

**CZ** Návod k použití, instalaci a připojení



Kombinovaný volně stojící sporák

# Kombinovaný volně stojící sporák

## Vážený zákazníku!



Upřímně vám děkujeme za zakoupení našeho výrobku. Přesvědčte se sám o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže v tom, abyste se co nejrychleji seznámili s vaším novým spotřebičem.

Návod k použití by vám měl pomoci se rychle seznámit s vaším novým spotřebičem. Přečtěte si jej, prosím, velice pečlivě ještě předtím, než začnete zařízení používat.

Tento návod je platný pouze tehdy, jestliže je na přístroji uveden symbol vaší země. Pokud na přístroji není žádný symbol, měly by se technické specifikace uvedené v tomto návodu použít tak, aby se přístroj přizpůsobil požadavkům a zákonům ve vaší zemi.

V každém případě se nejprve ujistěte, že je dodaný spotřebič v pořádku a není poškozen. Pokud byste našli jakékoli vady, kontaktujte svého dodavatele. Telefonní číslo je uvedeno v záručním listě nebo na paragonu. Přejeme vám spoustu příjemných zážitků při konzumaci připravených pokrmů.

## Pokyny pro připojení

Připojení zařízení k síti by mělo být provedeno podle pokynů v kapitole „Připojení k síti“ a v souladu s odpovídajícími platnými předpisy a normami. Připojení může provést pouze kvalifikovaný technik.

## Informační štítek

Datový štítek se základními informacemi o spotřebiči je umístěn na spodním okraji trouby a je vidět, když se otevrou dvířka trouby.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Důležité - Před použitím přečtěte.....</b>     | <b>3</b>  |
| <b>Popis zařízení.....</b>                        | <b>6</b>  |
| <b>Varné plochy .....</b>                         | <b>9</b>  |
| <b>Ovládání varné desky.....</b>                  | <b>12</b> |
| <b>Ovládání plynových hořáků.....</b>             | <b>13</b> |
| <b>Trouba.....</b>                                | <b>14</b> |
| <b>Příprava pokrmů .....</b>                      | <b>20</b> |
| <b>Čištění a údržba.....</b>                      | <b>31</b> |
| <b>Zvláštní upozornění a chybová hlášení.....</b> | <b>39</b> |
| <b>Návod pro umístění a připojení.....</b>        | <b>40</b> |
| <b>Tabulka trysek.....</b>                        | <b>48</b> |
| <b>Technické údaje.....</b>                       | <b>49</b> |

## Důležité - Před použitím přečtěte

### Bezpečnostní opatření

- Příklad: Přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými a mentálními dispozicemi, případně s nedostatkem zkušeností pouze za předpokladu, že byli důkladně instruovány a poučeny o nebezpečí plynoucím z používání. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič, jeho části a příslušenství může být během provozu velice horké. Vyvarujte se doteku ohřátých ploch. Děti do 8 let věku by neměly být přítomné, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nikdy nepoužívejte jako odkládací prostor.
- VAROVÁNÍ: V případě vaření na tuku nebo v oleji na proces dohlížejte. U tuku a oleje může dojít ke vznícení a v případě nekontrolování hrozí riziko požáru. Nikdy nehaste vodou, vypněte přístroj a překryjte zdroj ohně pokličkou, nebo vlhou utěrkou.
- Používejte pouze doporučenou sondu pro váš model trouby.
- VAROVÁNÍ: Při výměně žárovky vnitřního osvětlení se nejprve ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Předejdete tak možnosti zasažení elektrinou.
- Na čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, ani kovové škrabky. Tyto mohou narušit povrch, případně poškodit sklo, které se stane náchylnější k poškození a k prasknutí.
- Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Před otevřením krytu se ujistěte, že je čistý a zbavený tekutých nečistot. Kryt sporáku je lakovaný, nebo skleněný. Sporák uzavřete až budou všechny varné plochy chladné. Symbol na výrobku, nebo jeho obalu znamená, že skleněné víko není odolné vysokým teplotám a může dojít k jeho poškození.
- Spotřebič není připraven na ovládání pomocí externích časovačů a jiných speciálních ovládacích systémů.

- Spotřebič smí být připojen pouze odborníkem pověřeným lokálním distributorem plynu, případně autorizovaným servisním střediskem. Veškeré lokální právní normy a podmínky musí být při montáži dodrženy. Důležité poznámky k instalaci a připojení jsou dostupné v kapitole »Instrukce k připojení«.
- Neodbornou montáží či opravou riskujete možnost požáru, výbuchu, elektrošoku, zkratu, závažného zranění a poškození spotřebiče. Montáž a opravy prosím ponechejte na pracovnících autorizovaného servisu.
- Před instalací a připojením spotřebiče se ujistěte, že lokální podmínky a charakteristiky (typ plynu, tlak) odpovídají nastavení přístroje.
- Nastavení spotřebiče je specifikováno na typovém štítku.
- Spotřebič není připojený na komín, nebo na větrání. Instalace by měla být provedena v souladu s příslušnými předpisy o připojení. Teplota, vlhkost a vedlejší produkty jsou uvolňovány během procesu vaření do prostoru, kde je spotřebič umístěn. Otevřete okna, případně instalujte odsavač par.
- Zařízení spadá do třídy 2/14. Přístroj se může dotýkat přilehlé skříňky po obou stranách. Skříň vyšší než spotřebič musí být vzdálená nejméně 10 cm a smí být instalována pouze na jedné straně spotřebiče.
- Odsavač par musí být instalován nejméně 650 mm nad spotřebičem, případně podle pokynů uvedených v návodu k použití odsavače par.
- Zachycení napájecího kabelu například ve dveřích trouby může způsobit zkrat a poškodit spotřebič. Dbejte na správné umístění napájecích kabelů do bezpečné vzdálenosti.
- Výrobek je určen výhradně pro vaření. Nepoužívejte k jiným účelům, například pro vytápění místnosti. Neodkládejte prázdné nádoby na varné zóny.
- Zvláštní pozornost věnujte správné instalaci částí hořáku.
- Pokud v místnosti cítíte plyn, okamžitě uzavřete hlavní přívodní ventil na plynové lánvi, nebo na distribuční soustavě. Uhasťte jakýkoli zdroj ohně a vyvětrejte. Nezapínejte žádné elektrické spotřebiče a volejte servis.
- Doporučujeme uzavřít hlavní přívodní ventil v případě, že nebudete spotřebič delší dobu používat (případ dovolených apod.).
- Věnujte zvláštní pozornost vaření v troubě. Vzhledem k velmi vysokým teplotám mohou být pekáče, plechy, mřížky a stěny trouby velice horké. Vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy neobalujte vnitřní stěny trouby aluminiovou fólií, nepokládejte pečící nádoby na dno trouby. Aluminiová fólie zamezí cirkulaci vzduchu, znatelně zhorší proces pečení a poškodí svrchní vrstvu vnitřního pláště.
- Dveře trouby mohou být během procesu pečení velmi horké. Některé modely mají proto instalované na dveřích třetí sklo, které výrazně pomáhá chránit vnější plochu dveří před přílišným zahříváním.
- Ve skladovacím prostoru trouby nikdy neskladujte předměty hořlavé, výbušné, agresivní k pokožce (papír, utěrky, plastové tašky, čističe, detergenty, spreje). Předjedete tak riziku vzniku požáru během provozu spotřebiče. Skladujte pouze příslušenství (pekáče, odkapávací misky, a podobné).
- Při přetížení může dojít k poškození pantů dveří. Nepokládejte těžké nádoby na otevřené dveře, při čištění se o otevřené dveře neopírejte. Před čištěním trouby sundejte dveře (kapitola »Odstranění a instalace dveří trouby«). Nesedejte a nestoupejte na otevřené dveře trouby (upozornit děti!).

- Dlouhodobé používání litinových desek může vést k porušení stálé barevnosti. Nejedná se o závadu, kterou kryje záruka.
- Přístroj je určený k umístění přímo na podlaže. Nepoužívejte žádný podklad, či podstavce.



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

## Účel spotřebiče

Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

***Pokud zaznamenáte jakoukoli poruchu na plynovém vedení, nebo pokud ucítíte plyn v místnosti***

- Okamžitě uzavřete přívod plynu nebo tlakovou láhev.
- Uhaste všechny otevřené oheň, včetně cigaret a dalších tabákových výrobků.
- Nezapínejte žádné elektrické spotřebiče (včetně osvětlení).
- Pořádně vyvětrejte místnost – otevřete okna!
- Okamžitě kontaktujte servis nebo plynárny.

# Popis zařízení

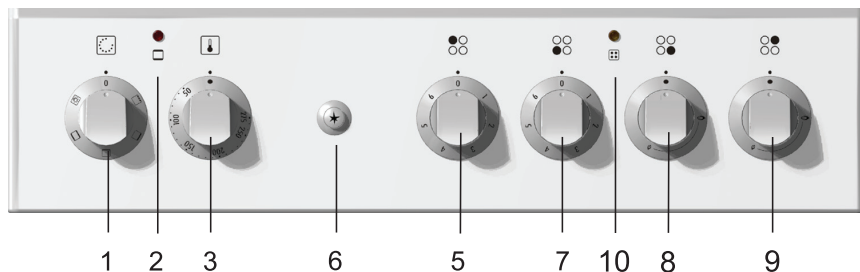
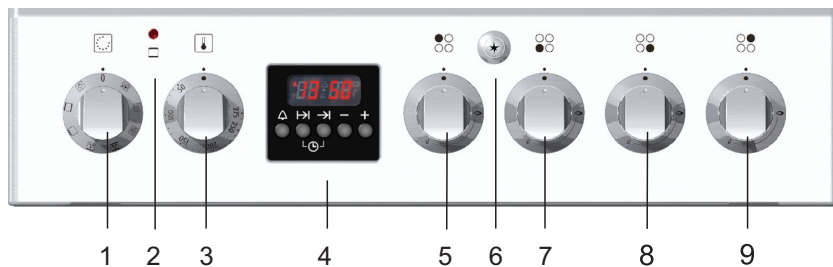
Obrázek zachycuje jeden z modelů spotřebiče. Protože skupina spotřebičů, pro které tento návod platí, je vybavena různými prvky, návod k obsluze může popisovat funkce a vybavení, které nemusí být u vašeho spotřebiče k dispozici.



- 1 Kryt varné desky (pouze u některých modelů)
- 2 Sací otvor pro produkty hoření a páru
- 3 Oblast okolo varných zón
- 4 Ovládací panel
- 5 Madlo dvířek trouby
- 6 Dvířka trouby
- 7 Zásuvka trouby
- 8 Dodatečný nástavec (pouze u některých modelů)
- 9 Nastavitelné nožky; přístupné pouze při otevření zásuvky sporáku (pouze u některých modelů)



- 1 Kryt varné desky (pouze u některých modelů)
- 2 Sací otvor pro produkty hoření a páru
- 3 Oblast okolo varných zón
- 4 Ovládací panel
- 5 Madlo dvířek trouby
- 6 Dvířka trouby
- 7 Zásuvka trouby
- 8 Nastavitelné nožky; přístupné pouze při otevření zásuvky sporáku (pouze u některých modelů)



1. Knoflík pro výběr nastavení teploty
2. Kontrolní světlo trouby. Svítí, když je zapnuto zahřívání, a zhasne, když je dosaženo nastavené teploty.
3. Knoflík nastavení teploty trouby
4. Displej elektronicky nastavitelných digitálních hodin a zobrazení provozního režimu
5. Knoflík varné zóny, levá zadní, elektrická spirála
6. Vypínač osvětlení trouby
7. Knoflík varné zóny, levá přední, elektrická spirála
8. Knoflík varné zóny, pravá přední, plynový hořák
9. Knoflík varné zóny, pravá zadní, plynový hořák
10. Provozní kontrolka. Indikuje, že je trouba nebo některá z varných zón v provozu.

### Elektrický zapalovač

(pouze u některých modelů)

Plynové hořáky se mohou zapalovat pomocí elektrického zapalovače, který je umístěn u každého z hořáků. Elektrický zapalovač bude fungovat pouze tehdy, když je napájecí kabel sporáku připojen do elektrické sítě. Pokud není elektrický zapalovač funkční z důvodu výpadku el. proudu nebo byl namočen, můžete k zapálení plynového hořáku použít klasické zápalky nebo zapalovač. Hořák trouby se zapaluje stejným způsobem.

### **(pouze u některých modelů)**

#### **Kryt sporáku**



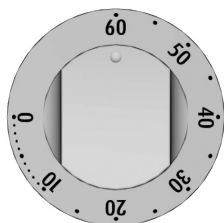
Před otevřením krytu sporáku zkontrolujte, jestli na něm nejsou žádné nečistoty a zbytky kapaliny. Kryt sporáku je vyroben ze skla a jeho povrch je nalakovaný. Zavírejte jej pouze v tom případě, že jsou všechny varné zóny kompletně vystydě.

Symbol na výrobku nebo obalu označuje, že skleněné víko může prasknout v případě ohřátí. Vypněte všechny hořáky a počkejte aby se ochladili, dříve než zavřete víko.

