

# Kombinovaný sporák

## Vážený spotřebiteli!

Tento přístroj byl vyroben pro použití v domácnosti.

Pro balení výrobků používáme takové materiály, které se mohou bez nebezpečí pro okolí znovu předělat (recyklovat), deponovat nebo znehodnotit.

Za tím účelem jsou označeny také obalové materiály.

Až ji nebudete přístroj potřebovat, postarejte se o to aby nebyl na obtíž okolí.

Odevzdejte jej do sběren "opotřebovaných" kuchyňských přístrojů.

## Návod k použití

Návod k použití obsahuje všeobecné pokyny pro různé typy sporáků a popisuje také funkce, které se nevztahují na Váš typ přístroje.

## Pokyny k připojení

Připojení musí být provedeno dle pokynů, příložených ke spotřebiči. Je nutno dodržovat všechny platné předpisy a normy.

Připojení smí provést pouze koncesovaný odborník.

## Před prvním použitím .....4

### Důležité pokyny.....4

Úspora energie

### Technické údaje .....5

### Ovládací panel.....6

Spínací knoflík

Spínací knoflík pečicí trouby

Knoflík zapalování

Kontrolní světlo

Spínací hodiny

Krátkodobý časový měřič

Nastavení uzavíracího ventilu

### Varný hořák .....7

Ovládání varného místa

Odstavení varného hořáku

### Nádobí.....7

### Ovládání varných míst .....8

Používání varných míst

### Nádobí.....8

### Pečicí trouba s různými způsoby vyhřívání ..9

Zapínání a vypínání a ovládací knoflík způsobu vyhřívání trouby

Knoflík regulátoru teploty

### Pečicí trouba s různými způsoby vyhřívání 10

Zapínání a vypínání a ovládací knoflík způsobu vyhřívání trouby

Knoflík regulátoru teploty

## Typový štítek

Typový štítek se základními údaji se nachází na okraji dveří trouby a je viditelný po jejich otevření. Na nálepce vedle typového štítku je uvedeno nastavení druhu plynu Vašeho vestavného sporáku od výrobce.

## Třída tepelné ochrany X

Na tyto přístroje je povoleno oboustranně připojit pouze přístavné nábytkové kusy stejné stavební výšky. Jednostranné uspořádání vyšší skřínky není přípustné.

## Třída tepelné ochrany Y

Na tyto přístroje je povoleno jednostranné připojení přístavného kusu nábytku, např. vyšší skřínky, sahající nad stavební výšku tohoto přístroje. Na druhé straně je povoleno uspořádání přístavného kusu nábytku stejné stavební výšky.

## Pečicí trouba ..... 11

Ovládací knoflík vyhřívání trouby

Vybavení pečicí trouby

## Provoz..... 13

Horký vzduch

Spodní a vrchní vyhřívání

Spodní vyhřívání

Vrchní vyhřívání

Infratermické vyhřívání

Infratermické vyhřívání s teplým vzduchem

Ohřev spodním topným tělesem a ventilátorový ohřev

Ohřev spodním topným tělesem a ventilátorem

Ohřev spodním topným tělesem

Samostatný ventilátor

Zavařování v pečicí troubě s horkým vzduchem

## Čištění a údržba ..... 20

Varné plotýnky

Varné hořáky

Pečicí trouba

Vozík s úložným prostorem

Důležité upozornění

Připojení sporáku k přívodu plynu

Úprava sporáku na jiný druh plynu

Tabulka trysek

Důležité upozornění

# Před prvním použitím

Prázdná pečicí trouba má být uvedena do provozu po dobu 30 minut při 250°C. Bě ný zápach izolace pečicí trouby, který vnímáte, je

nezávadný. Doporučujeme Vám ovšem vydatně provětrání místnosti.

## Důležité pokyny

- Větrání pečicí trouby (jen u některých modelů) je vedeno vzadu rámem varné desky.
- U sporáků s poklopem, u kterých je vedeno větrání varnou deskou, není povoleno uzavírat kryt během provozu pečicí trouby.
- U varných desek s poklopem překypěný obsah před otevřením odstranit z povrchu poklopu.
- Před uzavřením poklopu nechat roze hřátý povrch nejprve ochladit.
- Pozor! Vnější díly mohou být při provozu funkce grilu horké! Udr ujte děti z dosahu přístroje!
- U varných lábků s poklopem překypěný obsah před otevřením odstranit z povrchu poklopu.
- Před uzavřením poklopu nechat roze hřátý povrch nejprve ochladit.
- Na varných plotýnkách je přehřátý tuk nebo olej lehce hořlavý. Pokrmy s obsahem tuku (např. hranolky) je proto nutno připravovat za stálého dozoru.
- U některých druhů sporáků jsou plynové trysky termostaticky chráněny. Kdykoliv z jakéhokoliv důvodu hořák zhasne (např. překypění mléka nebo zahuštěné polévky apod.), přívod plynu se automaticky vypne. Mechanismus takto zabraňuje vniku a soustřeďování plynu v místnosti.
- Pečicí troubu nevykládat alobalem a na dno trouby nepokládat plechy, pánve popř. hrnce. Cirkulace vzduchu v pečicí troubě je tímto narušována, pečení a jiné úpravy jsou tak zpomalovány, dochází k poškození emailu.
- Při zapojování elektrických přístrojů v blízkosti sporáku dbejte toho, aby přípojka nezasahovala do prostoru varných zón, nebo nebyla přiskřípnuta pod horkými dvířky pečicí trouby.
- Pečicí troubu nepou ívat k vytápění místnosti.
- Ve spodním úlo ném prostoru mů e při pou ívání pečicí trouby docházet k hromadění tepla. Na tomto místě neskladovat hořlavé pomůcky, jako např. čistící prostředky, spreje, plastické pytle, hadry na umývání, papír atd..
- Místnost, ve které vzniká plynový zápach, pravidelně větrat.
- Hořák nepou ívat v případě, kdy unikající plyn nebohří trvalým plamenem.
- V případě, e v místnosti vnímáte zápach plynu, ihned uzavřít hlavní ventil plynové láhve nebo plynové vedení, uhasit ka dý ár (také cigarety), místnost provětrat, neaktivovat ádné

elektrické spínače a vyhledat plynárenského instalatéra.

- Hlavní ventil plynové láhve nebo plynového vedení uzavřít také v případě, e plynový hořák dlouhodobě není u íván (dovolená atd.).

### **POZOR!**

Čištění pečicí trouby nesmí být prováděno vysokotlakým čističem nebo tryskem páry.

### **Úspora energie**

- Dno nádobí má být lehce prohnuté dovnitř, proto e je tak zaručen dobrý přenos tepla z varného místa.
- Průměr dna varného nádobí by měl být přizpůsoben průměru varného místa. Příliš malé hrnce způsobují tepelné ztráty, a také mů e docházet k poškození varného místa.
- Pou ívejte pokličku varného nádobí v případě, e to druh připravovaného pokrmu umo ňuje.
- Volte v dy správnou velikost nádobí, také s ohledem na mno ství potravin. Příprava menšího mno ství v příliš velkém hrnci představuje také ztrátu energie.
- Pou ívejte rychlovarný hrnec k vaření potravin s delší dobou tepelné úpravy.
- Brambory, zeleninu aj. je mo no vařit v menším mno ství vody. Pokrm bude rychleji dovařený. Přitom je velmi důle ité, aby poklice dobře přiléhala. Po uvedení do varu nastavte ovládací knoflík na pozici vaření.
- Vypínejte varné místo popř. troubu ca. 5-10 minut před ukončením doby vaření popř. pečení.
- Menší kusy masa peči na varném místě, větší v troubě.
- Neotevírejte troubu vícekrát, ne li je nutné. Otevíráním dvířek trouby dochází k úniku menšího mno ství tepla a tím i k prodlou ení doby vaření.
- U konvenčně vytápěné trouby pečete sice pouze na jednom zásuvném patře, ovšem mů ete jej optimálně vyu ít pou ítím dvou podlouhlých bábovkových forem paralelně, nebo pečením pečiva ihned po sobě.

