dbejte přitom na to, abyste odstranili případné napečené zbytky. Vraťte je na varnou desku. Dlouhodobý kontakt mřížek s plamenem může během doby způsobit změny smaltu v částech vystavených horku. Jedná se o zcela přirozený jev, který nemá žádný vliv na funkčnost daného dílu.

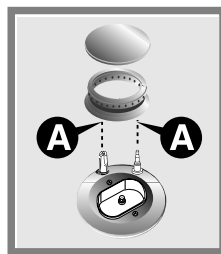


Varování:

Pokud používáte litinové mřížky (volitelné, nejsou součástí dodávky), mohou se na nich při používání nádobí s hliníkovým dnem objevit bílé zbytky. Tyto zbytky jsou zpravidla výsledkem tření dna nádobí o mřížku a běžnými čistícími postupy jsou obtížně odstranitelné. Používáním brusných nebo agresivních čistících prostředků na čištění mřížek byste mohli poškodit smaltovaný povrch.

11.5.2 Krytky hořáků a rozdělovače plamene

Pro snadnější čištění lze rozdělovače plamene a hořáky odstranit; omyjte je teplou vodou a neodírajícím čistícím prostředkem, dbejte na to, abyste odstranili veškeré usazeniny, potom počkejte, dokud zcela nevyschnou.

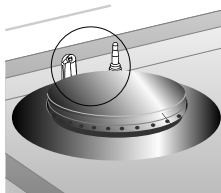


VAROVÁNÍ: tyto komponenty nikdy nemyjte v myčce nádobí. Můžete je nechat odmočit v teplé vodě s mycím prostředkem.

Vraťte rozdělovače plamene na místo a ujistěte se přitom, že jsou správně usazeny a že jsou na nich správné krytky hořáku. Dbejte na to, aby byly otvory A v rozdělovačích plamene zarovnané se zapalovači a termočlánky.

11.5.3 Zapalovače a termočlánky

Aby zapalovače a termočlánky u modelů, které jsou jimi vybaveny, správně fungovaly, musí být vždy dokonale čisté. Často je kontrolujte a v případě potřeby je očistěte vlhkým hadříkem. Případné zaschlé zbytky odstraňte dřevěným párátkem nebo jehlou.

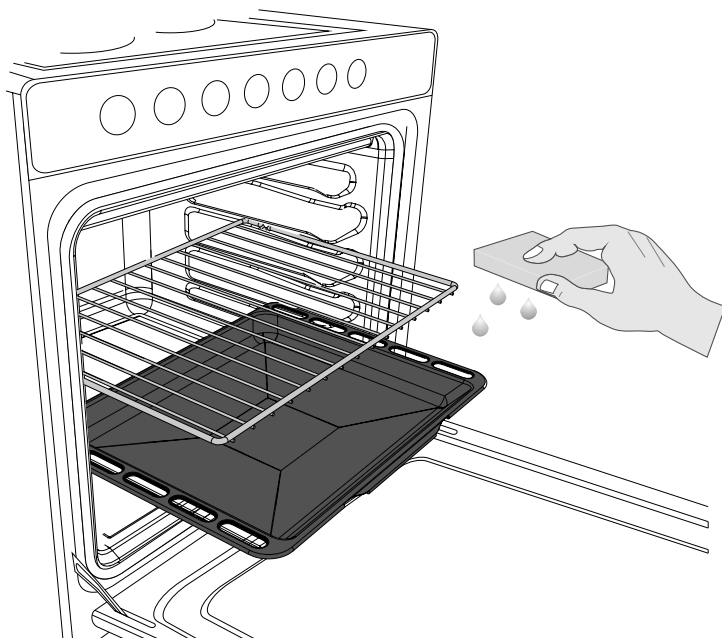




11.6 Čištění vnitřku trouby

Pro optimální výkon trouby ji čistěte pravidelně, jakmile vychladne.

- Vyměňte všechny odstranitelné části.
- Vyčistěte mřížky trouby horkou vodou a nebrusným čistícím prostředkem. Opláchněte je a vysušte.
- Pro snazší čištění můžete dvířka vysadit (viz „12.3 Vysazení dvířek“).



Po použití určitých produktů byste měli troubu spustit na 15 - 20 minut na maximální teplotu, aby se spálily zbytky, které uvnitř trouby zůstaly.



Když tuto činnost dokončíte, mokré součástky důkladně osušte.



12. MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA

Trouba může vyžadovat mimořádnou údržbu nebo výměnu dílů, které se snadno opotřebují, jako jsou těsnění, žárovky apod. Následující pokyny popisují způsob provádění těchto drobných operací údržby.



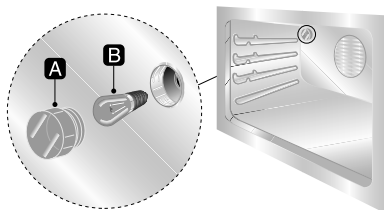
Před jakýmkoliv zásahem do součástí, které jsou pod napětím, odpojte spotřebič od zdroje elektrické energie.



Pokud není problém možné vyřešit nebo v případě jiných problémů, obraťte se na své místní centrum technické podpory.

12.1 Výměna žárovky

Sejměte kryt žárovky A jeho otočením proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku B za podobnou (25 W). Znovu nasadte kryt žárovky A.

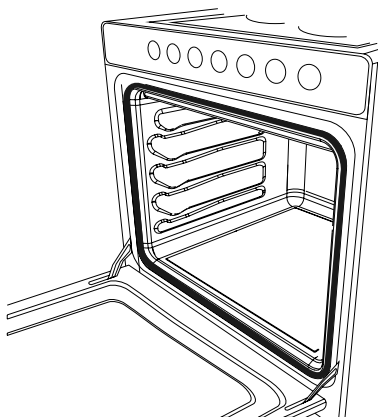


Používejte pouze žárovky do trub (T 300°C).

12.2 Odstranění těsnění dvířek

Pouze pro multifunkční modely:

Aby bylo možné troubu důkladně vyčistit, může být nutné sejmout těsnění. Na všech čtyřech stranách jsou umístěny držáky, které je drží u okrajů trouby. Těsnění vytáhněte směrem ven, aby se držáky uvolnily.

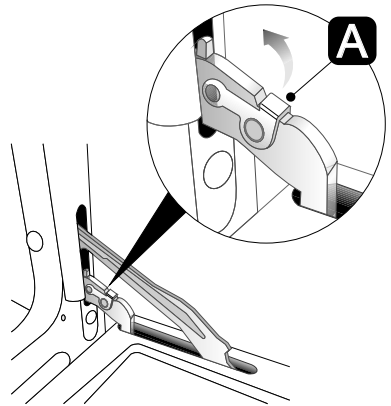




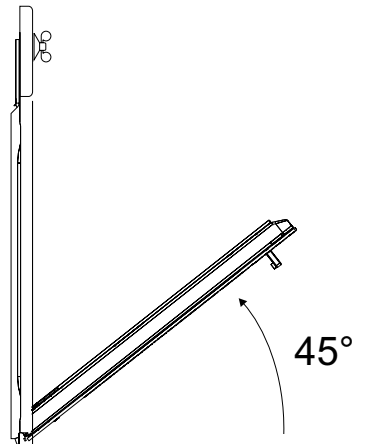
12.3 Vysazení dvířek

12.3.1 S pohyblivými páčkami

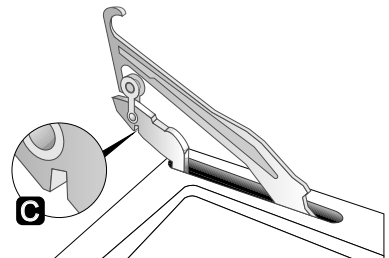
Dvířka zcela otevřete a zdvihnete páčky **A** z obou pantů.



Uchopte dvířka z obou stran oběma rukama, zdvihnete je tak, aby byla sklopená pod úhlem přibližně 45° a sejměte je. Pokud se panty neodpojily, zopakujte tento postup, zdvihnete páčky **A**, jak bylo popsáno výše a zároveň držte dvířka mírně nadzdvihnutá.



Dvířka opět nasadíte tak, že závěsy zasunete do příslušných otvorů v troubě, dbejte přitom na to, aby části s drážkami **C** byly zcela usazeny v otvorech. Spusťte dvířka a jakmile budou ve správné poloze, uvolněte páčky **A**.





