

Samostatný kombinovaný sporák

CZ

Vážený spotřebiteli,

děkujeme vám za vaši koupi. Přesvědčte se sami o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku vám přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže, aby jste se co nejrychleji seznámili s vaším novým přístrojem. Před použitím si pozorně přečtete návod.

Upozornění ohledně bezpečnosti najdete na straně 4.

Nejdříve ověřte, jestli přístroj, který jste zakoupili není poškozen. Jestliže zjistíte jakékoliv poškození, které nastalo při přepravě, spojte se s prodávacem, u kterého jste přístroj zakoupili nebo se skladem od kud byl přístroj odebrán.

Telefonní číslo najdete na účtu respektive na dodacím listu.

Přejeme vám hodně radosti při použití vašeho nového samostatného sporáku.

Obsah

Návod k obsluze	3	Tukový filtr	
Bezpečnostní upozornění		Pečení pečiva	
Praktické použití		Pečení masa	
Víko sporáku		Upozornění k tabulce pečení	
Jestliže zjistíte u plynového vedení nějaké vady nebo jestli ucítíte v místnosti plyn:		Pečení na grilu a zapékání	
Popis přístroje	4	Zavařování	
Elektrické zapalování		Rozmrazování	
Před prvním použitím	5	Čištění a údržba	14
Trouba		Plynové varné plotny	
Programovací hodiny		Varné desky	
Hodiny pro kratší dobu		Trouba	
Plynové hořáky		Zásuvka sporáku	
Elektrické varné plotny		Odstranění menších závad	16
Ovládání jednotlivých hořáků vestavné varné jednotky	5	Upozornění	
Důležitá upozornění		Důležité	
Zapalování a obsluha hořáků		Výměna dílů přístroje	16
Nádobí		Ostatní příslušenství	
Elektrické varné plotny	6	Žárovka trouby	
Rady pro zakoupení nádobí		Návod pro umístění a připojení	17
Rady pro použití		Umístění sporáku	
Rady pro ušetření energie		Důležitá upozornění	
Důležitá upozornění		Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec	
Zvláštní upozornění pro varnou desku		Výrobní nastavení	
Ovládání varných ploten		Připojení plynu	17
Elektrická trouba	7	Připojení ohybatelnou hadicí	
Rady pro použití trouby		Začátek činnosti	
Důležitá upozornění		Tabulka hubic	
Ovládání		Přizpůsobení druhému druh plynu	
Způsoby činnosti		Elementy pro nastavení	
Výšky pečení		Elektrické zapojení	19
Příslušenství trouby		Technické údaje	20
		Technické údaje	21

Návod k obsluze

Bezpečnostní upozornění

- **Sporák může zapojit jen k tomu vyškolený odborník, pověřený distributorem plynu nebo k tomu pověřený servis. Je nutné se řídit určenými předpisy a technickými podmínkami pro připojení od místního podniku pro zásobování plynem. Důležitá upozornění ohledně toho jsou uvedena v kapitole "Návody pro připojení".**
- Při neodborném zapojení přístroje nebo opravě přístroje hrozí nebezpečí výbuchu, elektrického zásahu a zkratu, proto je z důvodu nebezpečí tělesného poškození a poškození přístroje neprovádějte. Zapojení musí provádět jen k tomu oprávněný odborník
- Před umístěním a připojením se přesvědčte, jestli jsou místní podmínky pro připojení (druh a tlak plynu) shodné s podmínkami pro zapojení přístroje.
- Přizpůsobení tohoto přístroje je uvedeno na typovém štítku.
- Tento přístroj není připojen na komín nebo odvodušňovač. Přístroj musí být umístěn a připojen v souladu s platnými předpisy pro zapojení. Zvláštní pozornost je potřeba věnovat vhodným podmínkám ohledně větrání.
- **Při použití plynových hořáků se v místnosti dodatečně uvolňuje teplo a vlhko. Proto je potřeba postarat se o dostatečné větrání místnosti, ve které stojí sporák. Postací občasné otvírání oken a dveří. U intenzivního a déle trvajícího použití sporáku je potřeba intenzivnější větrání a zapnutí odsavače par.**
- Při vaření nebo pečení se přehřátý tuk nebo olej rozteče po plotně a teplem dojde k zapálení. Může vzniknout nebezpečí popálenin a požáru, proto smažení mějte stále pod dohledem.
- Pro čištění trouby nepoužívejte čističe na horkou páru a vysokotlaké čističe neboť mohou způsobit elektrický zkrat.
- Při práci s otevíracím panelem nebo při opravě musí být sporák vždy vypnutý z elektrické sítě.
- V odkládací zásuvce trouby neschraňujte hořlavé, výbušné nebo na teplo citlivé předměty (například papír, utěrky na hrnce, sáčky z umělé hmoty, čisticí spreje a prostředky). Při použití trouby mohou způsobit požár. Odkládací zásuvku sporáku používejte jen pro uskladnění nádobí (nízký pekáč, pekáč pro zachycení kapajícího tuku, atd.).
- Připojovací šňůry přístrojů, které se nacházejí v blízkosti sporáku se mohou při dotyku s horkým varným povrchem nebo přivřenými dvířkami od trouby poškodit a způsobit elektr. zkrat. Proto udržujte elektrické šňůry druhých přístrojů v přiměřené vzdálenosti od sporáku.
- Varné plotny nezapínajte bez nádobí a nikdy je nepoužívejte k ohřívání místnosti!
- Dávejte pozor na přesné umístění částí hořáku.
- Troubu neobkládejte hliníkovou fólií a nestavte pekáče a jiné nádoby na dno trouby, protože je tím znemožněno proudění vzduchu při pečení a může dojít k přehřátí a tím k poškození smaltu.
- Pozor: nebezpečí popálenin je veliké zvláště u malých dětí a dětí, které si neuvědomují, jaké nebezpečí jim hrozí. Mohou se spálit nebo opařit a proto držte malé děti v přiměřené vzdálenosti od sporáku. Starší děti mohou používat sporák jenom pod dohledem.
- Varný povrch a dvířka trouby se při použití zahřejí. Stejně tak se zahřeje také vnitřek trouby, varné části a otvor pro ucházení páry. Proto držte malé děti v přiměřené vzdálenosti od sporáku.
- Pozor: nebezpečí popálenin. Varné části, trouba a části vybavení se mezi použitím silně zahřejí. Proto při uchopení nádob vždy používejte utěrky nebo rukavic a s nádobím jednejte opatrně aby jste se vyhnuli popáleninám.
- Panta dvířek u trouby se mohou poškodit, jestliže otevřená dvířka zatížíte těžkými předměty. Proto není dovoleno sedět na otevřených dvířkách trouby nebo na ně odkládat těžké předměty.

- Typový štítek přístroje se základními údaji a nálepka s označením plynu, na který je sporák přizpůsoben, jsou umístěny na okraji trouby a jsou viditelné, jakmile otevřete dvířka trouby.
- **Přístroj je třídy 2/1.** Při zabudování do kuchyňské linky se na obou stranách může dotýkat sousedních kuchyňských elementů. Na jedné straně se může na vzdálenosti nejméně 10 cm postavit vysoký kuchyňský element, který je vyšší od přístroje. Na druhé straně může být postavený jenom element stejné výšky.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být 650 mm nebo minimálně taková vzdálenost, jaká je uvedená v návodech.
- Přístroj musí být umístěn přímo na podlaze, bez jakýchkoliv podstavců.

Praktické použití

Sporák je určen pro přípravu jídel a proto jej nepoužívejte k jiným účelům.

Víko sporáku

(jenom u některých modelů)

Před otevřením víka zkontrolujte, zda je čisté a bez kapalných nečistot.

Skleněný kryt sporáku může prasknout, jestliže se zahřeje. Kryt sporáku je buď lakovaný, nebo vyrobený z nerezové oceli či skla, proto se nesmí přiklápět, dokud plotýnky sporáku a trouba zcela nevychladnou.

