

I5TMH6AG U
I5GMH6AG.1 U
I5GMH6AG U
I5TMH5AG.1 U
I5GMH2AG U
I5GMH5AG U
I5GMHA U
I5GMH1A U
I5GMH5AG U
I5GMH6AG U



Návod k obsluze

KOMBINOVANÝ SPORÁK

Obsah

Návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Popis spotřebiče - celkový pohled

Popis spotřebiče - ovládacího panelu

Instalace

Spuštění a používání

Režimy vaření

Bezpečnostní opatření a doporučení

Péče a údržba

Asistence

UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části jsou během používání horké.

Budte opatrní a nedotýkejte se horkých částí.

Děti mladší 8 let držte od spotřebiče dále, nebo je mějte stále pod dohledem.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a výše a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se použití přístroje bezpečným způsobem a dokázali pochopit možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelská údržba spotřebiče nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

UPOZORNĚNÍ: Vaření na sporáku za použití tuku nebo oleje bez dohledu může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nehaste oheň vodou, ale vypněte spotřebič a zakryjte plamen např. poklopem nebo požární dekou.

Pro čištění okénka ve dveřích trouby nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly způsobit poškrábání povrchu skla a jeho následné prasknutí.

Vnitřní plochy oddílu (pokud je poskytován) by se mohly zahřát.

UPOZORNĚNÍ: použití nevhodného krytu varné desky může způsobit nehodu.

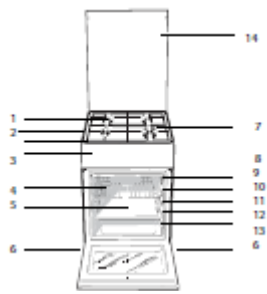
Na spotřebič nikdy nepoužívejte parní čističe ani tlakové čističe.

Před otevřením poklice z ní odstraňte veškerou vodu.

Nezavírejte skleněný kryt (pokud je instalován), pokud jsou plynové hořáky nebo elektrické plotýnky ještě horké.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou světla zajistěte, aby byl spotřebič odpojen od zdroje napájení, aby zabránili možnosti zasažení elektrickým proudem.

! Při zasunování roštu se ujistěte, že zarážka směřuje nahoru a je v zadní části dutiny.

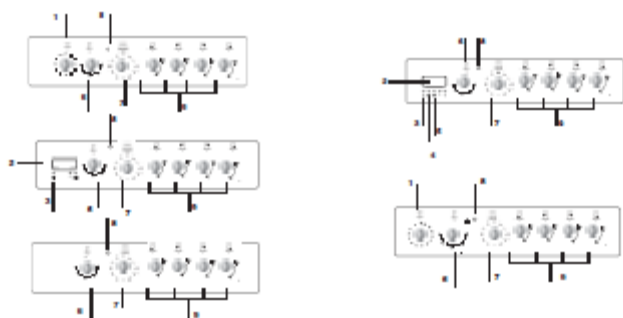


Popis spotřebiče

Celkový pohled

1. Hořák plotny
2. Mřížka plotny
3. Ovládací panel
4. Posuvný grilovací rošt
5. ODKAPÁVACÍ plech
6. Nastavitelná noha
7. Plocha pro vylité potraviny
8. VODÍCÍ LIŠTY pro zasouvání roštových polic
9. poloha 5
10. poloha 4
11. poloha 3
12. poloha 2
13. poloha 1
14. Skleněný kryt *

* Dostupné pouze u některých modelů



Popis spotřebiče

Řídicí panel

1. Knoflík ČASOVÉHO SPÍNAČE*
 2. Elektronický programátor vaření*
 3. Tlačítko ČASOVÉHO SPÍNAČE*
 4. Tlačítko DOBY VAŘENÍ*
 5. Tlačítko DOBY KONCE VAŘENÍ*
 6. Knoflík TERMOSTATU
 7. Knoflík VOLIČE PROGRAMŮ
 8. Kontrolka TERMOSTATU
 9. Ovladače HOŘÁKŮ plotny
- * Dostupné pouze u některých modelů

Instalace

! Před uvedením tohoto nového přístroje do provozu si přečtěte prosím pozorně následující pokyny.

Obsahuje důležité informace týkající se bezpečné instalace a provozu spotřebiče.

! Uchovejte si laskavě tento návod k obsluze pro nahlédnutí v případě budoucí potřeby. Zajistěte, aby byly pokyny uchovány stále u spotřebiče, pokud je prodán, darován nebo přemístěn.

! Tento přístroj musí být instalován kvalifikovanou osobou podle příložených instrukcí.

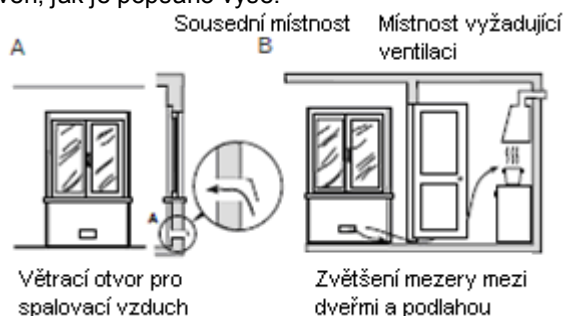
! Nezbytné nastavení nebo údržba musí být provedeny po odpojení sporáku od zdroje napájení.

Větrání místnosti

Spotřebič musí být nainstalován v místnosti s trvalým větráním a v souladu s platnými národními předpisy. Místnost, ve které je spotřebič nainstalován, musí být dostatečně větrána tak, aby byl zajištěn dostatek vzduchu, který je potřebný pro běžný proces spalování plynu (proudění vzduchu nesmí být nižší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu).

Přívody vzduchu, chráněné mřížkami, by měly mít vzduchovod s vnitřním profilem minimálně 100 cm² a měly by být umístěny tak, aby nebyly vystaveny ani částečnému ucpání (viz obrázek A).

Tyto přívody by měly být rozšířeny o 100 % - minimálně na 200 cm² – pokud povrch plotny není vybaven bezpečnostním zařízením proti selhání plamene. Je-li proudění vzduchu zajištěno nepřímou ze sousedních místností (viz obrázek B) za předpokladu, že se nejedná o společné prostory budov, prostory se zvýšeným nebezpečím požáru nebo ložnice, přívody vzduchu by měly být vybaveny ventilačním vzduchovodem vedoucím ven, jak je popsáno výše.



! Po delším používání spotřebiče doporučujeme otevřít okno nebo zvýšit rychlost používaných ventilátorů.

Odvod plynů ze spalování

Odvod plynů ze spalování by měl být zajištěn pomocí digestoře připojené k bezpečnému a účinnému přirozenému komínovému odtahu nebo pomocí elektrického ventilátoru, který se spustí automaticky pokaždé, když je spotřebič zapnut (viz obrázek).



