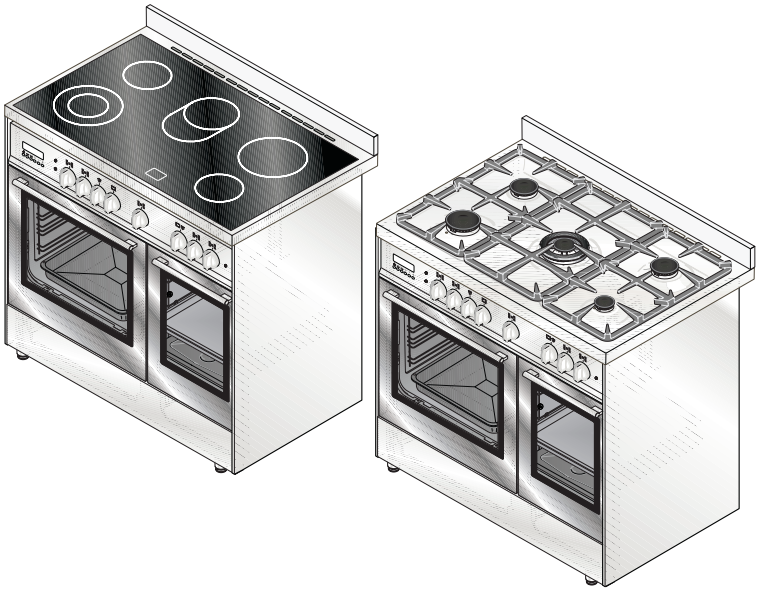
CANDY

CCG 9D52PX



POKYNY A DOPORUČENÍ K INSTALACI, POUŽITÍ A SERVISU SPORÁKŮ

Spotřebič byl navržen a vyroben v souladu s Evropskými standardy uvedenými níže:
=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 a EN 437 plus následnými dodatky (plyn)
=> EN 60 335-1 a EN 60 335-2-6 (elektřina) plus příslušnými dodatky

Spotřebič vyhovuje předpisům Evropských směrnic:
=> 2006/95 EC týkající se elektrické bezpečnosti (BT).
=> 2004/108 EC týkající se elektromagnetické kompatibility (EMC)
=> 2009/142/CE týkající se bezpečnosti plynu.

Příslušenství trouby, které přichází do kontaktu s potravinami je vyrobeno z materiálů vyhovujících ustanovením směrnice 89/109 EC z 21/12/88.

Tento výrobek vyhovuje EU směrnici 2002/96/EC.
Symbol přeškrtnuté nádoby na spotřebiči označuje, že spotřebič se nesmí likvidovat společně s běžným domovním odpadem na konci své životnosti. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení nebo odevzdat prodejci při koupi nového ekvivalentního spotřebiče.

Uživatel je odpovědný za doručení spotřebiče na příslušné sběrné místo na konci životnosti, nedodržením tohoto postupu Vám může být udělena pokuta podle nařízení o nakládání s odpady.
Separovaný sběr odpadů pro recyklaci a správnou likvidaci pomáhá snížit možné negativní dopady na životní prostředí a lidské zdraví a také umožňuje recyklaci materiálů z výrobků.
Pro podrobnější informace o dostupném sběrném systému kontaktujte místní recyklační středisko, místní správu nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.
Výrobci a dovozci jsou odpovědni za dodržení svých povinností ohledně recyklace a správné likvidace přímým nebo nepřímým podílením se při sběrném systému.

Pomoc a náhradní díly

Než spotřebič opustí výrobu, je důkladně zkontrolován a otestován odborným personálem k zajištění nejlepší funkčnosti.

Jakékoliv následné opravy nebo nastavení se musí provádět s maximální opatrností a musí je provádět kvalifikovaný personál.

Z tohoto důvodu doporučujeme vždy kontaktovat nejbližší servisní středisko, kterému sdělíte značku, model, sériové číslo a typ závady. Veškerá data týkající se spotřebiče jsou vytištěna na výrobním štítku připevněném na spotřebiči i na původním obalu.

Duplikát výrobního štítku je také v tomto návodu k použití. Připevněte tento štítek na návod nebo na dostupný povrch v blízkosti spotřebiče, pro snadné použití.

Tato informace umožňuje technickému asistentovi výjezd se správnými náhradními díly a zajistit co nejrychlejší nápravu spotřebiče.

Naše servisní střediska a autorizovaní prodejci používají pouze originální náhradní díly.

Obsah

Pomoc a náhradní díly 3

Důležitá bezpečnostní upozornění k použití 4

Popis spotřebiče 7
Popis 7
Popis ovládacích prvků 8

Pokyny pro uživatele 12
Varná deska: Základní bezpečnostní upozornění 12
Zapálení hořáků 12
Trouba: Základní bezpečnostní pokyny 15
Jak používat konvekční troubu 15
Použití multifunkční trouby 16
Užitečné tipy k vaření 17
Přirozená konvekce a elektrický gril - trouba vpravo 18
Multifunkční trouba - vlevo 19
Čištění a údržba 21
Sklokeramická varná deska 21

Odstranění možných problémů 23

Technické údaje 24
Elektrické komponenty 25

Pokyny pro instalatéra 27
Technické informace 27
Instalace 27
Připojení plynu 30
Připojení k elektrické síti 31
Nastavení 32
Konverze 33

Důležitá bezpečnostní upozornění k použití

Zakoupili jste si jeden z našich výrobků, za co Vám děkujeme. Jsme přesvědčeni, že tento nový, moderní, funkční a praktický spotřebič vyrobený z materiálů nejvyšší kvality splní všechna vaše očekávání. Tento nový spotřebič se snadno používá, ale před jeho instalací a použitím si důkladně přečtěte tento návod k použití. Nabízí informace pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu. Odložte si tento návod na bezpečném místě pro použití v budoucnosti. **Výrobce si vyhrazuje právo na uskutečnění změn výrobků, které považuje za potřebné nebo užitečné, také ve vašem zájmu, bez změny podstatných funkcí a bezpečnostních vlastností**. Výrobce nenese odpovědnost za nepřesnosti z důvodu tiskových chyb v tomto návodu.

Poznámka: obrázky v tomto návodu jsou čistě informativní.

- Instalaci, nastavení, konverzi a údržbu popsanou v části «Pokyny pro instalatéra» musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Instalace všech plynových a kombinovaných spotřebičů musí vyhovovat platným standardům.
- Spotřebič se musí používat pouze k určenému účelu, t.j. k vaření jídel v domácnosti. Jakékoliv jiné použití je nesprávné a proto nebezpečné.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození nebo úrazy osob z nesprávné instalace, údržby nebo použití spotřebiče.
- Po odstranění obalových materiálů z vnějšího povrchu a vnitřních dílů důkladně zkontrolujte, zda je spotřebič v perfektním stavu. Pokud máte pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Obalové materiály (karton, plastové sáčky, polystyrén, hřebíky, apod.) nesmíte nechávat v dosahu dětí, neboť představují možné nebezpečí. Všechny obalové materiály jsou recyklovatelné a nezávadné vůči životnímu prostředí.
- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče je zajištěna pouze v případě správného připojení k uzemňovacímu systému, podle platných bezpečnostních standardů. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě nedodržení těchto pokynů. Pokud máte nějaké pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před instalací se ujistěte, zda místní sítě (druh a tlak plynu) a nastavení spotřebiče odpovídají»;
- «stav nastavení spotřebiče je uvedený na štítku (nebo výrobním štítku)»;
- «tento spotřebič se nesmí připojovat ke spalovacím zařízením. Musí se instalovat v souladu s platnými instalačními předpisy. Zejména dbejte na požadavky týkající se větrání».. (viz kapitolu «Technické funkce»).
- **NENÍ URČENÝ PRO POUŽITÍ NA LODI, KARAVANU ANI MOBILNÍM DOMU, DOKUD NENÍ KAŽDÝ HOŘÁK VYBAVENÝ OCHRANOU PLAMENE.**
- Neupravujte tento spotřebič

HORKÝ POVRCH

- Pouze pro použití v domácnosti

Důležitá bezpečnostní upozornění k použití

VAROVÁNÍ- Spotřebič a přístupné části se mohou během použití zahřívat. Zvyšte pozornost při kontaktu s ohřevnými prvky. Děti do 8 let mějte neustále pod dohledem.

- Sklo dvířek trouby a přístupné části se během provozu zahřívají. Abyste zabránili popálení, držte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Nepoužívejte tento spotřebič k vytápění místnosti.
- Nedotýkejte se elektrických spotřebičů, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jste bosí.
- Netahejte za přívodní kabel při odpojování spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič venku na slunci, dešti apod.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými a mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby nebo byly poučeny o použití spotřebiče a porozuměly rizikům. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **UPOZORNĚNÍ** - Abyste zabránili nechtěnému překlopení spotřebiče, například když se děti zavěsí na otevřená dvířka trouby, nebo ponecháním velké zátěže na dvířkách trouby, musíte našroubovat dva řetězy na zadní stranu sporáku a upevnit ke stěně pomocí háků. Ujistěte se, zda jsou řetězy napnuté. Viz pokyny k instalaci.
- Před prvním použitím se ujistěte, zda je trouby prázdná a dvířka jsou zavřená, zahřejte troubu na maximální teplotu na dvě hodiny. Tímto se z vnitřku trouby vypálí ochranný film a odstraní se nežádoucí pach. Zajistěte dostatečné větrání během vypalování a neznepokojujte se, pokud si všimnete malé množství kouře.
- Pokyny pro trouby s kolejničkami pro zasunutí plechů obsahují pokyny pro správnou instalaci kolejniček. Zadní doraz roštu trouby musí směrovat nahoru.
- Nekontrolovaná příprava s oleji a tuky může být nebezpečná a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit plamen vodou, ale spotřebič vypněte a plamen překryjte, např. požární dekou.
- Riziko požáru: Neskladujte žádné předměty na varné desce
- Nepoužívejte drsné ani ostré čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky k čištění skla dvířek trouby, neboť byste mohli poškrábat the povrch, což může vést k rozbití skla.
- Nikdy nepoužívejte hubky ani drsné prostředky a rozpouštědla k odstranění skvrn z lakového a nerezového povrchu.
- Před sejmutím ochrany ventilátoru za účelem čištění nejdříve vypněte spotřebič. Po čištění ochranu ventilátoru nasaďte na místo v souladu s pokyny.
- Trouba může být vybavena teplotní sondou. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu servisním střediskem.
- Před otevřením odstraňte z pokličky veškeré nečistoty.
- **VAROVÁNÍ**: V případě prasknutého povrchu spotřebič vypněte, abyste zabránili zasažení elektrickým proudem.