Jestliže zjistíte u plynového vedení nějaké vady nebo jestli ucítíte v místnosti plyn:

- musíte ihned zavřít dovod plynu nebo zavřít plynovou bombu;
- musíte uhasit veškerý otevřený oheň a zhasnou tabákové výrobky;
- nesmíte zapínat elektrické přístroje (a také nesmíte rozsvítit světlo!);
- místnost musíte dobře vyvětrat – otevřete okna!
- ihned zavolejte do servisu nebo zavolejte k tomu pověřeného distributora plynu.

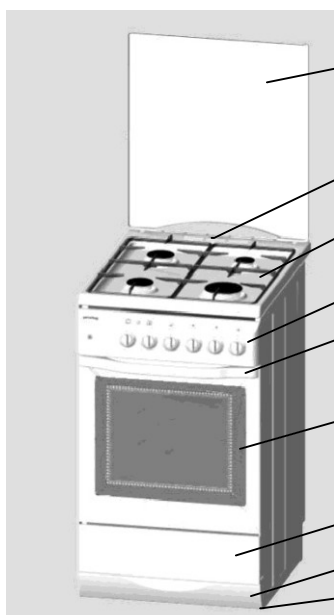


Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které 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.

Popis přístroje

Jedná se o sporák s elektrickou troubou a čtyřmi plynovými hořáky. Podle typu modelu může mít varný povrch buď tři

plynové hořáky a jednu elektrickou varnou plotnu nebo dva plynové hořáky a dvě elektrické plotny.



Víko sporáku (mají je jenom některé modely)

Otvor pro odvádění páry

Okoli varných ploten

Ovládací panel

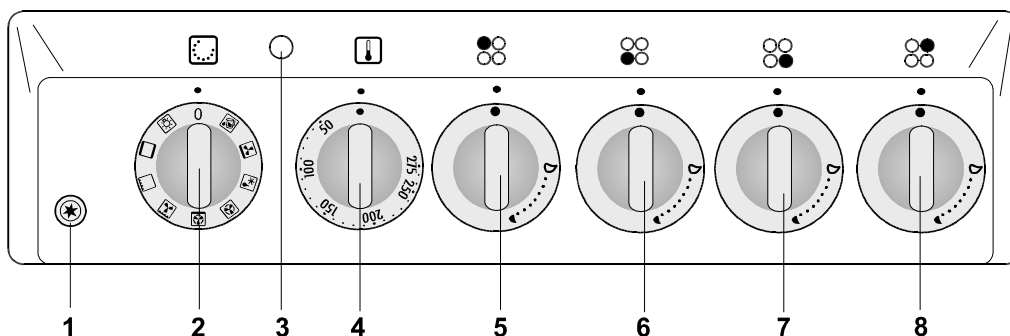
Rukojeť trouby

Dvířka trouby

Zásuvka sporáku

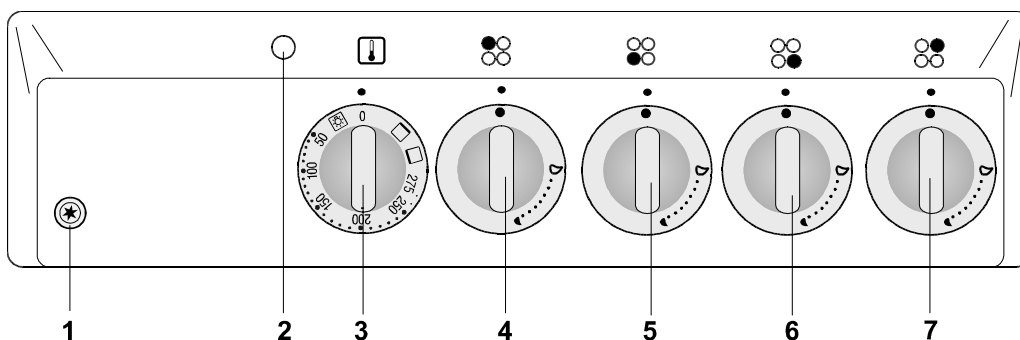
Dodatečný podstavec (mají je jenom některé modely)

Nastavitelné nožky (jenom u některých modelů)- (můžete je použít jakmile vytáhnete zásuvku sporáku), mají je jenom u některé modely



- 1 Knoflík zapalovacího zařízení (jenom u některých modelů)
- 2 Knoflík pro zapnutí / vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby
- 3 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
- 4 Knoflík pro nastavení teploty trouby
- 5 Knoflík varné zóny, vzadu vlevo, normální hořák
- 6 Knoflík varné zóny, vpředu vlevo, normální hořák
- 7 Knoflík varné zóny, vpředu vpravo, velký hořák

- 8 Knoflík varné zóny, vzadu vpravo, pomocný hořák
- Programovací hodiny (mají je jenom některé modely)
- Kontrolní světlo činnosti (mají je jenom některé modely). Ukazuje, že je trouba nebo varná plotna zapnuta.



- 1 Knoflík zapalovacího zařízení (jenom u některých modelů)
- 2 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
- 3 Regulátor teploty trouby

- 4 Knoflík varné zóny, vzadu vlevo, normální hořák
- 5 Knoflík varné zóny vpředu vlevo, normální hořák
- 6 Knoflík varné zóny vpředu vpravo, velký hořák
- 7 Knoflík varné zóny, vzadu vpravo, pomocný hořák

Elektrické zapalování

(jenom u některých modelů)

Plynové hořáky můžete zapálit pomocí elektrické zapalovací svíčky, která je zabudovaná u každého hořáku.

Jakmile aktivujete knoflík se symbolem hvězdičky a z hořáku začne ucházet plyn elektrická jiskra jej zapálí.

Elektrické zapalování je zapnuto jenom tehdy, když je zástrčka připojovacího kabelu zapnutá do zásuvky elektrické sítě.

Jestliže elektrické zapalování pro výpadek elektrického proudu nebo vlhké svíčky nefunguje, potom musíte plyn zapálit hořící zápalkou nebo plynovým zapalovačem.

Před prvním použitím

Trouba

Vyjměte všechny díly vybavení trouby a očistěte je teplou vodou a obyčejným čisticím prostředkem. Nepoužívejte hrubých čisticích!

Při prvním ohřívání trouby se uvolňuje typický zápach "po novém" a proto přitom místnost řádně větrejte.

Programovací hodiny

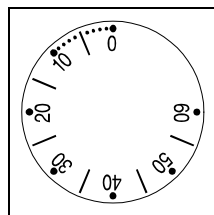
(jenom u některých modelů)

Nastavte přesný denní čas tak, jak je to opsáno ve zvlášť přiloženém návodu pro požití programovacích hodin. Nastavení času je nutné pro použití trouby, jelikož teprve po jejich nastavení je možná činnost trouby.

Hodiny pro kratší dobu

(jenom u některých modelů)

Nejdelší čas nastavení je 60 minut. Po vypršení nastaveného času se zapne zvukový signál, který trvá přibližně pět vteřin. Čas nastavíte tak, že nejdříve otočíte knoflíkem ve směru hodinových ručiček a potom otáčením knoflíku ve druhém směru dosáhnete přesné nastavení.



Plynové hořáky

Před prvním použitím plynových hořáků nejsou potřebná žádná zvláštní opatření.

Elektrické varné plotny

(jenom u některých modelů)

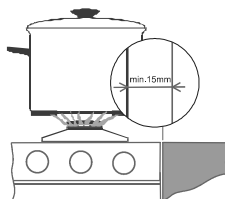
Varné plotny před prvním použitím nechte 3-5 minut zapnuté na nejvyšším stupni ale bez nádobí, až se začne z nich kouřit. Tím dosáhne ochranná vrstva varných ploten nejvyššího stupně tvrdosti.