Výpary odváděné přímo ven



Výpary odváděné komínem připojeného systému odtahu (vyhrazeného pro varné spotřebiče)

! Zkapalněné plyny jsou těžší než vzduch a jímány podlahou, proto všechny místnosti obsahující bomby s LPG musí mít otvory vedoucí ven tak, aby unikající plyn mohl snadno unikat.

Z tohoto důvodu nesmí být bomby s LPG, ať už částečně nebo zcela plné, skladovány v místnostech pod úrovní zemského povrchu (např. ve sklepech). V místnosti by měla být uskladněna pouze používaná bomba; měla by být také uchována mimo zdroje tepla (troubky, komíny, kamna), které by mohly způsobit, že teplota bomby vzroste nad 50 °C.

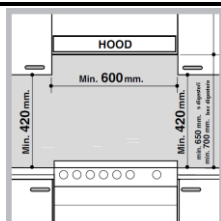
Umístění a vyrovnání

! Je možné nainstalovat spotřebič vedle skříně, jejichž výška nepřevyšuje plochu plotny.

! Ujistěte se, že stěna, která je v kontaktu se zadní stěnou spotřebiče, je zhotovena z nehořlavého, žáruvzdorného materiálu (T 90 °C).

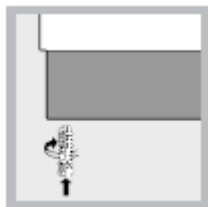
Pro správnou instalaci spotřebiče:

- Umístěte jej do kuchyně, jídelny nebo obývacího pokoje (ne do koupelny).
- Je-li vrchní plocha plotny výše než skřínky, spotřebič musí být od nich nainstalován alespoň 200 mm.
- Je-li sporák nainstalován pod nástěnnou skřínkou, mezi skřínkou a plotnou musí být minimálně vzdálenost 420 mm.



- Je-li sporák nainstalován pod nástěnnou skříňkou, mezi skříňkou a plotnou musí být minimálně vzdálenost 420 mm. Tato vzdálenost by měla být zvětšena na 700 mm, pokud jsou nástěnné skříňky hořlavé (viz obrázek).
- Neumísťujte za sporák žaluzie, ani méně než 200 mm od jeho stěn.
- Případná digestoř musí být nainstalována podle pokynů uvedených v příslušném návodu k obsluze.

Vyrovnaní



Pokud je nutné spotřebič vyrovnat, našroubujte nastavitelné nožky do míst k tomu poskytnutých v každém rohu základové desky sporáku (viz obrázek).



Nožky* zapadnou do drážek na spodní straně základové desky sporáku.

Elektrické připojení

Nainstalujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na typovém štítku (viz Technické údaje).

Spotřebič musí být připojen přímo na hlavní elektrické vedení přes vícepólový vypínač nebo jistič. Mezi kontakty vypínače ve vypnutém stavu musí zůstat mezera nejméně 3 mm. Vícepólový vypínač musí odpovídat zatěžovacímu proudu spotřebiče a musí vyhovovat daným předpisům (zemnicí vodič nesmí být vypínačem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

Před připojením spotřebiče k napájení se ujistěte, že:

- Spotřebič je uzemněn a zástrčka odpovídá zákonům/předpisům.
- Zásuvka je dimenzována na maximální zatížení spotřebiče (je uvedeno na typovém štítku).

- Napětí v zásuvce je v rozsahu hodnot, uvedených na typovém štítku.
- Zásuvka odpovídá zástrčce zařízení. Pokud je zásuvka nekompatibilní se zástrčkou, požádejte autorizovaného technika o výměnu. Nepoužívejte prodlužovací kabely ani vícenásobné zásuvky/rozdvójky.

! Po instalaci spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.

! Kabel je nutné pravidelně kontrolovat a smí jej vyměňovat jen autorizovaný technik.

! **V případě nedodržení těchto bezpečnostních opatření výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost.**

Připojení plynu

Připojení k plynovému vedení nebo k plynové bombě může být provedeno pomocí pružné pryžové nebo ocelové hadice v souladu s aktuální národní legislativou a po ujištění, že spotřebič vyhovuje typu plynu, který do něj bude dodáván (viz typový štítek na krytu: pokud nejde o tento případ viz níže). Při užití kapalného plynu z lahví nainstalujte regulátor tlaku, který je v souladu s aktuálními místními předpisy a normami. K usnadnění připojení může být přívod plynu otočen bokem*: otočte polohu držáku hadice s uzávěrem a vyměňte těsnění, které je dodáváno se spotřebičem.

! Zkontrolujte, že tlak plynu se shoduje s hodnotami uvedenými v tabulce specifikace hořáků a trysek (viz níže). Tím zajistíte bezpečný provoz a dlouhou životnost tohoto zařízení při udržení efektivní spotřeby energií.

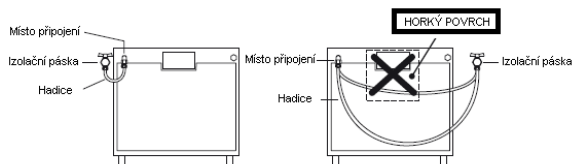
Připojení plynu pomocí pružné pryžové hadice

Ujistěte se, že hadice odpovídá aktuální národní legislativě. Vnitřní průměr hadice musí být: 8 mm pro zkapalněné plyny; 13 mm pro metan.

Jakmile je připojení provedeno, ujistěte se, že hadice:

- Není v kontaktu s žádnou částí, která dosahuje teploty vyšší než 50 °C.
- Není vystavena žádným tažným či krouticím silám a není ohnuta nebo zaškrncena.
- Není v kontaktu s ostřími, ostrými rohy nebo pohyblivými částmi a není stlačena.

- Lze snadno zkontrolovat její stav po celé její délce.
- Je kratší než 1 500 mm.
- Sedí pevně na místě na obou koncích, kde je uchycena pomocí svorek, které splňují platná nařízení.



! Pokud jedna nebo více těchto podmínek není splněno nebo pokud sporák musí být nainstalován v souladu s podmínkami uvedenými pro třídu 2 – podtřída spotřebičů 1 (instalované mezi dvě skříňky), místo toho musí být použita pružná ocelová hadice (viz níže).

Připojení pomocí ohebného ocelového přívodu
Ujistěte se, že hadice a těsnění odpovídají aktuální národní legislativě.

Abyste hadici mohli začít používat, odstraňte držák hadice na spotřebiči (vstup přívodu plynu na spotřebiči má válcový vnější závit 1/2).

! Proveďte připojení takovým způsobem, aby délka hadice nepřesahovala max. 2 metry, ujistěte se, že hadice není stlačena a není v kontaktu s pohyblivými částmi.

Kontrola správného utěsnění

Po dokončení instalace zkontrolujte odolnost připojení proti úniku plynu pomocí mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte hořící plamen.