# Technické údaje

Typ	PE740A1	PE710A1	PE710A1-2	PE121-A/1	K71XA1-1
Rozměry V/Š/H (cm)	85/50/60				
Síťové napětí	AC 220 - 230 V			2N AC 380-400 V	
Napětí topného tělesa	220 - 230 V, 50 Hz				
Jmenovitý příkon celkem (kW)	3,4	2,1	2,1	2,1	5,1
Celkový příkon pečicí trouby (kW)	3,4	2,1	2,1	2,1	2,1
Horní ohřev (kW)	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Spodní ohřev (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Infračervené topné těleso (kW)	2,0	2,0	2,0	-	2,0
Horký vzduch (kW)	2,2	-	-	-	-
Motor horkého vzduchu	35	-	-	-	-
Motor grulu (W)	-	3,5	-	-	3,5
Osvětlení pečicí trouby (W)	15	15	15	15	15
Varné plotýnky (mm ø/kW)	N = normální plotýnka B = rychlovarná plotýnka				
Vpředu vlevo	-	-	-	-	-
Vzadu vlevo	-	-	-	-	-
Vzadu vpravo	-	-	-	-	145/1,0/N
Vpředu vpravo	-	-	-	-	180/2,0/B
Celkový výkon varných míst (kW)	-	-	-	-	3,0
Varný hořák (kW)	H = pomocný hořák, A = běžný hořák B = silný hořák				
Vpředu vlevo	0,9/H	0,9/H	0,9/H	0,9/H	0,9/H
Vzadu vlevo	2,6/B	2,6/B	2,6/B	2,6/B	2,6/B
Vzadu vpravo	1,75/A	1,75/A	1,75/A	-	-
Vpředu vpravo	1,75/A	1,75/A	1,75/A	1,75/A	-
Celkový výkon varných míst (kW)	7,0	7,0	7,0	5,25	3,5
Příslušné nastavení druhu plynu je uvedeno na nálepce vedle typového štítku sporáku.					
Plynová přípojka (vpravo)	R 1/2"				
Kategorie	II <sub>2H3B/P</sub>				
Dle protipožární ochrany odpovídá přístroj typu	X	X	X	X	X

# Ovládací panel

Veškeré spínací a kontrolní prvky jsou vestavěné do ovládacího panelu.

## Spínací knoflík

-  vpředu vlevo
-  vzadu vlevo
-  vzadu vpravo
-  vpředu vpravo

## Spínací knoflík pečicí trouby



Spínací knoflík přepínače funkcí pečicí trouby a zapínání/vypínání



Regulátor teploty

## Spínací knoflík pečicí trouby



Pomocí tohoto spínacího knoflíku je volen způsob provozu pečicí trouby a teplota.

## Knoflík zapalování

(pouze u některých modelů)



Tento knoflík slouží k elektrickému zapalování hořáků.

## Kontrolní světlo

### Žlutá kontrolka provozu

(pouze u některých modelů)

Žlutá kontrolka provozu svítí při provozu nejméně jednoho varného místa nebo pečicí trouby.

### Červená kontrolka provozu

Červená kontrolka provozu svítí při zapojení topného tělesa pečicí trouby. Kontrolka zhasne při dosažení předvolené teploty.

## Spínací hodiny

(pouze u některých modelů)

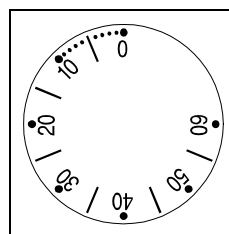
Časový spínač umožňuje samočinné zapínání a vypínání pečicí trouby.

Odpovídající návod k obsluze je přiložen k Vašemu přístroji.

## Krátkodobý časový měřič

(pouze u některých modelů)

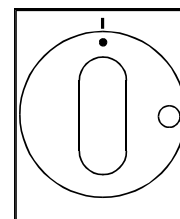
Maximální doba nastavení je 60 minut. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál, který se po ca. 5 vteřinách automaticky vypne. K nastavení zadaného času posuňte knoflík nejprve ve směru hodinových ručiček a poté opačným směrem, k nastavení přesného času.



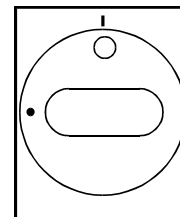
## Nastavení uzavíracího ventilu

(PE121-A/1)

Uzavírací ventil je uzavřen.  
Přívod plynu je uzavřen.



Uzavírací ventil je otevřen.  
Přívod plynu je otevřen.



# Varný hořák

Varné hořáky jsou ovládány pomocí ovládacích knoflíků varného místa, které jsou vestavěny do ovládacího panelu.

Otočte ovládacím knoflíkem varného místa (stisknout k ovládacímu panelu a na pozici "nejvyšší plamen") "malý plamen" a zpět.

Provozní pozice se nachází mezi těmito dvěma značkami. Varné hořáky jsou termoelektricky zajištěny, při zhasnutí plamene je přívod plynu automaticky uzavřen.

Kryt hořáku vždy pokládat přesně na kalich hořáku. Otvory musejí zůstat volné.

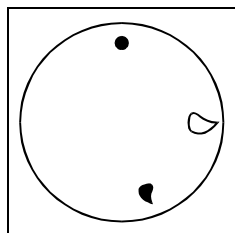
## Ovládací knoflík varného místa

- nulová pozice (vypnuto)
- ☾ velký plamen
- ☽ malý plamen

radíme Vám nepouívat pozici mezi značkou ● a ☾. V této oblasti je plamen nestálý a může dokonce zhasnout.

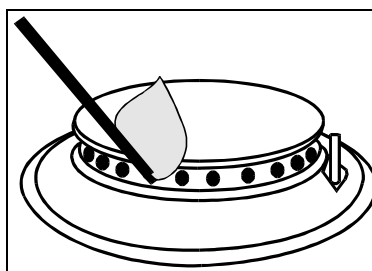
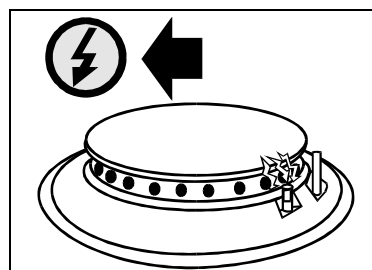
## POZOR!

Jestli e plynové hořáky nehoří, musí být spínače nechráněných plynových hořáků nastaveny do pozice ●, jinak plyn uniká do místnosti.



## Zapalování

Spínač plynového hořáku zatlačte směrem k ovládacímu panelu a otočte jej na pozici velkého plamene ☾. K hořáku přiložte hořící zápalku, ne naskočí plamen. Po zapálení přidrte spínač cca. 5 a 10 sekund, aby se plamen uklidnil. Potom spínač uvolněte a otočte jej na požadovanou sílu plamene. Jestli e plamen zhasne, opakujte proces zapalování přibližně za tři sekundy.



## Odstavení varného hořáku

Plyn se vypíná otočením ovládacího knoflíku varného místa do pozice ●. Přívod plynu je uzavřen a plamen zhasne.

# Nádobí

Pouze za použití správně zvoleného nádobí zaručuje optimální dobu vaření optimální spotřebu plynu. Nejdůležitější je správná volba průměru nádobí.

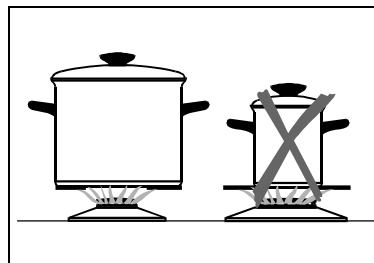
Plamen, který hoří přes okraj **příliš malých hrnců**, způsobuje zvýšenou spotřebu plynu a poškození varného nádobí.

K provozu plynového hořáku je zapotřebí dostatek čerstvého vzduchu. Jsou hrnce příliš velké, je přívod plynu nedostačující a dochází ke snížení účinnosti.

## Kříž pro malé hrnce

(pouze u některých modelů)

Tento kříž použijte při vaření v hrnci s menším průměrem. Položte jej na žebrovaný rošt.



Varný hořák	Průměr nádobí
Velký hořák	220-260 mm
Normální hořák	180-220 mm
Pomocný hořák	120-180 mm

# Ovládání varných míst

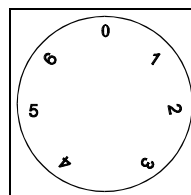
Varná místa jsou uváděna do provozu spínacími knoflíky na ovládacím panelu. Výkon ohřevu varných míst je znázorněn čísly od 1 do 6. Pozice 1 znázorňuje nejnižší a pozice 6 nejvyšší výkon ohřevu. Spínací knoflík v pozici 0 znázorňuje, že varné místo není v provozu. Mezipolohy jsou nastavovány stupňovitě. Spínacím knoflíkem je možno otáčet na obě strany.

