K 3C8 P

Sporák s troubou "7 kuchařů"

Návod k instalaci a použití

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

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

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

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

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

Důležité

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:
- Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem
- Vždy používat originální náhradní díly.

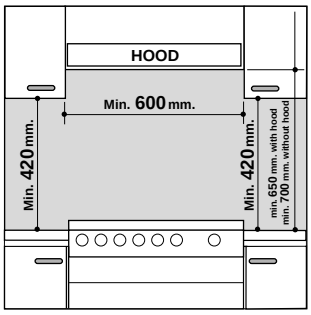
1. **Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.**
2. **Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.**
3. Ihned po vybalení spotřebiče překontrolujte jeho stav. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
4. Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob nebo zvířat, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
5. Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně uzemněn a zapojen do zásuvky s funkčním ochranným vodičem tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
6. Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
7. Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
8. Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
9. Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, nechejte zásuvku nahradit vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.
10. Nepoužíváte-li spotřebič, vytáhněte jeho síťový přívod ze zásuvky, vypněte vypínač napájení a zavřete kohout na plynové přípojce.
11. **Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbiny a štěrbiny pro odvod přebytečného tepla.**
12. Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
13. Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen.
    Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné.
    Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
14. Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
    - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
    - Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
    - Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
    - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
    - Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
    - Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.
15. Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte hlavní vypínač.
16. Pokud povrch sklokeramické varné desky praskne, ihned vytáhněte vidlici síťového přívodu ze zásuvky. Obraťte se pouze na servisní středisko autorizované výrobcem a vyžadujte použití originálních náhradních dílů, jinak by mohlo dojít ke snížení bezpečnosti zařízení
17. Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny potenciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.
18. Sklokeramická varná deska je odolná proti teplotním výkyvům a nárazům. Přesto může být poškozena nebo dokonce zničena ostrými nástroji nebo noži. V takovém případě vytáhněte vidlici síťového přívodu ze zásuvky a obraťte se na místní servisní středisko.
19. Berte na vědomí, že varná deska je ještě minimálně půl hodiny po vypnutí teplá. Nepokládejte proto do její blízkosti žádné nádoby nebo jiné předměty.
20. Na skleněný povrch varné desky neumisťujte žádné předměty.
21. Varnou zónu nezapínejte, je-li ne jejím povrchu položen arch aluminiové fólie nebo předmět z plastu.
22. Nedotýkejte se horkého povrchu desky.
23. Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem varné desky.
24. Dbejte na to, aby rukojeti pánví a hrnců byly vždy umístěny nad varnou deskou. Zabráníte tak jejich shození.
25. Nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou, aniž by na ní stála nějaká nádoba. Varná zóna se během okamžiku zahřeje na maximální teplotu, což může poškodit topný prvek.
26. **Upozornění před prvním použitím:**
    Tmel použitý k lepení skleněné desky může na povrchu zanechat mastné skvrny. Doporučujeme je před použitím zařízení vyčistit obyčejným (neabrasivním) čistícím prostředkem. Zpočátku ucítíte slabý zápach pálené gumy, který se ale za chvíli přestane šířit.
27. Během doby, kdy je zařízení v provozu, jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřáté na vysokou teplotu. Zabraňte tomu, aby se děti dostaly do blízkosti dvířek trouby.
28. Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy "•"/"o".
29. **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
30. Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

Instalace

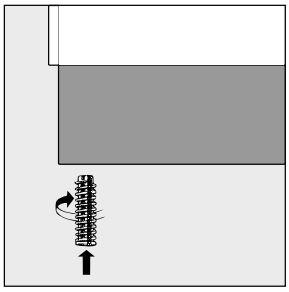
Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.
Důležité: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

Umístění
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:
a) Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
b) Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
c) Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
d) Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
e) Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.

Vyrovnání

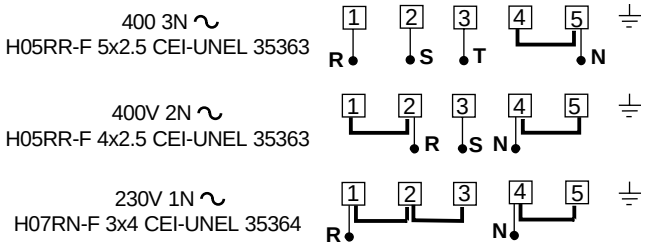


Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček (viz obr. 1), které zašroubujete do závitů v rozích podstavce sporáku.



Elektrické připojení
Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).