Důležitá bezpečnostní upozornění k použití

- **Upozornění**: Abyste zabránili nebezpečí z důvodu neúmyslného vypnutí tepelné pojistky, tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač nebo být připojen k obvodu, který se pravidelně vypíná a zapíná.
- Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý, abyste zabránili zasažení elektrickým proudem.
- Sporáky mohou být vybavené malým prostorem pod troubou, který lze využít ke skladování předmětů, pamatujte, že povrch může být horký, proto dovnitř nevkládejte hořlavé předměty.
- Nepoužívejte k čištění trouby vysokotlaký parní čistič.
- Pokud stojí sporák na podložce, musíte přijat opatření zabraňující sklouznutí.
- Pokud je spotřebič vybavený skleněným krytem, tento se může při zahřátí poškodit. Vypněte všechny hořáky a plotny, spotřebič nechte vychladnout před zavřením víka (obr. 3)
- Vyhněte se použití trouby k odkládání nádobí, když ji nepoužíváte k vaření a pečení: v případě náhodného zapnutí může dojít k poškození a nehodám.
- Pokud používáte elektrickou zásuvku v blízkosti spotřebiče, ujistěte se, aby se kabel nedotýkal sporáku a byl v dostatečné vzdálenosti od všech horkých částí.
- Odpojení spotřebiče musí být včleněno v pevném připojení podle předpisů.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který je nutné použít, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Tento spotřebič musíte instalovat v souladu s platnými předpisy a používat na dobře větraném místě. Přečtěte si všechny pokyny před instalací nebo použitím tohoto spotřebiče.
- Po použití spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací prvky v uzavřené nebo vypnuté pozici, zkontrolujte, zda "0” na knoflíku odpovídá symbolu "•” na předním panelu.
- Před čištěním nebo údržbou spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě.
- V případě závady vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě a nemanipulujte s ním. Všechny opravy nebo nastavení se musí provádět s maximální pozorností a může je provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Z tohoto důvodu doporučujeme kontaktovat autorizované servisní středisko.
- Použití plynových varných spotřebičů způsobuje vytváření tepla a vlhkosti v místnosti instalace. Zajistěte dostatečné větrání místnosti: udržujte přirozené větrací otvory volné nebo instalujte mechanické ventilační zařízení (odsavač). Dlouhodobé použití spotřebiče může vyžadovat další větrání, například otevření dveří nebo okna, nebo účinnější ventilaci, například zvýšením výkonu mechanické ventilace.
- Tyto pokyny platí pouze v případě, pokud je na spotřebiči symbol dané země. Pokud na spotřebiči není daný symbol, je nutné dodržovat technické pokyny, které nabízejí všechny potřebné instrukce týkající se úpravy spotřebiče podle podmínek použití dané země».

Popis spotřebiče

Popis

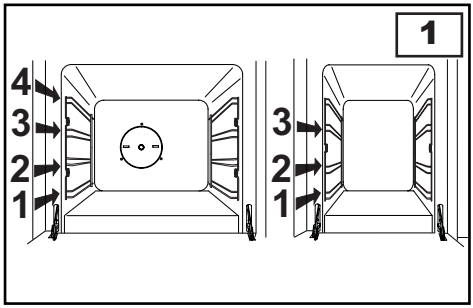
Sporák může být vybavený plynovou nebo sklokeramickou varnou deskou.
Každý ovládací prvek na předním panelu obsahuje obrázek znázorňující, který hořák nebo ohřevné těleso ovládá. Kombinace hořáků různých velikostí a elektrických ohřevných těles nabízí možnost různé přípravy pokrmů.

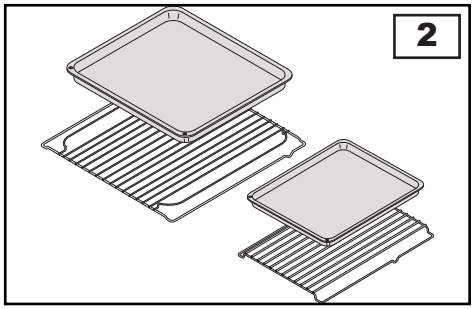
Naše sporáky mají dvě trouby s různými objemy. Levá trouba, která je větší, obsahuje přirozenou nebo nucenou konvekci s elektrickým grilem a umožňuje všechny druhy přípravy. Pravá trouba, která je menší, obsahuje přirozenou konvekci s elektrickým grilem.

K zajištění správného a bezpečného využití spotřebiče jsou kombinované a elektrické sporáky vybavené bezpečnostním tepelným zařízením, které se automaticky aktivuje v případě selhání termostatu. V takovém případě se dočasně přeruší přívod elektrické energie: nepokoušejte se svépomocně opravovat sporák, spotřebič vypněte a kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.

Stěny trouby jsou vybavené různými úrovněmi zasunutí (obr. 1), na které lze umístit následující příslušenství.
Druh a množství příslušenství se může lišit v závislosti od modelu:

- rošt do trouby
- odkapávací plech nebo plech na pečení





Popis spotřebiče

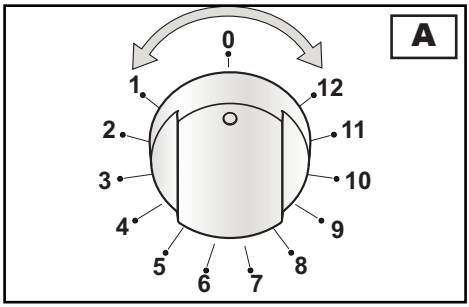
Popis ovládacích prvků

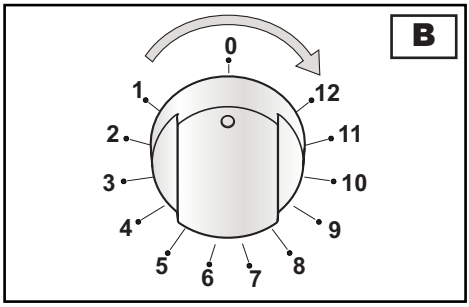
REGULÁTOR VÝKONU (A) - jedna varná zóna
Otočením regulátoru doprava nebo doleva zvolte následující symboly
0 = ohřevné prvky vypnuté
od 1 do 12 = minimální a maximální výkon

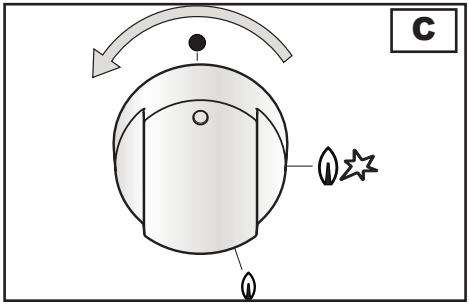
REGULÁTOR VÝKONU (B) - dvojitá varná zóna
Otočením regulátoru doprava nebo doleva zvolte následující symboly:
0 = ohřevné prvky vypnuté
od 1 do 12 = minimální a maximální výkon pro jednu varnou zónu
od 12 do 0 = maximální výkon pro dvojitou varnou zónu

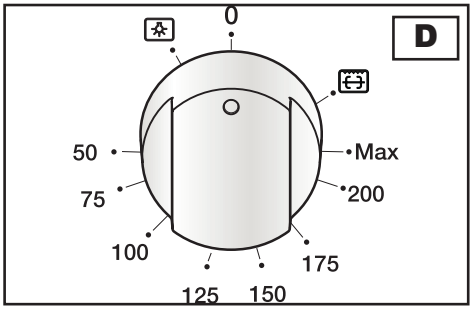
REGULÁTOR PLYNOVÉHO HOŘÁKU (C)
Otáčením knoflíku proti směru hodinových ručiček se zobrazí následující symboly:
= Zavřená pozice
= "Maximální" pozice
= "Snížená" pozice

REGULÁTOR FUNKCE/TERMOSTATU PRAVÉ TROUBY (D)
Otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček zvolte následující funkce:
0 = Trouba vypnutá
= Rozsvícení osvětlení trouby, svítí během všech funkcí
od 50°C a Max = různé hodnoty teploty
= zapnutí grilu



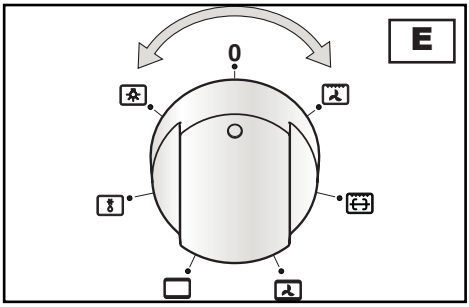




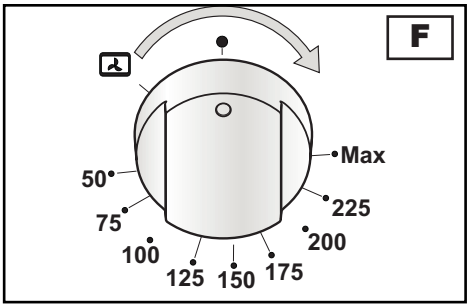


Popis spotřebiče

LEVÁ TROUBA - MULTIFUNKČNÍ KNOFLÍK (6) (E)
Otáčením knoflíku doprava nebo doleva zvolíte následující funkce:
0 = Trouba vypnutá
= Rozsvícení osvětlení trouby, svítí během všech funkcí
= Zapnutí ventilátoru
= Horní a spodní topné těleso
= Horní a spodní topné těleso s ventilátorem
= Gril + rožeň (*)
= Grilovací topné těleso a ventilátor



TERMOSTAT PRO TROUBU S VENTILÁTOREM (F)
Otáčením ovladače ve směru hodinových ručiček zvolíte různé teploty (od 50°C do Maxi).



ČERVENÁ KONTROLKA
Pokud je, svítí v případě, že je zapnutá jedna nebo více z elektrických ploten, v případě zapnuté trouby nebo některho z elektrických komponentů trouby.

ŽLUTÁ KONTROLKA
Pokud je, svítí v případě provozu elektrické trouby nebo elektrického grilu. Během použití trouby kontrolka zhasne po dosažení nastavené teploty. Během pečení je normální, že žlutá kontrolka se střídavě rozsvěcuje a zhasíná při udržování správné teploty trouby.