## Rychlovarná plotýnka

Plotýnka označená červeným bodem je rychlovarná plotýnka. Na stupni 6 je výkon ohřevu podstatně rychlejší než u běžné plotýnky. Červený bod na varné plotýnce zmizí během krátkého času.

## Používání varných míst

- 0 varné místo je vypnuto
- 1 udržování teploty, vaření menšího množství
- 2 vaření
- 3 vaření většího množství
- 4 pečení (např. lívanců)
- 5 vaření při vyšší teplotě (např. dušení)
- 6 rychlé ohřívání (uvedení do varu/opékání)



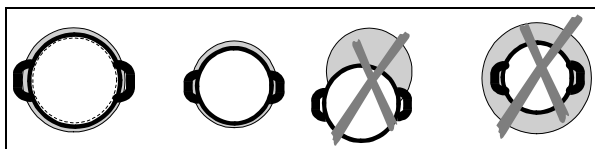
# Nádobí

Používejte vždy jakostní nádobí s rovným a stabilním dnem.

- V průběhu vaření nechte nádobu uprostřed varné zóny.
- Při vaření v nádobě z ohnivzdorného nebo teplovzdorného skla nebo porcelánu dodržujte návody k použití určené výrobcem nádobí.
- Pokud používáte tlakový hrnec (úsporný hrnec) kontrolovat jej, dokud není dosažen správný tlak. Místo na vaření nechte hřeje nejprve s největším příkonem, potom dle návodu výrobce hrnce, včas otočte odpovídající knoflík na nižší polohu.
- Jestliže při vaření na sklokeramické varné desce používáte nádobí, které odráží teplo (světlý kovový povrch) nebo nádobu se silným dnem, může se doba uvedení do varu prodloužit o několik minut (až o 10 minut). Pro ohřátí většího množství tekutiny, doporučujeme používat nádobí s rovným tmavým dnem.

## Varná zóna se poškodí:

- Pokud ji zapnete a necháte prázdnou nebo na ni postavíte prázdnou nádobu.
- Pokud používáte nevhodnou nádobu, například s nerovným, ohnutým dnem nebo nádobu s **malým průměrem** (např. nádoba na kávu).
- Pokud používáte hlinité nádoby neboť na sklokeramickém povrchu způsobují praskliny.
- Dříve, než postavíte nádobu na varné místo, otřete dno nádoby dosucha, aby bylo umožněno přenášení tepla a varná zóna se nepoškodila.



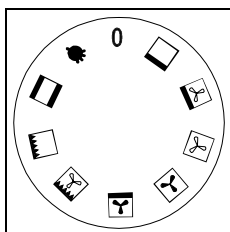
# Pečící trouba s různými způsoby vyhřívání

Pečící trouba je ovládána pomocí dvou spínacích knoflíků na ovládacím panelu. Spínacím knoflíkem způsobu vyhřívání pečící trouby je nejprve volen způsob vyhřívání (knoflíkem je možno otáčet oběma směry). Knoflíkem regulátoru teploty se trouba zapíná a nastavuje se odpovídající teplota. Ovládací knoflík otočte ve směru hodinových ručiček do zvolené pozice. Po ukončení provozu jej opět uveďte do pozice 0.



## Zapínání a vypínání a ovládací knoflík způsobu vyhřívání trouby

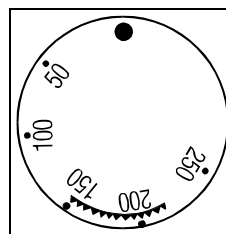
- 0 mimo provoz
-  osvětlení pečící trouby
-  horní a spodní ohřev
-  infratermické grilování
-  infratermické grilování s cirkulací horkého vzduchu
-  Ohřev spodním topným tělesem a ventilátorový ohřev
-  vytápění horkým vzduchem
-  horký vzduch
-  Ohřev spodním topným tělesem a ventilátorový ohřev
-  Ohřev spodním topným tělesem



## Knoflík regulátoru teploty

- vypnuto
- 50 - 250 zapnuto teplota pečící trouby v °C (od 50 °C do 250 °C)
- 150-220 oblast provozu infračerveného topného tělesa se zavřenými dveřmi trouby (od 150 °C do 220 °C). Při vyšších teplotách je nutno dveře otevřít nebo sejmout.

Po každém použití pečící trouby uveďte oba ovládací knoflíky do výchozí pozice. Nejprve je do pozice vypnuto uveden ovládací knoflík regulace teploty pečící trouby a poté také ovládací knoflík způsobu vyhřívání pečící trouby.



## Osvětlení pečící trouby






V pozici „světlo“ se rozsvítí světlo pro vnitřní osvětlení pečící trouby a svítí do doby uvedení pečící trouby do provozu.

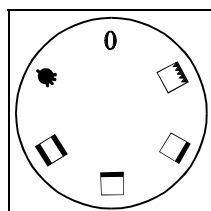
# Pečící trouba s různými způsoby vyhřívání

Pečící trouba je ovládána pomocí dvou spínacích knoflíků na ovládacím panelu. Spínacím knoflíkem **způsobu vyhřívání pečící trouby** je nejprve volen způsob vyhřívání (knoflíkem je možno otáčet oběma směry). **Knoflíkem regulátoru teploty** se trouba zapíná a nastavuje se odpovídající teplota. Ovládací knoflík otočte ve směru hodinových ručiček do zvolené pozice. Po ukončení provozu jej opět uveďte do pozice 0.



## Zapínání a vypínání a ovládací knoflík způsobu vyhřívání trouby

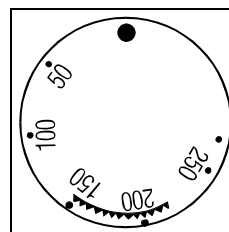
- 0 mimo provoz
-  osvětlení trouby
-  horní a spodní ohřev
-  Ohřev spodním topným tělesem
-  Ohřev vrchním topným tělesem
-  infratermické grilování



## Knoflík regulátoru teploty

- vypnuto osvětlení pečící trouby
- 50 - 275 zapnuto teplota pečící trouby v °C (od 50 °C do 275 °C)
- 150-220 oblast provozu infračerveného topného tělesa se zavřenými dveřmi trouby (od 150 °C do 220 °C). Při vyšších teplotách je nutno dveře otevřít nebo sejmout

Po každém použití pečící trouby uveďte oba ovládací knoflíky do výchozí pozice. Nejprve je do pozice vypnuto uveden ovládací knoflík regulace teploty pečící trouby a poté také ovládací knoflík způsobu vyhřívání pečící trouby.



## Osvětlení pečící trouby





V pozici „světlo“ se rozsvítí světlo pro vnitřní osvětlení pečící trouby a svítí do doby uvedení pečící trouby do provozu.

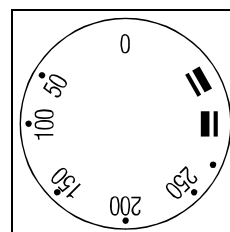
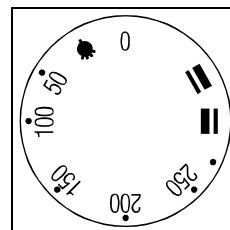
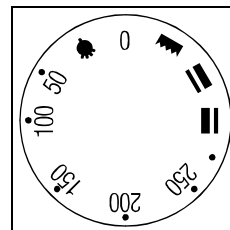


# Pečící trouba

Elektrická pečící trouba má klasický ohřev. Je ovládána pomocí spínacího knoflíku pečící trouby na ovládacím panelu (viz ovládací panel). Ovládací knoflík otočte ve směru hodinových ručiček do zvolené pozice. Po ukončení provozu jej opět uveďte do pozice 0.

## Ovládací knoflík vyhřívání trouby

- 0 mimo provoz
-  osvětlení pečící trouby
- 50-275 zapnuto  
Horní a spodní ohřev je v provozu současně.  
Regulátor teploty udržuje předvolenou teplotu (od 50 °C do 275 °C)
-  spodní ohřev
-  horní ohřev
-  gril



## Osvětlení pečící trouby

(pouze u některých modelů)

V pozici „světlo“ se rozsvítí světlo pro vnitřní osvětlení pečící trouby a svítí po dobu pečení.

## Vybavení pečící trouby

**Hluboký smaltovaný** (mají jej jenom některé modely) pekáč je určen pro pečení pečiva a masa.

**Nízký smaltovaný pekáč** (mají jej jenom některé modely) je určen jenom pro pečení pečiva.

**Hliníkový plech** (mají jej jenom některé modely) se hodí zvláště k pečení pečiva.

**Na roštu** můžete péci pokrmy přímo (pekáček vložený pod rošt zachytí tuk) nebo ve vhodném pekáčku, který je pokládán na rošt.