Instalace napájecího kabelu
Otevření svorkovnice:
- Vyšroubujte šroub "**V**"



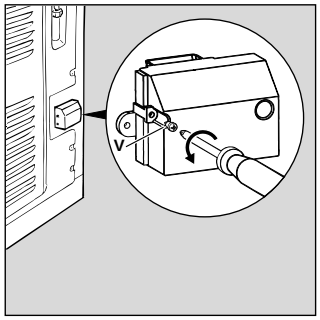
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

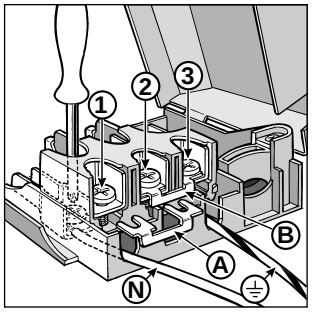
Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:
- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. 3).

Poznámka: Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče **N** a ⏚, utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem "**V**".

Připojení napájecího kabelu k síti
Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi





přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50°C vyšší, než je teplota v pokoji.
Před provedením připojení se přesvědčete:
- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

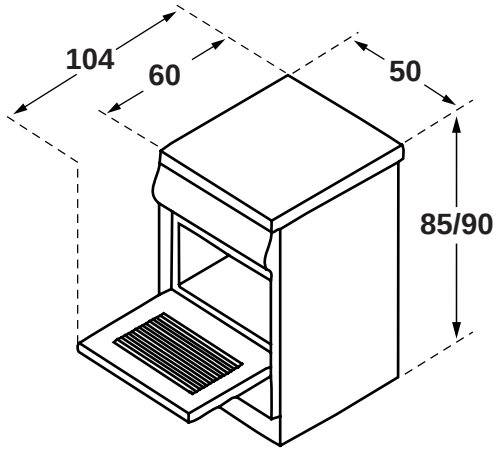
Technické údaje

Trouba	
Rozměry	39 x 41 x 34 cm
Objem	54 litrů
Max. pohlcení tepla v troubě	2700 W
Sklokeramická varná deska	
Přední levá varná zóna	1200 W
Zadní levá varná zóna	1700 W
Zadní pravá varná zóna	1200 W
Přední pravá varná zóna	1700 W
Max. pohlcení tepla keramickou varnou deskou	5800 W
Napájecí napětí a frekvence	
	230V/400V 3N AC 50 Hz
Vnitřní rozměry prostoru pro ohřev pokrmu	
	Šířka: 42 cm
	Hloubka: 44 cm
	Výška: 23 cm

CE

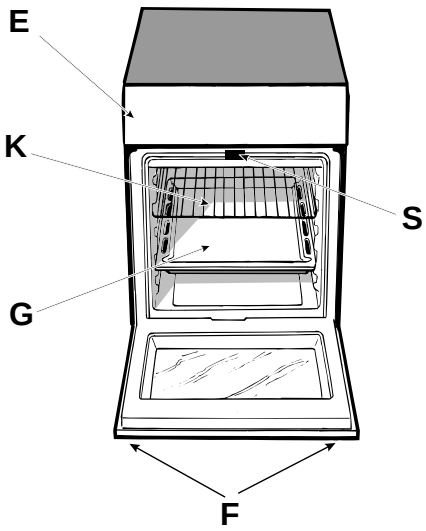
Tento spotřebič splňuje požadavky následujících předpisů Evropského společenství:

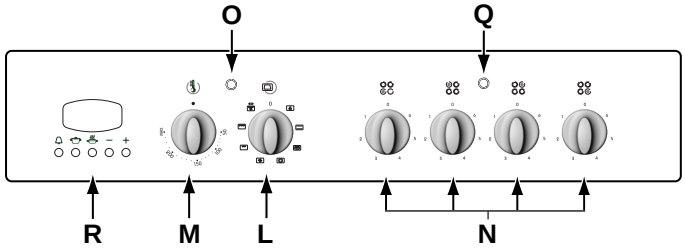
- 73/23/**EEC** z 19. 2. 1973 (Slaboproud) a následujících úprav
- 89/336/**EEC** z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následujících úprav
- 93/68/**EEC** z 22. 7. 1993 a následujících úprav



Sporák s troubou “7 kuchařů”

E Ovládací panel
F Nastavitelné nohy
G Plech na odkapávání, popř. pečící plech
K Pečící rošt
L Knoflík volby pečících režimů
M Knoflík pro nastavení teploty v troubě (termostat)
N Regulační knoflíky elektrických plotýnek
O Indikátor zahřívání trouby
Q Zelená kontrolka (Indikátor zahřívání elektrické plotýnky)
R Tlačítko elektronického pečícího programátoru
S Zařízení pro zablokování dvířek trouby (pouze u určitých modelů)