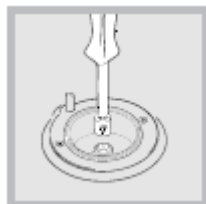
Přizpůsobení jinému typu plynu

Je možné přizpůsobit spotřebič jinému typu plynu, než je výchozí typ (ten je uveden na typovém štítku na krytu).

Přizpůsobení plotny

Výměna trysek u hořáků plotny:

1. Sejměte z varné desky mřížku a hořáky vyjměte z jejich lůžek.



2. Pomocí 7 mm nástrčkového klíče vyšroubujte trysky hořáků (viz obrázek) a vyměňte je za vhodné trysky nového typu plynu (viz tabulka Specifikace hořáků a trysek).

3. Vyměňte všechny součásti podle výše uvedených pokynů.

Úprava minimálního nastavení hořáků plotny:

1. Pootočte plynový ventil na minimální nastavení.
2. Odstraňte knoflík a pootočte dolaďovacím šroubkem, který je umístěn uvnitř nebo vedle osičky otočného regulátoru tak, aby plamen plynu byl malý, ale stálý.

! Je-li spotřebič připojen k přívodu zkapalněného plynu, regulační šroub musí být co nejvíce utažen:

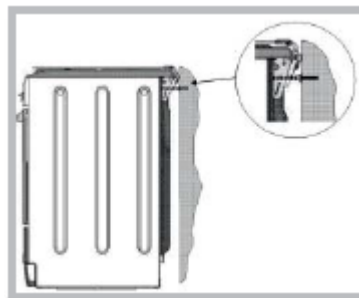
3. Když je hořák zažehnut, rychle změňte několikrát polohu knoflíku z minima na maximum a zpět a ověřte si, že plamen nezhasne.

! Hořáky plotny nevyžadují primární nastavení vzduchu.

! Po nastavení spotřebiče tak, že jej lze používat s různými typy plynu, vyměňte starý typový štítek za nový, který odpovídá novému typu plynu (tyto štítky jsou k dispozici v autorizovaných centrech technické pomoci).

! V případě, že použitý tlak plynu je rozdílný (nebo se mírně liší) od doporučeného tlaku, je nutné na přívodní hadici instalovat vhodný regulátor tlaku v souladu s platnými národními předpisy ohledně „regulátorů pro přiváděný plyn“.

Bezpečnostní řetízek



! Jako prevence náhodného převrácení spotřebiče, například dětmi lezoucími na

sporák, musí být na zařízení nainstalován dodaný bezpečnostní řetízek!

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkiem, který se upevňuje šroubem (není součástí dodávky) na zeď za spotřebičem ve stejné výšce, v jaké je řetízek připevněn ke spotřebiči.

Vyberte vhodný šroub a ukotvení šroubu podle druhu materiálu zdi za spotřebičem. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, použijte podložku. Do betonové zdi použijte šroub o průměru minimálně 8 mm a délce 60 mm. Zajistěte, aby byl řetízek připevněn k zadní stěně sporáku a ke zdi, jak ukazuje obrázek. Po instalaci musí být řetízek napnutý a rovnoběžný s podlahou.

Vyberte vhodný šroub a ukotvení šroubu podle druhu materiálu zdi za spotřebičem. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, použijte podložku. Do betonové zdi použijte šroub o průměru minimálně 8 mm a délce 60 mm. Zajistěte, aby byl řetízek připevněn k zadní stěně sporáku a ke zdi, jak ukazuje obrázek. Po instalaci musí být řetízek napnutý a rovnoběžný s podlahou.

Výměna trysek u trojitého hořáku

1. Zdvihněte mřížku a část z hořáku ze základu. Hořák se sestává ze dvou samostatných dílů (viz obrázek).
2. Pomocí nástrčného klíče 7 mm vyšroubujte trysky. Vyměňte je za trysky nového typu plynu (viz Tabulka 1). Dvě trysky mají stejný průměr.
3. Vyměňte všechny součásti podle výše uvedených pokynů.



- Nastavení hořáků na minimum

Nevyžaduje úpravu.

- Úprava primárního přívodu vzduchu:

1. Pootočte plynový ventil na minimální nastavení.
2. Odstraňte knoflík a nastavte seřizovací šroubek, který je umístěn v nebo vedle kolíčku otočného knoflíku, tak, aby byl plamen malý, ale stabilní. Potom při zapáleném hořáku rychle změňte několikrát polohu otočného knoflíku z minima na maximum a zkontrolujte, zda nedochází ke zhasnutí plamene. (termočlánek) namontovaný. Pokud zařízení selže

* K dispozici pouze u některých modelů.

při nastavení hořáků na nejmenší plamen, zvětšete nastavení velikosti plamene pomocí doladovacího šroubku.

utěsnění obtoků pomocí těsnicího vosku

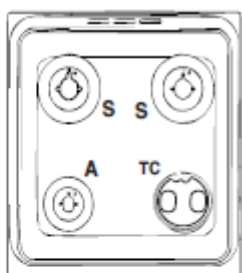
5. Po dokončení seřízení vyměňte ! Pokud je spotřebič připojen na zkapalněný plyn, musí být regulační šroubek co nejvíce dotažen.

! Vyměňte původní nálepku označující typ plynu za nálepku s novým typem plynu. Nálepky můžete získat v každém z našich servisních středisek.




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



I5GMH6AG.1 U
I5GMH6AG U
I5GMH2AG U
I5GMH5AG U
I5GMHA U
I5GMH1A U
I5GMH5AG U
I5GMH6AG U



I5TMH6AG U
I5TMH5AG.1 U

ŠTÍTEK S JMENOVÝMI ÚDAJI		(s nakreslenými)
Rozměry	šířka 391 mm výška 340 mm hloubka 424 mm	šířka 410 mm výška 340 mm hloubka 424 mm
Objem	I5GMH2AG U I5GMH5AG U I5GMHA U 57 l I5GMH1A U I5GMH5AG U I5GMH6AG U	I5TMH6AG U I5GMH6AG.1 U I5GMH6AG U 60l I5TMH5AG.1 U
Rozměry spodní části	šířka 42 cm výška 23 cm hloubka 44 cm	
Hořáky	Může být upraven pro použití s jakýmkoliv typem plynu, uvedeného na štítku, který je umístěn uvnitř klapky, nebo poté, co se prostor trouby otevře na levé straně uvnitř trouby.	
Napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji	
energetický štítek	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Normy EN 50304 Spotřeba energie Přirozená konvekce-funkce ohřevu: Konvekce; — Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce -funkce ohřevu:  Pečení	
 	Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnici EEC: 2006/95/EHS z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav -2004/108/EHS z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav - 2002/96/ES ve smyslu následných úprav. - 2002/96/ES 2009/142 z 30/11/09 (plyn) - 1275/2008 režim pohotovosti/vypnutí.	