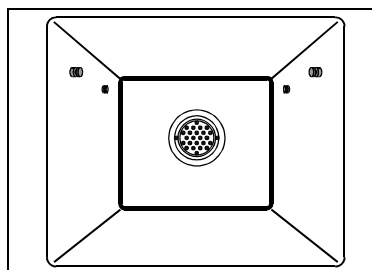
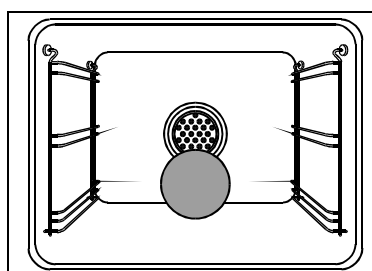
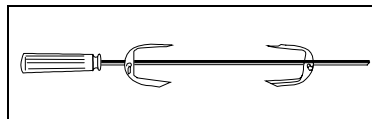
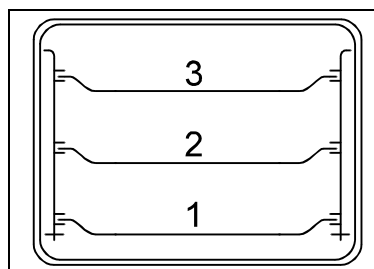
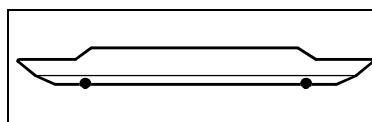
**Ochranný plech** vkládejte mezi ovládací panel jako ochranu ovládacího panelu před většími teplotami.

**Grilovací špíz** (mají jej jenom některé modely) je určen k pečení větších kusů masa, např. celého kuřete. Pečete-li potraviny s otevřenými dveřmi, používejte ochranného plechu.

**Drátěný dráček** umožňuje 3 různé výšky pečení. U drátěných dráček musíte měřítku a pekáč postavit v dýně na dráček.

**Tukový filtr** (mají jej jenom některé modely) chrání ventilátor a pečící troubu před znečištěním. Je-li ventilátor v provozu, je nebezpečí znečištění (stříkavající tuk při pečení) větší.

Zadní stěna trouby je obložena **katalytickým obložením** (mají jej jenom některé modely), které můžete zabudovat nebo sejmut jenom k tomu určený odborník nebo opravář.



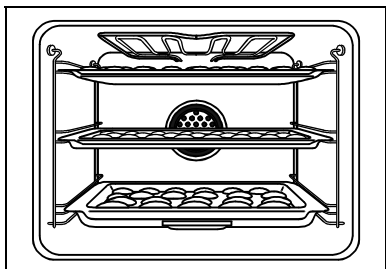
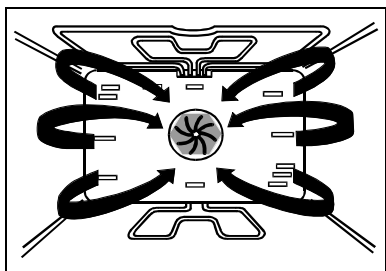
# Provoz

## Horký vzduch



V provozu je topné těleso ventilátoru a ventilátor.

- Ventilátor uvádí horký vzduch pečicí trouby do pohybu.
- Pečicí trouba dosahuje rychle nastavenou teplotu, předhřívání trouby odpadá.
  - Pečicí trouba je vyhřívána stejnoměrně, z tohoto důvodu není podstatné, do které roviny je pečicí plech zasouván.
  - Tento způsob vyhřívání se hodí zvláště pro současné pečení na více patrech (drobné pečivo na dvou nebo více koláčových plechách).  
Uspoříte čas a energii.
  - Jelikož je pečicí teplota relativně nižší, dochází k menší ztrátě živin upravovaných potravin.



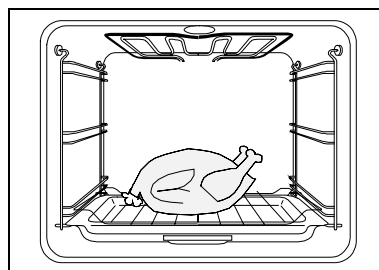
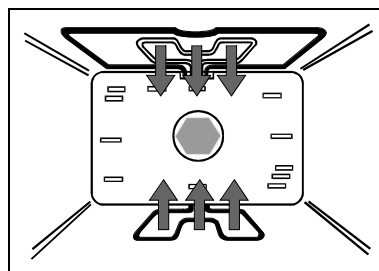
## Spodní a vrchní vyhřívání




Tento způsob vyhřívání se hodí zvláště k pečení různých druhů masa, pečení chleba a piškotů a k přípravě různých

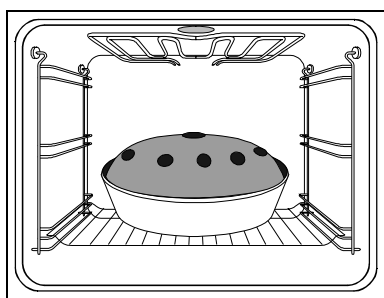
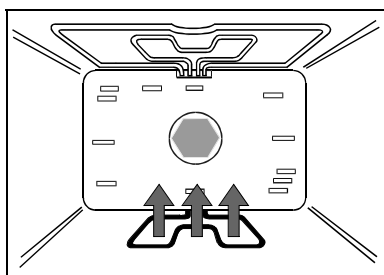
hotových pokrmů.

- Pro pečení pečiva doporučujeme tmavé pečicí formy (např. pečicí formy s černým emailem).
- Světlé pečicí formy (např. bílý plech) silně reflektují teplo a pečivo nebude zespod dostatečně tmavé.
- Velké a silné kusy masa pečeme na spodním patře při nižší teplotě, menší a tenké kusy masa pečeme na prostředním patře a při vyšší teplotě.
- Je vhodné nechat pečení ca. 10 minut odpočinout a naříznout ji po usazení šťávy v mase.
- Pro přípravu některých pokrmů je vhodné pečicí troubu předhřívát. Pokrmy vkládáme do trouby a po dosažení předvolené teploty, tzn. po prvním zhasnutí červené kontrolky.
- Několik minut (5 a 10) před ukončením doby pečení pečicí troubu vypnout. Nashromádkované teplo bude lépe využito. Ušetříte energii.




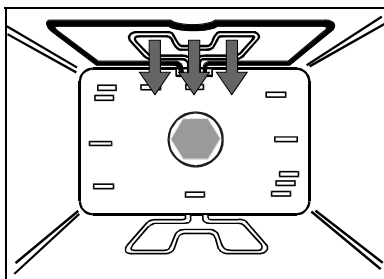
## Spodní vyhřívání

 V provozu je pouze spodní topné těleso. Tento způsob vyhřívání se hodí k pečení : zvláště šřavnatých moučníků, k rozmrazování zmrazených potravin (100 °C), K rozmrazení s ohřevem na 175 °C, a 200 °C, k ohřevu hotových pokrmů, k sušení, pasterizování a sterilování. Připravovaný pokrm vložíme na spodní patro. Používejte jen menší pekáčky nebo dortové formy se stěnami, které nesmějí být vyšší než li připravovaný pokrm. Vysoké stěny dortových forem, jako to i velké a emailové pekáčky hromadí teplo a zabraňují zhnědnutí vrchní strany pokrmů.




## Vrchní vyhřívání

 V provozu je pouze spodní topné těleso. Tento způsob vyhřívání se hodí k dodatečnému zapékání, dopečení do křupava popř. ke gratinování pokrmů (např. toast, zelenina, nákypy atd.).




## Infratermické vyhřívání

 Infratermické topné těleso zahřívá pokrm zářením a umožňuje přitom úpravu pokrmů na roštu.

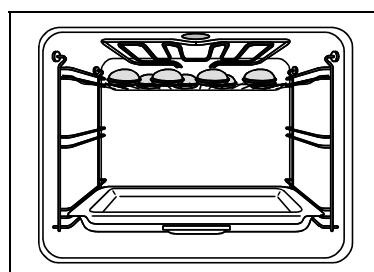
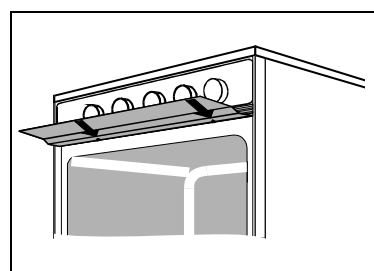
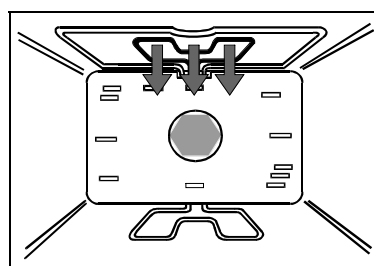
Infratermické topné těleso je umístěno na horní desce pečící trouby.