#### **Programovací hodiny (minutka) (pouze u některých modelů)**

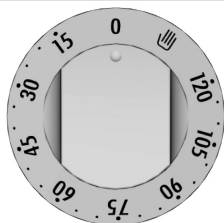
Nastavte přesný denní čas tak, jak je to popsáno ve zvlášť přiloženém návodu pro použití programovacích hodin. Nastavení času je nutné pro použití trouby, protože teprve po nastavení tzv. minutky může trouba fungovat.

#### **Mechanická minutka**




Maximálně možná doba nastavení je 60 minut. Po uplynutí nastavené doby se ozve varovný signál, jehož délka je asi 5 sekund. Vyberte požadovaný čas prostým otočením tlačítka ve směru hodinových ručiček. Pokud si přejete čas ještě jemně doladit, můžete otočit knoflíkem i proti směru hodinových ručiček.

#### **Minutka s funkcí vypnout – 120 minut (časový vypínač)**



Časový vypínač umožňuje nastavení v rozmezí 1–120 minut.

- Otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času dojde k automatickému vypnutí trouby (topných těles a jiných nastavených funkcí).
- Pokud nechcete používat časový vypínač, nebo příprava pokrmů bude kratší než 15 minut (předehřívání, příprava pizzy atd.), popř. delší než 120 minut (pro pokrmy, které vyžadují delší dobu přípravy), doporučujeme nastavit knoflík na manuální ovládání trouby.
- Pro nastavení manuálního ovládání trouby, otočte knoflíkem vlevo (proti směru hodinových ručiček) na symbol  (ruka). V poloze „0“ bude trouba vypnutá.



## ***Před prvním spuštěním spotřebiče (liší se u různých modelů)***

## ***Důležitá upozornění***

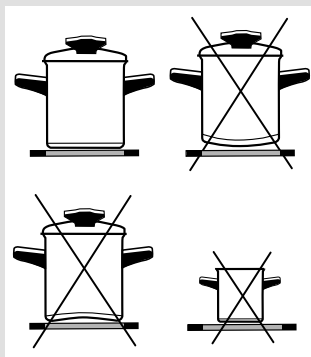
### **A) Elektrické varné zóny**

- Zapněte všechny varné zóny na nejvyšší výkon (varné zóny ponechte prázdné – bez hrnců) a nechte je zapnuté po dobu 5 minut. Během této doby může docházet k odpařování ochranné vrstvy na povrchu varných zón. Tímto způsobem dosáhne ochranná vrstva svých maximálních ochranných vlastností.
- Vyčistěte sklokeramický povrch vlhkým hadříkem a prostředkem na ruční mytí nádobí. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky s obsahem písku, které by mohly poškrábat povrch, ani drátěnku nebo odstraňovače skvrn.
- Nespouštějte varnou zónu, dokud na ni nepoložíte hrnec, a nikdy nepoužívejte varnou desku pro vytápění místnosti.
- Ujistěte se, že povrch varné desky a dno hrnce jsou čisté a suché a že je mezi nimi umožněn dostatečný přenos tepla. Tím předejdete poškození topného povrchu desky.
- Jakýkoli tuk nebo olej na topných zónách může vzplanout. Proto buďte opatrní při používání těchto surovin při přípravě jídla (např. hranolky) a vždy dohlížejte na celý proces vaření.
- Nikdy nepokládejte na varné zóny hrnec s vlhkým dnem nebo poklice se zkondenzovanou parou. Může dojít k poškození varných zón.
- Nikdy nenechávejte na varné zóně vystydnout hrnec, protože se pod ním může začít tvořit vlhkost a ta může způsobit jeho korozi.

### **Důležitá upozornění týkající se sklokeramické varné desky**

- Varné zóny dosahují nastavené teploty velmi rychle. Přesto zůstává jejich okolí relativně chladné.
- Deska je odolná vůči změnám teploty.
- Deska je také odolná vůči nárazu. Hrnce na ni můžete tvrdě pokládat, aniž byste jí způsobili jakékoli poškození.
- Sklokeramickou desku byste neměli používat jako pracovní desku. Ostré předměty ji mohou poškrábat.
- Není povolena příprava pokrmů v alobalu nebo v plastových nádobách. Nepokládejte na varnou desku alobal nebo plastové dózy.
- Nepoužívejte poškozenou sklokeramickou varnou desku. Pokud na desku dopadne předmět ostrou hranou, může deska prasknout. Poškození se projeví ihned nebo po krátké chvíli. Pokud se objeví viditelné praskliny, okamžitě odpojte sklokeramickou desku od sítě.
- Pokud se na horkou varnou desku vysype cukr nebo jídlo s obsahem cukru, okamžitě desku otřete.

## Varné nádobí



## Tipy pro používání varného nádobí

Používejte vysoce kvalitní nádobí s plochým a stabilním dnem.

- Přenos tepla je nejlepší, když je průměr dna hrnce a varné zóny stejný a hrnec je postaven do jejího středu.
- Pokud používáte nádobí z varného skla (Pyrex) nebo z porcelánu, dodržujte návod jeho výrobce.
- Pokud používáte tlakový hrnec, nikdy jej nenechávejte bez dozoru, dokud není dosaženo potřebného tlaku. Varná zóna by měla být zpočátku nastavena na maximální výkon. S rostoucím tlakem v hrnci upravte výkon varné zóny pomocí příslušného tlačítka.
- Vždy se ujistěte, že je v tlakovém hrnci nebo v jakémkoli jiném varném nádobí dostatek vody, protože při použití prázdného hrnce dojde k přehřátí, což bude mít za následek poškození hrnce a varné zóny.
- Varné sklo (Pyrex) se speciálně upraveným povrchem je vhodné pro použití na varné desce, pokud jeho průměr odpovídá průměru varné zóny. Varné nádobí s větším průměrem může kvůli tepelnému namáhání prasknout.
- Pokud používáte zvláštní nebo nekonvenční nádobí, dodržujte vždy instrukce výrobce.
- Pokud používáte hrnce se dnem z vysoce odrazných materiálů (lesklý kovový povrch) nebo hrnce s tenkým dnem, může se čas potřebný na vaření o několik minut (až 10 minut) prodloužit. Jestliže potřebujete uvařit větší množství jídla, doporučujeme použít hrnec s plochým černým dnem.
- Nepoužívejte hliněné nádobí, mohlo by poškrábat varnou desku.

## Šetřete energii

- Průměr dna hrnce by měl odpovídat průměru varné zóny. Pokud je poloměr hrnce menší, dochází k tepelným únikům. Navíc může dojít k poškození varné zóny.
- Kdykoli je to možné, používejte při vaření pokličky.
- Velikost hrnce by měla odpovídat množství připravovaných pokrmů. Přípravováním malého množství pokrmu ve velkém hrnci dochází k energetickým ztrátám.
- Jídla, u nichž se předpokládá dlouhá doba přípravy, by se měla připravovat v tlakovém hrnci.
- Různá zelenina, brambory atd. by se měly připravovat v malém množství vody. Přitom by na hrnci měla být těsně nasazena poklička. Po dosažení varu snižte výkon varné zóny tak, aby její výkon udržoval mírný var.

## B) Plynové varné zóny - hořáky

Před prvním použitím se nevyžaduje splnění žádných zvláštních požadavků nebo pokynů.

## Před prvním použitím

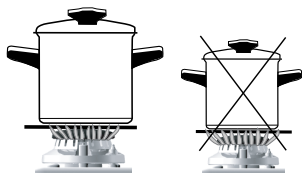
## Důležitá upozornění

- Pro rychlé opečení (zhnědnutí) nastavte hořák na maximální úroveň. Poté pokračujte v pečení s nastavením na minimum.
- U některých modelů jsou plynové hořáky vybaveny termoelektrickým ochranným zařízením. Pokud plamen hořáku náhodou zhasne (rozlítí kapaliny, sfouknutí, ...), dojde zároveň k odpojení plynového přívodu, takže je zabráněno úniku plynu do místnosti.
- Pokud zhasne plamen u hořáku, který není vybaven touto ochranou, bude se plyn uvolňovat do okolního prostředí.
- Kryt plynového hořáku musí být vždy pokládán na korunku velice opatrně. Ujistěte se, že v hořáku nejsou žádné překážky, které by mohly stát v cestě procházejícímu plynu.



- 1 Kryt plynového hořáku
- 2 Korunka s podpěrou na kryt plynového hořáku
- 3 Termoprvek (pouze u chráněných hořáků, pouze u některých modelů)
- 4 Zapalovací svíčka
- 5 Tryska

## Varné nádoby



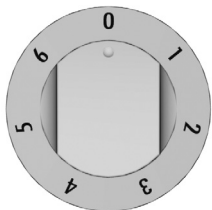
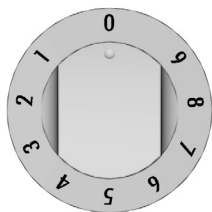
- Správně vybrané nádobí zkracuje dobu vaření a snižuje spotřebu plynu. Průměr hrnce je tím nejdůležitějším parametrem.
- Pokud plameny šlehají kolem dna hrnce po jeho okrajích (hrnec je příliš malý), může dojít k poškození hrnce. Spotřeba plynu je v takovýchto případech také vyšší.
- Aby plamen hořel, je zapotřebí vzduch. Pokud je hrnec příliš veliký, je vzduchu nedostatek a spalování je potom méně účinné, tj. plamen má menší výhřevnost.
- **Upozornění!** Jakékoli nádoby na vaření (hrnce a pánve) musí být skladovány minimálně 15 mm od stěny zařízení, aby nedocházelo k nadměrnému zahřívání přilehlých kuchyňských skříňek. Všechny sousední kuchyňské skříňky nesmí být vyšší než horní deska zařízení.

### Mřížka (pouze u některých modelů)

Mřížku použijte, pokud ohříváte v hrncích o malém průměru. Položte mřížku nad hořák.

| Typ hořáku       | Průměr hrnce |
|------------------|--------------|
| Velký (3,0kW)    | 220-240 mm   |
| Normální (1,9kW) | 180-220 mm   |
| Pomocný (1,0kW)  | 120-180 mm   |
| Trojitý (3,5kW)  | 220-240 mm   |

## Ovládání varné desky



- Zapněte varnou zónu pomocí příslušného knoflíku umístěného na ovládacím panelu.
- Symbol umístěný vedle každého z knoflíků označuje varnou zónu, která se tímto knoflíkem ovládá.
- Výkon varné zóny lze nastavit v rozsahu (1–9) buď krokově, nebo spojitě.
- Krokovými knoflíky lze otáčet ve všech směrech. U knoflíků, které se otáčejí spojitě, platí, že otáčením ve směru hodinových ručiček zvyšujete výkon, zatímco proti směru hodinových ručiček naopak.
- Varné zóny můžete vypnout tři až čtyři minuty před koncem vaření a využít tak maxima zbytkového tepla. Tím ušetříte energii (v následující tabulce jsou uvedeny příklady použití jednotlivých stupňů výkonu).

| E   | S |  |
|-----|---|--|
| 0   | 0 | Varná zóna vypnutá; využívá se zbytkové teplo.                               |
| 1-2 | 1 | Udržování teploty a opakovaný ohřev malých množství jídla (minimální výkon). |
| 3   | 2 | Další vaření.  |
| 4-5 | 3 | Další vaření větších množství, další smažení větších dílů.                   |
| 6   | 4 | Smažení, příprava jíšky.   |
| 7-8 | 5 | Fritování.   |
| 9   | 6 | Uvedení do varu, zhnědnutí, smažení.   |

**Rychlé varné zóny** (dostupné pouze u některých modelů) se liší od běžných varných zón především svým maximálním výkonem, který umožňuje jejich rychlý ohřev.

Tyto varné zóny jsou označeny červenou tečkou, která se nachází v jejich středu. **V důsledku opakovaného používání a čištění může tato tečka zmizet.**

Varné zóny typu High Light se liší od běžných varných zón rychlostí svého ohřevu. Tím je také urychleno vaření.

### Varné zóny typu High-Light

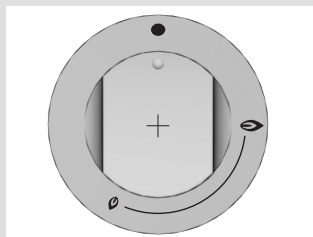


### Indikátor zbytkového tepla

Každá varná zóna je vybavena kontrolkou, která svítí, kdykoli je varná zóna teplá (horká). Po ochlazení varné zóny kontrolka zhasne. Kontrolka zbytkového tepla se může rozsvítit také v případě, kdy nebyla používána, ale na varnou zónu byl postaven horký hrnec.

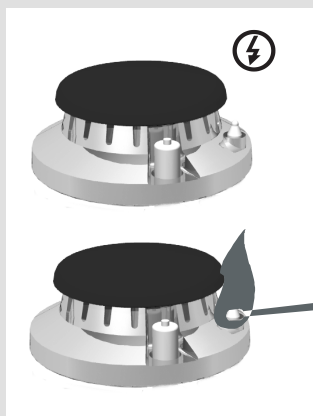
# Ovládání plynových hořáků

## Ovládací knoflík



|   |                        |
|---|------------------------|
| • | Plynový ventil uzavřen |
| 🔥 | Maximální výkon        |
| 🔥 | Minimální výkon        |

## Zapálení a ovládání hořáků (závisí na modelu)



- Hořáky ovládejte pomocí ovládacích knoflíků na varné desce. Úrovně výkonu jsou označeny na knoflicích pomocí symbolů malého a velkého plamene (viz Popis spotřebiče).
- Otočte knoflíkem přes pozici s velkým plamenem (🔥) na pozici s plamenem malým (🔥) a zpět. Rozmezí pro provoz hořáku je mezi těmito dvěma polohami.
- Plynové hořáky lze zapálit pomocí elektrické svíčky, která je u každého z hořáků (pouze u některých modelů).