Tabulka specifikací hořáků a trysek

Výrobní štítek je umístěn uvnitř krytu, nebo po otevření na levé straně uvnitř trouby.

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*) reduk.	G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)		
			Tepelný výkon kW (p.c.s.*) Jmenovitý	Obtok 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h	Tepelný výkon kW (p.c.s.*) Jmenovitý	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
(Velký) (R)	100	0,70	3,40	41	87	247	3,00	128	286
Středně rychlý (střední) (S)	75	0,40	2,20	30	70	160	1,90	104	181
Pomocný (malý) (A)	51	0,40	1,30	30	52	95	1,00	76	95
Trojité koruna (TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	262	3,25	2x99	309
Vstupní tlak	Nominální (mbar)					29			16
	Minimum (mbar)					37			20
	Maximum (mbar)					44			25

Spuštění a používání

Používání sporáku

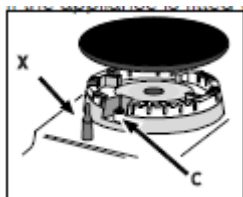
Zažehnutí hořáků

U každého knoflíku HOŘÁKU je úplný kroužek obsahující sílu plamene příslušného hořáku.

Pro zažehnutí jednoho hořáku na plotně:

1. Přiložte plamen nebo plynový zapalovač k hořáku.
2. Stiskněte knoflík HOŘÁKU a otočte jej doleva tak, aby ukazoval na polohu maximálního plamene □.
3. Upravte intenzitu plamene na požadovanou úroveň otočením knoflíku HOŘÁKU doleva.

Může se jednat o minimální plamen, maximální plamen nebo jakoukoli mezilehlou polohu.



Pokud je spotřebič vybaven elektronickým zapalovacím zařízením* (X), stiskněte knoflík HOŘÁKU a otočte jej doleva směrem k poloze

minimálního plamene, dokud se hořák nezažehne. Hořák může při uvolnění knoflíku zhasnout. Pokud k tomu dojde, zopakujte postup s tím, že knoflík podržíte stisknutý déle.

Pokud je spotřebič vybaven bezpečnostním zařízením selhání plamene*(C), stiskněte a podržte knoflík HOŘÁKU po dobu přibližně 3-7 vteřin, abyste plamen udrželi zapálený a aktivovali zařízení.

! Pokud plamen náhodou zhasne, otočte regulačním knoflík do pozice „vypnuto“ a vyčkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte o nové zapálení hořáku.

Pro vypnutí hořáku otočte knoflík do polohy zastavení .

Praktické rady pro používání plynových hořáků

Aby hořáky pracovaly co nejefektivněji a aby došlo k úspoře spotřeby plynu, doporučuje se používat pouze pánve s poklicí a plochým dnem. Měly by také vyhovovat velikosti hořáku:

Hořák	Průměr nádobí (cm)
Rychlý (R) (TC)	24 - 26
Středně rychlý (střední) (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14




Pro identifikaci typu hořáku se podívejte na nákresy uvedené v kapitole „Specifikace hořáků a trysek“.

Používání trouby

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

! Před provozováním výrobku sejměte veškeré plastové fólie z boku zařízení.

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

! Pokud je spotřebič vybaven elektronickým programátorem*, pak při použití trouby pouze stiskněte současně tlačítka  a  (na displeji se  objeví symbol) předtím, než provedete výběr požadované funkce vaření.

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Zvolte doporučenou teplotu pro režim vaření nebo požadovanou teplotu otočením knoflíku TERMOSTATU.

Seznam uvádějící podrobně režimy pečení a doporučené teploty přípravy jídel můžete najít v příslušné tabulce (viz tabulka Režimy pečení).

Během pečení je stále možné:

- Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ.
- Měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTAT.

* K dispozici pouze u některých modelů.

• přerušit pečení přetočením otočného ovladače PROGRAMŮ do polohy „0“.

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTAT

Když se rozsvítí, trouba vytváří teplo.

Vypne se, když vnitřek trouby dosáhne nastavené teploty. V tu chvíli se bude kontrolka střídavě rozsvěcovat a zhasínat, což značí, že termostat pracuje a udržuje teplotu na konstantní výši.

Osvětlení trouby

Rozsvítí se pouze otočením knoflíku VOLBY PROGRAMŮ do jiné polohy, než je „0“. Zůstane svítit, pokud je trouba v provozu. Zvolením pomocí knoflíku se světlo rozsvítí bez aktivace topného tělesa.

Časovač

Pro aktivaci Časovače postupujte následovně:

1. Otočte knoflík ČASOVAČE doprava o téměř jednu celou otáčku pro nastavení zvukového signálu.

2. Otočte knoflíkem ČASOVAČE doleva pro nastavení požadované délky času.

Programy pečení



Program TROUBA NA MOUČNÍKY

TEPLOTA jakákoliv teplota mezi 50 °C a max. Zadní topné těleso a ventilátor se zapnou, což zaručuje rovnoměrné rozložení teploty v celém objemu trouby.

Tento režim je ideální pro pečení a vaření jemných potravin - zvláště koláčů, které mají narůst - a pro současnou přípravu koláčků a dortíků ve třech vrstvách nad sebou. Uvádíme několik příkladů: smetanové věnečky, sladké a pikantní sušenky, ostré věnečky, švýcarské rolky a malé porce gratinované zeleniny, atd.....

KLASICKÝ režim

Při tomto nastavení jsou zapnuta horní a spodní topná tělesa. Jedná se o klasický a tradiční druh trouby, která byla zdokonalena a má vynikající rozložení tepla a sníženou spotřebu energie.

Tradiční trouby je stále nepřekonatelná v případě vaření jídel obsahujících několik různých přísad, jako jsou například zelí se žebírky, tresky na španělský způsob, sušená kraba na ankonský způsob, jemné telecí proužky s rýží, atd. Vynikající výsledky jsou dosahovány při přípravě jídel z telecího a hovězího masa (dušená masa, dušená masa se zeleninou, guláš, divočina, šunka, atd.), která musí být připravována pomalu a vyžadují polévání nebo přidávání tekutin. I nadále je to také nejlepší systém pro pečení koláčů, dortů a ovoce a také pro vaření s použitím zakrytých hrnců pro pečení v troubě.

Při vaření v tradičním režimu používejte pouze jeden odkapávací nebo pečící plech, protože jinak nebude rozložení tepla v troubě rovnoměrné. Pomocí umístění plechů v různých výškách můžete měnit množství tepla v horní a spodní části trouby. Různé výšky plechů vybírejte podle toho, zda potřebuje více nebo méně tepla z horní části trouby.



POMOCNÝ REŽIM VENTILÁTORU

TEPLOTA jakákoliv teplota mezi 50 °C a max.