Ovládání jednotlivých hořáků vestavné varné jednotky

Jednotlivé hořáky se zapínají pomocí knoflíků na vařiči. Na knoflicích je příkon tepla označen velkým a malým plamenem. Knoflíkem otáčíte přes polohu velkého plamene do polohy malého plamene a zpátky. Pracovní poloha je mezi oběma plameny.

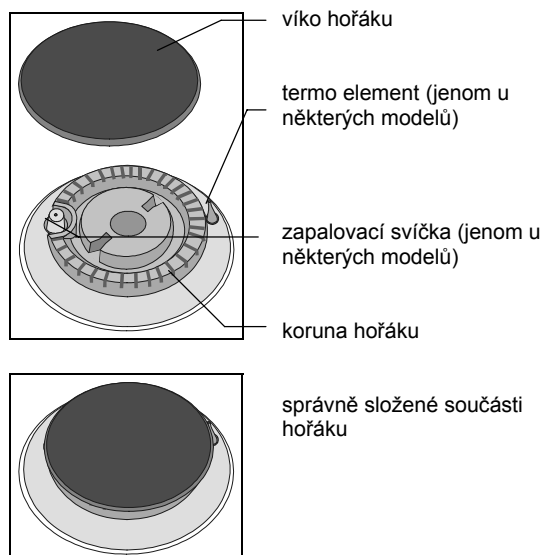
Důležitá upozornění

- Varné jednotky nezapínajte bez nádobí a nikdy je nepoužívejte k ohřívání místností!
- Pozor! Aby se předešlo nadměrnému zahřívání přilehlé kuchyňské skříňky, musí být varné nádobí umístěno nejméně 15 mm od okraje zařízení. Výška sousední kuchyňské skříňky nesmí být vyšší, než výška přístroje.



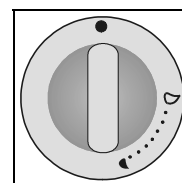
- Dávejte pozor, aby byla varná jednotka vždy čistá. Ušpinění má špatný vliv na činnost varných jednotek.
- Jestliže chcete mít jídlo opečené, potom nastavte hořák nejprve na nejvyšší příkon a potom pokračujte ve vaření nejmenším příkonem.

- Dávejte vždy pozor, aby v tlakovém hrnci (úsporný hrnec) bylo dost tekutiny, protože při vaření dochází k vypařování tekutiny a přehřívání a tak může dojít k poškození hrnce a vestavné varné jednotky.
- Hořáky jsou termoelektricky chráněny. Jestliže plamen hořáku nekontrolovaně zhasne (vyvěřelé jídlo, průvan atd.), potom se přívod plynu automaticky uzavře. Tím je vyloučena možnost, aby plyn ucházel do místnosti.
- Při nekontrolovaném zhasnutí plamene u termoelektricky nechráněných hořáků varných jednotek plyn uchází do místnosti! Proto nenechávejte spotřebič bez dohledu. Při zhasnutí plamene ovladačem vypněte spotřebič a proveďte opětovné zapálení (po odstranění důvodu zhasnutí plamene).
- Víko hořáku položte vždy přesně na hlavu hořáku. Dávejte pozor, aby spáry na hlavě hořáku byly vždy volné.



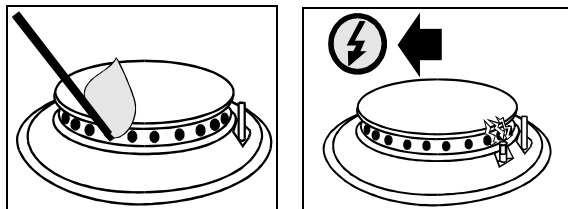
- Potom můžete nastavit výkon hořáku mezi max. a min. polohou podle svých požadavků.
- Polohu knoflíku mezi ● a ◐ nedoporučujeme. Plamen při tomto nastavení není stabilní a může zhasnout.
- Jestliže plamen zhasne, postup opakujte.
- ! Jestliže plamen hořáku zhasne (z jakéhokoli důvodu), hořák vypněte a počkejte nejméně jednu minutu, než se jej opět pokusíte zapálit.
- Poznámka: před zapálením hořáků (trojitého hořáku, dvojitého hořáku a Mini Wok) je přikryjte příslušnou varnou nádobou.
- Abyste hořák vypnuli, otočte knoflíkem vpravo, do polohy VYPNUTO ● (ZAVŘENO).

- Plynový kohout je uzavřen
- ◐ Poloha pro maximální výkon
- ◑ Poloha pro minimální výkon



Zapalování a obsluha hořáků

Plynové hořáky můžete zapalovat pomocí jiskrového zapalovače, který přiblížíte těsně k příslušnému hořáku (pouze určité modely).



Zapálení jednou rukou

(pouze určité modely)

Chcete-li zapálit určitý hořák, stiskněte tlačítko zvoleného hořáku a otočte jej do polohy maximum ◐. Elektrická jiskra ze zapalovače zapálí plyn.

Jestliže jiskrový zapalovač nefunguje, buď že nemá dostatek energie, nebo je zapalovací zařízení navlhle, použijte k zapálení plynu sirku nebo běžný zapalovač.

Zapálení oběma rukama

(pouze určité modely)

Chcete-li zapálit určitý hořák, stiskněte tlačítko zvoleného hořáku a otočte jej do polohy maximum ◐. Nyní stiskněte tlačítko vestavěného zapalovacího zařízení. Elektrická jiskra ze zapalovacího zařízení zapálí plyn.

Jestliže zapalovací zařízení nefunguje, buď že nemá dostatek energie, nebo je zapalovací zařízení navlhle, použijte k zapálení plynu sirku nebo běžný zapalovač.

- Držte tlačítko stisknuté přibližně 10 sekund po zapálení plamene, aby se plamen stabilizoval.
- **Pokud není zapálení hořáku úspěšné po 15 sekundách, zavřete hořák a počkejte s dalším pokusem nejméně jednu minutu.**

Aby se usnadnilo umístění malých nádob na mřížku hořáku, položte na mřížku pomocného hořáku přiloženou podpěrnou vložku.

Nádobí

Správně vybrané nádobí zajišťuje optimální dobu vaření.

Nejdůležitější je průměr nádoby.

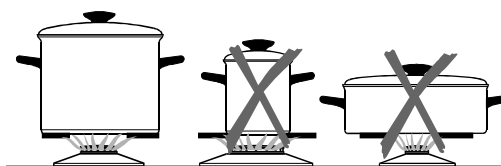
Plamen, který přesahuje přes okraj **malé nádoby**, nádobu ničí. Tím se zvýší také spotřeba plynu.

Při použití **velké nádoby** dochází ke špatnému hoření pro nedostatek vzduchu.

Přídavná mřížka (jenom u některých modelů).

Přídavnou mřížku použijte jestliže vaříte v nádobí s menším průměrem. Položte je na mřížku nad pomocným hořákem.

Typ hořáku	Průměr
Velký (3,0kW)	220-240 mm
Normální (1,9kW)	180-220 mm
Pomocný (1,0kW)	120-180 mm
Mini Wok (3,3kW)	220-240 mm



Elektrické varné plotny

Rady pro zakoupení nádobí

- Dobré nádobí poznáte, že má rovné a tlusté dno. Nerovné dno nádobí způsobuje velkou spotřebu energie a delší dobu vaření.
- Při zakoupení nádobí dávejte pozor, aby uvedený horní průměr nádoby byl větší než průměr dna nádoby.
- Tlakový hrnec (úsporný hrnec) umožňuje pro svůj uzavřený varný prostor a nadtlak ještě dodatečné ušetření času a energie. Pro svůj krátký čas vaření se v jídle zachovávají také vitamíny.

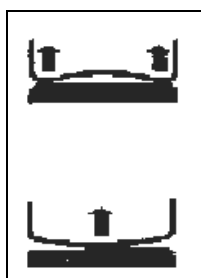
Rady pro použití

- Přenos tepla je nejlepší, jestliže má dno nádoby stejný průměr jako varná zóna a nádoba je postavena uprostřed varné zóny.
- Hrnce a pánve mohou mít dno větší než je průměr varné zóny ale nesmí být menší, protože tak přichází ke ztrátě energie a špína na varné zóně se může připálit.
- Hrnce a pánve pokryjte vždy vhodnou pokličkou.