13. INSTALACE SPOTŘEBIČE



Spotřebič musí být nainstalován kvalifikovaným technikem a v souladu s platnými předpisy. V závislosti na typu instalace spadá pod třídu 1 (Obr. A) nebo pod třídu 2, podtřídu 1 (Obr. B-C). Tento spotřebič lze instalovat ke stěnám, z nichž jedna musí být vyšší než spotřebič, vzdálenost od boční strany spotřebiče musí být minimálně 50 mm, jak je znázorněno na nákresech A a B podle tříd instalace. Případné nástěnné skříňky nebo digestoře musí být umístěny ve výšce alespoň 750 mm nad pracovním povrchem.



13.1 Připojení k rozvodu elektrické energie



Identifikační štítek s technickými údaji, sériovým číslem a názvem značky je na spotřebiči viditelně upevněn. Dbejte na to, aby napětí a průřez napájecího kabelu odpovídal specifikacím uvedeným na typovém štítku umístěném v úložném prostoru. Tento štítek z žádného důvodu neodstraňujte.



Spotřebič musí být uzemněn v souladu s předpisy týkajícími se bezpečnosti elektrických systémů.

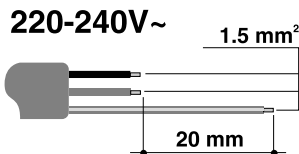


Pokud je spotřebič připojen k rozvodné síti elektrické energie prostřednictvím pevného připojení, nainstalujte na přívodní kabel v souladu s instalačními pokyny vícepólový spínač, který se bude nacházet v blízkosti spotřebiče a bude snadno dostupný.



Pokud používáte připojení pomocí zásuvky a zástrčky, ujistěte se, zda je zástrčka se zásuvkou kompatibilní. Nepoužívejte adaptéry a rozbočky, které by se mohly zahřívat a způsobit nebezpečí popálení.

Provoz při 220-240 V~: použijte třívodičový kabel typu H05V2V2-F (3 x 1,5 mm²).



Konec kabelu, který bude připojen ke spotřebiči, musí mít uzemňovací kabel (žluto-zelený) alespoň o 20 mm delší než ostatní.



VAROVÁNÍ: *Výše uvedené hodnoty se vztahují k průřezu vnitřního vodiče.*

13.2 Odvádění produktů spalování



Odvádění produktů spalování musí být provedeno prostřednictvím digestoře napojené na komín s přirozeným tahem, jehož účinnost zajištěna nebo podpořena nuceným odsáváním. Účinný systém odsávání par vyžaduje přesné naprojektování specialistou na tuto oblast a musí svou polohou a vzdálenostmi odpovídat platnými předpisy. Po dokončení instalace musí osoba provádějící instalaci vydat o tomto souladu potvrzení.

13.3 Větrání místnosti



Místnost, ve které je spotřebič umístěn, by měla mít dostatečný a trvalý přísun vzduchu, který bude v souladu s platnými standardy. Místnost, ve které je spotřebič nainstalován, musí mít dostatečnou výměnu vzduchu zaručující pravidelné spalování plynu a nezbytnou výměnu vzduchu v samotné místnosti. Větrací otvory chráněné mřížkami musí mít správnou velikost podle platných předpisů a musí být umístěny tak, aby nebyly zahrazeny, a to ani částečně. Prostor sporáku musí být dostatečně odvětrávaný, aby mohlo odcházet teplo a vlhko vznikající při vaření: po delším používání vám navíc doporučujeme otevřít okno nebo zvýšit výkon ventilátorů v digestoři.



Pokyny pro instalaci

13.4 Připojení plynu

13.4.1 Připojení gumovou hadicí



Instalace gumovou hadicí odpovídající předpisům musí být provedena tak, aby délka hadice při plném natažení nepřekročila 1,5 metry; dbejte na to, aby hadice nepřišla do kontaktu s pohyblivými částmi a aby neohrožilo nebezpečí, že bude jakýmkoliv způsobem rozdrčena. Vnitřní průměr hadice musí být 8 mm pro KAPALNÝ PLYN a 13 mm pro ZEMNÍ PLYN a SVÍTIPLYN.

Ujistěte se, že jsou splněny všechny následující podmínky:

- hadice je k hadicové spojce připevněna bezpečnostními svorkami;
- žádná část hadice není v kontaktu s horkými stěnami spotřebiče (maximální teplota 50°C);
- u hadice nedochází ke tření nebo pnutí, na hadici nejsou ostré ohyby nebo zákruty;
- hadice není v kontaktu s ostrými předměty nebo ostrými rohy;
- pokud není hadice dokonale těsná a uniká z ní plyn, nepokoušejte se ji opravit: nahraďte ji novou hadicí;
- ověřte, zda hadice nemá prošlé datum použitelnosti (datum je vyryté na hadici).