Kruhové topné těleso a také ventilátor se zapnou. Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně po celém povrchu. S tímto režimem můžete vařit různé pokrmy současně, pokud jsou jejich teploty vaření shodné. Současně můžete použít maximálně dva plechy podle pokynů uvedených v odstavci:

„Vaření na více jak jednom plechu“

Tento režim s ventilátorem se doporučuje zvláště pro jídla vyžadující gratinování nebo pro jídla vyžadující výrazně delší doby vaření, jako jsou například: lasagne, těstoviny, pečené kuře a brambory, atd... Navíc vynikající rozložení tepla umožňuje používat nižší teploty při opékání masa. Výsledkem jsou menší ztráty šťávy, příprava měkčího a křehčího masa a snížení váhových ztrát opékaného masa. Režim s ventilátorem je velmi vhodný zvláště pro přípravu ryb, které je možné připravovat pouze s omezeným množstvím přísad. To zajistí uchování přirozené chuti a vzhledu. Dezerty režim s ventilátorem je perfektní i pro pečení koláčů z kynutého těsta.

Navíc je možné tento režim použít pro rychlé rozmrazení bílého nebo červeného masa a chleba nastavením teploty na hodnotu 80 °C. Pro rozmrazování jemnějších potravin nastavte termostat na teplotu 60 °C, nebo použijte pouze cirkulaci studeného vzduchu při nastavení termostatu na teplotu 0 °C.



Program PEČENÍ SHORA

Střední část horního topného tělesa je zapnuta. Vysoká a přímá teplota grilu se doporučuje u potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu (telecí a hovězí steaky, filetové steaky a roštěná). Tento režim pečení využívá omezené množství energie a je ideální pro grilování malých pokrmů. Umístěte jídlo do středu roštu, protože pokud jej umístíte do rohu, nebude dobře propečeno.



Režim PIZZA

Kruhové topné těleso a těleso vespod trouby se zapnou a spustí se ventilátor. Tato kombinace umožňuje rychlý ohřev trouby s velkým přísunem tepla, převážně zespodu.

* K dispozici pouze u některých modelů.

V případě použití více úrovní najednou je třeba v polovině pečení vzájemně vyměnit jejich polohu.

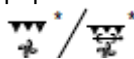


Režim DVOJITÉHO

GRILU

Horní topné těleso a grilovací rožeň budou aktivovány.

To zajistí silnější grilování než v případě normálního nastavení grilování. Účinnost vaření se tím zvyšuje o 50% a eliminuje se výskyt chladnějších rohů ve spotřebiči. Pro rovnoměrné zhnědnutí povrchu připravovaného jídla použijte tento grilovací režim.



Režim DVOJITÉHO GRILU S VENTILÁTOREM

Horní topné těleso a grilovací rožeň se zapnou a spustí se ventilátor. To zajistí spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. To zabraňuje spálení jídla z horní strany a umožňuje účinnější průnik tepla do připravovaného pokrmu; jedná se proto o ideální způsob rychlého vaření na grilu nebo grilování velkých kusů masa bez použití otočného rožně.

! GRIL, DVOJITÝ GRIL a DVOJITÝ GRIL S VENTILÁTOREM jsou režimy vaření, které se musí provádět při zavřených dvířkách trouby.

! Při použití režimu pečení GRIL umístěte rošt na úroveň 5 a odkapávací plech na úroveň 1 na zachycení zbytků z pečení (omáček a/nebo tuků). Při použití režimu pečení GRATINOVÁNÍ umístěte rošt na úroveň 2 nebo 3 a odkapávací plech na úroveň 1 na zachycení zbytků z pečení.



Program ROZMRAZOVÁNÍ

Ventilátor ve spodní části trouby způsobuje proudění vzduch o pokojové teplotě kolem pokrmu. To se doporučuje pro rozmrazování všech druhů potravin, především ale pro jemné druhy potravin, které nevyžadují použití tepla, jako jsou například: smetanové koláčky, smetanové nebo pudinkové zákusky, ovocné zákusky. Při použití je možné dobu rozmrazování zkrátit přibližně na polovinu. V případě masa, ryb a pečiva je možné proces zrychlit pomocí režimu „multi-vaření“ a nastavením teploty na hodnotu 80° - 100 °C.

* K dispozici pouze u některých modelů.



Režim se SPODNÍ VENTILACÍ

Spodní topné těleso a ventilátor jsou spuštěny, což umožňuje rozvod tepla v celém objemu trouby. Tato kombinace je vhodná pro lehké povaření zeleniny a ryb.




SPODNÍ režim

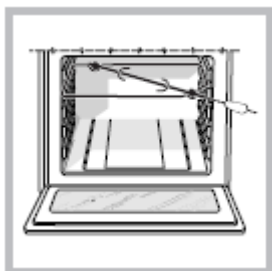
Spodní topné těleso je aktivováno. Tento postup se doporučuje pro zlepšení přípravy pokrmů (na pečícím plechu), které již byly na povrchu uvařeny, ale vyžadují další tepelnou úpravu uvnitř potraviny, nebo pro dezerty pokryté ovocem nebo marmeládou, u kterých chceme dosáhnout požadovaného lehkého zbarvení povrchu. Je třeba si uvědomit, že tato funkce neumožňuje dosažení maximální teploty uvnitř trouby (250°C) a nedoporučuje se proto, aby bylo jídlo připravováno pouze s tímto nastavením, pokud se nejedná o pečené koláče nebo bábovky (ty by měly být pečeny při teplotách pod 180°C).

Praktické rady pro vaření

Současné vaření s použitím několika plechů

Pokud je nutné použít dva plechy, použijte režim S VENTILÁTOREM , protože se jedná o jediný režim, který je vhodný pro tento druh přípravy pokrmů. Také doporučujeme:

- Nepoužívat pozice 1 a 5. Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.
- Pozice 2 a 4 se používají pro jídla vyžadující větší přívod tepla na plech v pozici 2.
- Při vaření pokrmů vyžadujících různé doby a teploty vaření nastavte teplotu, která je polovinou mezi oběma doporučenými teplotami (viz tabulka doporučení pro vaření v troubě) a jemnější potraviny umístěte na plech v pozici 4. Nejprve z trouby vyndejte pokrm vyžadující kratší dobu vaření.
- Při pečení pizzy na několika pleších při teplotě nastavené na hodnotu 220 °C se trouba předežívá po dobu minimálně 15 minut. Obecně řečeno pečení na plechu na pozici 4 trvá déle: doporučujeme, abyste nejprve z trouby vyndali pizzu z nejspodnějšího plechu a o několik minut později pak pizzu z plechu na pozici 4.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.