- Dveře pečící trouby jsou zavřené, pracuje-li infratermické topné těleso v rámci teplotní oblasti označené na ovládacím knoflíku (a 220°C).
- Při vyšší provozní teplotě infratermického topného tělesa (nad 220°C) dveře zůstávají otevřené nebo je nutno je sejmout. Pod ovládací panel umístíme příložený ochranný plech.

 Grilovací topné těleso zahřívá pokrm zářením a umožňuje přitom úpravu pokrmů na roštu. Grilovací topné těleso je umístěno horní části pečící trouby.

### POKYNY!

Při provozu grilu zůstávají dveře otevřené. Pod ovládací panel umístíme příložený ochranný plech.



## Grilování s infratermickým topným tělesem

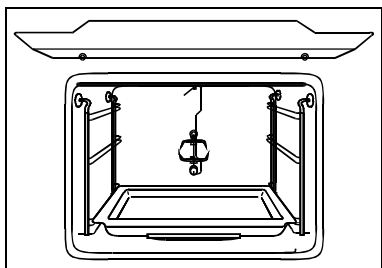
Tento způsob vyhřívání se hodí zvláště ke grilování tenčích kousků masa (ne silnější než 3 cm), jako řízků, kotlet, párky, filé a k zapékání obilných housek, zeleniny nebo sladkých pokrmů. Jednotlivé kusy mají být pokud možno rovnoměrně uříznuté a se stejnou tloušťkou.

- Prázdnou pečicí troubu předehřát.
- Je vhodné kousky masa během grilování otočit. Zásuvné patro, potřebnou teplotu a dobu grilování volíme dle druhu, stáří, tloušťky a požadovaného stupně zhnědnutí pokrmu.

## Grilování na grilovacím špízu

(pouze u některých modelů)

Grilovací špíz se hodí zvláště k pečení větších kusů masa (např. celého kuřete). Maso nabodnout na osu špízu a připevnit pomocí vidlic (utáhnout šrouby). Stehna a křídla přivázané nití pevně k tělu, tak aby otáčení drůbeže bylo bezpečné a opékání stejnoměrné. Ostrý konec grilovacího špízu zasunout do otvoru na zadní stěně pečicí trouby (propojení s pohonem grilu) silnou část umístit do závěsu, upevněného v horní části trouby. Před pečením odšroubujte rukojeť osy špízu a vložit do spodní vodící lišty smoltovný pekáček. Pohon grilovacího špízu zapínáme otočením ovládacího knoflíku pečicí trouby do pozice "grilování".



## Infratermické vyhřívání s teplým vzduchem



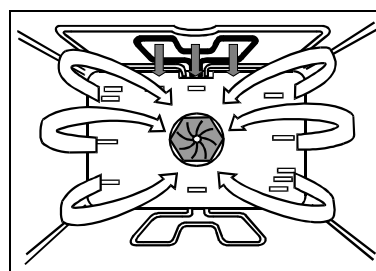
Dodatečně k infratermickému topnému tělesu je zapojen větrák, který zajišťuje stejnou cirkulaci vzduchu. Tento

způsob vyhřívání je upřednostňován ke grilování větších kusů masa - ca. 1 kg a více (pečeně, drůbež).

Předhřívání prázdné trouby není nutné.

Kousky masa pokládáme na pomaštěný rošt nadruhé patro. Tukový pekáček vkládáme na spodní patro. Drůbež otáčíme zhruba po uplynutí poloviny času přípravy. Jiné druhy masa není nutno otáčet.

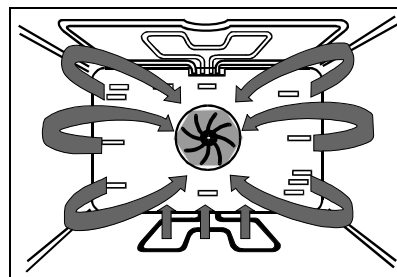
Zmrazené masa před jeho úpravou v pečicí troubě necháme alespoň částečně rozmrazit.



## Ohřev spodním topným tělesem a ventilátorový ohřev



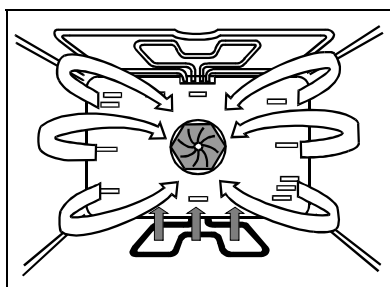
Pracuje spodní těleso, topné těleso kolem ventilátoru a ventilátor. Tento způsob ohřevu je vhodný k pečení pizz, kynutých a míchaných těst, brambor. Používáme mělký plech nebo tvarovaný plech k pečení.



## Ohřev spodním topným tělesem a ventilátorem



Pracuje spodní topné těleso a ventilátor. Tento způsob je vhodný k pečení bábovek, piroků, ohřívání hotových jídel, které je třeba zapéct ze spodu. Používáme mělké a hluboké plechy, které nesmějí být vyšší než je připravovaný pokrm. Vysoké stěny plechu brání cirkulaci teploty a neumožňují dobré zapečení vrchní strany jídla.

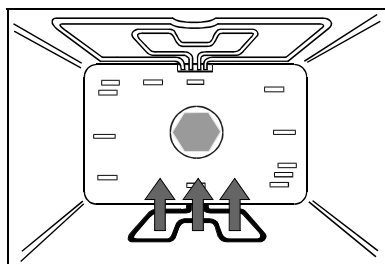


## Ohřev spodním topným tělesem



Tento systém používáme při pečení pečiva ze spodu a k čištění trouby. Jednoduchý postup vlhkého čištění bez použití mycích prostředků:

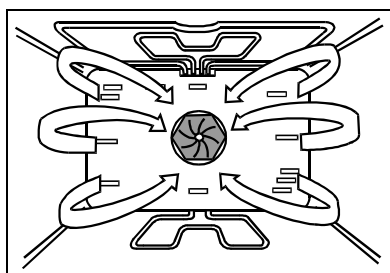
- na hluboký plech nalijeme 0,4 l vody a vložíme do spodní části trouby
- teplotu nastavíme na 50°C, po 30 min. pára změkčí stěny trouby
- stěny setřeme vlhkým hadříkem nebo houbou.



## Samostatný ventilátor



Pracuje pouze ventilátor, který provádí cirkulaci vzduchu v troubě. Tento systém můžeme použít k rozmrzování masa a pokud je třeba rozmrzování při pokojové teplotě (dorty, krémy,...)



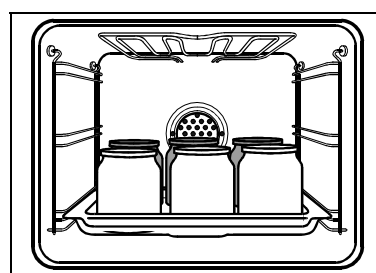
## Zavařování v pečící troubě s horkým vzduchem

Zavařované potraviny a sklenice připravíme dle obvyklého způsobu.

Používejte zavařovací sklenice s gumovými kroučky a skleněnými víky, k dostání v běžné obchodní síti.

Sklenice s šroubovacím a bajonetovým uzávěrem a kovové plechovky nejsou vhodné.

Do hlubokého pekáčku můžete postavit až 6 jednolitrových sklenic. Na sklenice položte mokrou utěrku k ochraně gumových kroučků. Hluboký pekáček zasuňte do 1. vodící lišty pečící trouby zespodu. Ovládací knoflík nastavte na vyhřívání horkým vzduchem a ovládací teplotu nastavte na 160°C.



## Ovoce/kyselé okurky

Zavařované potraviny kontrolujte. Jakmile se v nálevu v prvních sklenicích začnou objevovat bublinky (u 1 litrových sklenic po ca. 35-45 minutách u 1,5 litrových sklenic zhruba po 45 minutách a 1 hodině) pečící troubu vypněte a sklenice nechte stát ještě 30 minut v troubě, citlivé druhy ovoce, např. jahod, ca. 15 minut.