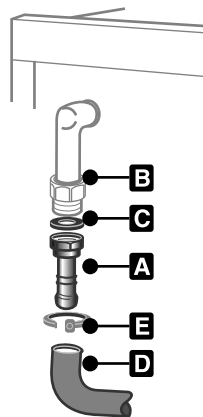
PŘIPOJENÍ POMOCÍ GUMOVÉ HADICE ODPOVÍDAJÍCÍ PLATNÝM PŘEDPISŮM JE DOVOLENO POUZE TEHDY, JE-LI MOŽNÉ HADICI PROHLÉDNOUT PO CELÉ JEJÍ DÉLCE.



UTAHOVACÍ MOMENT MEZI SPOJKAMI S TĚSNĚNÍM NESMÍ PŘEKROČIT 10 Nm.

13.4.2 Připojení ke kapalnému plynu a svítiplynu

Připojení k přívodu plynu provedte gumovou hadicí, jejíž vlastnosti odpovídají platným předpisům (ověřte, zda je na hadici uveden referenční standard). Našroubujte spojku hadice A na plynovou přípojku B spotřebiče, mezi tyto dva elementy vložte těsnění C. Nasuňte gumovou hadici D na spojku hadice A a připevněte ji pomocí svorky E v souladu s platnou legislativou.

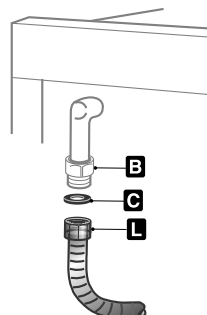




13.4.3 Připojení pomocí flexibilní ocelové trubky (pro všechny typy plynu)

Takovéto připojení lze provést pro vestavěné i samostatně stojící spotřebiče. Používejte pouze ocelové potrubí odpovídající platným standardům, jehož délka nepřekračuje 2 metry. Našroubujte konec flexibilního potrubí L na externí plynovou přípojku 1/2" se závitem B (ISO 228-1), mezi tyto dva elementy vložte těsnění C.

Po instalaci zkontrolujte pomocí mýdlového roztoku, zda neuniká plyn, nikdy nepoužívejte plamen.





14. ÚPRAVA PRO JINÝ TYP PLYNU



Než začnete provádět níže uvedené operace, odpojte spotřebič od přívodu elektrické energie.

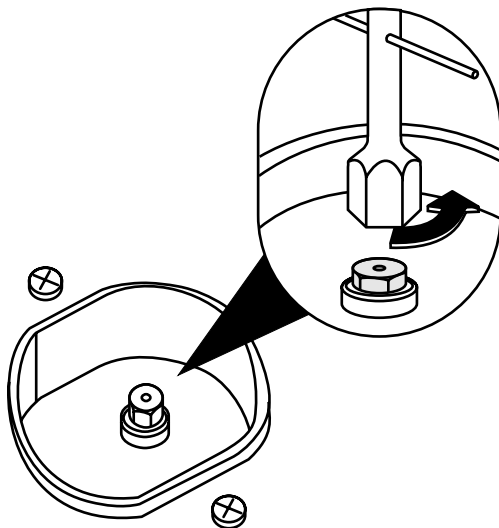
Spotřebič je přednastaven na zemní plyn G20 (2H) o tlaku 20 mbar. V případě jeho používání s jinými typy plynu je třeba vyměnit trysky hořáků a na plynovém kohoutu musí být upraven minimální plamen. V případě výměny trysek postupujte tak, jak je popsáno v následujících odstavcích.

14.1 Výměna trysek varné desky

1. Sejměte mřížku na nádobí a odstraňte všechny krytky a rozdělovače plamene;
2. Odšroubujte trysky hořáků 7 mm nástrčným klíčem;
3. Vyměňte trysky hořáků podle typu plynu, který se bude se spotřebičem používat (viz část „14.2 Tabulka vlastností hořáků a trysek“).
4. Hořáky potom vraťte na své místo.



Trysky pro používání svítiplynu (G110 - 8 mbar) jsou k dispozici v autorizovaných servisních centrech.