Návod k používání zařízení

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

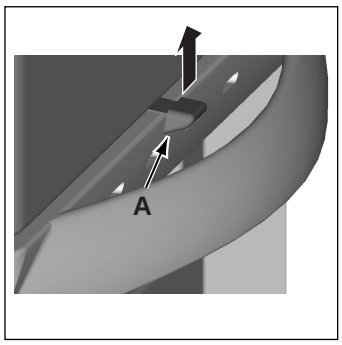
Pozor: Před prvním použitím trouby ji přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Po uplynutí půl hodiny otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože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

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

Poznámka: Je-li zařízení vybaveno elektronickým programátorem a chcete-li začít používat troubu, jednoduše současně stiskněte tlačítka a (na displeji se zobrazí symbol) a teprve poté zvolte požadovaný režim pečení.

Zařízení pro zablokování dvířek (pouze u některých modelů)
Některé modely jsou vybaveny zařízením pro blokaci dvířek umístěným mezi ovládacím panelem a dvířky trouby. Chcete-li dvířka trouby otevřít, vytáhněte zařízení "**A**" zobrazené na obrázku.

Knoflíky pro ovládání trouby
Trouba "7 programů" v sobě spojuje výhody tradiční pečící



"statické" trouby s přednostmi moderního horkovzdušného ohřevu s nuceným oběhem horkého vzduchu.
Využití trouby "7 programů" je mnohostranné, můžete si volit mezi 7 různými pečícími režimy. Všech 7 pečících režimů trouby "7 programů" lze nastavit pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu:
L - knoflík volby pečících režimů
M - knoflík pro nastavení teploty v troubě.
Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než **"o "**, zapne se osvětlení trouby. Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Je-li zapnuto osvětlení trouby, znamená to, že trouba je v provozu. Osvětlení zůstane zapnuto po celou dobu, po kterou je trouba používána.

1. Statický režim
- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. V tomto režimu pracuje trouba přesně tak, jako trouba Vaší babičky, i když toto zařízení samozřejmě dosahuje lepšího rozložení tepla a úspory energie. Trouba se statickým ohřevem totiž dosud nebyla překonána. Velmi vhod přijde, připravujete–li jídla o dvou nebo více složkách, např. vepřové žebírko se zelím, dušené maso apod. Vynikajících výsledků dosáhnete při přípravě pokrmů z masa, např. dušeného či vařeného masa, guláše, zvěřiny a vepřové pečeně, neboť se musí připravovat pomalu a neustále podlévat. Je to také nejlepší metoda pečení cukroví, čajového pečiva, jakož i ovocných dezertů. Je to také nejlepší metoda pečení, pokud používáte nádoby s víkem speciálně určené pro pečení v troubě. Ve statickém režimu připravujte pokrm pouze na jednom pekáči, neboť více pekáčů poruší rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby. Zvolte optimální úroveň v závislosti na tom, zda je pro přípravu pokrmu spíše vyžadováno teplo působící odspodu nebo svrchu.

2. Pozvolné pečení
- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se ventilátor a všechna topná tělesa začnou hřát. Tento režim zabezpečí jemné pečení, přičemž v převládající míře teplo působí zespoda. Tento režim je ideální pro pečení jemných pokrmů - obzvláště jemného pečiva, které mají v troubě "naběhnout", čemuž napomáhá působení tepla zespoda.
Zde je několik rad:
- Troubu vždy předehřejte;
- V tomto režimu připravujte pouze jeden pokrm;
- V tomto režimu by měl být vždy použit rošt (pokud pokrm nepřipravujete přímo na pekáči), neboť zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby; v žádném případě nenechávejte během pečení v troubě prázdný pekáč;
- Abyste co nejoptimálněji využili tepla působícího odspodu, umístěte pokrm na druhou nebo třetí úroveň odspodu; plech s koláčem umístěte doprostřed roštu;
- Během pečení neotevírejte dvířka trouby, aby nedošlo k náhlému poklesu teploty uvnitř trouby. Výsledkem by mohl být pokleslý koláč.

3. Pizza
- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Zapnou se dolní a kruhová topná tělesa a také ventilátor. V tomto režimu dojde díky velkému množství energie **(2700 W)**, které tato trouba vydá, k velice rychlému zahřátí trouby. Výsledkem je vytvoření velkého množství tepla působícího převážně zespoda. Tento režim je ideální pro přípravu pokrmů, které vyžadují pečení za vysoké teploty jako např. pizza nebo velké pečeně. Použijte pouze jeden pečící plech nebo rošt. Pokud použijete více než jeden pečící plech nebo rošt, musíte je uprostřed pečení vyměnit.