- Pro každé množství jídla je potřeba použít přiměřeně velkou nádobu. Větší, napůl prázdná nádoba spotřebuje hodně energie.
- Při vaření včas snižte stupeň výkonu varné zóny a ke konci vaření varnou plotnu vypněte již o trochu dříve, aby jste tak využili zbytkového tepla.
- Dávejte vždy pozor, aby v tlakovém hrnci (úsporný hrnec) bylo dost tekutiny, protože při vaření dochází k vypařování tekutiny a přehřívání a tak může dojít k poškození hrnce a sporáku.
- Nádobí z ohnivzdorného skla se zvlášť broušeným dnem je vhodné pro použití na sklokeramických varných zónách, jestliže odpovídá průměru varné plotny. Nádoby s větším průměrem dna mohou v důsledku termického napětí prasknout.
- Při použití zvláštního nádobí se řiďte návody výrobce.

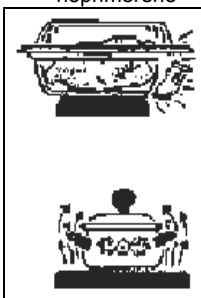
Rady pro ušetření energie

Dno hrnce nebo pánve je příliš tenké a při ohřívání se vyboulí. Důsledkem toho je zvýšená spotřeba energie a nestejně rozdělení tepla.



nepřiměřené

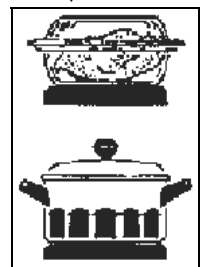
Nádoba je příliš velká nebo malá. Nádoba z ohnivzdorného skla, která přesahuje okraj varné plotny, může prasknout. Malý hrnec a víko, které není správně umístěné je nevhodné a spotřebuje hodně energie.



nepřiměřené

Správná nádoba na vaření.

V pokračování najdete několik důležitých rad pro hospodárné a účinné vaření na novém sporáku.



optimální

Platí zásada:

Čím kvalitnější je nádobí, tím je menší spotřeba elektrické energie!

Důležitá upozornění

- Varné plotny nezapínejte bez nádobí a nikdy je nepoužívejte k ohřívání místností!
- Dávejte pozor, aby byla varná plotna a dno nádoby vždy suché a čisté. Tím je zajištěn dobrý přenos tepla a varný povrch se tak nepoškodí.
- **Na varných plotnách se může přehřátý tuk nebo olej rychle zapálit. Proto připravujte jídla na tuku nebo olejem (například hranolky) opatrně a stálým dohledem.**

Zvláštní upozornění pro varnou desku

- Na varnou desku nesmíte pokládat vlhké nádoby ani víka, pokrytá párou.
- Vlaha škodí varným plotnám.
- Nikdy neochlazujte horkou nádobu na nepoužitých varných plotnách, neboť se pod nádobou tvoří kondenzát, který urychluje korozi.

Ovládání varných ploten

Varné plotny zapnete pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

Symbole vedle knoflíků ukazují na příslušnost k jednotlivým varným plotnám.

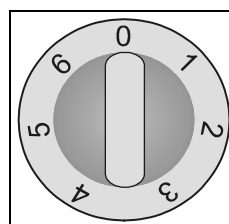
Ohřívací výkon varných ploten se může nastavit stupňovitě (1-6).

Je vhodné, aby jste asi 3-5 minut před ukončením vaření vypnuli varnou plotnu a tak využili zbytkového tepla u tím ušetřili energii.

V tabulce najdete příklady pro použití jednotlivých stupňů výkonu.

Rychlovarné plotny se od normálních ploten liší po větším výkonu, což znamená, že se rychleji ohřejí.

Jsou označeny červenou tečkou uprostřed, která po určité době zmizí v důsledku častého ohřívání a čištění.



Stupeň	Vhodné pro
0	poloha VYPNUTO, využití zbytkového tepla
1	udržování tepla, pokračování ve vaření menšího množství (nejmenší výkon)
2	pokračování ve vaření
3	pokračování ve vaření většího množství, pokračování v pečení větších kusů
4	pečení, příprava jíšky
5	Pečení
6	vření, zapečení, pečení (největší výkon)

Elektrická trouba

Rady pro použití trouby

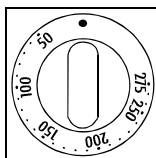
- Podle možnosti používejte pekáče tmavé, černě lakované, se silikónovou vrstvou nebo smaltované, jelikož velmi dobře přenášejí teplo.
- Troubu předehřívajte jenom tehdy, jestliže je to uvedeno v receptáři nebo v tabulce tohoto návodu.
- Při ohřívání prázdné trouby se spotřebuje hodně energie a proto při pečení více druhů pečiva nebo pizzy která pečete po sobě ušetříte hodně energie, jelikož je trouba již ohřátá.
- Troubu vždy vypněte asi 10 min. před ukončením časem, jen tak využijete zbytkového tepla a tím ušetříte energii.

Důležitá upozornění

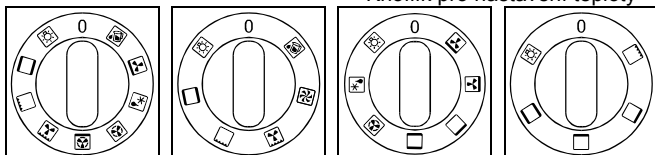
- Troubu neobkládejte hliníkovou fólií a nestavte pekáče a jiné nádoby na dno trouby, jelikož je tím znemožněno kroužení vzduchu a pečení a může dojít k přehřátí a tím k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy mohou způsobit na smaltu skvrny, které nelze odstranit.

Ovládání

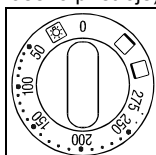
Pro ovládání trouby jsou určeny knoflíky pro vypnutí /zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby a knoflík pro nastavení teploty.



Knoflík pro nastavení teploty



Knoflík pro vypnutí/zapnutí a výběr způsobu činnosti trouby (Říd'te se knoflíkem vašeho přístroje)



K11

Regulátor teploty trouby

Způsoby činnosti

Trouba může být uvedena v činnost následujícím způsobem:

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby zapnete samostatně, bez jakékoliv jiné funkce.

Praktické použití: při čištění trouby nebo pro využití zbytkového tepla na konci pečení.

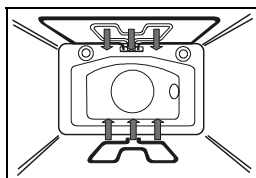
Při jakékoliv činnosti trouby se současně zapojí i její osvětlení.



Horní/spodní topné těleso

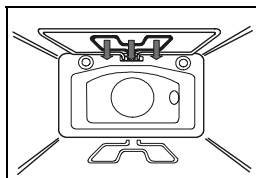
Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně.

Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.



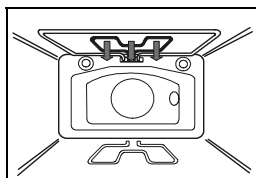
Gril

Teplo oddává bezprostředně infra topné těleso, které je umístěno ve vrchní části trouby. Tento způsob je vhodný pro pečení menších kousků masa, jako například steak, klobásy, řízky, žebírka atd.



Gril s ventilátorem

Současně je v činnosti infra topné těleso a ventilátor. Tento způsob pečení je velmi vhodný pro grilování masa a pečení větších kousků masa nebo drůbeže v jedné výšce. Vhodný je také pro gratinování a pro získání křupavé kůrky.