## Zelenina/maso

Zavařované potraviny kontrolujte. Jakmile se v nálevu v prvních sklenicích začnou objevovat bublinky (u 1 litrových sklenic po ca. 35-45 minutách a 1 hodině) teplotu snížit na 125-150°C a zavařované potraviny nechat vařit dalších 20-60 minut.

Poté pečící troubu vypněte a sklenice nechte ještě ca. 30 minut v uzavřené troubě.

## Tabulka pečení (horkovzdušný ohřev)

Druh pečiva	Zásuvné patro (zdola)	Teplota (°C)	Doba (v minutách)
<b>Kynutá těsta</b>			
bábovka	1	150-160	45-60
věnec	1	150-160	45-60
buchty	1	160-170	30-40
kynutý koláč s jablečnou drobenkou	2	160-170	35-50
křehké těsto	1	170-180	15-30
<b>Třená těsta</b>			
bábovka	1	160-170	65-75
mramorová bábovka	1	160-170	70-80
ovocný koláč/ovocný koláč na plechu	2	150-160	40-50
<b>Hnětené nebo drobenkové těsto</b>			
jablečný dort	2	170-180	60-80
tvářohový dort s drobenkovým korpusem	2	150-160	65-80
stříkané pečivo	2	150-160	15-30
<b>Piškotové těsto</b>			
piškot*	1	150-160	35-50
piškotová roláda*	2	170-180	15-22
<b>Listové těsto</b>			
ořechové rohlíčky	2	170-180	25-40
<b>Strúdlivé těsto</b>			
jablečný a tvářohový štrúdl	2	160-180	40-60

\* předehtátí trouby

Troubu předhříváme při nízké teplotě; neopovídá-li tato teplota, volíme pŕíště teplotu vyšší.

Maso	Váha v (kg)	Zásuvné patro (zdola)	Teplota (°C)	Doba (v min.)
<b>jehněčí pečeně</b>	1-2	1-2	160-180	80-120
<b>hovězí pečeně</b>				
dušená pečeně	1-1,5	1-2	170-190	100-150
rostbíf, plátky*	1	2	180-200	45-70
<b>vepřová pečeně</b>	1-1,5	1-2	160-180	80-120
<b>drůbe</b>				
kuře	1-1,5	1	160-180	45-90
husa, krocan	2,5-4	1	140-160	150-200
<b>ryba</b>	1-1,5	2	160-170	45-75

\* předehtátí trouby

Větší, vyšší kusy masa, husy a krocany pečeme delší dobu při nížší teplotě, menší, nízké kusy masa pečeme při vyšší teplotě kratší dobu.

**Poznámka:** Při pečení šŕavnatých plechových koláčů s ovocem, dáváme do trouby max. 2 plechy. Jako zásuvné patro volíme 2. a 3. patro. U sušších plechových koláčů pečeme současně a 3 plechy současně. Jako zásuvné patro volíme 1., 2. a 3. patro.

## Tabulka pečení (horní a spodní ohřev)

Druh pečiva	Zásuvné patro (zdola)	Teplota (°C)	Doba (v minutách)
<b>Kynutá těsta</b>			
bábovka	1	160-170	50-70
věnec	1	170-180	45-60
buchty	1	170-180	35-50
kynutý koláč s jablečnou drobenkou	2	170-180	30-45
křehké těsto	1	200-210	10-25
<b>Třená těsta</b>			
bábovka	1	160-170	70-80
mramorová bábovka	1	160-170	75-80
ovocný koláč/ovocný koláč na plechu	2	170-180	30-50
<b>Hnětené nebo drobenkové těsto</b>			
jablečný dort	2	180-190	50-60
tvářohový dort s drobenkovým korpusem	2	160-180	65-80
stříkané pečivo	2	160-170	18-30
<b>Piškotové těsto</b>			
piškot*	1	170-190	35-50
piškotová roláda*	2	190-210	12-22
<b>Listové těsto</b>			
ořechové rohlíčky	2	180-190	40-60
<b>Strúdlivé těsto</b>			
jablečný a tvářohový štrúdl	2	180-200	35-50

\* předehřátí trouby

Troubu předhříváme při nízké teplotě; neopovídá-li tato teplota, volíme příště teplotu vyšší.

Maso	Váha v (kg)	Zásuvné patro (zdola)	Teplota (°C)	Doba (v min.)
<b>jehněčí pečeně</b>	1-2	1	180-210	90-150
<b>hovězí pečeně</b>				
dušená pečeně	1-1,5	1	180-220	100-150
rostbíf, plátky*	1	1	210-250	50-80
<b>vepřová pečeně</b>	1-1,5	1	180-200	80-120
<b>drůbe</b>				
kuře	1-1,5	1	20-220	60-100
husa, krocan	2,5-4	1	160-190	150-200
<b>ryba</b>	1-1,5	2	200-220	50-60

\* předehřátí trouby

Troubu můžete předhřívát i u jiných druhů masa, ovšem doba pečení se tím prodlouží. Větší, vyšší kusy masa, husy a krocany pečeme delší dobu při nižší teplotě, menší, nízké kusy masa pečeme při vyšší teplotě kratší dobu.



## Tabulka grilování

Maso	Zásuvné patro (zdola)	Teplota (°C)	Doba (v min.)	
			strana 1	strana 2
vepřové řízky vepřové kotlety telecí kotlety	3	230-250	12-14	8-10
telecí steak	3	250	8-10	7-9
vepřové filé	2	250	16-18	12-14
šášlik	3	250	9-11	7-9
játra	3	250	5-6	3-5
klobása	3	230-250	12-14	8-10
půlka kuřete (á 500 g)	2	250	15-20 vnitřní strana	13-15 vnější strana
rybí filé	3	250	10-13	8-10
pstruh ca. 200 g	2	250	7-10	5-7
toasty	3	250	2,5-3	1,5-2
obložené chleby	3	250	2-6	-

## Tabulka horhovězdušného grilování

Druh masa/mnoství	Zásuvné patro (zdola)	Teplota (°C)	Doba grilování (min)
1 kachna /1,5-2 kg	1	130-150	80-100
1-3 kuřata á 1 kg	2	160-170	60-70
vepřová pečeně	2	140-160	90-120
vepřová plec	2	140-160	100-180
vepřová kýta á ca. 1 kg	2	140-160	120-160
rosbíf/telecí filé	2	170-180	40-80

## Tabulka pečení se spodním topným tělesem a ventilátorovým ohřevem

Druh pečiva, pokrmu	Zásuvné patro (zdola)	Teplota pečení (°C)	Doba (min)
Jablkový koláč	2	150-160	35-45
Ovoné koláče	2	160-170	45-55
Pizza*	2	200-210	8-15
Šunkové předkrmy*	1	200-210	55-75
Suflé se sýrem	2	190-200	20-35
Pečené brambory	2	210-220	35-45

\* třeba troubu předehřát

## Tabulka pečení se spodním topným tělesem a ventilátorem

Druh pečiva, pokrmu	Zásuvné patro (zdola)	Teplota pečení (°C)	Doba (min)
Vánočka	1	150-160	70-85
Pirohy	1	150-160	40-45
Koláče*	2	160-170	60-70

\* třeba troubu předehřát

# Čistění a údržba

K údržbě používejte vždy teplou vodu s roztokem mycího prostředku a měkkou utěrku.

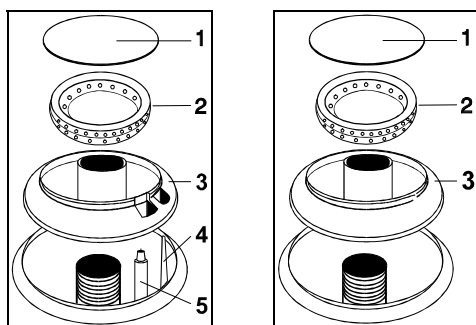
Nepoužívejte abrasivní čisticí prostředky, ostré nástroje nebo předměty. Překypěné tekutiny a připálené potraviny namočte mokrou utěrkou a čisticím prostředkem. Na díly ušlechtilé ocele používejte pouze speciální čisticí prostředky. Tyto čisticí prostředky jsou nevhodné pro všechny předměty z hliníku.

## Varné hořáky

K čistění roštu, varných lábků nebo dílů hořáku používejte horkou vodu s mycím roztokem. Tepelné čidlo okartáčovat malým měkkým kartáčkem.

Toto čidlo musí být udržováno v čistotě.

- Udržujte v čistotě také kryt hořáku. Kryt pokládat tak, aby zapadl do zářezů. šikmo položené kryty hořáků ztěžují zapalování.
- Po čistění varné místo dobře osušit.