**⚠ Před otočením knoflíku ho musíte nejprve zmáčknout.**


## Zapálení jednou rukou


- Pro zapálení plynového hořáku stiskněte příslušný ovládací knoflík a otočte jím na maximální výkon (velký plamen). Automaticky dojde k elektrickému výboji a k zapálení unikajícího plynu.
- Pokud není elektrický zapalovač funkční z důvodu výpadku el. proudu nebo byl namočen, můžete k zapálení plynového hořáku použít klasické zápalky nebo zapalovač. Hořák trouby se zapaluje stejným způsobem.

## Zapálení „obouruč“ (dvěma rukama)

- Pro zapálení plynového hořáku stiskněte příslušný ovládací knoflík a otočte jím na maximální výkon (velký plamen). Poté stiskněte tlačítko zapalovače. Dojde k elektrickému výboji a k zapálení unikajícího plynu.
- Pokud není elektrický zapalovač funkční z důvodu výpadku el. proudu nebo byl namočen, můžete k zapálení plynového hořáku použít klasické zápalky nebo zapalovač. Hořák trouby se zapaluje stejným způsobem. Po zapálení hořáku podržte

- ještě asi 10 sekund tlačítko stisknuté, aby se plamen ustálil.
- Plamen poté můžete nastavit do maximální nebo minimální polohy. Jakékoli jiné nastavení mezi (⏏) těmito (●) polohami se nedoporučuje, protože plamen není v tomto intervalu stabilní a mohl by zhasnout.

 **Pokud nebude hořák zapálen do patnácti sekund od zamáčknutí tlačítka, uzavřete přívod plynu (hořák) a počkejte asi minutu na další pokus. Poté zkuste znovu provést zapálení plamene.**

 **Pokud plamen zhasne (z jakýchkoli příčin), uzavřete hořák a vyčkejte asi 1 minutu, než ho zkusíte znovu zapálit.**

- Upozornění: Během zapalování hořáků (platí pro trojitě a dvojité hořáky a Mini Wok) by již měl být na hořáku umístěn hniec.
- Pro zhasnutí plamene a uzavření přívodu plynu otočte ovládacím knoflíkem úplně doprava do pozice (●).

## Trouba

### ***Před prvním použitím***

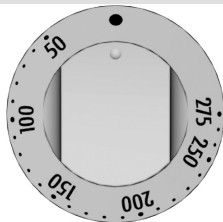
- Vyndejte z trouby všechno příslušenství a vyčistěte ji horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní přípravky.
- Po prvním zapnutí trouby bude cítit klasický zápach „novoty“; v místnosti proto větrejte.

### ***Důležitá upozornění***

- Používejte tmavé pekáče s povrchem z tmavého silikonu nebo smaltu, protože tyto nádoby mají mimořádně dobré vlastnosti pro přenos tepla.
- Troubu předehřívejte jen v tom případě, že je to uvedeno v receptu na pokrm, který připravujete, nebo v tabulkách, které jsou součástí tohoto návodu (viz dále).
- Zahřívání prázdné trouby spotřebuje spoustu energie; hodně energie můžete ušetřit, pokud budete např. vánoční pečivo péct ihned za sebou.
- Asi deset minut před předpokládaným ukončením pečení můžete troubu vypnout. Tímto způsobem ušetříte energii a využijete teplo, které se v troubě nahromadilo.

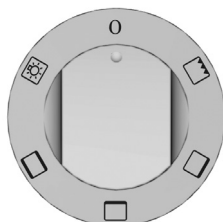
## Ovládání trouby

Pro ovládání trouby jsou určeny knoflíky pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby a knoflík pro nastavení teploty.



Knoflík pro nastavení teploty

Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr režimu činnosti trouby



## Trouba může pracovat v následujících režimech

### Osvětlení trouby

Některé modely jsou vybaveny dvěma vnitřními žárovkami: jedna se nachází v horní části zadní stěny a druhá uprostřed pravé stěny. Osvětlení lze zapnout nezávisle na jakékoli další funkci trouby. U ostatních modelů se osvětlení zapne automaticky při spuštění jakéhokoli režimu trouby.

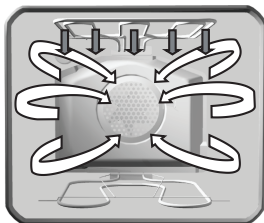
### Horní/spodní topné těleso

Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně. Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.

### Gril

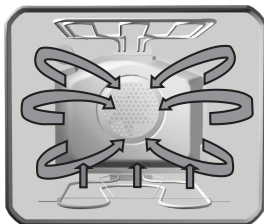
V tomto režimu přípravy jídel je aktivováno infračervené topné těleso. Teplota je vyzařována přímo infračerveným topným tělesem nainstalovaným na stropě vnitřního prostoru trouby. Tento režim je vhodný pro grilování menších kusů masa, jako jsou steaky, uzeniny, filety, kotlety atd.





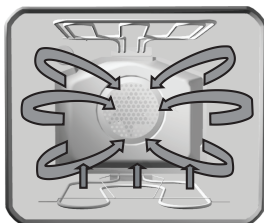
#### **Gril s ventilátorem**

Při tomto režimu jsou spuštěny zároveň infra topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro grilování masa a velkých kusů masa nebo drůbeže na jedné výšce. Je také vhodný pro pečení gratinovaných pokrmů.



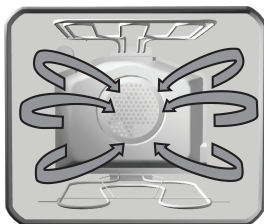
#### **Horký vzduch a spodní topné těleso**

V tomto režimu je současně aktivováno spodní topné těleso a ventilátor horkého vzduchu. Tato kombinace je ideální pro pečení pečiva z vlhkého těsta nebo těžkých pekařských výrobků, ovocných koláčů z kynutého těsta nebo pečiva s křehkou kůrkou a tvarohových koláčů.



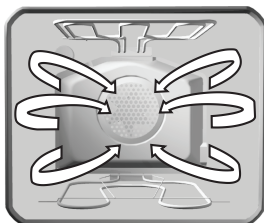
#### **»PIZZA SYSTÉM«**

Tento režim je ideální pro pečení pizzy. Pizza se peče v předehřáté peci při teplotě 190–210 °C po dobu 15–25 minut podle velikosti, na plochém pekáči vloženém do vedení na druhé úrovni.



#### **Horký vzduch**

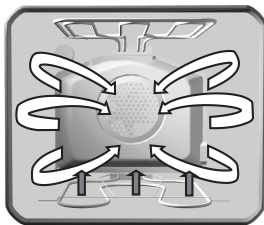
V tomto režimu jsou v provozu současně kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Je vhodný pro pečení masa a pečiva ve více výškách najednou. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.



#### **Rozmrazování**

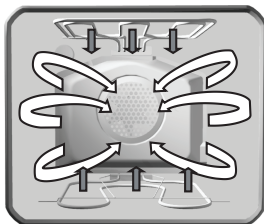
U tohoto režimu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Je vhodný pro pomalé rozmrazování zmražených potravin.





#### **Spodní topné těleso a ventilátor**

U tohoto režimu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny. Používejte 1. drážku zesponu a ne příliš vysoké pekáče, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



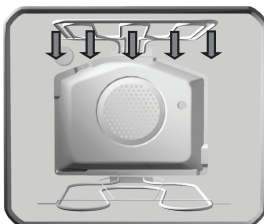
#### **Horní a spodní topné těleso plus ventilátor**

V provozu je současně spodní a horní topné těleso a ventilátor. Ventilátor zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Tento režim je vhodný pro přípravu všech druhů pečiva, pro rozmrazování potravin a sušení ovoce a zeleniny. Předtím než vložíte potraviny do trouby, počkejte, až poprvé zhasne kontrolka (kontrolka provozu topných těles). Pro nejlepší výsledek přípravy pokrmu používejte pouze jednu výšku pečení; při použití dvou výšek současně bude výsledek poněkud horší. Trouba musí být předehřátá. Používejte druhou a čtvrtou drážku zesponu. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.



#### **Spodní topné těleso/Aqua clean**

Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento režim zvolte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více propečené zesponu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní). Knoflík pro nastavení teploty otočte na požadovanou teplotu. Spodní topné těleso – Aqua clean – můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si přečtěte v kapitole „Čištění a údržba“.



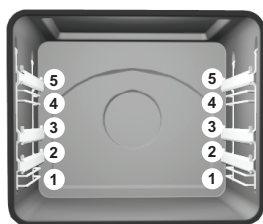
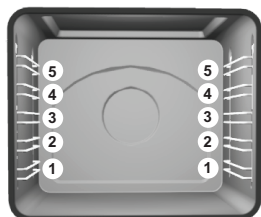
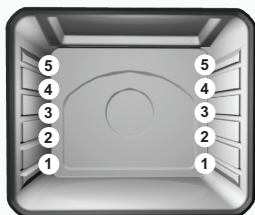
#### **Horní topné těleso**

Na potraviny působí teplota z topného tělesa shora. Tento způsob ohřívání použijte tehdy, jestliže chcete mít jídlo shora více propečené (např. pro gratinování).

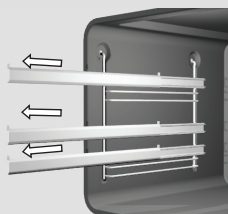
#### **Uchovávání jídla v teplém stavu**

(Jídlo vložte na nosný rošt zasunutý do vedení na druhé úrovni.) Pomocí této funkce můžete ohřívát hotová jídla. Přepínač teploty nastavte na 70 °C. Doba ohřevu závisí na vaší volbě, ale dbejte na to, aby nebyla příliš krátká, protože v tomto případě se jídlo důkladně neprohřeje.

## Výšky pečení (pouze u některých modelů)



## Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)



- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje). Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány v úrovních 2, 3 a 5 (viz obrázek). U drátěných drážek musíte rošt nebo pekáče vždy zasunout přímo do drážek.

Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány na bočních stěnách v úrovních 2, 3 a 5.

Vysunovací drážky se skládají z/ze (závisí na modelu):

- tří drážek, které lze částečně vysunout;
- jedné drážky, kterou lze vyndat zcela, a dvou, které lze vysunout jen částečně; nebo
- tří drážek, které lze vysunout zcela.

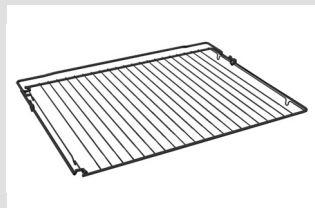
**⚠ Teleskopické vysouvací drážky a další části trouby jsou během používání trouby velmi horké. Při manipulacích proto používejte kuchyňské rukavice nebo jiné ochranné prostředky.**

- Před vložením pekáče nebo roštu nejprve vysuňte teleskopické drážky v požadované výšce.
- Položte na vysunuté drážky pekáč (rošt) a zasuňte jej rukou do trouby. Po úplném zasunutí teleskopických drážek s pekáčem (roštem) uzavřete dvířka trouby.

## Příslušenství (závisí na modelu)



**Skleněný pekáč** je určen pro pečení pokrmů, ale můžete ho použít také pro servírování jídla.



**Rošt**, na který se pokládá nádoba s potravinami nebo potraviny přímo.



**Bezpečnostní pojistka je umístěna na vodítkách a na mřížce. Pro vyjmutí mřížky je potřeba její nadzvednutí v momentě, kdy narazí na pojistku.**



**Mělký pekáč** je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.



**Hluboký pekáč** je určen pro pečení masa a většiny pečiva. Může sloužit také jako odkapávací pekáč.



**Hluboký pekáč by se neměl vkládat do první drážky, jestliže nepoužíváte gril nebo jestliže hluboký pekáč nepoužíváte jako odkapávací pekáč.**



Horní stěna vnitřního prostoru trouby je pokryta katalytickou vrstvou, kterou může instalovat nebo odstranit pouze kvalifikovaný technik.


## Tukový filtr (pouze u některých modelů)



Tukový filtr, instalovaný na zadní stěně trouby, chrání ventilátor a troubu před znečištěním, zvláště od rozstříkaného tuku. Při pečení masa vám tedy doporučujeme tento filtr používat. Při přípravě pečiva, koláčů nebo vánočního pečiva však tento filtr vždy odstraňte! Pokud byste filtr ponechali na svém místě, byl by výsledek vašeho snažení velice chabý.

## Příprava pokrmů

### Pečení pečiva

- Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch (vyberte z následujících režimů  a )  
Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy z trouby odstranit!

#### Návod

- Při pečení pečiva vždy vyberte drážku, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na zkušenosti, které jste získali při používání jiné trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvláště pro tento model
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete údaje pro pečivo podobné.