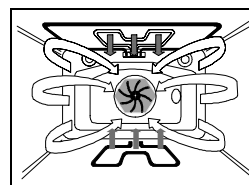
Ohřívání horním a spodním topným tělesem a ventilátorem



V činnosti je horní a spodní topné těleso a ventilátor. Ventilátor umožňuje stejnoměrné proudění horkého vzduchu v troubě.

System je vhodný pro pečení všech druhů pečiva, pro rozmrazování potravin, sušení ovoce a zeleniny.

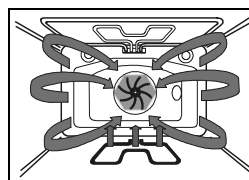
Jakmile potraviny uložíte do rozehráté trouby, vyčkejte, až světlo poprvé zhasne. Nejlepších výsledků dosáhnete při pečení v jedné výšce. Při pečení ve dvou výškách jsou výsledky pečení slabší. Troubu je nutné předeřhát. Používejte 2. a 4. drážku (počítáno zespodu). Teplota pečení je nižší než u klasického způsobu ohřívání. Kromě přiložených pekáčů můžete použít také svoje formy a menší pekáče.



Horký vzduch a spodní topné těleso

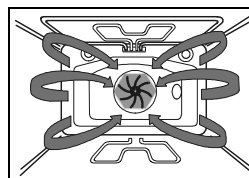
U tohoto způsobu činnosti je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem.

Tento způsob je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těžkého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.



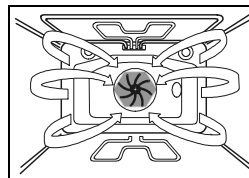
Horký vzduch

Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Způsob činnosti je vhodný zvláště pro pečení masa a pečiva ve více výškách.



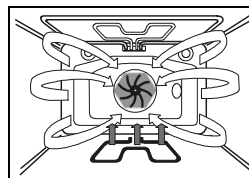
Rozmrazování

U tohoto způsobu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. Používá se pro pomalé rozmrazování potravin.



Spodní topné těleso a ventilátor

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

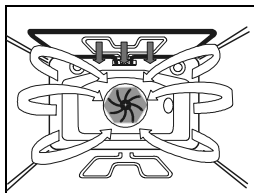


Ohřívání horním topným tělesem a ventilátorem



U tohoto způsobu ohřívání je v činnosti horní topné těleso a ventilátor.

Je vhodný pro pečení masa a pečiva kromě pečiva s ovocnou náplní. Orientační údaje pro předehřívání, výběr výšky pečení, teploty a doby pečení najdete v tabulce pro ohřívání horním a spodním topným tělesem. Trouba je předehřátá, jakmile zhasne červené světlo.



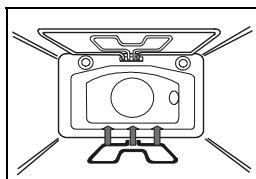
Spodní topné těleso/Aqua clean



Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento způsob činnosti vyberte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více opečené zespodu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní).

Knoflík pro nastavení teploty potom otočte na požadovanou teplotu. Spodní topné těleso - Aqua clean můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si můžete přečíst v kapitole "Čištění a údržba".

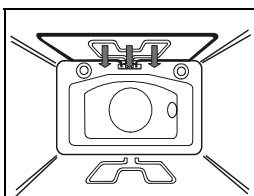
Toto neplatí pro spotřebiče s ovládáním K11 (viz. kapitola Trouby/Ovládání). U tohoto ovládání je tento způsob činnosti určen pro krátkodobé použití.



Horní topné těleso



Na potraviny působí teplota z topného tělesa zhora. Tento způsob ohřívání použijete tehdy, jestliže chcete mít jídlo zezhora více zapečené (například pro pozdější zhnědnutí).



Výšky pečení

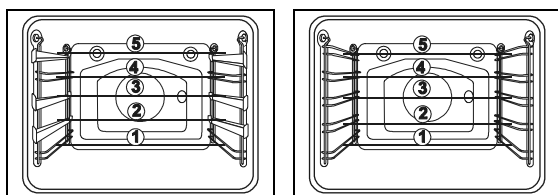
Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.

V tabulkách pečení, které následují jsou popsány jednotlivé výšky.

Mějte na zřeteli, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru!

Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje).

Teleskopické vysouvací drážky jsou 2., 3. a 5. U drátěných drážek musíte rošt a pekáče vždy zasunout do drážek.



Příslušenství trouby

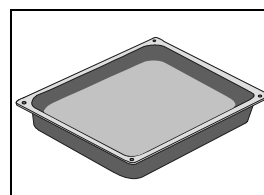
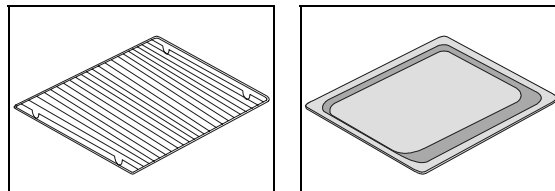
(záleží na modelu)

Rošt, na který postavíte nádobu s jídlem nebo jídlo položíte přímo na rošt.

Nízký pekáč je určen jen pro pečení pečiva a koláčů.

Hluboký pekáč je určen pro pečení masa a vlhkého pečiva a také jako nádoba pro zachycení kapajícího tuku.

Upozornění: Hluboký pekáč pro zachycení kapajícího tuku není možné postavit do první drážky.



Teleskopické vysouvací drážky

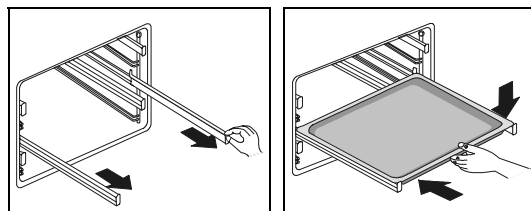
(jenom u některých modelů)

Pozor: Teleskopicky vysouvací drážky a jiné části příslušenství se ohřívají! Při práci proto používejte úchytnou rukavici na nádobí nebo podobnou ochranu!

Vlevo a vpravo v troubě se nacházejí teleskopické drážky ve třech úrovních. Vyjízdní těchto drážek může být částečné nebo úplné.

- Pro zasouvání roštu, pekáče nebo pánve pro tuk musíte vysunout teleskopicky vysouvací drážky v příslušné výšce.
- Rošt a nízký nebo hluboký pekáč postavte na vytažovací drážky a potom je rukou zatlačte do konce.

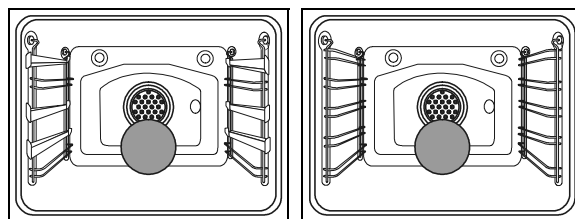
Dvířka trouby zavřete tehdy, až jsou teleskopické drážky zasunuty do konce.



Tukový filtr

(v závislosti na modelu)

Vestavěný tukový filtr na zadní stěně trouby chrání ventilátor, kruhové topné těleso a troubu před nežádoucím znečištěním tukem. Při pečení masa doporučujeme použití tukového filtru. Jestliže pečete pečivo, potom jej vždy odstraňte! Vsazený tukový filtr může při pečení bábovky způsobit špatný výsledek.



Pečení pečiva

Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch. **Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy odstranit z trouby!**

Návod

- Při pečení pečiva mějte na zřeteli vždy správný výběr drážky, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na případné staré zkušenosti, které jste získali při použití druhé trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvláště pro tento model trouby.
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete údaje pro podobné pečivo.



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. U světlých pekáčů se pečivo špatně upeče (zhnědne), jelikož odráží teplo.
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom odstraňte rošt.
- Předehívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když je dosažena vybraná teplota, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.

Pečení pečiva horkým vzduchem

- Pečení pečiva horkým vzduchem je vhodné zvláště pro pečení ve více výškách, pro vlhká pečiva a ovocné dorty.
- Můžete použít taky světlé modely.
- Teplota je obvykle nižší než při pečení pečiva horním/spodním topným tělesem (viz Tabulka pro pečení pečiva).
- Při pečení vlhkého pečiva v modelu (ovocný dort) můžete pro velké množství vláhy peči současně v nejvíce dvou výškách.