4. Horkovzdušný režim

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **Max**

Vzhledem k tomu, že díky cirkulaci zajištěné větrákem umístěným vzadu působí horký vzduch ve všech částech trouby stejně, je výsledný pokrm upečený dozlatova, stejnoměrně a dokonale. V tomto režimu lze současně připravovat více pokrmů (za předpokladu, že tyto vyžadují přibližně stejnou dobu pečení). Můžete péci maximálně na dvou roštech najednou – viz odstavec "Vaření na jednom nebo více roštech najednou". Tento režim je vhodný pro přípravu gratinovaných pokrmů nebo pokrmů, které vyžadují dlouhé pečení, např. lasagne, apod.
Navíc Vám tento režim umožňuje snížit teplotu pečení, neboť teplo působí uvnitř trouby rovnoměrně. Maso tak bude mnohem šťavnatější, zůstane měkké a neztratí na objemu. Výborně se tento režim hodí též k přípravě ryb. Vystačíte s velmi malým množstvím oleje, ryba zůstane vzhledově i chuťově takřka nezměněna. Výborných výsledků dosáhnete také s dušenou zeleninou: lilky, paprikami, rajčaty apod.
Zákusky: tento režim je ideální pro přípravu kynutých koláčů. Horkovzdušný režim můžete též používat pro rozmrazování masa, ryb a chleba. Stačí nastavit teplotu mezi 80°C a 100°C. Při rozmrazování choulostivějších pokrmů nastavte teplotu na 50°C nebo využijte pouhé cirkulace vzduchu o pokojové teplotě. V takovém případě nastavte termostat na 0°C.

5. Gril

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M": Max**

Přímým působením vysoké teploty se maso při grilování rychle opeče dohněda. Tak se zabrání ztrátě tekutin z masa, které je pak vláčné a šťavnaté. Grilování je vhodnou úpravou pokrmů, jež vyžadují vysokou teplotu na povrhu: telecí či hovězí steaky, žebírka, filé, hamburgery atd.

6. Dvojitý gril

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M": Max**

Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Dvojitý gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.
Důležité: Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a ušetříte energii (cca 10%).
Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na horní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

7. Dvojitý gril s ventilací

- Poloha knoflíku **"L":**
- Poloha knoflíku **"M":** mezi **50°C** a **200°C**

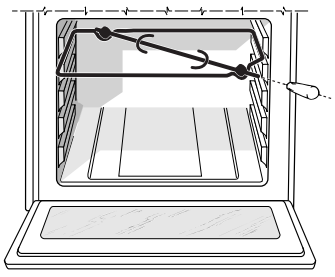
Tento režim spojuje výhody jednosměrného sálavého tepla a nuceného oběhu vzduchu v troubě, který zabraňuje spálení připravovaného pokrmu a zajišťuje jeho optimální prohřátí. Vynikajících výsledků dosáhnete při použití tohoto režimu k přípravě mletého masa, zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích kotlet, kuřat, křepelek a vepřových řízků. Gril s ventilací je velmi vhodný i pro úpravu různých rybích specialit, např. steaků z mečouna, tuňáka nebo plněné chobotnice.
U této funkce se motor grilu (je-li jím trouba vybavena) také otáčí. Přípravu pokrmu v tomto režimu je obzvláště vhodné použít při přípravě pokrmů z masa jako např. ledvin, drůbeže apod.
Důležité: Během doby, kdy používáte gril (režim 5, 6, 7), **je třeba ponechat dvířka trouby zavřená.**

Indikátor zahřívání trouby (O)
Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání trouby a zhasne tehdy, jakmile je v troubě dosažena požadovaná teplota nastavená knoflíkem termostatu. Střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky od tohoto okamžiku svědčí o tom, že termostat pracuje správně a že teplota v troubě bude udržována v požadované výši.

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

Otáčející se rošt
Pro obsluhu otáčejícího se roštu proveďte následující:

a) umístěte plech pro zachycení odkapávajícího tuku na první úroveň ;
b) na čtvrtou úroveň umístěte speciální podporu otáčejícího se roštu a jeden konec roštu zasuňte do speciálního otvoru v podpoře umístěného u zadní strany trouby;
c) rošt uvedete do provozu nastavením knoflíku volby režimů (**L**) do polohy .