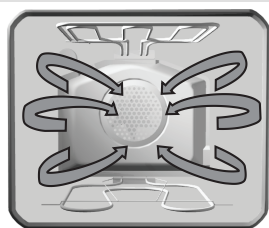
#### Pečení pečiva horním/spodním topným tělesem

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvláště pro pečení suchého pečiva, chleba a biskvitu.
- Používejte tmavé pekáče. Světlé pekáče odrážejí teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnědne).
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom rošt odstraňte.
- Předehřívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když dosáhla vybrané teploty, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.

#### Pečení pečiva horkým vzduchem

Pečení pečiva horkým vzduchem je obzvláště vhodné při současném pečení ve více vrstvách (drážkách) nad sebou, např. při přípravě vánočního pečiva v mělkých pekáčích. Doporučujeme vám troubu předehřát a používat 2. a 4. drážku zespodu. Tento režim je však také vhodný pro štavnaté pečivo a ovocné koláče (v tomto případě pečte pouze na jedné výšce).

- Teplotu nastavte na nižší úroveň než při použití režimu kombinovaného horního a spodního ohřevu (spodní a horní



- topné těleso současně) (pro více informací se podívejte do tabulky pro pečení pečiva).
- Současně můžete připravovat i různé druhy pečiva, pokud však mají společnou teplotu přípravy.
  - Doba pečení se může lišit i při použití stejných pekáčů. Když pečete v několika pekáčích najednou na dvou nebo třech výškách, může být doba potřebná k upečení pečiva u jednotlivých pozic různá. Může se stát, že budete muset vytáhnout jeden z pekáčů dříve (většinou se jedná o ten nejvýše položený).
  - Pokud je to možné, připravte pečivo malých rozměrů, např. linecké vánoční pečivo, tak, aby měly všechny kousky stejnou tloušťku. Nerovnoměrně připravené pečivo se také nerovnoměrně propeče a může se i spálit.
  - Jestliže pečete více druhů pečiva současně, potom může vzniknout v troubě více páry, která kondenzuje na dvířkách a ty se orosí.

### **Tipy pro pečení pečiva**

#### **Je již pečivo upečené?**

Dřevěnou špejli propíchněte pečivo na jeho nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilepené těsto, potom je pečivo hotové. Vypněte troubu a využijte ještě zbytkového tepla.

#### **Pečivo se sesedlo**

Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řiďte se pokyny výrobce kuchyňských strojů na míchání.

#### **Pečivo je příliš světlé**

Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení zapněte spodní topné těleso.

#### **Pečivo s vlhkou náplní, například tvarohový dort, není zcela upečeno**

Příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

#### **Upozornění k tabulce pro pečení pečiva:**

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte nižší teplotu a pokud pečivo správně nezžhnědne, nastavte příště teplotu vyšší.
- Doby pečení jsou uváděny jako přibližné hodnoty a mohou se lišit v závislosti na okolnostech.
- Hodnota, která je v tabulce uvedena tučným písmem, znázorňuje nevhodnější režim pro dané pečivo.
- Označení \* znamená, že trouba má být předehřátá na požadovanou teplotu ještě před vložením potravin.
- Pokud používáte papír na pečení, ujistěte se, že je odolný proti vysokým teplotám.

## Tabulka nastavení trouby pro pečení pečiva při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu


| Druh pečiva                     | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br>□ | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br>☒ | Doba pečení (minuty) |
|---------------------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|----------------------|
| <b>Sladká pečiva</b>            |                  |                   |                  |                   |                      |
| Mramorová buchta, bábovka       | 2                | 160-170           | 2                | 150-160           | 55-70                |
| Buchta v hranatém pekáči        | 2                | 160-170           | 2                | 150-160           | 60-70                |
| Buchta v dortové formě          | 2                | 160-170           | 2                | 150-160           | 45-60                |
| Tvarohový koláč v dortové formě | 2                | 170-180           | 3                | 150-160           | 60-80                |
| Ovocná buchta, křehké těsto     | 2                | 180-190           | 3                | 160-170           | 50-70                |
| Ovocný koláč s polevou          | 2                | 170-180           | 3                | 160-170           | 60-70                |
| Biskvitový dort*                | 2                | 170-180           | 2                | 150-160           | 30-40                |
| Buchta s posypkou               | 3                | 180-190           | 3                | 160-170           | 25-35                |
| Ovocná buchta, míchané těsto    | 3                | 170-180           | 3                | 150-160           | 50-70                |
| Třešňový koláč                  | 3                | 180-200           | 3                | 150-160           | 30-50                |
| Piškotová roláda*               | 3                | 180-190           | 3                | 160-170           | 15-25                |
| Buchta z míchaného těsta        | 3                | 160-170           | 3                | 150-160           | 25-35                |
| Kynutá pletýnka, věnec          | 2                | 180-200           | 3                | 160-170           | 35-50                |
| Vánoční chlebíček               | 2                | 170-180           | 3                | 150-160           | 45-70                |
| Jablkový závin                  | 2                | 180-200           | 3                | 170-180           | 40-60                |
| Koblihy                         | 2                | 170-180           | 3                | 150-160           | 40-60                |
| <b>Pikantní pečivo</b>          |                  |                   |                  |                   |                      |
| Slaný koláč                     | 2                | 180-190           | 3                | 170-180           | 45-60                |
| Chléb                           | 2                | 190-210           | 3                | 170-180           | 50-60                |
| Rohlíky*                        | 2                | 200-220           | 3                | 180-190           | 30-40                |
| <b>Drobné pečivo</b>            |                  |                   |                  |                   |                      |
| Piškoty z křehkého těsta *      | 3                | 170-180           | 3                | 150-160           | 15-25                |
| Stříkané piškoty *              | 3                | 170-180           | 3                | 150-160           | 20-30                |
| Kynuté drobné pečivo            | 3                | 180-200           | 3                | 170-180           | 20-35                |
| Pečivo z listového těsta        | 3                | 190-200           | 3                | 170-180           | 20-30                |
| Větrníky (pečivo plněné krémem) | 3                | 180-190           | 3                | 180-190           | 25-45                |
| <b>Zmražené pečivo</b>          |                  |                   |                  |                   |                      |
| Jablkový, tvarohový závin       | 2                | 180-200           | 3                | 170-180           | 50-70                |
| Tvarohový dort                  | 2                | 180-190           | 3                | 160-170           | 65-85                |
| Hranolky na pečení *            | 2                | 200-220           | 3                | 170-180           | 20-35                |
| Krokety                         | 2                | 200-220           | 3                | 170-180           | 20-35                |

**Poznámka:** Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo rostu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.



## Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití kombinace horkého vzduchu a spodního topného tělesa

| Druh pečiva                                      | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br> | Doba pečení (minuty) |
|--|------------------|---|----------------------|
| Tvarohový koláč (750 g tvarohu) – máslové pečivo | 2                | 150-160   | 65-80                |
| Slaný koláč – křehké křupavé těsto               | 2                | 180-200   | 35-40                |
| Jablkový závin s posypkou – kynuté těsto         | 3                | 150-160   | 35-40                |
| Ovocný koláč – míchané těsto                     | 3                | 150-160   | 45-55                |
| Jablkový koláč – listové těsto                   | 3                | 170-180   | 45-65                |

## Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití spodního a horního topného tělesa s ventilátorem

| Druh pečiva                     | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br> | Doba pečení (minuty) |
|---------------------------------|------------------|---|----------------------|
| <b>Sladká pečiva</b>            |                  |   |                      |
| Mramorová buchta, bábovka       | 2                | 150-160   | 50-60                |
| Buchta v hranatém pekáči        | 2                | 150-160   | 55-65                |
| Buchta v dortové formě          | 2                | 150-160   | 45-55                |
| Tvarohový koláč v dortové formě | 2                | 150-160   | 65-75                |
| Ovocná buchta, křehké těsto     | 2                | 150-160   | 45-65                |
| Ovocný koláč s polevou          | 2                | 160-170   | 55-65                |
| Biskvitový dort*                | 2                | 150-160   | 25-35                |
| Buchta s posypkou               | 3                | 160-170   | 25-35                |
| Ovocná buchta, míchané těsto    | 3                | 150-160   | 40-60                |
| Třešňový koláč                  | 3                | 150-160   | 30-40                |
| Piškotová roláda*               | 3                | 160-170   | 15-23                |
| Buchta z míchaného těsta        | 3                | 150-160   | 25-35                |
| Kynutá pleťnka, věnec           | 2                | 160-170   | 35-45                |
| Vánoční chlebiček               | 2                | 150-160   | 45-65                |
| Jablkový závin                  | 2                | 160-170   | 50-60                |
| Koblihy                         | 2                | 150-160   | 35-45                |
| <b>Pikantní pečivo</b>          |                  |   |                      |
| Slaný koláč                     | 2                | 170-180   | 45-55                |
| Chléb                           | 2                | 170-180   | 50-60                |
| Rohlíky*                        | 3                | 180-190   | 15-20                |
| <b>Drobné pečivo</b>            |                  |   |                      |
| Piškoty z křehkého těsta *      | 3                | 150-160   | 15-25                |
| Stříkané piškoty *              | 3                | 150-160   | 15-25                |
| Kynuté drobné pečivo            | 3                | 160-170   | 18-23                |
| Pečivo z listového těsta        | 3                | 170-180   | 20-30                |
| Větrníky (pečivo plněné krémem) | 3                | 170-180   | 25-45                |
| <b>Zmražené pečivo</b>          |                  |   |                      |
| Jablkový, tvarohový závin       | 2                | 170-180   | 50-70                |
| Tvarohový dort                  | 2                | 160-170   | 65-85                |
| Hranolky na pečení *            | 2                | 170-180   | 20-35                |
| Krokety                         | 2                | 170-180   | 20-35                |

**Poznámka:** Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo roštu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.

- Pro pečení masa používejte tyto režimy  a .
- Údaje vytištěné tučným písmem označují nejvhodnější režim pro určitý typ masa.
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).

### Tipy pro výběr nádobí

- Maso lze péct ve smaltovém nádobí, nádobí z varného skla (Pyrex), z hlíny nebo z litiny.
- Nerezové pekáče nejsou pro pečení masa vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečení přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neznečistí.
- V otevřeném pekáči bude pečeně rychleji hnědá.

### Upozornění pro pečení masa

- V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Protože doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může být potřeba ji zvýšit nebo snížit.
- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí přidat tolik vody, aby se tuk a šťáva z pečeně nepřipálila. To znamená, že při pečení, které trvá delší dobu, musíte častěji kontrolovat a dolívat vodu.
- Po vypršení poloviny času pečení maso obraťte, zejména při pečení v pekáči. Proto je vhodné, aby se pečeně pekla nejdříve horní stranou otočená dolů.
- Při pečení větších kusů masa dochází k vypařování tekutin, a tím se dvířka trouby orosí. To je normální jev, který nemá vliv na činnost přístroje. Po ukončeném pečení otřete dvířka a sklo do sucha.
- Při pečení na roštu postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopické drážky, popř. zasunout do vytahovacích nebo drátěných drážek trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.



**Tabulka nastavení trouby pro pečení masa při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu**

| Druh masa                | Hmotnost (g) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br>□ | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br>⊗ | Doba pečení (min.) |
|--------------------------|--------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Hovězí</b>            |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Hovězí pečeně            | 1000         | 2                | 200-220           | 2                | 180-190           | 100-120            |
| Hovězí pečeně            | 1500         | 2                | 200-220           | 2                | 170-180           | 120-150            |
| Rostbif, středně upečený | 1000         | 2                | 220-230           | 2                | 180-200           | 30-40              |
| Rostbif, dobře upečený   | 1000         | 2                | 220-230           | 2                | 180-200           | 40-50              |
| <b>Vepřové</b>           |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Vepřová pečeně s kůží    | 1500         | 2                | 180-190           | 2                | 170-180           | 140-160            |
| Vepřový bok              | 1500         | 2                | 190-200           | 2                | 170-180           | 120-150            |
| Vepřový bok              | 2000         | 2                | 180-200           | 2                | 160-170           | 150-180            |
| Vepřové plecko           | 1500         | 2                | 200-220           | 2                | 160-170           | 120-140            |
| Vepřová roláda           | 1500         | 2                | 200-220           | 2                | 160-170           | 120-140            |
| Kotlety                  | 1500         | 2                | 180-200           | 2                | 160-170           | 100-120            |
| Sekaná pečeně            | 1500         | 2                | 210-220           | 2                | 170-180           | 60-70              |
| <b>Telecí</b>            |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Telecí roláda            | 1500         | 2                | 180-200           | 2                | 170-190           | 90-120             |
| Telecí kýta              | 1700         | 2                | 180-200           | 2                | 170-180           | 120-130            |
| <b>Jehněčí</b>           |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Jehněčí hřbet            | 1500         | 2                | 190-200           | 2                | 170-180           | 100-120            |
| Skopová kýta             | 1500         | 2                | 190-200           | 2                | 170-180           | 120-130            |
| <b>Zvěřina</b>           |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Zaječí hřbet             | 1500         | 2                | 190-210           | 2                | 180-190           | 100-120            |
| Smččí kýta               | 1500         | 2                | 190-210           | 2                | 170-180           | 100-120            |
| Kýta z divočáka          | 1500         | 2                | 190-210           | 2                | 170-180           | 100-120            |
| <b>Drůbež</b>            |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Kuře, celé               | 1200         | 2                | 200-210           | 2                | 180-190           | 60-70              |
| Kuře                     | 1500         | 2                | 200-210           | 2                | 180-190           | 70-90              |
| Kachna                   | 1700         | 2                | 180-200           | 2                | 160-170           | 120-150            |
| Husa                     | 4000         | 2                | 160-170           | 2                | 150-160           | 180-200            |
| Krůta                    | 5000         | 2                | 150-160           | 2                | 140-150           | 180-240            |
| <b>Ryby</b>              |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Celá ryba                | 1000         | 2                | 200-210           | 2                | 170-180           | 50-60              |
| Rybí nákyp               | 1500         | 2                | 180-200           | 2                | 150-170           | 50-70              |

**Varování:** Vedení je určeno pro nosný rošt. Menší pekáče a plechy můžete vkládat na rošt zasunutý ve vedení na první nebo druhé úrovni (do vedení na první úrovni nikdy nevkládáte hluboký pekáč).