Tabulka pečení pečiva

Druh pečiva	Drážka (zespodu)	Teplota (v °C) 	Drážka (zespodu)	Teplota (v °C) 	Doba pečení (v min.)
Sladká pečiva					
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 dort s polevou	2	170-180	3	160-170	60-70
Biskvitový dort *	2	170-180	2	150-160	30-40
Buchta s posypátkem	3	180-190	3	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	3	170-180	3	150-160	50-70
Švestková buchta	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 pleťnka, věnec	2	180-200	3	160-170	35-50
Vánoční chlebiček	2	170-180	3	150-160	45-70
Jablkový závin	2	180-200	3	170-180	40-60
Buchty	2	170-180	3	150-160	40-60
Pikantní pečivo					
Špekovka	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza *	2	210-230	3	190-210	30-45
Chleba	2	190-210	3	170-180	50-60
Rohlíky*	2	200-220	3	180-190	30-40
Drobné pečivo					
Piškoty z křehkého těsta	3	170-180	3	150-160	15-25
	3	170-180	3	150-160	20-30
Kynuté drobné pečivo	3	180-200	3	170-180	20-35
Pečivo z listnatého těsta	3	190-200	3	170-180	20-30
Větrníky/pečivo plněné krémem	3	180-190	3	180-190	25-45
Zmražené pečivo					
Jablkový, tvarohový závin	2	180-200	3	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Hranolky na pečení*	2	200-220	3	170-180	20-35
Krokety na pečení	2	200-220	3	170-180	20-35

- Různé druhy pečiva můžete péci dohromady, jestliže je potřebná teplota přibližně stejná.
- Doba pečení může být u více pekáčů různá. Možná budete muset jeden pekáč vytáhnout dříve z trouby než druhý.
- Drobné pečivo, jako například koláče, připravte podle možnosti tak, aby byly přibližně stejné tloušťky a výšky. Nestejnoměrné pečivo nestejnoměrně zhnědne!
- Jestliže pečete více pečiva současně, potom v troubě nastane větší množství páry a dvířka trouby se orosí.

Rady pro pečení pečiva

Je pečivo uvnitř upečeno?

Dřevěnou špejli propíchněte pečivo na nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilnuto těsto, potom je pečivo upečeno. Troubu můžete vypnout a využít zbytkového tepla.

Pečivo se sesedlo

Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řiďte se dobou míchání zvláště při použití kuchyňských strojků.

Pečivo je zespodu příliš světlé

Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení vypněte 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, jestliže pečivo správně nezžehdne, potom příště zvýšte teplotu.
- Doby pečení jsou přibližné a proto se můžou při jednotlivých podmínkách lišit.
- Silněji natištěné údaje vám ukáží nejvhodnější dobu ohřívání pro jednotlivý druh pečiva.
- Označení hvězdičkou* znamená, že musíte troubu předehřát.

Pečení masa

Pro pečení masa používejte horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch.

Který způsob ohřívání pro určitou nádobu je nevhodnější, zjistíte podle zdůrazněného tisku v tabulce pro pečení masa.

Při pečení masa doporučujeme použití tukového filtru (v závislosti na modelu).

Rady pro výběr nádobí



- Můžete použít smaltované nádoby, nádoby z ohnivzdorného skla, keramiky nebo litiny.
- Pekáče z nerezů nejsou vhodné, protože odráží teplo.
- Jestliže pečeni přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neumaže.
- V otevřené nádobě pečené rychleji zhnědne. Pro velmi velké kusy pečeně je přiměřený rošt spolu s hlubokým pekáčem pro zachycení kapajícího tuku.

Upozornění pro pečení masa

- V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Jelikož doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může přijít do dostoupání.

- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí dodat tolik tekutiny, aby tuk a šťáva se z pečeně nepřipálila. To znamená, že při připečení, které trvá delší dobu musíme častěji kontrolovat a dolívat tekutinu.
- Po vypršení poloviny času pečené maso obraťte, zvláště 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 dvířek do sucha.
- Při pečení na roštu, postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopické drážky, respektive zasunete do vytažovacích nebo drátěných drážek trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.


Tabulka pro pečení masa

Druh masa	Tíha (v g)	Drážka (zespodu)	Teplota (v °C)	Drážka (zespodu)	Teplota (v °C)	Doba pečení (v min.)
Hovězí						
Hovězí pečeně	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Hovězí pečeně	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef, středně upečený	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, dobře upečený	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Vepřové						
Vepřová pečeně s kůží	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Vepřová pobřišnice	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Vepřové pobřišnice	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Vepřová plecko	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Vepřová roláda	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kaselská žebírka	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Sekaná pečeně	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Telecí						
Telecí roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Telecí kýta	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Jehněčí						
Jehněčí hřbet	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Skopová kýta	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Zvěřina						
Zaječí hřbet	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Srní kýta	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Kýta z divokého prasete	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Drůbež						
Kuře, celé	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Vykrmená slepice	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Kačena	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
Ryby						
Celá ryba	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Rybí nákyp	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Upozornění k tabulce pečení

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejdříve nastavte nižší teplotu, jestliže se pečivo nezapeče, teplotu zvýšte.
- Doba pečení je jenom orientační a může se za různých podmínek měnit.
- Označení * znamená, že musíte troubu předeheat.

Tabulka pro pečení horním a spodním topným tělesem a ventilátorem

Druh pečiva	Drážka zespodu	Teplota (v °C) horní/spodní ohříváč a ventilátor 	Doba pečení (v minutách)
Sladká pečiva			
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 dort s polevou	2	160-170	55-65
Piškotový dort*	2	150-160	25-35
Buchta s posypátkem	3	160-170	25-35
Ovocná buchta, míchané těsto	3	150-160	50-60
Švestková buchta	3	150-160	30-40
Piškotová roláda*	3	160-170	15-23
Buchta z míchaného těsta	3	150-160	25-35
Kynutá pletýnka, věnec	2	160-170	35-45
Vánoční chlebiček	2	150-160	45-65
Jablkový závin	2	160-170	50-60
Buchty	2	150-160	35-45
Pikantní pečivo			
Lorenský dort-Quiche Lorraine	2	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chleba	2	170-180	50-60
Rohlíky*	3	180-190	15-20
Drobné pečivo			
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
Mražené pečivo			
Jablkový, tvarohový závin	2	170-180	50-70
Tvarohový dort	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Hranolky na pečení *	2	170-180	20-35
Krokety na pečení	2	170-180	20-35

*Predehřátí trouby

Pečení na grilu a zapékání

- Při pečení na grilu dávejte obzvláště pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto použijte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
 - Z propíchnutého masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Aby jste se vyhnuli opaření kůže nebo očí, použijte 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 z infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryby (steak, řízek, plátky lososa...) nebo opečení chleba a zapékání.

Rady pro grilování

- Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.
- V tabulce pro grilování najdete záznamy o teplotě, drážce a době grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (může přijít do odstoupení).
- Při pečení masa doporučujeme použití tukového filtru (v závislosti na modelu).
- Infra topné těleso předehejte po dobu asi 3 minut.

- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se maso na něj nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt. Pod rošt postavte pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa. Oboje postavte na teleskopické drážky respektive vsadte do vysouvacích nebo drátěných drážek trouby.
- Maso, které grilujete obraťte po vypršení poloviny doby. Tenší plátky otočte jenom jednou, větší vícekrát. 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 nezapekla.