Popis spotřebiče

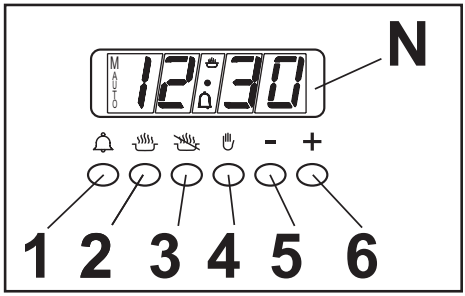
ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR
Programátor můžete použít k volbě následujících funkcí:
- Hodiny (nastavení tlačítky 2 a 3)
- Minutka (nastavení tlačítkem 1)
- Doba přípravy (nastavení tlačítkem 2)
- Čas ukončení přípravy (nastavení tlačítkem 3)
- Režim manuálního ovládání (nastavení tlačítkem 4)
- Nastavení času zpět (nastavení tlačítkem 5)
- Nastavení času vpřed (nastavení tlačítkem 6)

Digitální displej (N) vždy zobrazuje čas a může zobrazovat ukončení pečení nebo minutku stisknutím odpovídajícího tlačítka.
Poznámka: Na konci každého nastavení (kromě minutky) programátor vypne troubu. Zkontrolujte při následujícím použití trouby, pokud nebudete používat programátor, zda je nastavena na manuální ovládání (viz pokyny v návodu).
Nastavení času (od 0.01 do 24.00 = hh, mm)
Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po dlouhém výpadku elektrické energie bude na displeji blikat AUTO a "0.00".
Stiskněte najednou tlačítka 2 a 3 a začněte nastavení přesného času tlačítky 5 nebo 6. Když symbol AUTO zhasne, symbol pro manuální provoz se rozsvítí.

Minutka (od 0.01 do 0.59 = hh, mm)
Stiskněte tlačítko 1 a zvolte dobu přípravy tlačítky 5 nebo 6. Rozsvítí se symbol . Na konci nastavené doby se zapne bzučák a symbol zhasne.

Poloautomatický provoz
(s časem přípravy od 0.01 do 23.59 = hh,mm)
Stisknutím tlačítka 2 a nastavením doby přípravy tlačítky 5 nebo 6 se rozsvítí symboly AUTO a symboly a zůstanou svítit po celou dobu. Na konci nastavené doby symbol zhasne, AUTO symbol bliká a zní bzučák.

Poloautomatický provoz
(s časem ukončení přípravy od 0.01 do 23.59 = hh,mm)
Stisknutím tlačítka 3 a nastavením času ukončení přípravy tlačítkem 6, se rozsvítí AUTO a symboly a zůstanou svítit po celou dobu.
Na konci nastavené doby symbol zhasne, symbol AUTO bliká a zní bzučák.



Automatický provoz
(s odložením času spuštění přípravy)
Nejdříve naprogramujte dobu přípravy (AUTO a symbol svítí) a poté čas ukončení přípravy (symbol zhasne) podle dříve uvedeného postupu. Symbol se opět rozsvítí, když se spustí pečení v troubě. Na konci nastavené doby symbol zhasne, AUTO symbol začne blikat a zapne se bzučák.

Manuální provoz
Manuální provoz je možný pouze po skončení automatického programu nebo po jeho zrušení stisknutím tlačítka 4. Symbol AUTO zhasne a symbol se rozsvítí.

Bzučák
Bzučák se vypne na konci programu nebo na konci minutky a trvá přibližně 7 minut. Bzučák lze vypnout stisknutím jednoho z tlačítek funkcí.

Popis spotřebiče

Spuštění programu a ovládání
Program se spustí po nastavení. Nastavený program lze ovládat kdykoliv stisknutím odpovídajícího tlačítka.

Úprava/zrušení nastavení programu
Chyba automatického programování se objeví, pokud je čas zobrazený na hodinách mezi časem spuštění pečení a časem ukončení pečení. Tato chyba je signalizovaná bzučákem a blikáním symbolu AUTO. Chybu nastavení lze upravit změnou trvání nebo času ukončení pečení. Jakýkoliv nastavený program lze kdykoliv upravit stisknutím odpovídajícího programovacího tlačítka a poté tlačítka 5 nebo 6. K zrušení programu upravte čas nastavením na hodnotu "0.00”. Pokud zrušíte funkční čas, zruší se také ukončení funkce a obráceně. Trouba se automaticky vypne a smybol AUTO bliká. Stisknutím tlačítka 4 nastavte programátor nebo manuální provoz. Přesný čas nelze upravit během automatického provozu.

Pokyny pro uživatele

Varná deska: Základní bezpečnostní upozornění

Během použití plynového sporáku se vytváří teplo a vlhkost v místnosti instalace. Z tohoto důvodu musíte místnost dobře větrat, udržovat volné přirozené větrací otvory a zapnout mechanický ventilační systém (odsavač nebo elektrický ventilátor, viz «Větrání a provzdušňování») V případě dlouhodobého použití sporáku může být nutné dodatečné větrání, například otevřením okna, nebo přidáním výkonnějšího systému větrání zvýšením výkonu mechanického systému.

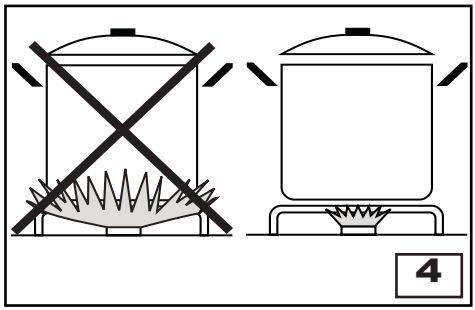
Zapálení hořáků

Automatické zapálení hořáků
Zatlačte mírně knoflík odpovídající požadovanému hořáku a otočte proti směru hodinových ručiček na pozici “Plný výkon“, pak ovládací knoflík stiskněte. Aktivuje se automatické zapalování. V případě výpadku elektrické energie můžete použít zápalky.

Optimální využití hořáků
K dosažení maximálního výnosu s minimální spotřebou plynu je dobré dodržovat následující:

- Po zapálení hořáku nastavte plamen podle potřeby.
- Používejte nádoby vhodné velikosti pro každý hořák (viz tabulka vpravo a obr. 4).
- Když začne obsah nádoby vřít, nastavte knoflík na "Snížený výkon” (malý plamen).
- Vždy používejte pokličky.
- Po použití spotřebiče se ujistěte, zda jsou všechny ovladače v uzavřené nebo vypnuté poloze.

Hořáky	Ø nádoby v cm
Ultrasilný	22÷24
Silný	20÷22
Normální	16÷18
Pomocný	12÷14



Pokyny pro uživatele

ZAPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

Varné zóny jsou viditelně označeny na varné desce, kruhy. Ohřívá se pouze vnitřní část uvnitř kruhu.

Varná deska má vestavěnou kontrolku, která se zapne, když teplota varné zóny přesáhne 60°C. Tato kontrolka zhasne, když teplota varné zóny klesne pod tuto hodnotu a slouží k upozornění na “zbytkové teplo”.

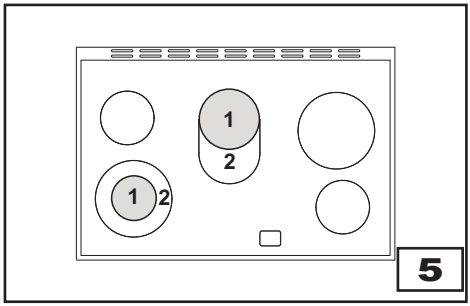
Ohřevné těleso jedné varné zóny se ovládá knoflíky s 12 pozicemi (A), které dovolují dosáhnout velký rozsah pro různé teploty.

Ohřevné těleso u dvojité varné zóny se ovládá regulátorem s 12-ti pozicemi (B).

Otočením knoflíku od 1 do 12 nastavíte výkon první varné zóny “1”. Otočením knoflíku za číslici 12 zazní varovný signál pro upozornění aktivace druhé varné zóny “2” (obr. 5).

V této pozici fungují obě zóny na maximálním výkonu. Otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček upravíte výkon varné zóny. Pouze nastavením do pozice “0” se vypne druhá varná zóna.

Červená výstražná kontrolka signalizuje, že ohřevné prvky jsou zapnuté.



VŠEOBECNÉ INFORMACE A POKYNY PRO POUŽITÍ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY

- Sklokeramická varná deska je přírodní produkt a jako jiné materiály z keramiky, může mít nerovný povrch. Uvnitř povrchu sklokeramické desky můžete někdy vidět drobné bubliny: tyto nemají vliv na vaření nebo životnost varné desky.
- Nasvícení jedné varné zóny se může odlišovat. Toto závisí od technických parametrů ohřevného tělesa. To nemá absolutně žádný vliv na kvalitu nebo provoz.
- Podle vašeho pohledu se může objevit zářící ohřevné těleso přes okraj varné zóny.
- Nestavte velmi horké nádoby na okraj varné desky.
- **Nepoužívejte nádoby s hliníkovým dnem.**
- Nepoužívejte varnou desku jako pracovní desku a zabraňte pádu ostrých a tvrdých předmětů na varnou desku. Varná deska by se mohla poškodit.
- Neohřívejte prázdné smaltované nádobí na varné zóny. Nádoba i sklokeramická deska se může poškodit.
- Nepřesouvejte pánve ani jiné předměty po varné desce, mohly byste ji poškrábat.
- Před postavením nádoby na varnou desku vyčistěte a vysušte její dno. Sůl, cukr nebo zrnka mohou sklokeramickou desku poškrábat.
- Přetečenou tekutinu ihned utřete.
- Nevařte ani neohřívejte pokrmy zabalené v tenkém hliníkovém nebo plastovém obalu. Nádoby se mohou roztavit a přilepit na varnou desku.

Poznámka: Použitím škrabky na sklo ihned odstraňte připálené zbytky pokrmů z varné desky; podobně cukr nebo sladké pokrmy přetečené během vaření.