- Při pečení na grilu dávejte mimořádný pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Při píchání do masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Abyste se vyhnuli opaření kůže nebo zásahu do očí, používejte kleště na maso.
- Průběh grilování po celou dobu kontrolujte. Maso se může kvůli vysoké teplotě rychle spálit!
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily ke grilu.
- Pečení s infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryb (steak, řízek, plátky lososa, ...), pečení chleba a zapékání.


### Tipy pro používání funkce grilování

- Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.
- V tabulce pro grilování najdete doporučené nastavení teploty, použité drážky a délky doby grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (teplotu i dobu můžete přizpůsobit).
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).
- Infra topné těleso (režim grilu a velkého grilu) by se mělo předehřívat po dobu asi pěti minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se na něj maso nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt.
- Pod rošt (do první nebo druhé drážky) zasuňte pekáč, který zachytí kapající tuk a šťávu vytékající z masa.
- Asi v polovině doby grilování otočte maso. První stranu grilujte o něco déle než druhou.
- Při grilování větších kousků masa na roštu (kuře, ryby) vložte rošt do 3. drážky a odkapávací pekáč do první drážky.
- Tenké plátky masa by měly být otočeny pouze jednou, zatímco tlustší otočte několikrát po sobě. Pro otáčení použijte kleště na maso, aby z masa nevyteklo příliš šťávy.
- Tmavé druhy masa lépe a rychleji zhnědnou než světlé vepřové nebo telecí maso.
- Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství, aby se nečistota příště nepřipekla.





## Pečení na rožni

(pouze u některých modelů)

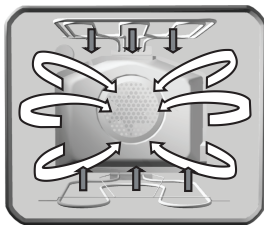
- Sada pro rožnění masa se skládá z otáčecího rožně se sundavací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Před použitím rožně nejprve vsadte speciální rám do 4. drážky zespona. Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby bylo maso dobře připevněné. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.
- Na přední část rožně nasadte rukojeť. Špičatý konec rožně vsadte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčecí clonou. Přední část rožně umístěte na nejnižší část rámu, až zaklapne.
- Hluboký pekáč umístěte na první nebo druhou úroveň, aby fungoval jako sběrná nádoba pro zachytávání tuku a šťávy odkapávající z masa.
- Gril můžete spustit nastavením režimu „gril“ .
- Před uzavřením dvířek trouby odšroubujte rukojeť rožně.
- Infra topné těleso je ovládáno termostatem a funguje pouze tehdy, když jsou dvířka trouby zavřená.

## Tabulka nastavení – velký grill

| Druh jídla                        | Hmotnost (g) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br> | Teplota (°C)<br> | Doba pečení (min)                    |
|-----------------------------------|--------------|------------------|---|---|--------------------------------------|
| <b>Maso a klobásky</b>            |              |                  |   |   |                                      |
| 2 plátky z hovězího masa, krvavé  | 400          | 5                | 230   | -   | 14-16                                |
| 2 plátky z hovězího masa, stří.   | 400          | 5                | 230   | -   | 16-20                                |
| 2 plátky z hovězího masa, propeč. | 400          | 5                | 230   | -   | 20-23                                |
| 2 řízky z vepřové krkovičky       | 350          | 5                | 230   | -   | 19-23                                |
| 2 žebírka                         | 400          | 5                | 230   | -   | 20-23                                |
| 2 telecí řízky                    | 700          | 5                | 230   | -   | 19-22                                |
| 4 jehněčí kotlety                 | 700          | 5                | 230   | -   | 15-18                                |
| 4 grilovací klobásky              | 400          | 5                | 230   | -   | 9-14                                 |
| 2 kusy masového sýra              | 400          | 5                | 230   | -   | 9-13                                 |
| 1/2 kuřete                        | 1400         | 3                | -   | 210-220   | 28-33 (1.strana)<br>23-28 (2.strana) |
| <b>Ryba</b>                       |              |                  |   |   |                                      |
| Plátky lososa                     | 400          | 4                | 230   | -   | 19-22                                |
| Ryba v alobalu                    | 500          | 4                | -   | 220   | 10-13                                |
| <b>Opečený chléb</b>              |              |                  |   |   |                                      |
| 4 plátků bílého chleba            | 200          | 5                | 230   | -   | 1,5-3                                |
| 2 plátky chleba ze smíšené mouky  | 200          | 5                | 230   | -   | 2-3                                  |
| Sendvič – obložený toast          | 600          | 5                | 230   | -   | 4-7                                  |
| <b>Maso/drůbež*</b>               |              |                  |   |   |                                      |
| Kachna*                           | 2000         | 1                | 190-210   | 150-170   | 80-100                               |
| Kuře*                             | 1000         | 3                | 190-210   | 160-170   | 60-70                                |
| Vepřová pečeně                    | 1500         | 3                | -   | 140-160   | 90-120                               |
| Vepřové plecko                    | 1500         | 3                | -   | 140-160   | 100-180                              |
| Vepřová kýta                      | 1000         | 3                | -   | 140-160   | 120-160                              |
| Rostbíf/hovězí filet              | 1500         | 3                | -   | 170-180   | 40-80                                |

\* Tento druh masa můžete připravit také na rožni (viz Pečení na rožni).

## Zavařování




### Pro zavařování používejte režim ohřevu spodním topným tělesem společně s ventilátorem.

Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovou obroučkou a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky ani kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlepší, když jsou sklenice stejně veliké, naplněné stejným obsahem a dobře uzavřené. Do pekáče můžete postavit 6 litrových sklenic najednou.

- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody tak, aby v troubě vznikla potřebná vlhkost. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obrázek). Gumové těsnění by nemělo být před uzavřením sklenic vlhké.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Během zavařování kontrolujte sklenice; zavařujte až do té chvíle, dokud nezačne obsah sklenic vřít – dokud se neobjeví v první sklenici bublinky. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.

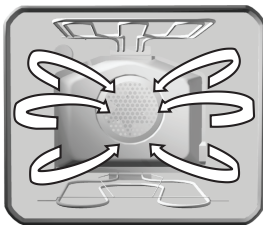
### Tabulka nastavení – zavařování

| Potraviny pro zavařování | Množství | <br>T = 180 °C, dokud<br>nezačne vřít<br>(min.) | Když začne vřít                  | Doba ponechání<br>v troubě<br>(min) |
|--------------------------|----------|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Ovoce</b>             |          |  |                                  |                                     |
| Jahody                   | 6x1 litr | asi 30   | vypnout                          | 25                                  |
| Ovoce s pečkou           | 6x1 litr | asi 30   | vypnout                          | 30                                  |
| Jablkové pyré            | 6x1 litr | asi 40   | vypnout                          | 35                                  |
| <b>Zelenina</b>          |          |  |                                  |                                     |
| Kyselé okurky            | 6x1 litr | asi 30 do 40   | vypnout                          | 30                                  |
| Fazole, mrkev            | 6x1 litr | asi 30 do 40   | nastavit na 130°C<br>60 - 90 min | 30                                  |

**Délka zavařování:** Doba uvedená v tabulce je pouze přibližná. Skutečná doba se může lišit v závislosti na teplotě místnosti, množství sklenic, množství a teplotě zavařovaného ovoce a zeleniny atd. Před vypnutím trouby (platí pro ovoce) nebo nastavení nižší teploty (pro některé druhy zeleniny) se ujistěte, že jsou již ve sklenicích viditelné bublinky.

**Důležité:** Pečlivě sledujte sklenice a zaregistrujte okamžik, kdy se objeví první bublinky v jakékoli sklenici.

## Rozmrazování



- Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Chcete-li to provést, nastavte troubu na „Rozmrazování”.

**⚠ Při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rozsvítí kontrolní světlo trouby, ale topná tělesa nejsou zapnutá.**

- Pro rozmrazování jsou vhodné smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče, pečivo, chleba, rohlíky a hluboko zmrazené ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte v troubě maso nebo drůbež. Pokud je to možné, potraviny několikrát otočte nebo zamíchejte, aby se rozmrazily rovnoměrně.

Nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Před čištěním přístroj vypněte (odpojte od sítě - vypněte pojistky) a nechte vychladnout..

## Přední panel trouby

Povrch vyčistěte pomocí neabrazivních čisticích prostředků určených pro hladké povrchy a jemným hadříkem. Čisticí prostředek naneste přímo na hadřík a odstraňte z povrchu trouby nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na povrch trouby. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, ostré předměty nebo drátěnku. Mohou přístroj poškrábat.

## Hliníkový povrch

Hliníkové povrchy by se měly čistit pomocí neabrazivních kapalných čisticích prostředků, které jsou pro ně zvláště určeny. Čisticí prostředek naneste přímo na vlhký hadřík a odstraňte z povrchu nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte drátěnku nebo drsnou stranu houby na mytí nádobí. Mohou hliník poškrábat. Tento povrch by neměl přijít do kontaktu s prostředky pro čištění povrchu trouby.

## Přední panel trouby z nerez

(jenom u některých modelů)

Povrch čistěte jen slabým čisticím (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává škrábance. Nepoužívejte čisticí, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu trouby.

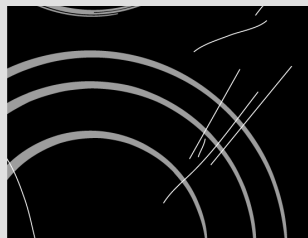
## Lakované povrchy a části z umělé hmoty

(jenom u některých modelů)

Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čisticím, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů. Řiďte se pokyny výrobce.

**Upozornění:** Výše zmíněné typy povrchů nesmějí nikdy přijít do styku se sprejem na čištění trouby. Došlo by k viditelnému a trvalému poškození.

## Čištění



obrázek 1

## Sklokeramická deska

Po každém použití sklokeramické varné desky počkejte, až vychladne a vyčistěte ji. Pokud ji nevyčistíte, mohou i malé zbytky jídla při dalším použití varné desky vzplát.

**Pro pravidelné čištění a údržbu povrchu sklokeramické varné desky používejte speciální čisticí přípravky;** ty na jejím povrchu vytvoří zvláštní ochranný film, který ji chrání před nečistotami. Před každým použitím otřete z povrchu jakýkoli prach nebo jiné nečistoty a stejný postup aplikujte i na dno hrnce, který budete používat (obrázek 1). **Pozor:** Drátěnky, houby na mytí nádobí s drsným povrchem a abrazivní čisticí prostředky (s obsahem písku) mohou desku poškrábat. Poškrábání sklokeramického povrchu mohou také způsobit agresivními nebo špatně promíchané kapalné čisticí prostředky. (obrázek 1 a obrázek 2).



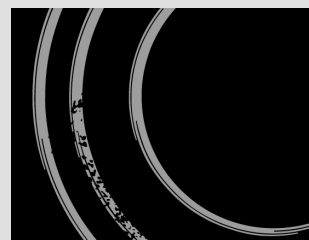
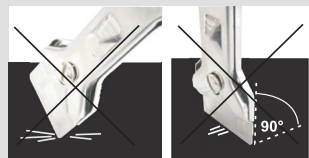
obrázek 2



obrázek 3



obrázek 4



obrázek 5

V případě používání agresivních nebo abrazivních čisticích přípravků nebo nádobí s poškozeným dnem může dojít k poškození **potisku plochy** (obrázek 2).

**Malé šmouhy** lze odstranit pomocí vlhkého hadříku (obrázek 3). Po jeho použití otřete povrch suchým hadrem.

**Šmouhy od vody** můžete odstranit pomocí zředěného roztoku octa. Nepoužívejte však tento roztok na čištění rámu (platí pouze pro některé modely), protože může dojít k poškození povrchu (matný povrch). Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky a odstraňovače vápníku (vodního kamene) (obrázek 3).

**Větší šmouhy** můžete odstranit pomocí speciálních čisticích prostředků a prostředků určených zvláště pro čištění sklokeramických varných desek. Při používání těchto prostředků se řiďte pokyny výrobce.

**Ujistěte se, že všechny zbytky čisticích prostředků jsou po použití zcela odstraněny, protože by mohlo dojít k poškození sklokeramické desky při zahřátí varných zón** (obrázek 3).