Pečení na rožni

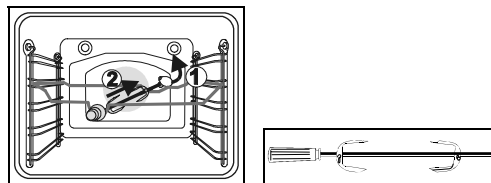
(jenom u některých modelů)

- Garnitura otáčecího rozně je sestavena z otáčivého rozně se sundávací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Při použití otáčivého rozně nejdříve vsadte do 4. drážky zespodu zvláštní stojan.
- Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby bylo

maso dobře připevněno. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.

- Na přední část rožně umístěte rukojeť. Špičatý konec rožně vsadte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčivou clonou. Přední část rožně umístěte na nejnižší část nosiče, až zaklapne.
- O jednu drážku níže vsadte hluboký pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa.
- Rožeň aktivujete výběrem způsobu činnosti "gril".

- Infra topné těleso je termostatické, když jsou dvířka zavřena.
- Dříve než zavřete dvířka trouby, odšroubujte rukojeť rožně.




Tabulka pečení na grilu

Druh potravin	Tíha (v g)	Drážka (zespodu)	Teplota (v °C)	Teplota (v °C)	Doba pečení (v min.)
Maso a klobásy					
2 řízky z hovězího filé, krvavé	400	5	230	-	14-16
2 řízky z hovězího filé, do růžova	400	5	230	-	16-20
2 řízky z hovězího filé, propečené	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 klobásy na grilování	400	5	230	-	9-14
2 kusy masového sýru	400	5	230	-	9-13
1 kuře, rozpúlené	1400	3	-	210-220	28-33 (1.stran) 23-28 (2.stran)
Ryby					
Plátky lososa	400	4	230	-	19-22
Ryby v alu-fólii	500	4	-	220	10-13
Opečený chleba					
4 plátky bílého chleba	200	5	230	-	1,5-3
2 plátky chleba ze smíšené mouky	200	5	230	-	2-3
Obložené chlebičky	600	5	230	-	4-7
Maso/drůbež					
Kachna*	2000	1	-	150-170	80-100
Kuře*	1000	3	-	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
Roastbeef/hovězí filet	1500	3	-	170-180	40-80

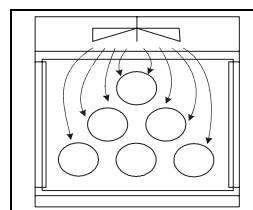
*můžete použít také rožeň.

Zavařování


Pro zavařování použijte spodní topné těleso společně s ventilátorem .

- Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovým obroučkem a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky a kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlépe, 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, aby v troubě vznikla potřebná vlaha. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkali stěn (viz obrázek). Vrstva vlhkého papíru, kterou položíte na sklenice, chrání gumové obroučky.


- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Knoflík pro výběr činnosti otočte do polohy spodní topné těleso/ventilátor a knoflík pro výběr teploty nastavte na teplotu 180°C. Předehřívání trouby není potřeba.
- Mezi zavařováním kontrolujte potraviny a vařte dokud tekutina ve sklenicích nezačne vřít. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.



Tabulka pro zavařování

Potraviny pro zavařování	Množství	Spodní topné těleso/ventilátor 180°C, dokud nezačne vřít 	Když začne vřít	Doba klidu v troubě
Ovoce				
Jahody	6x1 litr	asi 30 min	vypnout	15 min
Ovoce s pečkou	6x1 litr	asi 30 min	vypnout	30 min
Ovocná kaše	6x1 litr	asi 40 min	vypnout	35 min
Zelenina				
Kyselé okurky	6x1 litr	30 do 40 min	vypnout	30 min
Fazole, mrkev	6x1 litr	30 do 40 min	postavitna 130°C 60 - 90 min	30 min

Rozmrazování

Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Za tím účelem nastavte troubu na "Rozmrazování" . **Upozornění:** Při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rožně kontrolní světlo trouby ale topná tělesa nejsou zapnuta.

- Pro rozmrazování si vhodně smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče a pečivo, chleba a rohlíky a hluboko zmrzlé ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte maso a drůbež v troubě.
- Jestliže je to možné, víckrát otočte nebo zamíchejte potraviny, aby se stejnoměrně rozmrazily.

Čištění a údržba

Sporák nesmíte čistit čističem na horkou páru nebo visokotlakým parním čističem. Před čištěním sporák vypněte a nechte ochladit.

Přední strana skříně

Pro čištění a údržbu těchto povrchů použijte obvyklá čisticí a řidíče se návody výrobce. Nepoužívejte hrubých čisticích, ostrých předmětů nebo houbiček na nádobí, které způsobují poškrábání.

Přední strana skříně z nerez

(jenom u některých modelů)

Povrch čistíte jen slabým čističem (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává poškrábání. Nepoužívejte čisticích, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu skříně.

Lakované povrchy a části z umělé hmoty

(jenom u některých modelů)

Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čističem, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů.

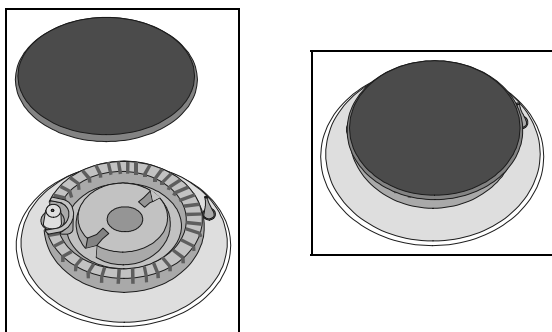
Plynové varné plotny

Pro čištění plynového roštu, varného povrchu a součástí hořáku můžete použít horkou vodu s dodaným čističem pro umývání nádobí.

Termo element a zapalovací svíčku očistíte měkkým kartáčkem. Všechny součásti musí být čisté, jelikož jenom tak může být zajištěna správná funkce.

Očistěte korunu a víko hořáku. Dávejte pozor na výstupní otvory na koruně hořáku, které musí být volné.

Po očistění všechny součásti dobře usušte a umístěte je zpátky na své místo. **Při nerovném nasazení součástí je zapalování hořáků těžší.**



Upozornění: Víka hořáků jsou z černého smaltu. Pro vysoké teploty není možné se vyhnout změně barvy, což nemá vliv na činnost hořáků.

Varné desky

Okolí varných ploten očistíte teplou vodou s mycím přípravkem. Tvrdšíne ušpinění před tím změkčete houbičkou.

Varné plotny je potřeba důkladně očistit vždy, když jsou ušpiněné. Jestliže nejsou tolik špinavé, potom je otřete vlhkým hadříkem a vodou s mycím prostředkem. U silnějšího ušpinění použijte detergentem navlhčenou kovovou vlnu. Varné plotny je potom potřeba vždy vytřít dosucha.


Tekutiny, které obsahují sůl, jídla, která vyvěřela škodí varným plotnám. Proto je potřeba je vždy čistě a do sucha vytřít.

Pro **ošetřování varných ploten** občas použijte trochu oleje pro šicí stroje nebo obyčejné čisticí nebo ošetřovací prostředky, které získáte v obchodě. Nikdy nepoužívejte máslo, slaninu nebo podobné (nebezpečí koroze). U trochu ohřáté varné plotny, čisticí prostředek rychleji pronikne do pórů.

Obruče varných desk jsou z nerez a proto se při vaření mohou zbarvit do žluta. Tento jev pogožený fyzicky. Zežloutlá místa můžete odstranit obyčejnými čisticími pro kov. Agresivní přípravky nejsou pro čištění těchto obručí vhodné, jelikož způsobují odřeny.

Trouba

Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čisticími, sprejem pro čištění trouby). 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 50°C.

Do pekáče nalijte 0,4 l vody a zasuňte jej 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 návody:

- Trouba musí být před každým čištěním ochlazená.
- Troubu a části příslušenství očistíte po každém použití, aby se znečištění nepřípeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čisticí pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, aby jste odstranili zbytky čisticích.
- Nepoužívejte nikdy agresivních čisticích, jako například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmí přijít do styku se spreji se spreji pro čištění trouby, jelikož tak může vzniknout poškození a změna barvy. To stejné platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a zezhoru dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čisticích myslete také na okolí a řiďte se návody jednotlivých výrobců.