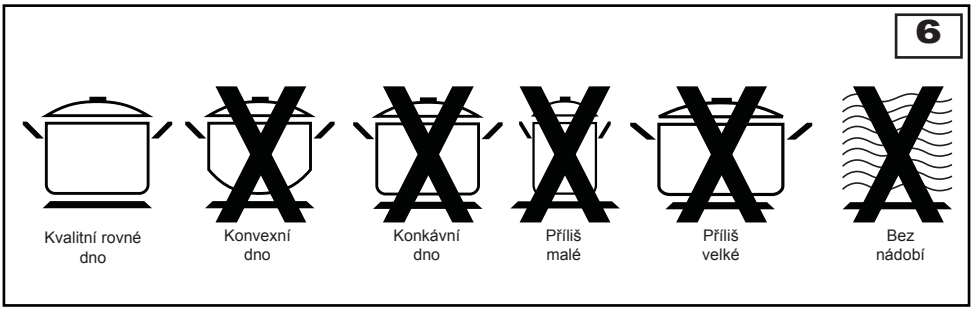
Pokyny pro uživatele

JAK ŠETŘIT ELEKTŘINU (obr. 6)

K dosažení maximálního výnosu s minimální spotřebou elektřiny je dobré dodržovat následující:

- Zapněte varnou desku pouze po postavení nádoby na varnou zónu
- Důkladně osušte dno pánve před postavením na varnou zónu.
- Nepoužívejte pánve s průměrem menším než varná zóna nebo plotna. Při nákupu nádobí dbejte na to, že výrobce často uvádí největší průměr nádoby, který je obyčejné u hrdla a je větší než průměr dna.
- Používejte pánve s rovným, silným dnem, nerovné dno prodlužuje dobu ohřevu.
- Vždy používejte pokličky.
- Pokud je doba vaření delší než 40 minut, můžete vypnout varnou zónu 5 až 10 minut před dokončením a využít zbytkového tepla.
- Pro informaci, tabulka nabízí tipy, jak používat varné zóny.

Pozice knoflíků	Intenzita tepla	Možné využití
0	Vypnutá	
1-2	Nízká	K rozpouštění másla, čokolády, apod. K ohřevu malých množství tekutin.
3-4	Mírná	Ohřev většího množství tekutin.
5-6	Pomalá	Rozmrazování mražených pokrmů a dušení, vaření nebo paření.
7-8	Střední	Přivedení pokrmu do varu. Pro jemné pokrmy a ryby.
9-10	Silná	Pro pečení, kotlety a steaky. Pro větší množství masa.
11-12	Horká	Vaření velkého množství vody. Smažení.



Pokyny pro uživatele

Trouba: Základní bezpečnostní pokyny

- Při otvírání dvířek uchopte vždy za střed madla. Nevyvíjejte nadměrný tlak na dvířka, pokud jsou otevřená.
- Neznepokojujte se, pokud se na dvířkách a vnitřních stěnách objeví kondenzace během pečení. Nemá to vliv na účinnost.
- Při otevření dvířek dbejte na unikající páru.
- K vkládání nebo vyjmutí plechů používejte vždy kuchyňské rukavice.
- Používejte nádoby, které odolávají teplotám uvedeným an termostatu.
- Pro dobré výsledky pečení doporučujeme nezakrývat dno trouby nebo gril hliníkovou fólií ani jinými materiály.
- Při grilování vždy dejte trochu vody do grilovací pánve. Voda brání připalování tuku a tvorbě pachů a kouře. Přidejte vodu během grilování pro kompenzaci vypařování.
- Po použití spotřebiče se ujistěte, zda jsou všechny ovladače ve vypnuté pozici.

Jak používat konvekční troubu

TROUBA VPRAVO

Klasické pečení

Otočte volič funkcí na požadovaný symbol a nastavte termostat na požadovanou teplotu. Pokud je doporučené předehřátí, počkejte, dokud žlutá kontrolka termostatu nezhasne před vložením pokrmu do trouby. Tato možnost aktivuje spodní i horní ohřevné těleso, rovnoměrně rozdělí teplo kolem pokrmu. Tento typ pečení je ideální pro všechny druhy pokrmů (maso, ryby, chléb, pizza, koláče..).

Grilování

Otočte ovladač/termostat na symbol.
Zapne se horní ohřevné těleso a nabízí teplot přímo na pokrm. S grilováním můžete tento režim použít k zapečení pokrmu nebo opečení toastů.
Funkce grilu automaticky aktivuje rožeň (pokud je). Pokud používáte gril, nezapomeňte zasunout odkapávací plech pod pokrm k zachycování šťávy z pokrmu, podle doporučení v “Užitečné tipy k vaření“.

Pokyny pro uživatele

Použití multifunkční trouby
TROUBA VLEVO

Rozmrazování při pokojové teplotě
Nastavte volič na symbol a vložte požadovaný pokrm do trouby. Požadovaná doba závisí od množství a typu pokrmu.
Volbou této funkce se aktivuje ventilátor. Jemná cirkulace vzduchu kolem mraženého pokrmu jej pomalu rozmrazí. Vhodné zejména pro ovoce a koláče.

Klasické pečení
Otočte volič funkcí na požadovaný symbol a nastavte termostat na požadovanou teplotu.
Pokud je doporučené předehřátí, počkejte, dokud žlutá kontrolka termostatu nezhasne před vložením pokrmu do trouby. Tato možnost aktivuje spodní i horní ohřevné těleso, rovnoměrně rozdělí teplo kolem pokrmu. Tento typ pečení je ideální pro všechny druhy pokrmů (maso, ryby, chléb, pizza, koláče..).

Kombinované klasické pečení + ventilátor
Otočte volič funkcí na požadovaný symbol a nastavte termostat na požadovanou teplotu.
Pokud je doporučené předehřátí, počkejte, dokud žlutá kontrolka termostatu nezhasne před vložením pokrmu do trouby. Tato možnost zapne spodní i horní ohřevné těleso a teplo se rozptyluje pomocí ventilátoru. Tato kombinace je vhodná pro rychlé pečení a umožňuje použití více plechů umístěných na různých úrovních zasunutí v troubě.

Konvenční grilování
Nastavte volič funkcí na symbol a nastavte termostat na požadovanou teplotu.
Volbou této funkce se aktivuje horní ohřevné těleso a teplo se šíří přímo na povrch pokrmu. Na rozdíl od grilování je tato funkce ideální pro zapečení vašeho pokrmu nebo opečení plátků toastů.
Funkce grilu automaticky aktivuje rožeň.
Pokud používáte gril, nezapomeňte zasunout odkapávací plech pod pokrm k zachycování šťávy z pokrmu, podle doporučení v “Užitečné tipy k vaření“.

Gril s ventilátorem
Nastavte volič funkcí na symbol a nastavte termostat na požadovanou teplotu.
Volbou této funkce se zapne horní prostřední ohřevné těleso a teplo se šíří díky ventilátoru. Tento postup snižuje sálání přímého tepla na povrch pokrmu a používá nižší teploty. Proto se doporučuje pro rovnoměrné opečení jemného povrchu pokrmu, ideální pro celé ryby a drůbež.
Pokud používáte gril, nezapomeňte zasunout odkapávací plech pod pokrm k zachycování šťávy z pokrmu, podle doporučení v “Užitečné tipy k vaření“.

Pokyny pro uživatele

Užitečné tipy k vaření

Koláče a chléb:

- Zahřejte troubu nejméně 15 minut před pečením chleba nebo koláčů.
- Neotvírejte dvířka během pečení, neboť studený vzduch může zastavit kynutí těsta.
- Po dopečení koláče vypněte troubu a nechte ji zavřenou přibližně 10 minut.
- Používejte plechy nebo odkapávací plechy dodané s troubou, k pečení koláčů.
- Jak poznáte, že je koláč upečený? Přibližně 5 minut před koncem doby pečení zasuňte tester na koláče nebo špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud je vytáhnete čisté, koláč je upečený.
- Pokud koláč padne? Při dalším pečení použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč příliš suchý: Udělejte několik tenkých otvorů párátkem a nalijte několik kapek ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvyšte teplotu o 10°C a nastavte kratší dobu pečení.
- Pokud je koláč shora příliš tmavý: příště dejte koláč o jednu úroveň níž, pečte na nižší teplotě a delší dobu.
- Pokud se vrch koláče připálí: odřízněte spálenou vrstvu a pokryjte cukrem nebo ozdobte krémem, džemem, smetanou apod.
- Pokud je koláč zespodu příliš tmavý: příště zasuňte plech o jednu úroveň výš a pečte na nižší teplotě.
- Pokud je koláč upečený zvenku ale stále nedopečený uvnitř: příště použijte méně tekutin, pečte na nižší teplotě a delší dobu.
- Pokud nelze koláč vyndat z plechu: zasuňte nůž kolem okrajů, přeložte vlhkou utěrku přes koláč a otočte vzhůru dnem. Příště vymažte formu a poprašte moukou nebo strouhankou.
- Pokud nelze sušenky vyndat z plechu: dejte plech zpět do trouby na chvíli a oddělte sušenky než vychladnou. Příště použijte pečicí papír, abyste tomu zabránili.

Maso:

- Pokud při pečení masa je doba přípravy delší než 40 minut, vypněte troubu 10 minut před dokončením k využití zbytkového tepla (úspora energie).
- Maso bude šťavnatější, pokud bude v uzavřeném plechu; bude křupavější, pokud jej pečete bez pokličky.
- Běžné bílé maso, drůbež a ryby potřebují střední teplotu (méně než 200°C).
- K pečení “čistého” červeného masa je potřeba vyšší teploty (přes 200°C) a kratší dobu pečení.
- Pro maso použijte sádlo a koření.
- Pokud je maso tuhé: příště nechte maso déle zrát.
- Pokud je maso příliš tmavé shora nebo zdola: příště zasuňte na vyšší nebo nižší úroveň, snižte teplotu a pečte delší dobu.
- maso není hotové? Nakrájejte jej na plátky, uložte je na plech s omáčkou a dokončete.

Grilování:

- Maso před grilováním namažte a ochuťte.
- Používejte grilovací pánev k zachycení šťávy, které kapají z masa během grilování.
- Do pánve dejte vždy trochu vody. Voda brání připalování tuku a tvorbě pachů a kouře. Přidejte více vody během pečení, neboť se vypařuje.
- V polovině doby přípravy pokrm obraťte.
- Pokud grilujete masnou drůbež (husu), nařežte kůži, aby mohl vytéct tuk.