Gril

Pro použití grilovacího rožně postupujte podle pokynů níže (viz schéma):

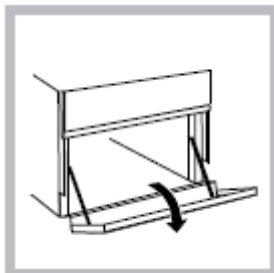
1. Umístěte sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení na úroveň 1;
2. Umístěte podporu grilu v poloze 4 a vložte

rožeň na zadní stěnu trouby.

3. Aktivujte otáčecí gril pomocí  knoflíku VOLIČE.

Spodní oddíl trouby

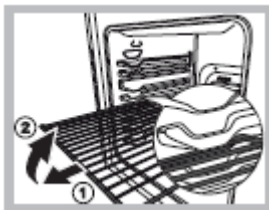
K dispozici je prostor pod troubou, který můžete používat pro ukládání příslušenství trouby nebo pro hluboké nádoby. Abyste otevřeli dvířka, stáhněte je směrem dolů (viz obrázek).



! Nevkládejte do spodní přihrádky trouby hořlavý materiál.

! • Vnitřní plochy oddílu (pokud je poskytován) by se mohly zahřát.

UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zarážek pro vytahování roštů a prevenci jejich vysunutí z trouby. (1)



Jak ukazuje nákres, pro úplné vytažení rošt nazdvihněte a držením za přední část ho vytáhněte (2).

* K dispozici pouze u některých modelů.


Elektronický časový spínač*

Tato funkce zobrazuje čas a pracuje jako časový spínač, který odečítá čas směrem k nule.

! Všechny funkce jsou aktivovány přibližně 7 vteřin po nastavení.



Vynulování hodin

Po připojení nebo odpojení spotřebiče od zdroje napájení začne displej hodin blikat a ukazuje: 0:00

• Stiskněte tlačítko  a pak stiskněte tlačítka - a + pro nastavení požadovaného času. Pro zrychlení nárůstu času tlačítka stiskněte a podržte.



Jakékoli nezbytné změny je možné provést zopakováním výše popsaného postupu.

Charakter časového spínače

K této funkci se můžete dostat stisknutím tlačítka , po němž se na displeji objeví symbol . Po každém stisknutí tlačítka + se čas prodlouží o 10 vteřin. Maximálně může dosáhnout hodnoty 99 minut a 50 vteřin. Po tomto bodě představuje každé stisknutí tlačítka prodloužení času o jednu minutu až do maximální hodnoty 10 hodin.

Stisknutím tlačítka - dochází ke zkracování času.

Po nastavení požadovaného času začne časový spínač odčítávat. Jakmile dosáhne nulové hodnoty, ozve se bzučák (ten je možná vypnout stisknutím tlačítka).

Čas můžete zobrazit stisknutím tlačítka . Symbol  ukazuje, že byla nastavena funkce časového spínače. Přibližně po 7 vteřinách se displej automaticky vrátí k zobrazení časového spínače.

Zrušení času, který byl již nastaven

Stiskněte tlačítko - a držte ho stisknuté do doby, než bude displej ukazovat 0:00.



Nastavení hlasitosti bzučáku

Po zvolení a potvrzení nastavení hodin použijte tlačítko pro nastavení hlasitosti zvukového signálu.

Plánování pečení pomocí elektronického programátoru*

Nastavení hodin

Po připojení spotřebiče k napájení nebo po výpadku elektřiny se displej automaticky resetuje na 0:00 a začne blikat. Nastavení hodin:

1. Stiskněte současně tlačítka DOBA PEČENÍ  a KONEC DOBY PEČENÍ .


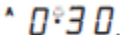
2. Do 4 vteřin po stisknutí tlačítek nastavte přesný čas stisknutím tlačítek + a -. Tlačítko + zvyšuje hodiny a tlačítko - je snižuje.

Po nastavení času se programátor automaticky přepne do manuálního režimu.

Nastavení časovače

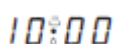
Časovač umožňuje nastavení odpočítávání, když dojde k překročení času po akustickém signálu bzučáku.


Pro nastavení časovače postupujte následovně:

1. stiskněte tlačítko ČASOVAČ . Na displeji se zobrazí: .

2. Pro nastavení požadovaného času stiskněte tlačítka a .

3. Když tlačítka uvolníte, časovač začne odpočítávat a na displeji se objeví aktuální čas.



4. Po uplynutí času zazní zvukový signál, který je možné vypnout stisknutím libovolného tlačítka (kromě tlačítek a . Symbol  zhasne.

! Časovač troubu nezapne ani nevypne.

Nastavení hlasitosti zvukového signálu

Po zvolení a potvrzení nastavení hodin použijte tlačítko - pro nastavení hlasitosti zvukového signálu.

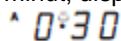
Nastavení doby pečení s opožděným startem

Nejprve se rozhodněte, který režim vaření chcete použít a nastavte vhodnou teplotu pomocí knoflíků VOLIČE a TERMOSTATU na troubě.


V danou chvíli je možné nastavit dobu pečení:

1. Stiskněte tlačítko DOBA PEČENÍ .

2. Do 4 vteřin po stisknutí tlačítka nastavte požadovanou dobu stisknutím tlačítek + a -. Pokud si například přejete nastavit dobu pečení na 30 minut, displej zobrazí:



* K dispozici pouze u některých modelů.

3. 4 vteřiny po uvolnění tlačítek se na displeji znovu objeví aktuální čas (např. 10:00) se symbolem  a písmenem A (AUTO).

Dále musí být nastaven konec doby pečení:

4. Stiskněte tlačítko KONEC DOBY PEČENÍ .

5. Do 4 vteřin po stisknutí tlačítka nastavte požadovaný konec doby pečení stisknutím tlačítek + a -. Pokud například chcete, aby pečení skončilo ve 13:00, displej zobrazí:

13:00

6. 4 vteřiny po uvolnění tlačítek se na displeji znovu objeví aktuální čas (např. 10:00) s písmenem A (AUTO).



10:00


V tomto bodě se trouba automaticky zapne ve 12:30 a po 30 minutách (to znamená ve 13:00) se opět vypne.

Nastavení doby pečení s opožděným startem

Dodržte postup pro nastavení doby pečení (body 1-3).


! Když se objeví písmeno A, značí, že jako doba pečení, tak konec doby pečení byly naprogramovány v režimu AUTO. Pro obnovení manuální obsluhy trouby po každém režimu pečení AUTO stiskněte současně tlačítka DOBA PEČENÍ

 a KONEC DOBY PEČENÍ .



! Symbol  zůstane svítit spolu s troubou po celou dobu režimu pečení.

Nastavenou dobu pečení lze kdykoli zobrazit

stisknutím tlačítka DOBA PEČENÍ  a konec doby pečení lze zobrazit stisknutím tlačítka KONEC

DOBY PEČENÍ . Když doba pečení uplyne, zazní zvukový signál. Pro ukončení stiskněte jakékoli tlačítko kromě tlačítek + a -.