Těžko odstranitelné a připálené zbytky odstraňte pomocí škrabky (obrázek 4).

Při manipulaci se škrabkou buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění.

**⚠ Škrabku použijte pouze tehdy, pokud nečistoty nelze odstranit mokřím hadříkem nebo speciálními čisticími přípravky na sklokeramické povrchy.**

Škrabku přidržujte pod **správným úhlem** (45° až 60°). **Škrabku lehce přitlačte** proti sklu a přeježdějte s ní přes značky tak, abyste nečistoty odstranili. Dbejte na to, aby se plastová rukojeť škrabky (u některých modelů) nedostala do kontaktu s horkou varnou plochou.

**⚠ Netlačte škrabku kolmo proti sklu a nepoškrábejte plochu varné desky její hranou nebo čepelí.**

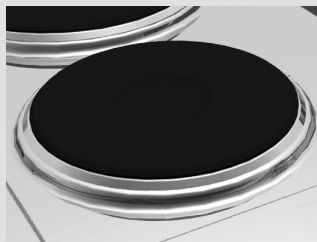
Cukr a jídlo s obsahem cukru mohou způsobit trvalé poškození varné desky (obrázek 5). Proto je odstraňte z povrchu desky co nejdříve a to i přesto, že varná zóna je ještě horká (obrázek 4).

**Jakákoliv změna vzhledu sklokeramického povrchu** neovlivní správnou funkčnost nebo odolnost varné desky. Změny barvy jsou výsledkem působení připálených zbytků jídla nebo použitím nádobí

z hliníku či mědi. Tyto šmouhy je velmi obtížné odstranit.

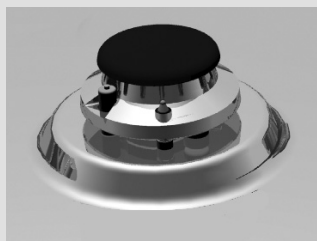
**Upozornění:** Všechna výše popsaná poškození jsou estetického rázu, a proto nemají vliv na správnou funkčnost varné desky. Na tyto závady není poskytována žádná záruka.





### Varná deska

- Pro vyčištění plochy kolem varných kruhů použijte teplou vodu s čisticím prostředkem na nádobí. Předtím však ještě použijte houbičku na nádobí a navlhčete připálené a jiné nečistoty na povrchu varné desky.
- Ušpiněné varné zóny by měly být očištěny okamžitě po jejich použití. Pokud jsou varné zóny znečištěny málo, stačí je otřít vlhkým hadříkem s použitím nějakého čisticího prostředku. Pokud je na varném kruhu mnoho připálených nečistot, použijte pro jeho vyčištění drátěnku. Po vyčištění byste měli varné zóny ještě vysušit.
- Varné zóny mohou být poškozeny kapalinou s obsahem soli, připálením překypujícího jídla nebo vlhkostí. Proto vždy udržujte varné zóny čisté a suché.
- Z hlediska **dlouhodobé údržby** je dobré občas použít olej do šicího stroje nebo jiný prostředek pro údržbu, který můžete koupit v obchodě. Nikdy nepoužívejte máslo, slaninu/sádlo nebo jiné látky podobného složení (riziko koroze). Pokud je varná zóna trochu teplá, projde čisticí prostředek rychleji do pórů varné desky.
- **Varné kruhy jsou vyrobeny z nerezové oceli.** Z důvodu tepelného namáhání může dojít časem k jejich zežloutnutí. Tento jev je výsledkem fyzikálních změn ve struktuře oceli. Žluté skvrny můžete odstranit pomocí běžných čisticích prostředků na kovové povrchy. Pro čištění nádobí nepoužívejte agresivní čisticí prostředky – mohli byste ho poškrábat.




### Plynové varné zóny - hořáky

- Vyčistěte stojan na hrnce, povrch varné desky a části hořáku pomocí teplé vody s přídavkem čisticího prostředku na nádobí. Nemyjte je v myčce.
- Termoprvek a elektrickou svíčku vyčistěte jemným štětečkem. Tyto části musejí být naprosto čisté, protože jen tak budou fungovat správně.
- Vyčistěte korunku a kryt hořáku. Dbejte především na to, aby všechny výstupy (drážky) byly čisté a bez překážek.
- Po vyčištění všechny části pečlivě vysušte a vyměňte nebo znovu vraťte do původních pozic. Pokud budou jednotlivé části špatně složené, bude složitější zapálit hořák.

**Varování:** Povrch krytů hořáků je vyroben z černého smaltu. V důsledku vysokých teplot může docházet ke změně jejich barvy. To však nijak neovlivní správnou funkci hořáků.

## **Trouba**

- Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby), ale pouze v případě, že je velice špinavá nebo je špína zažraná.
- Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup: Knoflík pro výběr způsobu činnosti (u ochlazené trouby) otočte do polohy . Knoflík pro nastavení teploty otočte na 70 °C. Do pekáče nalijte 0,6 l vody a zasušte ho do spodní drážky. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

### **Při silném ušpinění se řiďte následujícími pokyny:**

Trouba by měla být před čištěním vychladlá.

- Po každém použití troubu a její příslušenství vyčistěte, aby se znečištění nepřípeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, abyste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivní čistidla, například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmějí přijít do styku se spreji na čištění trouby, protože tak může dojít k jejich poškození a změně barvy. Totéž platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a shora dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete na životní prostředí a řiďte se pokyny jednotlivých výrobců.

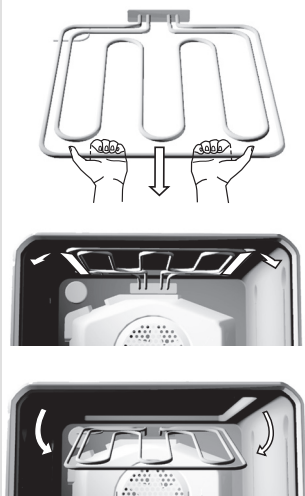
### **Katalytická vrstva (pouze u některých modelů)**

- Katalytický smalt je měkký a citlivý na drhnutí, proto nedoporučujeme používat hrubá čistidla a ostré předměty. Dávejte pozor při nasazování a sundávání obložení, abyste přitom nepoškodili drsný povrch.
- Drsný katalytický smalt urychluje rozkládání mastnoty a jiných nečistot. Menší skvrny, které zůstanou po vaření, obvykle zmizí při dalším použití trouby. Obecně platí, že skvrny zmizí při teplotách nad 220 °C, při nižších teplotách jenom částečně.
- Samočisticí schopnost katalytických částí časem slábne. Doporučujeme, abyste obložení trouby po několika letech pravidelného používání vyměnili.

### **Užitečné rady**

- Když pečete masné kusy masa, doporučujeme, abyste je zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení; mastnota se pak nebude rozstříkovat po troubě.

- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.



### Čištění vnitřní horní stěny trouby (pouze pro některé modely)

- Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno sklopné horní infra topné těleso.
- Před sklopením topného tělesa musíte sporák vždy odpojit z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazené, jinak se můžete popálit.
- Topné těleso nesmíte používat, jestliže je v uvolněné poloze!

Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným náradím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně z lůžka (viz obrázky). Potom druhou rukou přidržíte topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby. Po očištění topné těleso jednoduše zatlačte dozadu, až příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.

### Příslušenství

Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

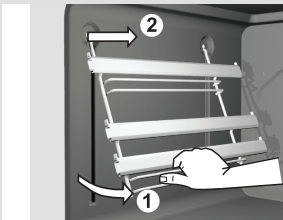
### Tukový filtr (jen u některých modelů)

Po každém použití vyčistěte tukový filtr pomocí hadříku namočeného v horké vodě s čisticím prostředkem, nebo jej umyjte v myčce na nádobí.

### Speciální smalt

Trouba, vnitřní strana dvířek trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch. Tato speciální vrstva umožňuje jednodušší čištění při pokojové teplotě.

## Údržba (závisí na modelu)



### Odstraňování teleskopických drážek

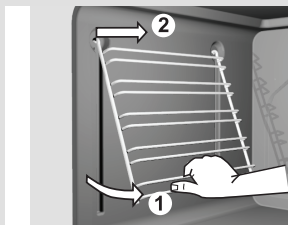
Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.



**Pozor: Teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.**

Drážky po vyčištění opět nasadte do určených otvorů a umístěte je opačným postupem, než je uvedeno níže.



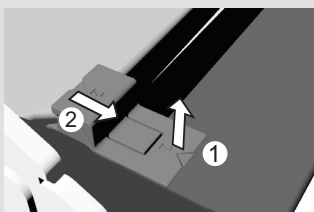
### Odstraňování drátěných drážek

Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vydejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zesepodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a drátěné drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Po vyčištění zavěste drátěné srážky zpět do dírek a zatlačte dolů.

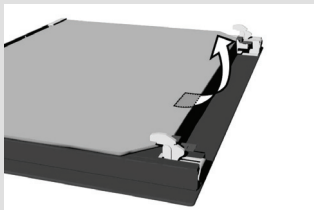
### ODEJMUTÍ VNITŘNÍHO ZASKLENÍ – TÝKÁ SE PRÉMIOVÝCH CELOSKLENĚNÝCH DVEŘÍ

Dveřní sklo je možné čistit také z vnitřní strany. Přesto musí být sklo nejdříve vyjmuto (podívejte se do sekce vyjmuto a nasazení skla trouby).



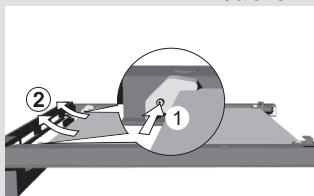
obrázek 1

- Mírně zvedněte podpěry na levé a pravé straně dveří (označení 1) a vytáhněte je směrem od skla (označení 2) (viz obr. 1).



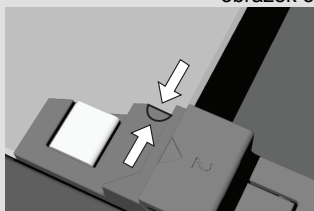
obrázek 2

- Držte skla dveří v dolním okraji, mírně zvedněte - tak aby již sklo nebylo připojeno k podpoře - a vyjměte (viz obr. 2).



obrázek 3

- Chcete-li odstranit třetí vnitřní sklo (jenom u některých modelů), uvolněte šrouby na gumě na levé a pravé straně (obr. 3). Odmontujte sklo (ve směru šipky 2).



obrázek 4

- Pro nasazení dveří postupujte v opačném pořadí.  
**Poznámka: Chcete-li nasadit sklo, ujistěte se, že označení (půlměsíce) na dveřích a skle jsou v rovině (obr. 4).**

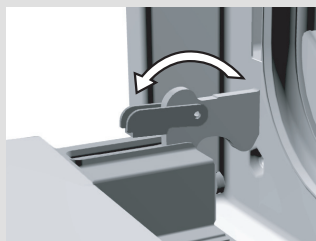
## ODSTRANĚNÍ A ZÁMĚNA DVEŘÍ TROUBY S JEDNODUCHÝM ZÁVĚSEM (záleží na modelu)

a) Standardní zavírání

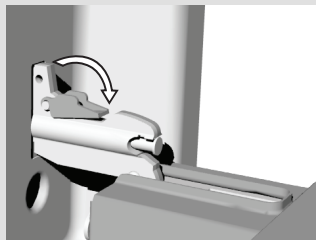
b) **GentleClose** – systém tlumící náraz dveří do tělesa trouby při zavírání. Je tak umožněné jednoduché, tiché a komfortní zavírání. Posunutí dveří přibližně o 15° stačí k tomu, aby byl aktivovaný GentleClose systém a aby se dveře tiše automaticky zavřely.



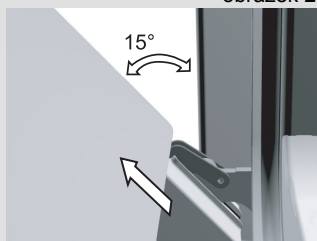
**Pokud budou dveře zavřeny příliš velkou silou, účinnost GentleClose systému bude snížena, případně bude systém dočasně vyřazen, aby nedošlo k jeho poškození.**



obrázek 1



obrázek 2



obrázek 3

- Dveře trouby zcela otevřete až do výchozí polohy – standardní zavírání (Obrázek 1).

- **GentleClose systém** – z výchozí polohy rotujte dveřmi o 90° a kontrolujte správnost nasazení

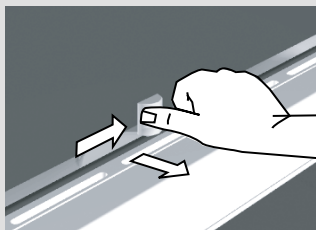
- Dvířka potom pomalu zavírejte, až spony zapadnou do lůžka. Dvířka trochu přivřete asi pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 3).

- Nasazování probíhá v obráceném pořadí. Dvířka nasadte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek. Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.