Hliník může snadno korodovat, pokud se dostane do kontaktu s organickými kyselinami obsaženými v pokrmech nebo přidanými během pečení (ocet, citronová šťáva). Proto nestavte pokrm přímo na hliníkový nebo smaltovaný plech, VŽDY používejte správný pečicí papír.

Pokyny pro uživatele

Přirozená konvekce a elektrický gril - trouba vpravo

TABULKA PEČENÍ/ČASY PEČENÍ

Pokrmy	Hmotnost kg	Pozice zasunutí plechu odspodu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Maso				
Telecí	1	1	220	80
Hovězí	1	1	200-225	40-50
Vepřové	1	1	220	80
Jehněčí	1	1	200-225	100-120
Zvěřina				
Zajíc	1	1-2	225-Max	50-60
Bažant	1	1-2	225-Max	60-70
Koroptev	1	1-2	225-Max	50-60
Drůbež				
Kuře	1	1-2	200-225	80-90
Krocan	1	1-2	200-225	100-120
Kachna	1	1-2	200-225	90-110
Ryby				
Pečená ryba	1	1-2	200	30-35
Dušená ryba	1	1-2	175	20-25
Zapékané těstoviny				
Lasagne	2,5	1-2	210-225	60-75
Cannelloni	2,5	1-2	210-225	60-75
Pizza	1	2	Max	20-22
Chléb	1	2	Max	20-25
Pečivo				
Sušenky		2	190	20
Listové těsto		2	200	20
Pištkot		2	200	40-45
Koláče				
Andělský koláč/Piškot	0,8	1	190	50
Ovocný koláč	0,8	1-2	200	65
Čokoládový koláč	0,8	1-2	200	45

Hodnoty v tabulkách (teplota a doba přípravy) jsou přibližné a mohou se měnit v závislosti od požadavků uživatele.

TABULKA GRILOVÁNÍ

Pokrmy	Hmotnost kg	Pozice zasunutí plechu odspodu	Doba pečení v min.	
			1-ní strana	2-há strana
Maso				
Steak s T-kostí	0,50	3	12	12
Steak	0,1	3	5	5
Kuře (na poloviny)	1	2-3	25	25
Ryby				
Pstruh	0,42	3	10	10
Mořský jazyk	0,20	3	10	10
Chléb				
Toast		3	3	3

Hodnoty v tabulkách (teplota a doba přípravy) jsou přibližné a mohou se měnit v závislosti od požadavků uživatele. Zejména při grilování se snížené hodnoty vztahují k tloušťce masa a podle osobní chuti.

Pokyny pro uživatele

Multifunkční trouba - vlevo

TABULKA PEČENÍ/ČASY PEČENÍ

Pokrmy	Hmotnost kg	Pozice zasunutí plechu odspodu	Pečení klasickou konvekcí		Pečení nucenou konvekcí (s ventilátorem)	
			Teplota v °C	Doba v min.	Teplota v °C	Doba v min.
Maso						
Telecí	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Hovězí	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Vepřové	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Jehněčí	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Zvěřina						
Zajíc	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
Bažant	1	1-2	200-Max	60-70	200-Max	60
Koroptev	1	1-2	200-Max	50-60	200-Max	50
Drůbež						
Kuře	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Krocan	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Kachna	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
Ryby						
Pečená ryba	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Dušená ryba	1	2	175	20-25	160-170	15-20
Zapékané těstoviny						
Lasagne	2,5	2	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni	2,5	2	210-225	60-75	225-Max	30-40
Pizza	1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
Chléb	1	2	225-Max	20-25	220	20
Pečivo						
Sušenky		2	190	15	170-190	15
Listové těsto		2	200	20	190-200	20
Pištkot	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
Koláče						
Andělský koláč	0,8	2	190	52	170-190	45
Ovocný koláč	0,8	2	200	65	190-200	65
Čokoládový koláč	0,8	2	200	45	190-200	45

Hodnoty v tabulkách (teplota a doba přípravy) jsou přibližné a mohou se měnit v závislosti od požadavků uživatele. Tabulka nabízí doby pečení pouze na jedné úrovni. Pokud pečete s ventilátorem a používáte více než jednu úroveň (vložením plechů do 2-hé a 4-té pozice nebo 1-ní a 3-tí pozice), doba přípravy bude o přibližně 5 až 10 minut delší.

Tabulka grilování

Pokrmy	Hmotnost kg	Pozice zasunutí plechu odspodu	Pečení klasickou konvekcí			Pečení klasickou nucenou konvekcí (s ventilátorem		
			Teplota v °C	Doba v min		Teplota v °C	Doba v min	
				1-ní strana	2-há strana		1-ní strana	2-há strana
Maso								
Kotlety	0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Biftel	0,15	3	200-225	5	5	=	=	=
Polovina kuřete	1	2-3	225	20	20	=	=	=
Ryby								
Pstruh	0,42	3	225-Max	=	=	200	10	10
Mořský jazyk	0,20	3	225-Max	=	=	200	7	7
Chléb								
Toast		3-4	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Hodnoty v tabulkách (teplota a doba přípravy) jsou přibližné a mohou se měnit v závislosti od požadavků uživatele. Teploty a časy pro grilování masa značně závisí od tloušťky masa a osobní chuti.

Pokyny pro uživatele

Čištění a údržba

K udržení čistého povrchu trouby a komponentů (gril, smaltované stěny, hlavy hořáků a rozdělovače plamene, je velmi důležité je mýt ve vodě se saponátem, opláchnout a důkladně vysušit po každém použití.
Nenechávejte ocet, kávu, mlék, slanou vodu nebo šťávu z citronu na smaltovaném povrchu delší dobu.

UPOZORNĚNÍ

- Zajistěte správné umístění hlav a víček hořáků (obr. 7).
- Nepoškoďte zapalovací svíčku nebo ochranné zařízení.
- Pokud nelze lehce otevřít nebo zavřít plynový ventil, nepoužívejte nadměrnou sílu, ale ihned kontaktujte servisního technika.

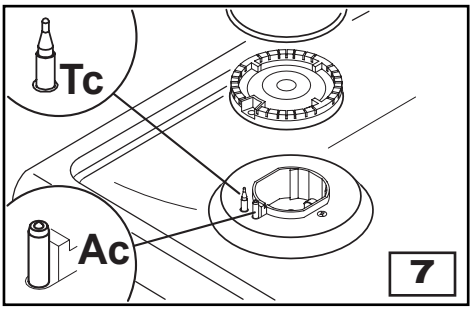
STRUKTURA

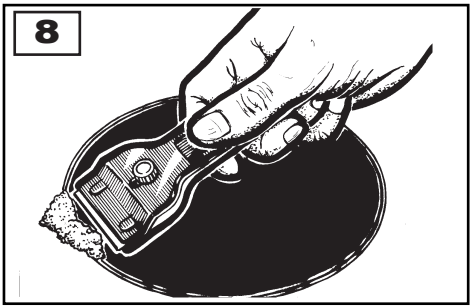
Všechny díly sporáku (smaltované nebo lakované, ocelové, nebo skleněné) musíte často čistit teplou vodou se saponátem a pak opláchnout čistou vodou a vysušit měkkou utěrkou.

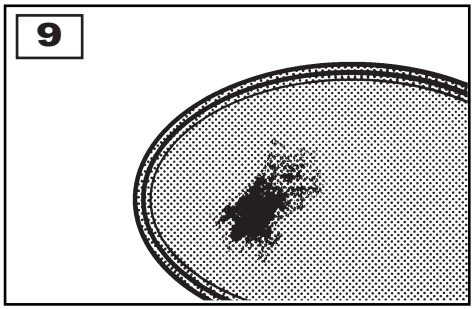
Sklokeramická varná deska

Je velmi důležité čistit varnou desku po každém použití a pokud je sklo stále teplé, pak vysušit měkkou utěrkou. Nepoužívejte kovové hubky, drsné prášky ani korosivní spreje pro čištění.
V závislosti od stupně znečištění doporučujeme:

- Pro lehké skvrny stačí vlhká hubka
- Škrabku použijte pro odolnější nečistoty (obr. 8). Při použití zvyšte pozornost, neboť je velmi ostrá. Abyste zabránili úrazu, odstraňte z varné zóny ihned fólie nebo plast, které se mohou roztavit, také cukr nebo vytečené sladké pokrmy během vaření.
- Odstraňte veškeré stopy přetečené tekutiny octem nebo citronovou šťávou. Ze smaltovaných dílů ihned odstraňte ocet nebo citrónovou šťávu, neboť mohou zanechat stopy.
- Po určité době se může objevit zbarvení, kovové skvrny nebo škrábance (obr. 9) způsobené nedostatečným čištěním nebo posunováním nádobí. Tyto skvrny se obtížně odstraňují, ale nemají žádný vliv na provoz spotřebiče.







Pokyny pro uživatele

Prostor trouby
Vnitřek trouby musíte čistit po každém použití k odstranění zbytků pokrmů nebo tuku a cukru, které, pokud se připálí při opětovném použití trouby, vytvoří skvrny nebo neodstranitelné skvrny i nepříjemný zápach.
K udržení čistoty smaltovaných dílů je vyčistěte vodou se saponátem, opláchněte a důkladně vysušte. VŽDY umyjte použité příslušenství.

Těsnění trouby
Těsnění trouby zajišťuje správnou funkci trouby. Doporučujeme:
- vyčistit, bez použití drsných prostředků nebo náčiní.
- zkontrolujte jejich stav a pak.

Pokud je těsnění dvířek tvrdé nebo poškozené, kontaktujte servisní středisko a vyhněte se použití trouby až do opravy.

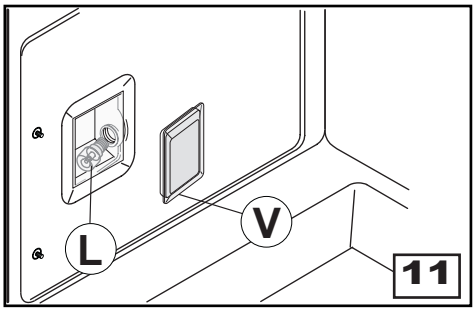
BOČNÍ KOLEJNIČKY TROUBY (obr. 10)
Pro snadnější čištění bočních stěn je můžete následujícím způsobem vyndat:
1. Zatlačte prstem do štěrbiny k uvolnění kolejniček z držáku.
2. Zvedněte nahoru a vytáhněte. K nasazení postupujte v opačném pořadí.