Zrušení předem nastaveného programu pečení

Stiskněte současně tlačítka DOBA PEČENÍ  a KONEC DOBY PEČENÍ .

Úprava nebo zrušení předem nastavených údajů

Zadaná data je možné kdykoliv měnit stisknutím příslušného tlačítka (ČASOVÝ SPÍNAČ, DOBA VAŘENÍ nebo ČAS KONCE VAŘENÍ) a tlačítek + a -.

Když je údaj doby pečení zrušen, údaj konce doby pečení je také automaticky zrušen, a naopak.

* K dispozici pouze u některých modelů.

Pokud byla trouba již naprogramována, nelze zadat čas pro ukončení pečení, který je před zahájením naprogramovaného pečení.


Časový spínač pro ukončení vaření*

1. Nastavení signalizace, otočte tlačítko nastavení času po směru hodinových ručiček téměř o jednu otáčku.

2. Pro nastavení času, otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček: minuty na knoflíku ČASOVAČ PEČENÍ odpovídají minutám na ukazateli na kontrolním panelu.

3. Po uplynutí zvolené doby se ozve zvukový signál a trouba se vypne.

4. Když je trouba vypnutá, časovač pečení lze použít jako běžnou minutku.

! Pro manuální používání trouby, jinými slovy, pokud si nepřejete používat časovač konce pečení, otočte knoflíkem ČASOVAČE PEČENÍ do polohy se symbolem .

Tabulka pečení

Nastavení voliče	Vařený pokrm	Hmotnost (kg)	Pozice plechu na vaření odspodu	Doba předehřevu (minuty)	Nastavení knoflíku termostatu	Doba pečení (minuty)	
Pečení	Koláče	0.5	3	15	180	20-30	
	Ovocné koláče	1	2/3	15	180	40-45	
	Chlebiček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50	
	piškoty	0.5	3	15	160	25-30	
	Plněné palačinky (na 2 roštech)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Piškotové těsto	0.6	2-4	15	190	20-25	
		0.4	2-4	15		15-20	
	Slané pečivo z lístkového syrového těsta na 2 úrovních				210		
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	0.5	1-3-5	15	90	180		
Konvekce	Kachna	1	3	15	200	65-75	
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75	
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80	
	Sušenky (z křehkého těsta)		3	15	180	15-20	
	Koláče	1	3	15	180	30-35	
Při použití ventilátoru	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne	1	3	10	200	30-35	
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60	
	Pečené kuře	1	2-4	10	180	60-75	
	brambory Makrela	1	2	10	180	30-35	
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50	
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20	
		1.0	2-4	10	170	20-25	
	Jemný piškot (na 2 úrovních)						
Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30		
Horní trouba	Dopečení	-	3/4	15	220	-	
Rošt	Platýsi a sépie Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	Max.	8-10	
	kebab	1	4	5	Max.	6-8	
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10	
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15	
	Telecí biftek	1	4	5	Max.	15-20	
	Kotlety	1	4	5	Max.	15-20	
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10	
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20	
	Toastované sendviče	č. 4	4	5	Max.	2-3	
	Při použití ventilátoru	Grilované kuře	1.5	3	5	200	55-60
		Sépie	1.5	3	5	200	30-35
Spodní ventilátor	Sladkovodní rýb	0.5	3	18	170-180	25-35	
	Filety z tresky	0.5	3	16	160-170	15-20	
	Kanec v alobalu	0.5	3	24	200-210	35-45	
	Míchaná zelenina (typ ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21	190 -200	50 - 60	
	Kvalitně upravená zelenina	15 - 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60	
Spodní režim	Pro zdokonalení vaření						

! Doba pečení je přibližná, záleží na vlastní chuti. Když při pečení používáte gril nebo gratinování, musí být pečicí plech vždy na první poloze odspoda.

Bezpečnostní opatření a doporučení

! Tento spotřebič byl zkonstruován a vyroben ve shodě s mezinárodními bezpečnostními normami. Následující výstrahy jsou uvedeny z bezpečnostních důvodů a je nutné je pečlivě přečíst.

Obecná bezpečnost

- Zařízení bylo určeno k domácímu použití uvnitř domova a není určeno ke komerčnímu nebo průmyslovému využití.
- Spotřebič se nesmí instalovat venku, ani v zastřešených prostorech. Je mimořádně nebezpečné nechat spotřebič vystavený účinkům povětrnosti a deště.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Spotřebič musí používat jen dospělé osoby pro přípravu jídel, v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu.
- Brožura s pokyny k obsluze je dodávána se spotřebiči třídy 1 (samostatné) nebo třídy 2 – podtřídy 1 (zasazené mezi 2 skříňky).
- Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Zabráňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Nepoužívejte hořlavé kapaliny (alkohol, benzín, atd.) v blízkosti spotřebiče, když jej používáte.
- Do spodního oddílu trouby nebo do trouby samotné nevkládejte hořlavé materiály. V případě náhodného uvedení spotřebiče do provozu by mohlo dojít ke vznícení.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze "●".
- Při odpojování spotřebiče ze zásuvky vždy tahejte zástrčku ze zásuvky napájení; netahejte za kabel.
- Nikdy neprovádějte čištění nebo činnosti údržby bez odpojení spotřebiče od přívodu napájení.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Opravy prováděné neodborně mohou způsobit uživatelům závažné škody, vést k úrazu či poruše přístroje. Kontaktujte asistenční službu.
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.

- Pokud je sporák umístěn na podstavci, zajistěte, aby nedošlo k jeho nechtěnému sklouznutí.

UPOZORNĚNÍ! Skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky a elektrické plotýnky.



Likvidace

- Likvidace obalových materiálů: Dodržujte místní předpisy tak, aby obaly mohly být znovu použity.
- Evropská směrnice 2002/96/EC ohledně Odpadu z elektrických a elektronických zařízení (WEEE) uvádí, že domácí spotřebiče by se neměly odstraňovat za využití normálního cyklu tuhého komunálního odpadu. Opatřebená zařízení by se měla sbírat odděleně, aby se optimalizovaly náklady na znovupoužití a recyklaci materiálů ve stroji při zabránění potenciálních škod na atmosféře a veřejném zdraví. Přeskrtnutá popelnice je vyznačená na všech výrobcích, aby vlastníkově připomněla jeho závazek ohledně odděleného sběru odpadu. Pro více informací spojených se správnou likvidací domácích spotřebičů by měli jejich majitelé kontaktovat příslušné místní úřady nebo svého prodejce.