- 1 kryt kalichu hořáku
- 2 kalich hořáku
- 3 nosič krytu hořáku
- 4 tepelné čidlo
- 5 zápalná svíčka

## Zapalovací svíčky

(csak egyes modelleknél)

Pro správnou činnost elektrického zapalování je potřeba občas vyčistit zapalovací svíčky. Zaschlé zbytky potravin nejdříve odmočte a teprve potom je očistíte tekutým čističem a hrubou stranou houbičky. Po vyčistění je osušte měkkým hadříkem.

## Varné plotýnky

**Před čistěním varné plotýnky vypnout a nechat ochladit na minimálně 50 °C.**

Zbytky potravin nejprve setřít měkkým hadrem nebo houbou. Plotýnky čas od času ošetřit prostředkem z bělé obchodní sítě. Mléko, špek aj. je vhodné!

Kroučky varných plotýnek jsou z ušlechtilé ocele a mohou se časem zabarvit do lůta. Pomocí speciálních, kvalitních čisticích prostředků na ušlechtilou ocel nebo skleněnou keramiku je možné zabarvení odstranit.

Abrasivní prostředky jsou nevhodné k čistění ušlechtilé ocele, protože mohou ocel poškrábat. jemné prostředky zabarvení neodstraní.

Varné lábky očistit horkou vodou, tekutým čisticím prostředkem a měkkou utěrkou. Silnější znečištění nejprve odmočit.

Také tepelným zatížením během vaření dochází k lehkému zabarvení varných lábků do lůta. K čistění používejte doporučených čisticích prostředků pro ušlechtilou ocel.

## Pečicí trouba

**Během čistění musí být pečicí trouba vypnutá.**

Vnitřní část pečicí trouby, podlaha dveří a pečicí plechy jsou opatřeny eko-emallem, který se vyznačuje mimořádně hladkým a lesklým povrchem. Tato vlastnost snižuje ulpívání potravin při pečení a umožňuje současně jednoduché a efektivní čistění. Vysoká teplotní a chemická stálost jako i mechanická pevnost zaručují dlouhou životnost emailu.

Doporučujeme pravidelné čistění vychladlé pečicí trouby a příslušenství po každém použití. Většina nečistot je odstranitelná pomocí jemných, ekologicky rozložitelných bělých domácích čisticích prostředků na nádobí. Díky hladkosti povrchu se hrubé nečistoty téměř nebudou vyskytovat, které jinak nejprve namočíte a poté odstraníte čisticím prostředkem. Email je odolný proti kyselinám a tvrdý, proto jej nepoškodí hrubá tkanina ani škrábance.

K čistění používejte všech dostupných čisticích prostředků pro pečicí trouby, přičemž dbejte pokynů výrobce. Při provádění pravidelného čistění není použití těchto čisticích prostředků nutné. Lakované a pozinkované díly z hliníku nesmějí přicházet do styku s čisticími prostředky pro pečicí trouby, může dojít k jejich poškození nebo zabarvení.

Pečicí plechy čistit teplou vodou, tekutým detergentem a houbičkou nebo hadříkem.

Zachovávají si svůj vzhled i po dlouhém používání a čistění.

K čištění jednoduše uchopit závěsný rošt, vytočit jej směrem dovnitř a vytáhnout z prohlubní.

## Výměna žárovky v pečící troubě

Výměnu žárovky provádějte jen tehdy, není-li díl pod napětím.

Před výměnou žárovky nechat troubu zchladit a vyjmout přístroj ze zásuvky.

Sejměte skleněný kryt a provedte výměnu žárovky (E14, 220-230 V, 15 W, T 300).

**žárovku nevyhazujte spolu s odpadem organického původu.**

## Katalytické obložení trouby

(mají jej jenom některé modely)

- Katalytický smalt je měkký a citlivý na drhnutí, proto nedoporučujeme použití hrubých čistidel a ostrých předmětů. Dávejte proto pozor při nasazení a sundávání obložení, aby jste přitom nepoškodili drsný povrch.
- Samočisticí schopnost katalytických částí s časem zeslabí. Doporučujeme, aby jste obložení vyměnili. Drsný katalytický smalt urychluje rozkládání mastnoty a jiných nečistot. Menší skvrny, které zůstanou po vaření obvykle zmizí po dalším použití. Obecně platí, že skvrny zmizí při teplotách nad 220°C, při nižších teplotách jenom částečně. Velmi znečištěné katalytické části (u častého pečení při nižších teplotách) očistíte měkkým kartáčkem a teplou vodou, do které můžete přidat trochu detergentu pro umývání nádobí.

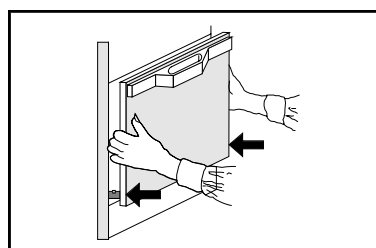
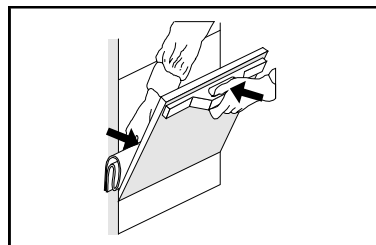
## Užitečné rady

- Když pečete mastné kusy masa, doporučujeme, aby jste ho zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení, aby tak mastnota nestříkala po troubě.
- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.

## Demontáž dvířek

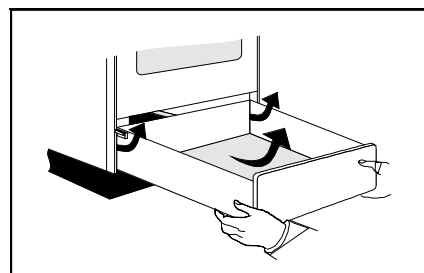
Slopte utěrku a položte ji přes závěsy pootevřených dvířek. Dvířka na jedné straně přitlačte ke sporáku a tak je uvolněte ze závěsu. Stejně tak postupujte na druhé straně a dvířka sejmete bez potíží.

Při zpětné montáži nasadte závěsy do otvorů a dvířka přitlačte ke sporáku.



## Vozík s úložným prostorem

Vozík s úložným prostorem je chráněn proti nechtěnému otevření. Při otvírání vozík nejprve lehce nadzvednout a vytáhnout. K sejmutí vozíku vysunout a na doraz, lehce nadzvednout a sejmout. Ve vozíku neskladujte lehce hořlavé látky a předměty citlivé na vysokou teplotu.



# Návod k připojení

## Důležité upozornění

- Připojení musí být provedeno podle platných předpisů.
- Připojení plynového sporáku musí provést oprávněná kvalifikovaná osoba.
- Stejně tak všechny ostatní zákroky na sporáku, u kterých je nutné použít nářadí, může provádět pouze oprávněný pracovník. Uživatel smí

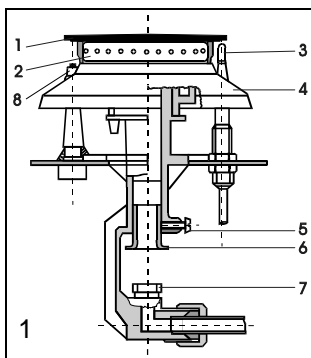
## Připojení sporáku k přívodu plynu

Připojení sporáku k přívodu plynu musí být provedeno kvalifikovaným odborníkem s tím, že se musí dodržovat předpisy místního plynárenského podniku.

- Pokud je sporák připojen ohebnou gumovou hadicí nesmí se tato hadice dotýkat zadní stěny sporáku.
- Pro těsnění připojovacích spojů používat kovové nebo nekovové těsnění.
- Kovové těsnění lze používat pouze jednorázově. Dotahovací moment musí být 28 - 30 Nm.
- U spoje těsněného nekovovým těsněním nesmí být těsnění deformováno více než o 20 %.
- Po připojení zkontrolujte těsnost všech připojovacích míst.
- Spoj přípojky zkapalněného plynu musí být chráněn před náhodným odšroubováním.

## Hořák varného místa (obrázek 1)

- 1 kryt kalichu hořáku
- 2 kalich hořáku
- 3 tepelné čidlo
- 4 nosič krytu hořáku
- 5 tryska nastavení prvotního vzduchu upevňovací šroub
- 6 tryska nastavení prvotního vzduchu
- 7 tryska
- 8 zápalná svíčka



provádět pouze práce, pro které není nutné žádné nářadí. Sporák je vhodný pro provoz na zkapalněný plyn, zemní plyn a svítiplyn.