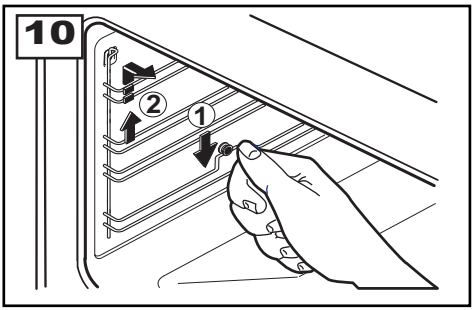
Výměna žárovky v troubě (obr. 6)

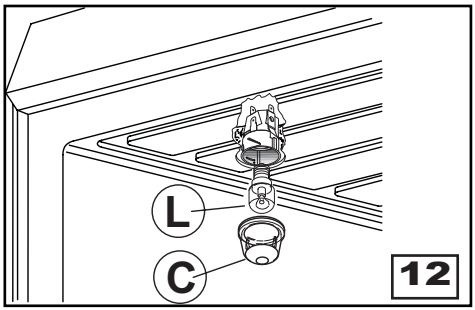
Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je trouba odpojena od elektrické sítě, abyste zabránili zasažení elektrickým proudem.

V případě vypálení jedné nebo obou žárovek v troubě musí nová žárovka odpovídat následujícím požadavkům:
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - a musí být odolná vůči teplotě (300°C).
Spotřebič může mít dva různé typy držáku žárovky:

- **Držák žárovky typu 1 (obr. 11)**: Vysuňte boční vodítka podle uvedeného popisu. Poté sundejte skleněný ochranný kryt (V) z konektoru žárovky, zvedněte šroubovákem vloženým mezi stěnu trouby a vyměňte žárovku (L). Nasaďte ochranný kryt v opačném pořadí.
- **Držák žárovky typu 2 (obr. 12)**: Otočte skleněný ochranný kryt (C) proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku. Nasaďte kryt, našroubujte ve směru hodinových ručiček.



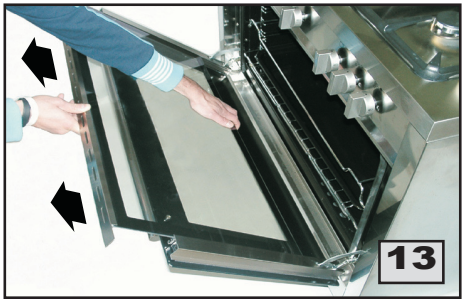




Pokyny pro uživatele

Čištění vnitřního skla dvířek
Jednou z funkcí sporáku je, že lze vyjmout vnitřní sklo dvířek pro snadné čištění bez pomoci specializovaného personálu. Pouze otevřete dvířka trouby a sundejte držák skla (obr. 13).

Pozor!! Tuto činnost provádějte s dvířky nasazenými na spotřebiči, ale dbejte na to, když taháte sklo nahoru, síla závěsů může náhle zavřít dvířka.



Odstranění možných problémů

Některé problémy se objeví z důvodu nesprávné obsluhy a lze je snadno odstranit bez kontaktování autorizovaného servisního technika.

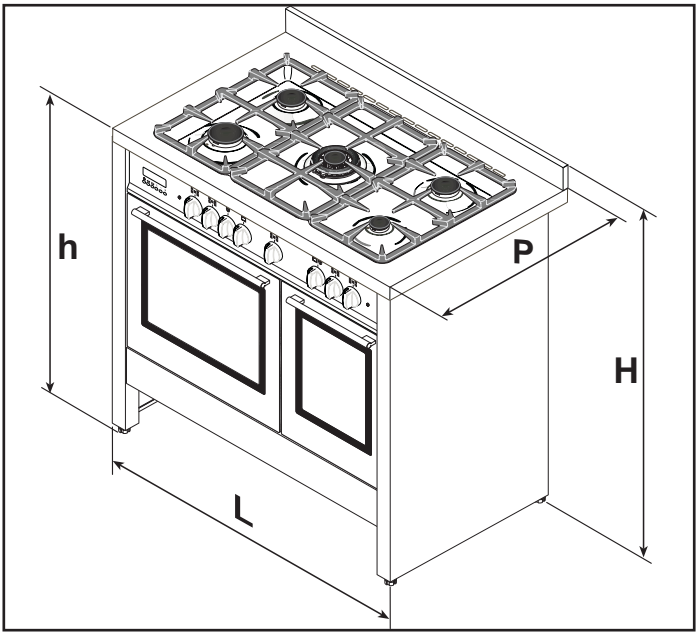
Problém	Řešení
Spotřebič nefunguje	• Ujistěte se, zda je otevřený přívod plynu • Zkontrolujte připojení zástrčky • Zkontrolujte správné nastavení ovladačů a pak opakujte proces popsaný v návodu • Zkontrolujte elektrický bezpečnostní systém (RCD). Pokud je závada v systému, kontaktujte elektrikáře.
Během použití keramické varné desky se nerozsvítí kontrolka zbytkového tepla	• Nastavte ovladač na vyšší teplotu • Nastavte ovladač jiné varné zóny • Kontaktujte servisní středisko
Elektrická trouba nefunguje	• Zkontrolujte programátor, pokud je, zda je v manuální pozici a pak opakujte postup podle návodu
Termostat nefunguje	• Kontaktujte servisní středisko
Výstražná kontrolka termostatu se nezapne během použití	• Nastavte termostat na vyšší teplotu • Nastavte volič na jinou funkci
Osvětlení trouby nefunguje	• Ujistěte se, zda je žárovka pevně našroubovaná na místě • Kupte žárovku s vyšší teplotou v servisním středisku a nasaďte ji podle popisu v návodu.

Varování: Servis smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

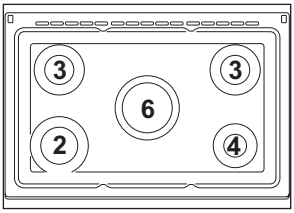
Technické údaje

Vnější rozměry sporáku

Typ sporáku	výška H mm	výška h mm	šířka l mm	hloubka p mm
90 x 60	917÷972	857÷912	900	600



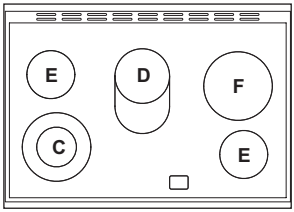
Technické údaje



Technické údaje hořáků -SABAF - rozmístění

CAT. II 2H3+

Rozmístění varných zón



Hořáky		Tlak plynu	Míra	Průměr trysek Sabaf	Výkon - W		Přemostění
Č.	Typ	mbar	g/h	1/100 mm	Min	Max	1/100 mm
2	Silný	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Zemní	218 214	88 88 117-Y	800 800 800	3000 3000 3000	44
3	Normální	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Zemní	131 129	68 68 98-Z	600 600 600	1800 1800 1800	34
4	Pomocný	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Zemní	73 71	51 51 75-X	400 400 400	1000 1000 1000	28
6	Ultrasilný	G30 - Butan G31 - Propan G20 - Zemní	276 272	98 98 135-K	1400 1400 1400	3800 3800 3800	65

Elektrické komponenty

Obr.	Popis	Ø v mm	Nominální data
E F C D	Hi-light sálavá varná zóna Hi-light sálavá varná zóna Hi-light sálavá dvojitá varná zóna Hi-light sálavá ovální dvojitá varná zóna	140 210 120/210 170/265	1200 W 2200 W 700+ 1400 W 800+ 1400 W
	Spodní ohřevné těleso sporáku Horní ohřevné těleso sporáku s grilem Žárovka trouby Zadní ventilátor Ventilátor		1400 W 1800+800 W 15 W - E 14 - T 300 2529 W 12 W
	Spodní ohřevné těleso sporáku Horní ohřevné těleso sporáku s grilem Žárovka trouby		900 W 450+1100 W 15 W - E 14 - T 300

Technické údaje

Typ sporáku	Typ kabelu	Průřez jednofázového napájení 230 V ac	Průřez třífázového napájení 230 V ac 3	Půřez dvoufázového napájení 400 V ac 2N	Průřez třífázového napájení 400 V ac 3
Kombinovaný sporák	H05 RR-F	3 x 1.5 mm^2	=	=	=
Elektrický sporák (*)	H05 RR-F 13 mm< Ø <14 mm	3 x 6 mm^2	4 x 4 mm^2	4 x 4 mm^2	5 x 2,5 mm^2

(*) S ohledem na současný stav.

Pokyny pro instalatéra

Technické informace

- Instalaci, nastavení, konverzi a kroky údržby popsané v této části musí provádět pouze kvalifikovaný personál. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození nebo zranění osob z důvodu nesprávné instalace spotřebiče.
- Bezpečnostní a automatické nastavovací zařízení spotřebiče může během jejich životnosti upravovat pouze výrobce nebo servisní technik.
- V souladu se standardy pro plyn, všechny plynové a kombinované spotřebiče jsou “třídy 2 podtřídy 1” (zapuštěné) a tyto musí vyhovovat rozměrům, uvedeným na obrázku 10 a následně boční stěny nesmí být vyšší než varná deska.
- Stěny kolem spotřebiče musí být odolné teplotě 95°C.
- Instalace všech plynových a kombinovaných spotřebičů musí vyhovovat platným standardům.
- Tento spotřebič není připojený ke komínu pro odvádění spalin; proto musí být připojený v souladu s instalačními předpisy. Zvýšenou pozornost věnujte pokynům uvedeným pro ventilaci a větrání.

Instalace

vybalení sporáku

- Po odstranění obalových materiálů z vnějšího povrchu a vnitřních dílů důkladně zkontrolujte, zda je spotřebič v perfektním stavu.
  Pokud máte nějaké nejasnost, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Některé díly namontované na spotřebiči jsou chráněné plastovou fólií. Tuto ochranu musíte před použitím spotřebiče odstranit. Doporučujeme odstranění plastové fólie podél okrajů pomocí ostrého nože.
- Nepřemisťujte spotřebič za madlo.