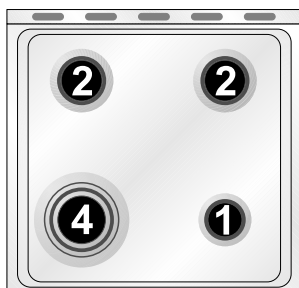




14.2 Tabulka vlastností hořáků a trysek

Hořák	JMENOVIÝ TEPELNÝ VÝKON (KW)	KAPALNÝ PLYN - G30/G31 30/37 mbar				
		Průměr trysky 1/100 mm	Obtok 1/100 mm	Snížený výkon (W)	Kapacita g/h G30	Kapacita g/h G31
Pomocný (1)	1,0	50	30	350	73	71
Velký (2)	1,8	65	33	450	131	129
Extravlečný (4)	3,2	91	65	1500	233	229
Hořák	JMENOVIÝ TEPELNÝ VÝKON (KW)	SVÍTIPLYN - G110 8 mbar				
		Průměr trysky 1/100 mm	Snížený výkon (W)			
Pomocný (1)	1,0	145	350			
Velký (2)	1,8	185	450			
Extravlečný (4)	3,5	290	1200			
Hořák	JMENOVIÝ TEPELNÝ VÝKON (KW)	ZEMNÍ PLYN - G20 20 mbar				
		Průměr trysky 1/100 mm	Snížený výkon (W)			
Pomocný (1)	1,0	72	350			
Velký (2)	1,8	97	450			
Extravlečný (4)	3,5	133	1500			

8.4 Uspořádání hořáků na varné desce



HOŘÁKY

1. Pomocný
2. Střední
3. S trojí korunou
4. S trojí korunou



15. ZÁVĚREČNÉ PROCEDURY

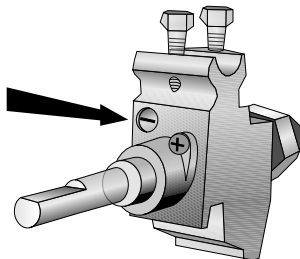
Po výměně trysek vraťte rozdělovače plamene, krytky hořáků a mřížky na své místo.



Po úpravě na plyn jiný než přednastavený vyměňte štítek na krytu spotřebiče za štítek odpovídající nově používanému plynu. Tento štítek naleznete v sáčku, ve kterém se nacházejí dodané trysky.

15.1 Nastavení minima hořáku varné desky pro svítiplyn a zemní plyn

Zapalte hořák a nastavte jej na minimum. Vyměňte ovladač pro regulaci přívodu plynu a otáčejte stavěcím šroubem vlevo nahoře od čepu regulátoru, dokud nebude dosaženo správného minimálního plamene. Ovladač vraťte na své místo a zkontrolujte, zda je plamen hořáku stabilní (při rychlém otočení ovladačem z maximální do minimální polohy nesmí plamen zhasnout). Tuto proceduru zopakujte pro všechny plynové hořáky.



U modelů s ventily držte ovladač stisknutý na minimální úrovni nastavení po dobu několika sekund, aby plamen nepřestal hořet a aby došlo k aktivaci bezpečnostního zařízení.

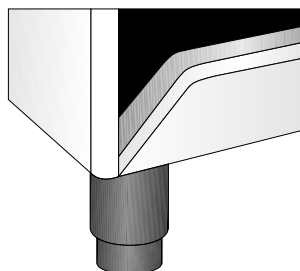
15.2 Nastavení minima hořáku varné desky pro kapalný plyn

Úpravu minima pro kapalný plyn provedete tak, že zcela utáhnete šroub vedle čepu regulátoru ve směru hodinových ručiček.

Průměry obtoků pro jednotlivé hořáky jsou uvedeny v odstavci „3.2/3.3 Tabulka vlastností hořáků a trysek“. Když úpravu dokončíte, obnovte těsnění obtoků hořáků barvou nebo jiným materiálem.

15.3 Umístění a vyrovnaní spotřebiče

Po provedení připojení k přívodu elektrické energie a plynu spotřebič na podlaze nastavte s pomocí výškově nastavitelných nožiček do vodorovné polohy. Pro optimální výsledky vaření musí být spotřebič správně vyrovnan.





15.4 Montáž bočnice (pouze u některých modelů)

- Uvolněte matici B.
- Umístěte bočnici na varnou desku, dávejte přitom pozor, abyste zarovnali výstupky C a otvory D.
- Připevněte bočnici k varné desce utažením šroubů A.