Přídavné (třetí) sklo ve dvířkách
Chcete-li, aby dvířka na vnějším povrchu ještě méně hřála a aby byla úspora energie co nejvyšší, můžete si dokoupit třetí sklo do dvířek jako přídavnou tepelně izolační vrstvu. Máte-li malé děti, je tento doplněk nutný. Chcete-li do dvířek trouby nainstalovat přídavné sklo (prodává se pod obj. číslem **076650**), kontaktujte Vašeho nejbližšího autorizovaného prodejce Merloni Elektrodomestici uvedeného na přiloženém letáku.

Elektronické programování hodin

Programátor Vám umožní přednastavit u trouby a grilu:
- dobu spuštění pečení s přednastavenou délkou pečení;
- okamžité spuštění pečení s přednastavenou délkou pečení;
- časový spínač.

Funkce tlačítek
: Časovač s hodinami a minutami;
: Délka pečení;
: Doba ukončení pečení;
: Nastavená doba pečení - zpět;
: Nastavená doba pečení - vpřed.

Jak znovunastavit digitální hodiny
Poté, co jste vidlici síťového přívodu trouby zapojili do zásuvky nebo došlo-li k výpadku napájecí sítě, digitální hodiny začnou blikat a budou nastaveny na **0:00**:
- Stiskněte současně tlačítka a . Poté tlačítky a (do 4 sekund) nastavte přesný čas.
  Použijte tlačítko , chcete-li nastavit čas po směru hodinových ručiček.
  Použijte tlačítko , chcete-li nastavit čas proti směru hodinových ručiček.

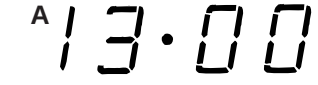
Při vzniku nutnosti nastavit hodiny, vždy postupujte stejným způsobem.

Režim ručního ovládání trouby
Poté, co byly hodiny nastaveny, nastaví se programátor automaticky do režimu ručního ovládání.
Poznámka: Chcete-li se vždy po ukončení "automaticky řízeného" pečení navrátit do režimu ručního ovládání, stisknete-li současně tlačítka a .

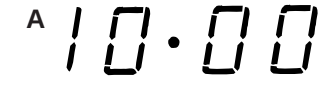
Odložená doba zahájení pečení s přednastavenou délkou pečení
Délka pečení a doba ukončení pečení musí být nastaveny. Předpokládejme, že na displeji je zobrazen čas 10:00.
1. Knoflíkem volby pečících režimů nastavte vhodný režim pečení a knoflíkem pro nastavení teploty v troubě nastavte požadovanou teplotu (příklad: statický režim, teplota 200°C).
2. Stiskněte tlačítko a tlačítky a (během 4 sekund) nastavte délku pečení. Předpokládejme, že délka pečení byla nastavena na 30 minut Na displeji je znázorněno:



   Uvolněte stisk tlačítka a během následujících 4 sekund se na displeji opět objeví aktuální čas se symbolem tlačítka a písmenem "**A**" (AUTO).
3. Stiskněte tlačítko a tlačítky a nastavte dobu ukončení pečení. Předpokládejme, že doba ukončení pečení byla nastavena na 1:00 odpoledne.



4. Uvolněte stisk tlačítka a během následujících 4 sekund se na displeji zobrazí aktuální čas.



Svítí-li na displeji písmeno "**A**" znamená to, že byla přednastavena délka pečení a doba ukončení pečení v automatickém režimu.Ve 12:30 se trouba automaticky zapne a pečení bude ukončeno po uplynutí 30 minut. V okamžiku, kdy se trouba zapne, se na displeji objeví symbol , který bude na displeji zobrazen po celou dobu pečení. Během pečení můžete kdykoliv stisknout tlačítko , chcete-li, aby se na displeji zobrazila nastavená doba pečení. Chcete-li, aby se na displeji zobrazila doba ukončení pečení , stiskněte tlačítko .
Nastane-li doba ukončení pečení, zazní zvukový signál oznamující, že pečení bylo ukončeno. Chcete-li jej vypnout, stiskněte jakékoliv tlačítko (kromě tlačítek a).

Okamžité zahájení pečení s přednastavenou délkou pečení
Nastavíte-li pouze délku pečení (bod 1 a 2 oddílu s názvem "Odložená doba zahájení pečení s přednastavenou délkou pečení"), trouba se zapne okamžitě.

Zrušení přednastavené délky pečení
Stiskněte současně tlačítka a .