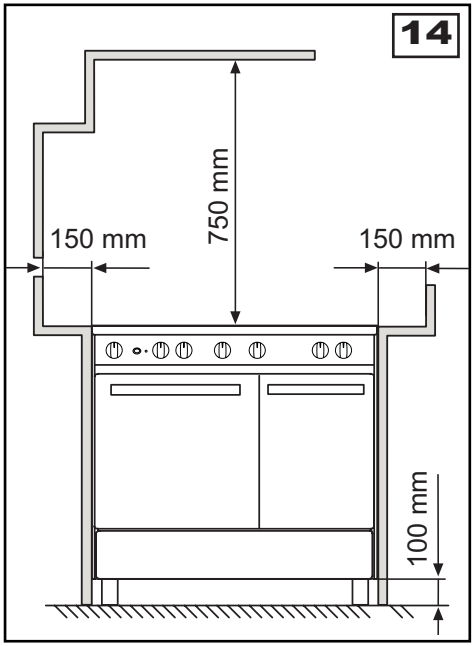
Obalové materiály (kartony, sáčky, polystyrén, hřebíky, apod.) nenechávejte v dosahu dětí, neboť představují možné riziko.

Větrání

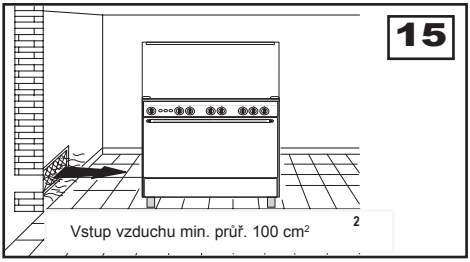
Spotřebič nesmí být instalován v místnosti s objemem menším než 20 m³. Množství vzduchu je potřebné pro správné spalování plynu a pro ventilaci místnosti. Přirozené proudění vzduchu musí být přes trvalé otvory ve stěnách místnosti, které ústí přímo do exteriéru s minimálním průřezem 100 cm² (obr. 15). Tyto otvory musí být umístěné tak, aby nebylo možné jejich zablokování.
Nepřímá ventilace je možná také vpuštěním vzduchu ze sousedních místností do větrané, podle platných standardů.

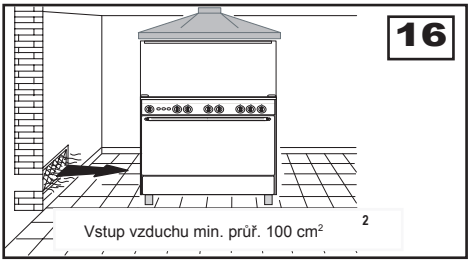
Umístění a větrání

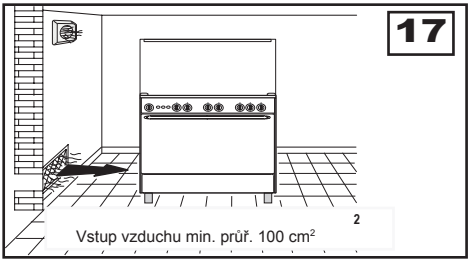
Plynové sporáky musí odvádět produkci spalin a vlhkosti přes odsavače připojené ke komínu nebo přímo do exteriéru (obr. 16). Pokud nelze použít odsavač, lze použít ventilátor instalovaný na okně nebo ve stěně, směrem ven a musí být zapnutý při každém použití spotřebiče (obr. 17) podle platných předpisů pro větrání.



Pokyny pro instalatéra

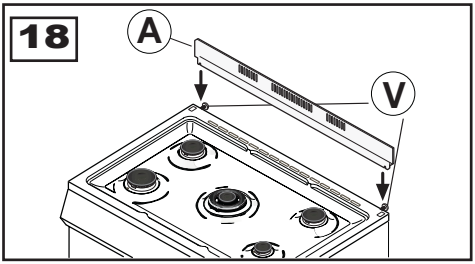


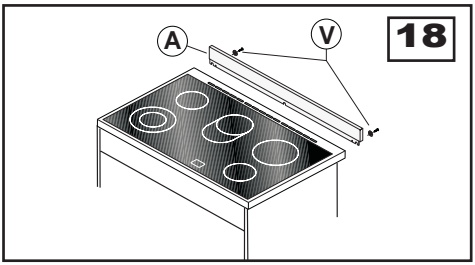


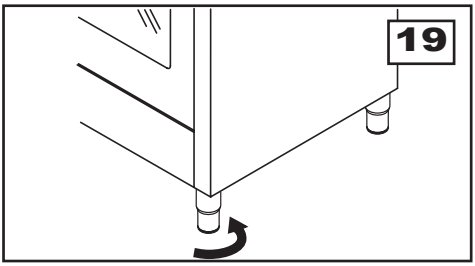


Umístění sporáku
Spotřebič je vybavený následujícími díly pro správné umístění:

- Zadní ochrana. Sporáky vybavené tímto příslušenstvím opouštějí továrnu s tímto dílem zabaleným s příslušenstvím. K instalaci zadní ochrany je nutné uvolnit šrouby na zadní straně sporáku a poté upevnit ochranu podle obrázku 18.
- Nastavitelná nožička, k upevnění na spotřebič, která umožňuje srovnání výšky sporáku s ostatním nábytkem.







Pokyny pro instalatéra

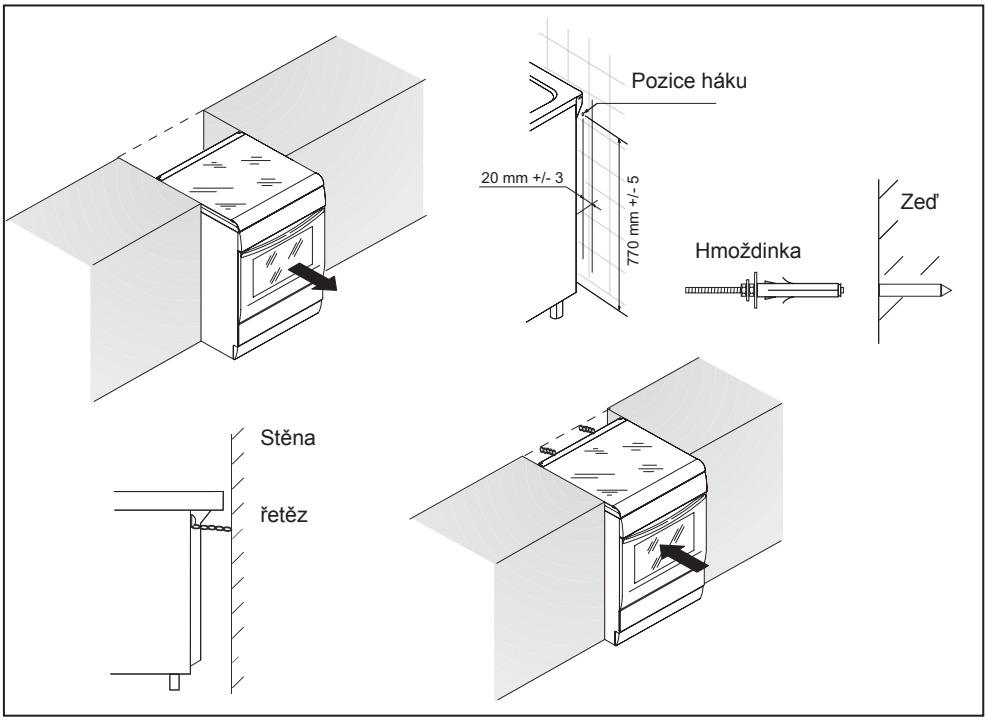
Upevnění sporáku ke stěně
Poznámka:- Bezpečnostní řetěz se musí instalovat podle níže uvedených pokynů.

Pro ochranu před převrhnutím sporáku v případě postavení se dětí na otevřená dvířka nebo extrémní zatížení dvířek spotřebiče musíte upevnit dvě řetězy k držáku na stěně, který musí být upevněný pomocí hmoždinek. Hmoždinky musíte upevnit do stěny za sporákem.

Pokyny k montáži

- Upevněte hmoždinky do stěny za a na levé straně přibližně 770 mm od podlahy.

Řetězy musíte napnout



Pokyny pro instalatéra

Připojení plynu

Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda data na výrobním štítku připevněném na sporáku odpovídají plynové přípojce v domácnosti.
Štítek na zadní straně tohoto návodu a na zadní straně spotřebiče nabízí stav nastavení spotřebiče, typ plynu a provozní tlak.
Po instalaci sporáku zkontrolujte, zda nedochází k úniku pomocí roztoku saponátu (nikdy nepoužívejte plamen).

Přípojka plynu sporáku je 1/2” cylindrický ventil se závitem, v souladu se standardy ISO 228-1. Pokud se plyn dodává přes potrubí, spotřebič se musí připojit k plynu:

- pevnou ocelovou trubkou v souladu se standardy, které spoj musí být pomocí šroubování v souladu se standardem UNI-ISO 7/1. Je povolené použití konopí s vhodným lepivem nebo teflonová páska jako těsnivo.
- měděnou trubkou v souladu se standardy, které spoj musí být pomocí utěsněného spoje v souladu se standardem.
- flexibilní nerezovou bezešvou hadicí, v souladu se standardy, s maximálním prodloužením 2 metry a těsněním podle standardu.
- flexibilní gumovou hadicí v souladu se standardem, s průměrem 8 mm pro LPG a 13 mm pro zemní plyn nebo městský rozvod, maximálně 1500 mm v délce, pevně připojené k hadici pomocí bezpečnostních svorek podle standardu.

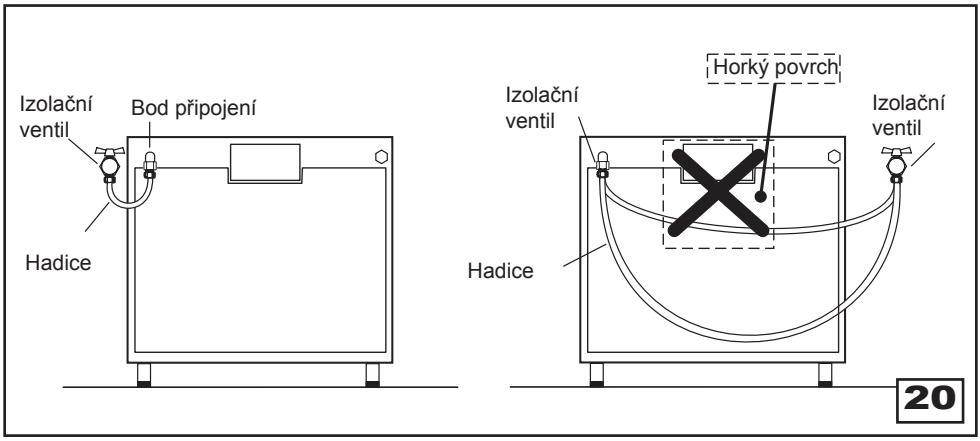
Pokud je plyn dodáván přímo z láhve, spotřebič musí být připojený přes regulátor tlaku podle standardu:

- měděnou trubkou v souladu se standardy, které spoj musí být pomocí utěsněného spoje v souladu se standardem.
- flexibilní nerezovou bezešvou hadicí, v souladu se standardy, s maximálním prodloužením 2 metry a těsněním podle standardu. Doporučujeme použít speciální adaptér k flexibilní hadici, dostupný na trhu, k přizpůsobení spojení k tlakovému regulátoru na láhvi.
- pomocí flexibilní gumové hadice v souladu se standardy, s průměrem 8 mm, minimální délkou 400 mm, maximální délkou 1500 mm, pevně upevněná k přípojce bezpečnostní svorkou podle standardu.