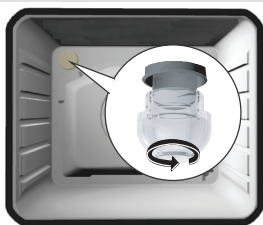
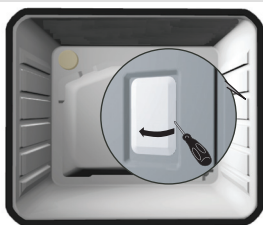
- Potom dvířka zcela otevřete a uchycovací spony otočte do původní polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají. Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

## Zásuvka sporáku

## Zámek dvířek (pouze u některých modelů)



## Výměna jednotlivých dílů



### Pozor:

Nikdy nedovolte, aby vyskočily objímky pantů dvířek, protože kvůli silným pružinám může dojít k poškození nebo ke zranění.

- Zásuvka sporáku je chráněna proti náhodnému otevření. Pokud chcete zásuvku otevřít, zlehka ji nadzvedněte. Při vyjímání zásuvku nejprve vytáhněte až po zarážku, pak ji znovu nadzvedněte a zcela ji vyjměte.
- Do zásuvky sporáku neukládejte předměty a látky, které jsou hořlavé, výbušné nebo citlivé na teplotu.
- U některých spotřebičů se zásuvka zasouvá tak, že nasunete spodní zadní kluznou část do vodicí lišty na sporáku. Pokud je zásuvka sporáku vybavena bočními vodicími lištami s kolečky, zasuňte kolečka do vodicích lišt a zásuvku zavřete.
- Dvířka trouby jsou chráněna proti otevření pomocí zámku. Dvířka nelze otevřít, dokud není zámek uvolněn. Zámek dveří se otevře lehkým zatlačením palcem a pohybem doprava. Přitom musíte současně otvírat dvířka. Po uzavření dvířek se zámek sám vrátí do původní pozice.

**Upozornění:** Pokud je zařízení vybaveno zámkem dvířek, připevňte jej podle přiloženého návodu pod ovládací panel.

### Objímka žárovky je pod proudem. Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

### Žárovka

(pouze u některých modelů)

### Žárovka je spotřební zboží a nevztahuje se na ni záruka!

- Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300 °C. Odšroubujte skleněné víko proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby. Potom opět skleněné víko přišroubujte.

Osvětlení použité v tomto výrobku je speciálně vyvinuto pouze pro domácí spotřebiče. Žárovka, ani celá lampa, není vhodná pro jakékoli jiné použití.

# Zvláštní upozornění a chybová hlášení

**Během záruční doby mohou jakékoli opravy provádět pouze servisní technici a servisní střediska autorizovaná výrobcem.**

Před začátkem oprav odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, může při nich dojít k úrazu elektrickým proudem, a proto se do nich nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechte odborníkovi!

V případě menších poruch přístroje si nejdříve ověřte, jestli je nemůžete s pomocí našeho návodu odstranit sami.

## Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě není zdarma, jestliže přístroj nefunguje v důsledku špatného zacházení nebo nesprávného použití. Nechávejte tento návod na snadno dostupném místě. Pokud budete prodávat tento spotřebič třetí osobě, měli byste k němu tento návod přiložit.

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

|  |  |
|--|--|
| Trouba vyhazuje opakovaně pojistky         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Zavolejte servisního technika!</b></li></ul>  |
| Vnitřní žárovka nesvítí                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Vyměňte žárovku podle tohoto návodu (Výměna jednotlivých dílů).</b></li></ul>   |
| Trouba se nezahřívá...                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Byl správně nastaven režim a teplota?</li><li>• Jsou uzavřena dvířka trouby?</li></ul>   |
| Pečivo není úplně propečené...             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Odstranili jste tukový filtr?</li><li>• Řídili jste se pokyny a radami z části „Pečení pečiva“?</li><li>• <b>Dodrželi jste doporučené hodnoty z tabulky pro pečení pečiva?</b></li></ul>   |
| Programový displej bliká                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Došlo k výpadku elektrického proudu nebo jste právě připojili troubu k síti. Všechna časová nastavení byla smazána.</li><li>• Nastavte správný čas, aby spotřebič mohl fungovat.</li><li>• Po automatické činnosti se trouba vypne, ukáže se čas a je slyšet časově omezený zvukový signál. Vyjměte jídlo z trouby, knoflík pro výběr způsobu činnosti a knoflík pro výběr teploty přestavte do výchozí polohy. Vyberte funkci „ruční způsob“, abyste mohli troubu používat klasickým způsobem (bez programování).</li></ul> |
| Kontrolní světlo činnosti nesvítí...       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aktivovali jste všechny potřebné knoflíky?</li><li>• Není domovní pojistka vypnutá ?</li><li>• Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty, popř. knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby?</li></ul>  |
| <b>Plamen je nerovnoměrný / nestabilní</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nechte zkontrolovat plynové vedení oprávněným technikem.</li></ul>   |
| <b>Plamen z hořáků se náhle změnil</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sestavte správně jednotlivé díly hořáku.</li></ul>   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Plamen chvíli po zažehnutí zhasne</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podržte knoflík stisknutý delší dobu.</li> <li>• Před uvolněním knoflíku ho silněji stiskněte.</li> </ul>  |
| <b>Podstavec pro hrnec se obarvil v oblasti kolem hořáku</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyčistěte podstavec (síťku) pomocí čistícího prostředku na kov.</li> </ul>   |
| <b>Elektrické zapalování přestalo fungovat</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte pojistku a v případě potřeby ji vyměňte.</li> <li>• Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříni, a pokud je spálená, vyměňte ji.</li> </ul> |

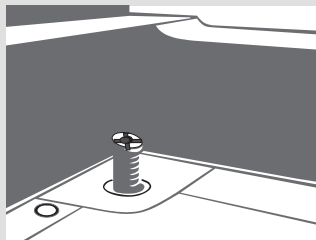
Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis. Na jakékoli neodborné zásahy, nesprávné používání nebo připojení se nevztahuje záruka. V takovýchto případech bude náklady na opravu hradit uživatel.

## Návod pro umístění a připojení

### Důležitá upozornění

- Spotřebič může zapojit pouze servisní technik s oprávněním od plynárenské společnosti nebo autorizované servisní centrum.
- Místnost, ve které je spotřebič nainstalován, je nutno pravidelně větrat.
- Na typovém štítku je uveden typ plynu, pro který je spotřebič nastaven od výrobce.
- Před zapojením spotřebiče dbejte na to, aby verze/nastavení spotřebiče vyhovovaly místním požadavkům na zapojení (typ a tlak plynu).
- Tento spotřebič není zapojen k odtahovému systému spalin (tj. komínu). Spotřebič musí být nainstalován a zapojen v souladu s příslušnými platnými předpisy pro instalaci. Zejména je třeba dbát na to, aby se zajistilo dostatečné větrání.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a digestoří by měla být minimálně taková, jak je uvedeno v návodu pro instalaci digestoře.
- Tento spotřebič je vhodný pro instalaci mezi dva kusy nábytku (třídy 2/1); může být s nimi na obou stranách v přímém kontaktu. Na jedné straně spotřebiče může být nainstalován kuchyňský nábytek, který je vyšší než spotřebič, pokud bude vzdálenost mezi spotřebičem a tímto kusem nábytku nejméně 10 centimetrů. V takovém případě smí být na druhé straně spotřebiče umístěn kus nábytku s výškou, která nepřekročí výšku sporáku. Závěsné nebo nástěnné kuchyňské prvky by se měly montovat dostatečně vysoko, aby nenarušovaly pracovní proces. Vzdálenost mezi varnou deskou a digestoří by měla být nejméně 650 mm.
- Pokud plyn použitý ve vaší přípojce nevyhovuje aktuálnímu nastavení spotřebiče, obraťte se na servisní centrum nebo plynárenskou společnost. Jejich odborníci rychle a profesionálně nastaví spotřebič tak, aby vyhovoval typu plynu v potrubí.
- Všechny ostatní opravy a podobné práce, které vyžadují použití jakýchkoli nástrojů, by měl provádět pouze oprávněný servisní technik.
- Uživatel smí provádět pouze ty úkony, které nevyžadují použití nástrojů.
- Stěny a nábytek nejbližší ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) by měly být odolné vůči teplotám nejméně 90 °C.
- Přívodní kabel na zadní straně spotřebiče je potřeba zajistit tak, aby nebyl v přímém kontaktu se zadní stěnou sporáku, protože tato stěna se během provozu silně zahřívá.





### **Nastavení výšky a vyrovnaní sporáku, dodatečný nástavec**

Výška sporáku včetně nástavce je 90 cm; bez nástavce 85 cm. Nástavec je vybaven dvěma kolečky na levé a pravé straně vzadu. Tato kolečka usnadňují pohyb sporáku po podlaze. Vpravo a vlevo vepředu je nástavec vybaven nastavovacími šrouby, které umožňují nastavení sporáku v horizontálním směru a srovnání jeho horních rohů s pracovní deskou (sousedící skříňkou).

Nastavitelné nožky jsou přístupné po otevření zásuvky sporáku. Pokud bude potřeba, je možné s nimi otáčet, a tak upravovat výšku horní desky sporáku, dokud nebude spotřebič úplně vyrovnaný. Nastavovacími šrouby můžete snadněji otáčet, když sporák lehce nadzdvihnete, takže nožky uvolníte. Dodatečný nástavec můžete odstranit vyšroubováním čtyř šroubů, které jsou umístěny zespoda. Tyto šrouby přichycují nástavec k bočním stěnám sporáku. V tomto případě odšroubujte nastavovací šrouby z nástavce a vložte je vpravo a vlevo dopředu na uvolněnou spodní desku sporáku.

Vyrovnejte sporák v horizontálním směru podle výše uvedeného popisu. Některé modely jsou vybaveny čtyřmi nastavovacími šrouby (dvěma vepředu a dvěma vzadu). Ty jsou určeny pro vyrovnaní nerovností podlahy nebo pro nastavení potřebné výšky, která odpovídá výšce sousedících kuchyňských skříňek.

## Ochrana spotřebiče před převrácením

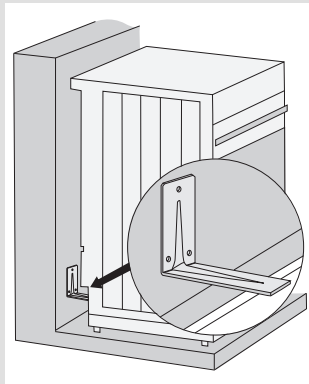


Schéma 1

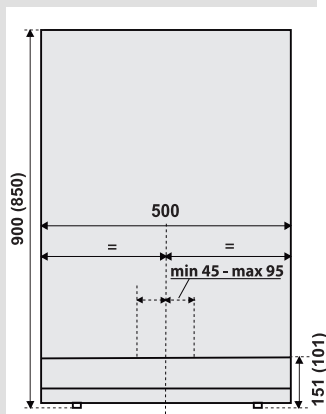


Schéma 2

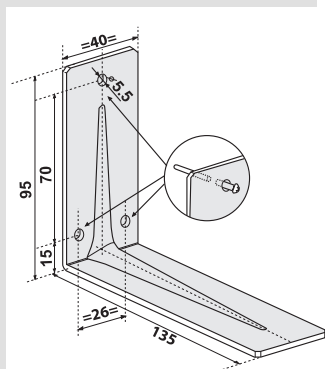


Schéma 3

Spotřebič může být chráněn proti převrácení použitím dodávaného úhlového profilu.

Před instalací doporučujeme umístit spotřebič a vyrovnat podle potřeby za použití nastavitelných nožek (kapitola Vyrovnání spotřebiče a dodatečná podpora).

Schéma 2 zobrazuje vestavné rozměry spotřebiče s úhlovým profilem a nastavitelnými nožkami zcela zasunutými. Ujistěte se, že úhlový profil je umístěn na specifikovaném místě.

- Vyberte vhodnou pozici pro instalaci a zatlačte spotřebič ke zdi.
- Vyjměte zásuvku.
- Skrze otevírací část spotřebiče ve spodní části vyznačte tužkou střed spotřebiče na zdi. Další značku vyznačte vpravo, 45 – 95 mm od středu (Schéma 2).
- Úhlový profil umístěte kratším koncem proti značce na zdi. Delší konec by se měl dotýkat vrchu profilu na zadní části přístroje (Schéma 1).
- Skrze otvory na spodní části spotřebiče vyznačte středy (průměr 5,5 mm) děr úhlového profilu. Otvory jsou umístěny na kratší části úhlového profilu přitlačeného na stěnu (Schéma 3).
- Vyjměte spotřebič z pozice, vyvrtejte tři díry a vložte hmoždinky.
- Úhlový profil připevněte ke zdi pomocí šroubů.
- Zatlačte spotřebič do své pozice a umístěte zásuvku.

### POZNÁMKY:

- Rozměry v závorkách jsou vestavné rozměry úhlového profilu bez další podpory.
- V případě že jsou dodávané hmoždinky a šrouby příliš slabé na to aby zabránili pohybu spotřebiče, použijte silnější.

## Připojení na plynový rozvod

### Tovární nastavení

- Plynové spotřebiče jsou testovány a označeny symbolem CE.
- Plynové spotřebiče jsou dodávány s utěsněným systémem a s nastavením na zemní plyn typu H nebo E (20 mbar), popř. na zkapalněný plyn (50 nebo 30 mbar). Údaje jsou uvedeny na informačním štítku, který se nachází uvnitř trouby. Je vidět po otevření dvířek trouby.
- Příkon a spotřeba jednotlivých hořáků jsou uvedeny v tabulce v tomto návodu.
- Když je nastavení spotřebiče změněno na použití jiného typu plynu, musejí se také vyměnit trysky spotřebiče (viz „Tabulka trysek“).
- V případě opravy nebo pokud je porušena těsnost, musejí být všechny funkční části testovány a znovu utěsněny podle návodu. Funkčními částmi jsou myšleny: pevné trysky pro velký plamen a regulační ventily pro malý plamen.