Režim časového spínače
Časový spínač se používá pro odpočítávání nastaveného času. Nevypíná ani nezapíná troubu, pouze vydá zvukový signál v okamžiku, kdy uplynul nastavený čas.

Stiskem tlačítka se na displeji zobrazí:



Potom tlačítky a nastavte požadovaný čas.
Jakmile uvolníte stisk těchto tlačítek, začne časovač ihned odpočítávat nastavený čas. Na displeji se zobrazí aktuální čas.



Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Chcete-li jej vypnout, stiskněte jakékoliv tlačítko (kromě tlačítek a). Symbol zobrazený na displeji zmizí.

Změna a zrušení nastavení
- Nastavení lze změnit v jakémkoli okamžiku a to tak, že stisknete odpovídající tlačítko a poté tlačítko nebo .
- Je-li zrušeno nastavení délky pečení, zruší se také nastavení doby ukončení pečení a naopak.
- V režimu automatického ovládání trouba nelze zadat dobu ukončení pečení před dobou zahájení pečení.

Praktické rady při pečení

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

Předehřívání
Pokud je třeba troubu předehřát, což je nutné při přípravě většiny kynutých pokrmů, doporučujeme použít režim **"pizza"** (nastavení tři), který umožňuje rychle dosáhnout požadovanou teplotu a šetřit tak energií. Po vložení pokrmu do trouby již můžete nastavit jiný, vhodnější režim.

Příprava pokrmů na více roštech najednou
Potřebujete-li připravovat pokrm na více roštech najednou, použijte režim **"Horkovzdušný"** (nastavení čtyři), neboť jde o jediný režim, který tuto přípravu umožní. Při přípravě s pomocí horkého vzduchu používejte tři prostřední výšková patra, protože první dolní a první horní jsou vystaveny přímému působení horkého vzduchu, takže choulostivější pokrmy by se mohly připálit. Potřebujete-li současně použít tři rošty najednou, vyžaduje pokrm umístěný na prostředním roštu o trochu více času. Proto jej ponechejte péct v troubě o několik minut déle. Připravujete-li pokrm na všech třech roštech najednou, umístěte pokrm vyžadující nižší teplotu pečení (obvykle koláče) na prostřední rošt.

Použití grilu
Trouba nabízí dva různé režimy grilování. Pro grilování menších porcí postačí režim **"Gril"** (nastavení 5). Při tomto nastavení se topné těleso zapne na výkon pouhých 1200 W, což pro menší porce naprosto stačí. Např. u sendvičů, toastů či párků jsou výsledky vynikající.
Pokrm položte na grilovací rošt doprostřed, protože v tomto režimu vyzařuje jen prostřední úsek horního topného tělesa a pokrm umístěný v rohu by zůstal nedovařený.
Nastavení 6 **"Dvojitý gril"** odpovídá režimu, v němž můžete při grilování využít celou plochu roštu. Pokrm musí být rozložen na celé ploše roštu stejnoměrně. Docílíte krásného zabarvení dozlatova.
Důležité: Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechejte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, ale také uspoříte cca 10% energie.
Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.
Při grilování umístěte rošt na čtvrtou úroveň (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný pod roštem, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.
Režim **"Dvojitý gril s ventilací"** (nastavení 7) je velice užitečný při rychlém grilování pokrmu. Rozložení tepla umožňuje nejen zabarvit pokrm krásně dozlatova, ale také dolní část pokrmu uvařit. Tento režim je vhodné použít při grilování větších porcí masa nebo drůbeže bez grilu. Tento režim je dále vhodné použít k docílení krásného zabarvení pokrmu dozlatova po uvaření pokrmu
Pokud používáte tento režim, umístěte rošt na druhou nebo třetí úroveň odspodu (viz tabulka). Na první úroveň odspodu umístěte plech, který bude zachycovat odkapávající tuk a zabraňovat tak jeho připalování na dně trouby. Pokud používáte tento režim ve spojení s otočným roštem (pouze u některých modelů), můžete také připravovat pokrm na plechu určeném pro zachycení odkapávajícího tuku např. pečené brambory…

Pečení koláčů
Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby. Před vložením koláče do trouby se ujistěte, že trouba byla zahřátá na požadovanou teplotu (červená kontrolka **"O"** zhasne). Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160° C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Syrové těsto nesmí být příliš řídké, aby se doba pečení příliš neprodlužovala. Obecně platí:
Pečení pizzy

Hotové pečivo je příliš suché
Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Dort se slehl
Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé
Pečivo při příštím pečení umístěte do nižší poloh, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenku dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.
Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)
Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Při pečení na více roštech nejsou všechny pokrmy hotové stejně rychle
Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyndávat z trouby všechny pokrmy najednou.