- Na nálepce vedle výrobního štítku je napsáno, pro který z uvedených plynů je sporák upraven.
- Před zapojením sporáku proveďte, zda je úprava sporáku v souladu s připojovacími podmínkami platnými ve státě.

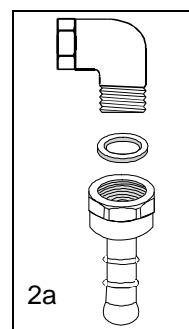
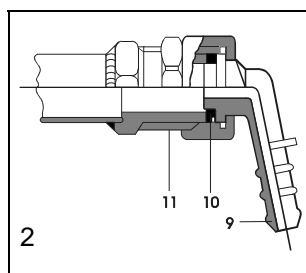
## Úprava sporáku na jiný druh plynu

Pro úpravu sporáku na jiný druh plynu je třeba:

- Vyměnit stávající trysky jmenovitého tepelného zatížení odpovídajícími tryskami pro jiný druh plynu (viz tabulka).
- Trysku pro minimální tepelné zatížení zasunujte nebo vysunujte šroubováním tak dlouho, dokud nedosáhnete minimálního tepelného zatížení.
- Nastavte ostrost plamene posunováním regulační trubice tak, aby plamen při jmenovitém tepelném zatížení hořel stabilně a obrys jeho jádra byl dobře viditelný.
- Po změně úpravy sporáku nalepte na starou nálepku novou odpovídající nálepku a vyzkoušejte funkčnost a těsnost sporáku.

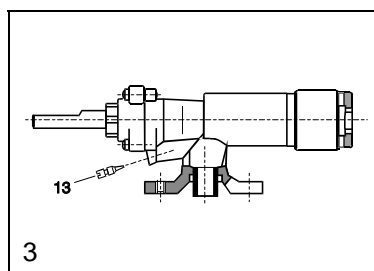
## Přípojka zkapalněného plynu (obrázek 2, 2a)

- 9 nátrubek zkapalněného plynu
- 10 těsnění
- 11 matice R 1/2"



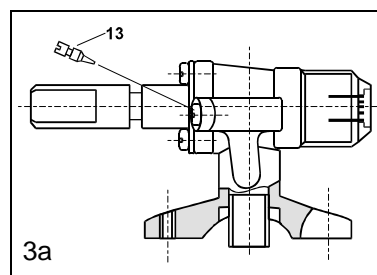
## Zajištěný plynový kohout (obrázek 3)

- 13 tryska nastavení minimálního tepelného zatížení



## Nechráněný plynový ventil (nákres 3a)

12 Šroub na nastavování  
minimálního tepelného zatížení



**Prvky, které je nutno při přestavbě na jiný typ plynu vyměnit popř. nově nastavit**

Varný hořák	obrázek číslo	označení prvku
jmenovité tepelné zatížení	1	7
min.tepelné zatížení	3, 3a	13
ostrost plamene	1	6

## Tabulka trysek

Druh plynu Wobbeho číslo		Pomocný hořák		Normální hořák		Veliký hořák	
		max	min	max	min	max	min
Zemní plyn H, GZ50 20mbar WO=45,7- 54,7 MJ/m <sup>3</sup>	Jmenovité tepelné zatížení (kW)	0,9	0,26	1,75	0,28	2,6	0,43
	Spotřeba (l/hl)	98	34	185	36	275	55
	Značka trysky	78	•	100	•	125	•
	Ident.značka trysky	390192		337264		337265	
Zkapalněný plyn G30 30 mbar PL=36 mbar Wo=72,9 - 87,3 MJ/m <sup>3</sup>	Jmenovité tepelné zatížení (kW)	0,9	0,26	1,75	0,31	2,6	0,52
	Spotřeba (l/hl)	69	20	136	24	202	41
	Značka trysky	50	23/24*	71	25/27*	85	31/32*
	Ident.značka trysky	390188		351977		351978	
Svítiplyn 8 mbar WO=22,4- 24,8 MJ/m <sup>3</sup>	Jmenovité tepelné zatížení (kW)	0,9	0,26	1,75	0,28	2,6	0,43
	Spotřeba (l/hl)	235	67	453	73	674	111
	Značka trysky	140	•	200	•	260	•
	Ident.značka trysky	390191		337270		337273	
Zkapalněný plyn H 13 mbar Wo= 43,4 - 52,4 MJ/m <sup>3</sup>	Jmenovité tepelné zatížení (kW)	0,9	0,26	1,75	0,28	2,6	0,43
	Spotřeba (l/hl)	98	34	185	36	275	55
	Značka trysky	87	•	110	•	141	•
	Ident.značka trysky	554757		357847		357848	
Zkapalněný plyn GZ35 13 mbar Wo= 32,5 - 37,5 MJ/m <sup>3</sup>	Jmenovité tepelné zatížení (kW)	0,9	0,26	1,75	0,28	2,6	0,43
	Spotřeba (l/hl)	128	36	241	39	358	60
	Značka trysky	100	•	137	•	170	•
	Ident.značka trysky	337264		341813		538584	
Zkapalněný plyn H 25 mbar	Jmenovité tepelné zatížení (kW)	1,0	0,29	1,95	0,31	2,9	0,48
	Spotřeba (l/hl)	110	31	207	33	307	51
	Značka trysky	78	•	100	•	125	•
	Ident.značka trysky	390192		337264		337265	

• U trysek, které jsou označeny \* se příkon a spotřeba dosahují nastavením.

\* v závislosti na druhu plynového kohoutu

# Připojení na elektrickou síť

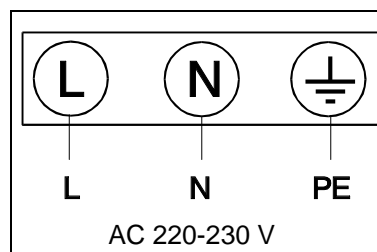
## Důležité upozornění

- Před opravou vždy přerušte přívod elektrické energie do spotřebiče. V souvislosti s napětím v síti je třeba spotřebič zapojit podle jedné z možností uvedených dále.
- Ochranný vodič (PE) se připojuje na svorku označenou značkou uzemnění  $\perp$ .
- Připojení může provést pouze kvalifikovaný odborník.
- Ochrana elektrické sítě musí odpovídat platným předpisům.
- Před připojením zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku odpovídá napětí sítě.
- V elektrické instalaci musí být stykač odpojovací spotřebič ve všech třech pólech od sítě se vzdáleností kontaktů v odpojeném stavu minimálně 3 mm. Vhodné jsou LS stykače, jističe, FI jističe. Před zákrokem na spotřebiči zcela odšroubujte jističe.
- Spotřebič je vyroben pro připojení na třífázový proud 380 - 400 V s nulovým vodičem a pro připojení na střídavý proud 220 - 230 V.
- Připojení musí být zvoleno podle možnosti instalace, proudu a jističů. Připojovací kabel musí být veden přes odlehčovací sponu, která chrání kabel před vytažením. Připojovací svorky jsou dostupné po odstranění zadní ochranné desky.

## 3-pólová připojovací svorka

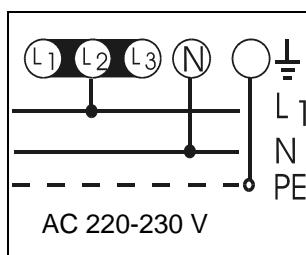
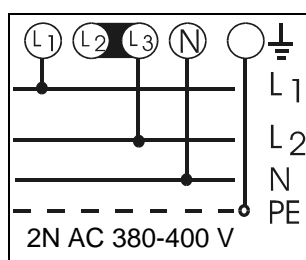
(PE740A1, PE710A..., PE121-A/1)

- Spotřebič připojte na jednofázovou elektrickou síť 220-230 V, 50 Hz. Připojovací kabel vést přes odlehčovací sponu, která chrání kabel před vytažením.
- Pro připojení lze použít:
  - gumové připojovací kabely (typ HO 5RR-F) se zeleno-lutým ochranným vodičem),
  - PVC izolované připojovací kabely (Typ HO 5RR-F) se zeleno-lutým ochranným vodičem)
  - nebo jiné připojovací kabely se stejnými charakteristikami.



## Pětipólová připojovací svorka (K71XA1-1)

Můstky jsou přiloženy v sáčku s pokyny.



VYHRAŽUJEME SI PRÁVO ZMĚN, KTERÉ NEMAJÍ VLIV NA FUNKČNOST SPOTŘEBIČE.