Úspora energie a ochrana životního prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílejte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Dvířka nechávejte vždy zavřená, pokud používáte režimy vaření GRIL a GRIL S VENTILÁTOREM. tím dosáhnete lepších výsledků a úspory energie (přibližně 10 %).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Péče a údržba



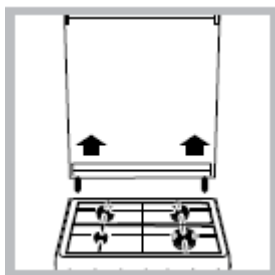
Vypnutí spotřebiče

Před prováděním jakékoliv práce na spotřebiči jej odpojte od elektrického napájení.

Čištění spotřebiče

! Na spotřebič nikdy nepoužívejte parní ani tlakové čističe.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Mřížky plotny, víka hořáků, distribuční kroužky plamene a hořáky lze pro usnadnění čištění sejmout. Omyjte je v horké vodě a jemným čisticím prostředkem a před jejich usušením se ujistěte, že všechny připálené zbytky byly odstraněny.
- U varných desek s automatickým zapalováním hořáků je třeba koncovou část elektronického zapalovače pravidelně čistit. Je také třeba kontrolovat otvory v plynových hořácích, zda nejsou ucpané.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Skleněnou část dveří trouby čistěte pomocí houbičky a neabrazivního čisticího prostředku, a poté ji vysušte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte abrazivní materiál ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí, a to i v myčce na nádobí.



poklop a vytáhněte ho směrem nahoru (viz obrázek).

Kryt

Je-li sporák vybavený krytem, měli byste ho čistit vlažnou vodou. Vyhněte se použití abrazivních prostředků. Kryt je možné demontovat pro usnadnění čištění prostoru za varnou deskou. Otevřete úplně

! Nezavírejte kryt, když jsou hořáky zapáleny nebo když jsou stále horké.

! Před otevřením poklice z ní odstraňte veškerou vodu.

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší autorizované středisko poprodejních služeb. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Výměna žárovky osvětlení trouby

1. Po odpojení trouby z elektrické sítě sejměte skleněný kryt žárovky (viz obrázek).
2. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: napětí 230 V, výkon 25W, závit E14.
3. Nasadte kryt a připojte troubu



opět do sítě.

! Nepoužívejte světlo v troubě pro osvětlení okolí.

Údržba plynových kohoutů

Po určité době může dojít k zatuhnutí plynového kohoutu a může být obtížné jím otočit. V takovém případě je třeba kohout vyměnit.

! Tento postup musí provádět kvalifikovaný technik autorizovaný výrobcem.

Podpora

Následující informace mějte vždy po ruce:

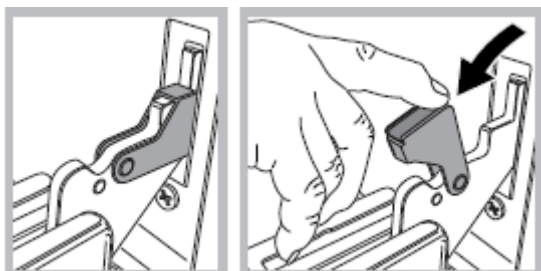
- Model zařízení (Mod.);
- výrobní číslo (S/N)

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku nacházejícím se na spotřebiči a/nebo na obalu.

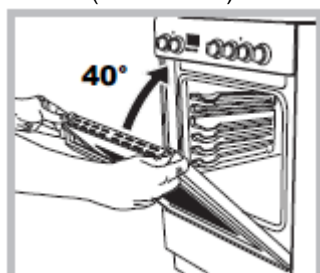
* K dispozici pouze u některých modelů.

Demontáž a nasazení dvířek trouby:

1. Otevřete dvířka.



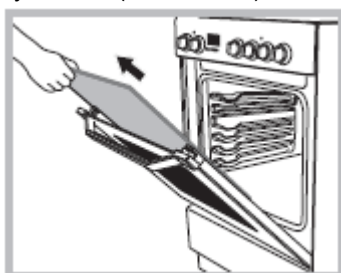
2. Závěsné svorky dveří trouby otočte úplně dozadu (viz obrázek).



3. Zavírejte dveře do polohy, kdy se svorky zastaví (dveře jsou otevřeny přibližně v úhlu 40°) (viz obrázek)



4. Stiskněte dva knoflíky na horním profilu a profil vytáhněte (viz obrázek)



5. Demontujte skleněnou výplň a proveďte její vyčištění podle postupu popsaného v kapitole: Péče a údržba

6. Namontujte sklo zpátky.

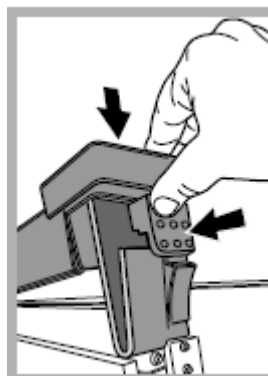
UPOZORNĚNÍ! Trouby nesmí být používána, pokud je vnitřní sklo dvířek demontováno!

UPOZORNĚNÍ! Při zpětné montáži vnitřního skla dvířek vložte skleněný panel tak, aby text na skle nebyl obrácený a bylo ho možné snadno přečíst.

7. Namontujte zpět horní profil. Zaklapnutí potvrzuje, že je tento díl správně umístěn.

8. Otevřete úplně dvířka.

9. Zavřete podpěry (viz obrázek).



10. Nyní je možné dvířka úplně zavřít a trouby je připravena k normálnímu provozu.

Čištění trouby pomocí páry

Tato metoda čištění se doporučuje především po vaření velmi tučných (pečených) druhů masa.


Tato metoda čištění umožňuje zajistit odstranění nečistot ze stěn trouby pomocí páry vyvíjené v dutině trouby.

! Důležité! Před zahájením čištění parou:

- Odstraňte všechny zbytky potravin a mastnoty ze spodní část trouby.

- Odstraňte všechny díly příslušenství spotřebiče (rošty a odkapávací pekáče).

Výše popsané operace proveďte podle následujícího postupu:

1. Nalijte 300 ml vody do pečicího plechu v troubě a ten umístěte do spodní polohy. V případě modelů, které neobsahují odkapávací plechy, použijte plech na pečení a umístěte ho na gril ve spodní části trouby.
2. Vyberte funkci trouby **SPODNÍ**  a nastavte teplotu na 100 °C.
3. Teplotu v troubě udržujte po dobu 15min.
4. Vypněte troubu.
5. Po vychladnutí trouby můžete otevřít dveře a dokončit čištění pomocí vody a vlhkého hadru.
6. Po dokončení čištění odstraňte všechny zbytky vody z dutiny.

Po dokončení parního čištění po vaření mastných jídel, nebo pokud je odstranění mastných nečistot obtížné, můžete dokončit čištění spotřebiče tradičními postupy, které jsou popsány v předchozím odstavci.

! Čištění provádějte pouze v případě, že je trouba studená!