Pozor!!

- Pokud se spotřebič zapouští (třída 2 podtřída 1), připojte jej k plynu pouze pomocí flexibilní nerezové bezešvé hadice, v souladu se standardy.
- Pokud bude spotřebič instalovaný jako volně stojící (třída 1) a použijete flexibilní gumovou hadici, je nutné dodržovat pokynů v obrázku 20:
- Na své cestě se nesmí hadice dotýkat žádných částí, kde je teplota vyšší než 95°C.
- Hadice nesmí být vystavená žádnému druhu tlaku, namáhání, nesmí být přetlačena žádným ostrým předmětem.
- Nesmí se dotýkat žádných ostrých předmětů ani rohů, apod.
- Celá délka hadice musí zůstat snadno přístupná pro kontrolu stavu.
- Musí se vyměnit podle data uvedeného na hadici.

Pokyny pro instalatéra



Připojení k elektrické síti

Připojení k elektrické síti musí být v souladu s platnými standardy.

Před připojením zkontrolujte:

- Hodnoty systému a zásuvky jsou vhodné pro maximální výkon spotřebiče (viz výrobní štítek na zadní straně sporáku).
- Zásuvka nebo systém má efektivní uzemnění v souladu s platnými standardy. V případě nedodržení těchto podmínek výrobce nenese žádnou odpovědnost.
- Zástrčka a zásuvka všepólového spínače musí zůstat snadno přístupná i po instalaci spotřebiče.
- Pokud spotřebič nemá připojovací kabel, připojte jeden s vhodným průřezem k bloku konektoru (viz odstavec «Připojení napájecího kabelu»).

Při připojení k elektrické zásuvce zástrčkou:

- Vybavte připojovací kabel (pokud je bez) standardizovanou zástrčkou, vhodnou pro zatížení uvedené na výrobním štítku. Připojte vodiče podle popisu níže a pamatujte, že uzemňovací vodič musí být delší než živý:

znak L (fáze) = hnědý vodič
znakN (neutrální) = modrý vodič
symbol ⏚ (uzemnění) = zelenožlutý vodič

- Napájecí kabel musí ležet tak, aby žádná z jeho částí nedosáhla teplotu 75 °C.
- Pro připojení nepoužívejte adaptéry, prodlužovací kabely, neboť mohou způsobit špatný konakt a následné přehřátí.

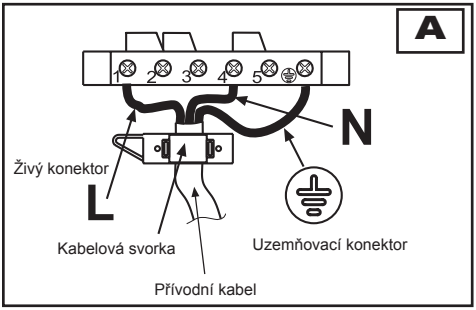
Při připojení přímo k elektrické síti:

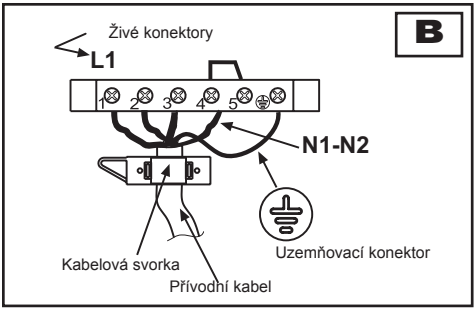
- Instalujte všepólový spínač, který snese zatížení spotřebiče, s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Pamatujte, že uzemňovací vodič se nesmí vypínat spínačem.

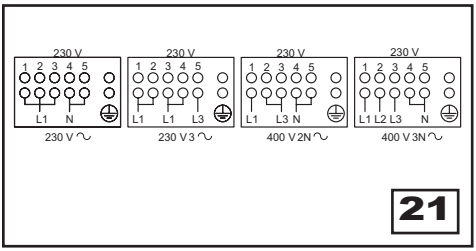
Pokyny pro instalatéra

Připojení napájecího kabelu
Všechny elektrické sporáky a některé kombinované verze opouštějí továrnu připravené pro jednofázové napájení, ale mohou, z důvodu úprav, být napájené trojfázovým systémem podle následujících pokynů:

- Sejměte zadní panel sporáku.
- Přemístěte propojovací plátky v desce konektorů obr. A, podle obrázku B.
- Schéma najdete na zadní straně sporáku (obr. 21) podle požadovaného typu připojení.
- Připojte napájecí kabel s odpovídajícím průřezem (viz odstavec «Technické údaje»), a ponechte uzemňovací vodič delší než živé vodiče.
- Upevněte kabel do svorky a nasaďte na místo zadní kryt.







Nastavení

- Všechna těsnění musí nasadit technik podle nastavení nebo úpravy.
- Nastavení minimálního plamene se musí provést pouze s hořáky fungujícími na zemní plyn, zatímco v případě hořáků spalujících L.P.G, musí být šroub zcela utažený (ve směru hodinových ručiček).
- “Nastavení primárního vzduchu” na varné desce není nutné.

Ventily
Všechny plynové ventily jsou kuželového typu s jedním směrem přechodu. Nastavení “Minimálního plamene” je následovné:

- Zapalte hořák a nastavte knoflík na pozici “Sníženého výkonu” (malý plamen).
- Sejměte knoflík ventilu, který je pouze nasunutý na hřídeli ventilu.
- Vložte malý šroubovák (C) do šroubu (V) vedle hřídele (obr. 22) a otočte doprava nebo doleva, dokud nenastavíte plamen hořáku na nízkou pozici.
- Zkontrolujte, zda plamen nezhasne, když otočíte knoflíkem rychle z “Maximální” na “Snížený” výkon.
- **Pozor**!! Tuto činnost můžete provádět s nasazeným předním panelem, ale pokud má technik potíže při dosažení nastavovacího šroubu, sejměte přední panel uvolněním upevňujících šroubů (Vf) (obr. 24), které se nacházejí ve spodní části krytu.

Pokyny pro instalatéra

Konverze

Výměna trysek
Naše hořáky lze přizpůsobit na různé typy plynu jednoduchou instalací vhodných trysek pro požadovaný typ plynu. Jako pomůcka instalatérovi, tabulka (odstavec «Technické údaje») nabízí nominální výkony hořáku, průměr trysek a provozní tlak různých typů plynu.

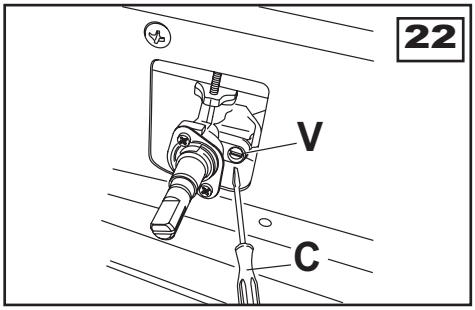
Postupujte podle následujících pokynů:
Výměna trysek - hořáky varné desky.
Pro výměnu trysek varné desky sejměte víčko hořáku a hlavici a pomocí 7 mm Ø klíče je vyměňte (obr. 23).

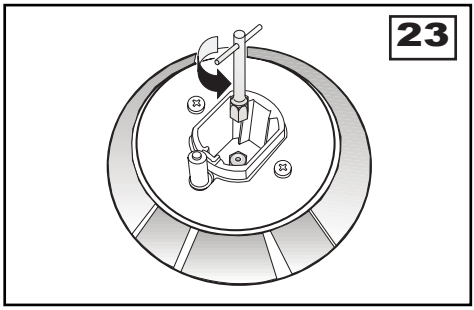
Po výměně trysek je nutné pokračovat v nastavení hořáku podle popisu v předchozí části. Technik musí po provedení nastavení nasadit veškerá těsnění.

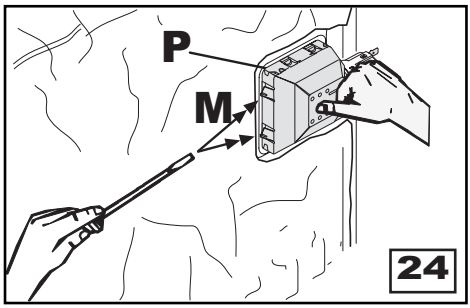
Výměna flexibilní plynové hadice
K zajištění dobrého stavu plynové hadice důrazně doporučujeme vyměnit hadici podle data uvedeného na hadici.

Výměna elektrických komponentů
- Zadní ochranu lze sejmout pro výměnu elektrických ohřevných prvků, motoru rožně, připojovací desky nebo přívodního kabelu.
- Pokud chcete vyměnit přívodní kabel (viz průřez v odstavci «technické údaje»), vždy nechte uzemňovací vodič delší než živé vodiče a dodržujte pokyny v části «Připojení k elektrické síti».
- Pro výměnu žárovky viz pokyny v části Výměna žárovky trouby.

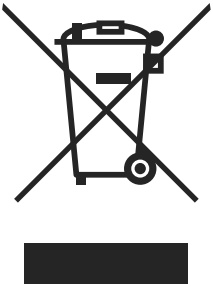
Pro výměnu držáku žárovky sejměte boční panely a pak pomocí šroubováku zatlačte dvě pojistky (obr. 24) a vyjměte držák žárovky z vnitřku trouby.
- Pro výměnu případného programovacího vybavení, termostatu, komutátoru a kontrolek sejměte přední panel podle popisu v odstavci «Ventily»







Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.
Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.
Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.