Nejlepších výsledků při přípravě pizzy dosáhnete, použijete-li režim **"Pizza"** (nastavení 3):

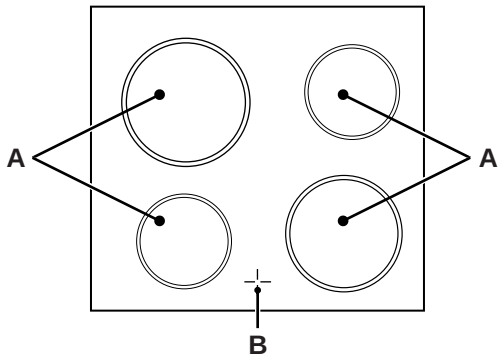
- Předehřívejte troubu po dobu alespoň 15 minut;
- Použijte hliníkovou pečící formu určenou pro přípravu pizzy a umístěte ji na rošt, který je dodáván spolu se zařízením. Používáte-li pečící plech, bude pizza vyžadovat delší dobu pečení a bude obtížnější dosáhnout, aby měla křupavou kůrku;
- Během pečení pizzy neotvírejte troubu příliš často;
- Má-li pizza mnoho vrstev (tři nebo čtyři), doporučujeme sýr (mozzarellu) umístit na povrch pizzy až během pečení (přibližně v polovině).

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

Pokyny k používání keramické varné desky

Popis
Varná deska je vybavena varnými zónami pracujícími na bázi sálavého tepla. Topná tělesa jsou umístěna pod povrchem keramické desky, v zapnutém stavu červeně svítí.

A. Varná zóna (**A**)
B. Kontrolka udávající, zda je příslušná varná zóna v provozu, svítí i po vypnutí plotýnky/varné zóny, dokud její teplota přesahuje 60°C.



Popis topných prvků
Varné zóny se sálavým teplem jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Červené světlo se na nich rozsvítí až po zhruba 10 – 20 sekundách po zapnutí.

Používání keramické varné desky
Chcete–li s varnou deskou dosahovat optimálních výsledků, řiďte se při přípravě pokrmů následujícími pokyny:

- Pro vaření na sklokeramické varné desce lze používat všechny typy pánví a hrnců. Jejich dno ovšem musí být perfektně rovné. Čím silnější je dno pánve nebo hrnce, tím lépe je teplo rozloženo.
- Používejte nádoby s odpovídajícím průměrem. Nádoba by měla pokrýt celou plochu varné zóny, aby bylo maximálně využito uvolňované teplo.



- Ujistěte se, že dno nádoby je suché a čisté. Zajistíte tak lepší kontakt a delší životnost varné desky i samotného nádobí.



- Na keramické desce nevařte nikdy v nádobí, které používáte na plynovém sporáku. Intenzivní žár z plynového hořáku může totiž zdeformovat dno nádoby. Ta pak při vaření na keramické desce nebude dosahovat požadovaných výsledků.

Praktické rady při používání elektrických plotýnek

Regulační knoflíky elektrických plotýnek (N)
Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, ”rychlých” a automatických plotýnek (”rychlé” plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový kotouč).
Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.
V tabulce jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

Poloha	Normбlnнnebo rychlovarnб plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušenй), polйvky, cizrna, fazole
3	Vaшenнvelkých množstvнjнdla a "eintopfш"
4	Peиenн(stшednн)
5	Peиenн(prudšн)
6	Orйkбnнdozlatova nebo rychlй zahшбtнna provoznнteplotu

Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (Q)
Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání elektrické plotýnky.