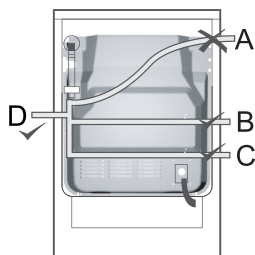
### Připojení k plynovému rozvodu

- Při připojování spotřebiče k plynovému rozvodu nebo k tlakové láhvi dodržujte pokyny plynárenské společnosti nebo výrobce.
- Spotřebič je na pravé straně vybaven plynovou zásuvkou s vnějším závitem EN 10226-1/-2 nebo EN ISO 228-1 (Záleží na připojovacích předpisech jednotlivých států.).
- Se spotřebičem je dodáván také nástavec pro připojení tlakových lahví se zkapalněným plynem a nekovové těsnění.
- Při připojování by koleno R ½ mělo být pevně připevněno, aby se nemohlo otáčet.
- Pro utěsnění spojovacích částí používejte nekovová schválená těsnění a schválené těsnicí materiály.
- Těsnění smějí být použita pouze jednou. Tloušťka plochých nekovových těsnění by neměla být deformovaná o více než 25 %.
- Pro připojení zařízení k plynovému rozvodu použijte ohebnou a schválenou hadici. Hadice by neměla být v přímém kontaktu se zadní nebo horní stěnou spotřebiče.

 **Po připojení zkontrolujte všechny spoje, že dobře těsní.**

### Připojení ohebnou hadicí

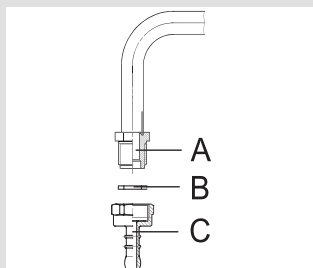
- Pokud připojujete spotřebič ohebnou hadicí, neměla by být hadice vedena tak, jak je to znázorněno na obrázku A.
- Pokud je připojná trubka vyrobena z kovu, je možné ji vést také podle obr. A.



## Spuštění trouby

Při spuštění trouby dodržujte návod k použití. Zapojte najednou všechny hořáky a kontrolujte stabilitu ohně při minimálním a maximálním nastavení plamene.

Plamen by měl být modrý a ve svém středu zelený.



## Připojení k plynovému rozvodu - přípojka

- A** EN 10226-1/-2 nebo EN ISO 228-1 (Záleží na přípojovacích předpisech jednotlivých států.) přípojka
- B** Nekomové těsnění o tloušťce 2 mm
- C** Trubkový nástavec pro zkvalněný plyn (liší se u různých modelů)

Po připojení zkontrolujte správnou funkčnost plynových hořáků. Plamen musí být jasně viditelný a měl by být modrý a ve svém středu zelený. Pokud je plamen nestabilní, zvýšte minimální výkon. Vysvětlete ostatním uživatelům, jak se sporák používá a také si společně přečtěte návod k použití.

## Úprava na jiný plynové připojení (jiný typ plynu)

- Postup nebo změna nastavení sporáku na jiný typ plynu nevyžaduje vysunutí spotřebiče z kuchyňské linky.
- Před úpravou odpojte spotřebič od elektřiny a uzavřete přívodní ventil plynu.
- Proveďte výměnu stávajících trysek za odpovídající trysky pro nový typ plynu (viz tabulka níže).
- Když upravujete spotřebič pro použití zkvalněného plynu, utáhněte regulační šroub minimálního tepelného výkonu tak, jak to nejvíce půjde. Tím docílíte nejnižšího možného tepelného výkonu.
- Když upravujete spotřebič pro použití zemního plynu, uvolněte regulační šroub minimálního tepelného výkonu, abyste nastavili minimální tepelný výkon, ale neotáčejte ho o více než 1,5 otáčky.

**Po upravení spotřebiče na jiný typ plynu** přečte cedulku s údaji o typu používaného plynu (informační štítek) novou cedulkou s uvedením údajů o novém nastavení spotřebiče na nový typ plynu. Poté zkontrolujte těsnost spojení a celého systému spotřebiče.

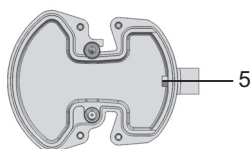
- Regulační prvky pro minimální zátěž hořáku jsou přístupné přes otvory v ovládacím panelu.
- Odstraňte čtyřnožku a kryt hořáku s korunkou.
- Odstraňte ovládací knoflíky.

## Regulační prvky



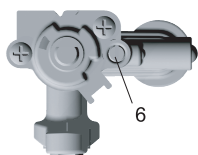
### Plynový hořák (obrázek 1)

- 1 Kryt plynového hořáku
- 2 Korunka s podpěrou na kryt plynového hořáku
- 3 Termoprvek (pouze u chráněných hořáků, pouze u některých modelů)
- 4 Zapalovací svíčka
- 5 Tryska



### Mini Wok (obrázek 2)

- 5 Tryska



### Plynový ventil s ochranným zařízením (obrázek 3)

- 6 Regulační šroub minimálního tepelného zatížení



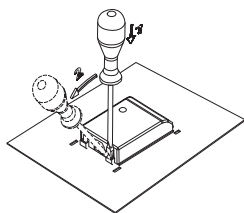
### Plynový ventil bez ochranného zařízení (obrázek 4)

- 6 Regulační šroub minimálního tepelného zatížení

| Hořák                   | Obrázek/číslo výkresu | Kód |
|-------------------------|-----------------------|-----|
| Nominální tepelný výkon | 1,2                   | 5   |
| Minimální tepelný výkon | 3,4                   | 6   |

Spotřebič může připojit pouze autorizovaný servis nebo elektrikář. Nesprávné připojení může způsobit značné škody na jednotlivých částech spotřebiče. Na takováto poškození není poskytována záruka.

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopy, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Připojovací napětí spotřebiče (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřicího zařízení.
- Větve (spojovací mosty) musejí být nastaveny tak, aby odpovídaly síťovému připojení.
- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na informačním štítku, souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m tak, abyste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Délka napěťového kabelu musí být taková, aby v případě, kdy na něj bude působit tažná síla, byl zemnicí kabel vytažen z přístroje později než napěťový kabel.

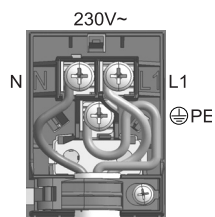
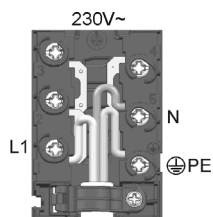
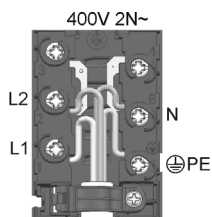
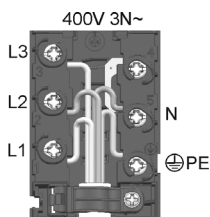


### Postup

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopy, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Síťový kabel musí být vložen do svorkovnice, která jej chrání před vytažením. Pokud není svorkovnice nainstalovaná, nainstalujte ji takovým způsobem, aby se z jedné strany vklínila do krabičky přípojkové spony.
- Poté připojte zařízení podle obrázků. Pokud je napětí v síti odlišné, měly by být propojovací můstky vyměněny.
- Poté pořádně upevněte svorky a uzavřete kryt.



**UPOZORNĚNÍ:** Spojovací mosty jsou již nainstalovány na patřičných místech na svorkách. Šroubky na svorkách jsou povolené, což znamená, že je nelze již dále povolovat. Při utahování šroubků můžete ucítit jemné cvaknutí; to je signál, že je šroubek úplně dotažen.



### Barvy vodičů

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které jsou pod napětím. Zpravidla mají barvu černou nebo hnědou.

N = neutrální vodič, zpravidla modrý.

Ujistěte se, že je vodič N správně připojen!

PE = ochranný vodič nebo uzemnění, zpravidla zelenožlutý.

# Tabulka trysek

| Typ plynu, tlak  | Číslo wobe            | Pomocný hořák |       |        |       | Normální hořák |       | Velký hořák |       |
|--|-----------------------|---------------|-------|--------|-------|----------------|-------|-------------|-------|
|  |                       | Standardní    |       | Hitri  |       | max            | min   | max         | min   |
|  |                       | max           | min   | max    | min   |                |       |             |       |
| Zemní plyn H<br>Wo=45,7+<br>54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,<br>Zemní plyn E,<br>Zemní plyn E+<br>Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20,<br>p=20mbar | Nom. tepl. výkon (kW) | 1             | 0,36  | 1      | 0,36  | 1,90           | 0,46  | 3           | 0,76  |
|  | Spotřeba (l/h)        | 95,21         | 34,4  | 95,21  | 34,4  | 180,9          | 43,8  | 285,64      | 72,4  |
|  | Typ trysky (1/100mm)  | 77            | -     | 78     | -     | 104            | -     | 129         | -     |
|  | Kód trysky            | 162081        |       | 162082 |       | 162083         |       | 162084      |       |
| Zkapalněný plyn 3+, B/P<br>Wo=72,9+87,3MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>p=30 mbar   | Nom. tepl. výkon (kW) | 1             | 0,36  | 1      | 0,36  | 1,90           | 0,46  | 3           | 0,76  |
|  | Spotřeba (g/h)        | 71,7          | 26,2  | 71,7   | 26,2  | 138,1          | 33,4  | 215,0       | 55,3  |
|  | Typ trysky (1/100mm)  | 50            | 29/24 | 50     | 29/24 | 69             | 33/26 | 87          | 43/33 |
|  | Kód trysky            | 162162        |       | 162162 |       | 162164         |       | 162165      |       |

| Typ plynu, tlak  | Číslo wobe            | Mini Wok |       | Hořák trouby |       | Infra-červený hořák |
|--|-----------------------|----------|-------|--------------|-------|---------------------|
|  |                       | max      | min   | max          | min   |                     |
|  |                       |          |       |              |       |                     |
| Zemní plyn H<br>Wo=45,7+<br>54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,<br>Zemní plyn E,<br>Zemní plyn E+<br>Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20,<br>p=20mbar | Nom. tepl. výkon (kW) | 3,3      | 1,56  | 3,5          | 0,81  | 2,7                 |
|  | Spotřeba (l/h)        | 314,2    | 148,5 | 339          | 77,1  | 259                 |
|  | Typ trysky (1/100mm)  | 134      | •     | 135          | •     | 120                 |
|  | Kód trysky            | 162086   |       | 609288       |       | 609287              |
| Zkapalněný plyn 3+, B/P<br>Wo=72,9+87,3MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>p=30 mbar   | Nom. tepl. výkon (kW) | 3,3      | 1,56  | 3,5          | 0,81  | 2,7                 |
|  | Spotřeba (g/h)        | 239,9    | 113,4 | 250,9        | 58,9  | 193,5               |
|  | Typ trysky (1/100mm)  | 91       | 57/57 | 90           | 42/42 | 81                  |
|  | Kód trysky            | 162167   |       | 609290       |       | 609289              |

- Regulační ventily jsou továrně vestavěné a jsou určeny pro zkapalněný plyn. Pokud je spotřebič z továrny nastaven pro jiný typ plynu, budou také regulační ventily určeny pro tento typ.
- Při upravování spotřebiče na použití s jiným typem plynu musí být regulační šroub (ventil) utažen nebo povolen podle požadované potřeby velikosti průtoku plynu (regulační šroub nesmí být povolen o více než 1,5 otáčky od polohy svého maximálního utažení).

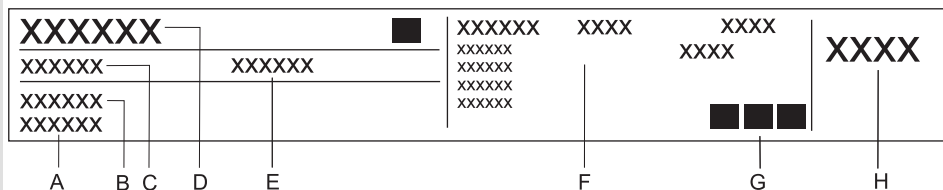
Výkon hořáku je určen pomocí kalorimetrických měření.

**Upozornění: Tyto operace mohou provádět pouze kvalifikované osoby, které jsou držiteli povolení plynárenské společnosti nebo autorizovaného servisu!**



# Technické údaje

## Informační štítek



- A** Sériové číslo
- B** Kód
- C** Model
- D** Typ
- E** Obchodní značka
- F** Technické údaje
- G** Označení a symboly shody
- H** Tovární nastavení typu plynu

VYHRAZUJEME SI PRÁVO NA ZMĚNY, KTERÉ NEMAJÍ VLIV  
NA FUNKČNOST SPOTŘEBIČE.

Pokyny k používání spotřebiče najdete také na [www.gorenje.cz](http://www.gorenje.cz)

354433





K5



354433

cs (10-13)