Praktické rady při pečení

Poloha knoflíku volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmotnost (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Nastavení termostatu	Doba vaření (min.)
1 Statický režim	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sněhová pusa	-	3	15	180	15-20
	Sušenky	1	3	15	180	30-35
2 Pozvolný pečení	Kolbas	0,5	3	15	180	20-30
	Zákusek	1	2/3	15	180	45-50
	Švestkový koláč	-	3	15	180	40-50
	Piškotový řez	-	3	15	160	25-30
3 Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Hovězí pečeně	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2/3	10	180	60-70
4 Horkovzdušný režim	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1,8	3	10	180	30-35
	Gratinovaný zapečený těstoviny	1	3	10	180	20-30
	Zapečený těstoviny	1,5	3	10	180	20-30
	Jehněčí	1,5	2	10	180	40-45
	Kuře + brambory	1	2-4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30
	Pražma	1,5	2	10	180	55-60
	Švestkový koláč	1	3	10	160	40-50
	Křehký lehký pečivo (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Cukroví(na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový řez (na 2 úrovni)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratinovaný zapečený těstoviny (na 2 úrovních)	2,5	2-4	15	200	35-40
5 Gril	Platýz a sýpie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
6 Dvojitý gril	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80
	Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80
7 Dvojitý gril s ventilací	Grilovaný kuře	1,5	2	5	200	55-60
	Sýpie	1,5	2	5	200	30-35
	Kuře (napíchnutý na rožni) + brambory (na plechu zachycujícím tuk)	1,5 -	- 2	5 5	200 200	70-75 70-75
	S otáčejícím se roštem					
	Telecí na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Kuře na rožni	1,5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na rožni	1,5	-	5	200	70-80

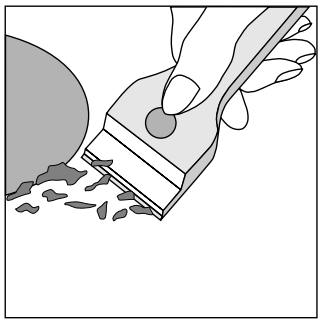
Poznámka: Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na Vašich osobních preferencích- Pokud používáte režim grilu, dvojitého grilu nebo dvojitého grilu s ventilací, vždy na první patro odspodu umístěte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Obvyklé čištění a údržba

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

- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřek trouby čistěte co nejčastěji a to během doby, kdy je ještě teplý. Používejte teplotu vodu s přídavkem saponátu. Poté jej důkladně opláchněte a vysušte.
- Dlouhodobý styk s vodou o vysokém obsahu vápníku nebo s čistícími prostředky na bázi fosforu může na nerezové oceli zanechat skvrny. Doporučujeme proto rám po čištění dostatečně opláchnout a utřít do sucha. Měli byste též urychleně odstranit vodu, která příp. přeteče z hrnců;
- Zabraňte tomu, aby na ovládacím panelu zaschly nečistoty nebo mastnota. Používejte jemné houby nebo měkké hadříky, aby nedošlo k poškrábání smaltovaných částí nebo ploch z lesklé oceli.

Čištění povrchu varné desky
Před vařením je vždy nutné keramickou desku otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Občas může být potřeba vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky typu CERA (není součástí dodávaného příslušenství) nebo žiletky.



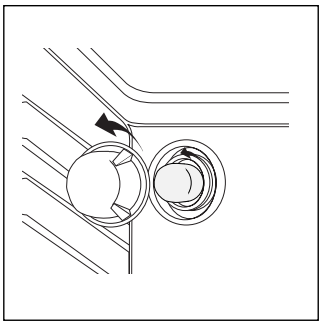
Potom, dokud je deska ještě teplá, ji vyčistěte vhodným čistícím prostředkem a papírovým ručníkem.
Varnou desku nakonec opláchněte a vytřete do sucha čistým hadříkem. Pokud se na povrchu desky nataví předměty z umělé hmoty nebo hliníkové fólie, odstraňte je **ihned**, ještě z horkého povrchu škrabkou. Zabráníte tak případnému poškození povrchu sklokeramické varné desky. Pokud se na povrchu varné desky nataví cukr nebo pokrmy s obsahem cukru, také je ihned odstraňte. Na čištění nepoužívejte drsné houby, drátěnky a korozívní čistící prostředky jako např. spreje na čištění trub nebo odstraňovače skvrn.



Prostředek na čištění keramické varné desky	Prodejna, kde jej můžete zakoupit
Čisticí strouhanka, škrabka	Prodejny pro stavebniny a kutily,
Nebezpečnost škrabky	Prodejny pro stavebniny a kutily Drogerie Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SWISSCLEANER	Drogerie Obchody s obuví Železářství Specializovaní prodejny elektrospotřebičů Supermarkety a obchodní domy

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Buď vytáhněte síťový přívod trouby ze zásuvky (je-li to možné) nebo troubu odpojte od sítě vypnutím vícepólového přepínače používaného pro připojení trouby ke zdroji el. energie.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
  - Napětí 230/240 V
  - Příkon 25 W
  - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:
http://www.merloni.cz
http://www.indesit.cz
http://www.ariston.cz

Garantem servisu pro Českou republiku je firma
AP servis AR s.r.o., tel.: 02/71 74 20 67

Merloni Elettrodomestici s.r.o.
U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.Merloni.com

Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954