Odstraňování drátěných a teleskopických vysouvacích drážek

Poznámka: Způsob vyndávání teleskopických drážek z trouby závisí na provedení teleskopických drážek.

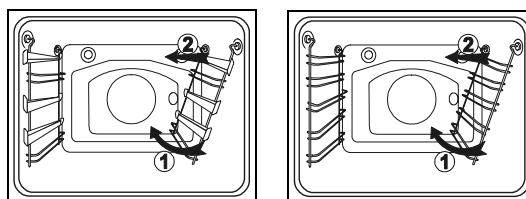
Pro lepší čištění stěn trouby odstraňte drátěné nebo teleskopické vysouvací drážky. Drážky zesponu otočte dovnitř a nahore je vytáhněte z otvoru.

Boční rošty a teleskopické drážky očistíte jenom obyčejnými čisticími.

Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.

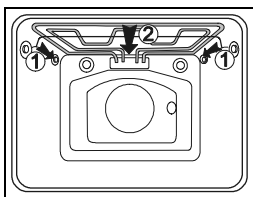
Pozor: teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.

Drážky potom opět nasadte do určených otvorů a vytáhněte je směrem dolů.



Čištění stropu trouby

- Při uvolňování topného tělesa musíte sporák vždy vypnout z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazen, jinak mohou nastat popáleniny!
- Tepné těleso nesmíte používat, jestliže je v uvolněné poloze! Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno ohybné horní infra topné těleso. Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným nářadím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně trouby z lůžka (viz obrázek). Potom druhou rukou přidržíte topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby. Po očištění topného tělesa jednoduše zatlačte dozadu, až příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.



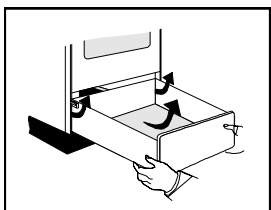
Zásuvka sporáku

(jenom u některých modelů)

Zásuvka sporáku je zabezpečena proti nežádoucímu otvírání. Jestliže chcete zásuvku otevřít, potom ji trochu nadzvedněte. Jestliže ji chcete ze sporáku odstranit, potom ji nejprve vytáhněte do vymezení a potom ještě jednou nadzvedněte a vytáhněte.

V zásuvce sporáku neskladujte hořlavé, výbušné nebo na teplo citlivé předměty.

U některých přístrojů zásuvku zasunete tak, že spodní zadní kluz zásuvky nasadíte do drážky ve sporáku. Jestliže má sporák boční drážky s kolečky, potom jej zasuňte tak, že kolečka vložíte do drážek a zásuvku zavřete.



Sundávání a nasazování dvířek trouby

(jenom u některých modelů)

Dvířka trouby zcela otevřete. Objímky spodních nosičů pantů na obou stranách dvířek svisle vyzvedněte a zahákněte je do jazýčků horních nosičů pantů. Potom přivřete dvířka trouby do poloviny (viz obrázek) a lehce je povytáhněte.

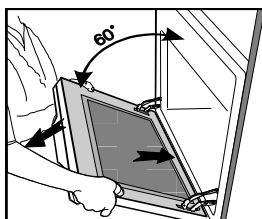
Dvířka nasadte v obráceném pořadí.

Nasadte je v napůl otevřené poloze (pod úhlem asi 60°) a to tak, že je mezi otvíráním zatlačíte do konce proti troubě.

Dávejte přitom pozor, aby zářezy na spodních nosičích pantů nasedly na spodní stěnu trouby. Jakmile dvířka zcela otevřete, sundejte objímky z jazýčků horních nosičů pantů a vraťte je do vodorovné polohy.



1 Panty dvířek při obyčejném použití



2 Panty dvířek při sundávání

Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem

(jenom u některých modelů)

Dvířka trouby zcela otevřete a sundávací blokady otočte zpátky do konce (obrázek 1).

Dvířka potom pomalu zavírejte, až blokady zapadnou do lůžka.

Dvířka trochu vyzvedněte asi pod úhlem 15° (s ohledem na zavěnou polohu dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).

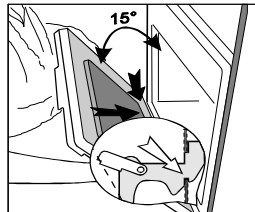
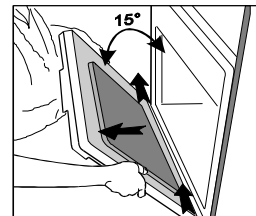
Nasazování probíhá v obráceném pořadí

Dvířka nasadte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek (obrázek 3). Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.

Potom dvířka zcela otevřete a sundávací blokady otočte do konce do začáteční polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají (obrázek 4). Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

Pozor:

Nedovolte nikdy, aby objímky pantů dvířek vyskočily, jelikož kvůli silným pružinám může dojít do poškození.



Příslušenství

Příslušenství, jako například pekáče, rošt a pod. umyjte horkou vodou a mycím prostředkem.

Speciální smalt

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

Tukový filtr

Radíme vám, aby jste tukový filtr po každém použití očistili měkkým kartáčem a horkou vodou s trochou mycího prostředku nebo jej umyli v myčce na nádobí. Před mytím v myčce musí být filtr dobře změkčen.

Odstranění menších závad

- Opravy smí provádět jen k tomu vyškolený odborník. Neodborné zásahy mohou znamenat vážné nebezpečí pro spotřebitele.
- Před začátkem opravy je potřeba sporák vypnout z elektrické sítě vypnutím pojistky nebo vytažením připojovacího kabelu ze zásuvky.
- Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, protože je možnost elektrického zásahu a zkratu a proto se do toho nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechejte odborníkovi v našem servisu.

Upozornění

V případě menší poruchy přístroje si nejdříve ověřte, jestli můžete poruchu pomoci našeho návodu sami odstranit.

Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě **není zdarma**, jestliže přístroj nefunguje kvůli **špatnému zacházení**. **Návod k použití mějte uschován tak, aby byl vždy na dosah a jestliže přístroj prodáte dále, potom jim dejte také návody.**

V pokračování najdete několik rad k odstranění poruch.

Programovací hodiny ukazují špatné hodnoty nebo se nekontrolovaně zapínají nebo vypínají.

V případě špatné činnosti programovacích hodin vypněte sporák na několik minut z elektrické sítě (odšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač), potom jej opět zapojte do elektrické sítě a nastavte přesný denní čas.

Obrazovka programovacích hodin bliká

Došlo do výpadku elektrického proudu nebo byl sporák právě zapnut do elektrické sítě. Doby, které byly nastaveny se vymažou.

Nastavte přesný čas, aby se mohla trouba zapnout. Po automatické činnosti se trouba vypne, ukáže se čas a je slyšet časově omezený zvukový signál. Vyměňte jídlo z trouby, knoflík pro výběr způsobu činnosti a knoflík pro výběr teploty přestavte do výchozí polohy. Vyberte funkci "ruční způsob", aby jste mohli troubu používat klasickým způsobem (bez programování).

Kontrolní světlo činnosti nesvítí...

- Aktivovali jste všechny potřebné knoflíky?
- Není domovní pojistka vypnutá ?
- Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty respektive knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby ?

Domovní pojistka se vícekrát vypne...

Zavolejte do servisu nebo k tomu vyučeného odborníka!

Nefunguje osvětlení trouby...

Výměna žárovky v troubě je opsaná v kapitole "Výměna dílů přístroje".

Trouba se neohřeje...

- Není vypnutá domovní pojistka?
- Nastavili jste správně knoflík pro nastavení teploty respektive knoflík pro výběr způsobu činnosti trouby ?

Pečivo je špatně upečeno...

- Odstranili jste tukový filtr?
- Řídili jste se návody a radami podle kapitoly "Pečení pečiva"?
- Řídili jste se přesně podle návodu v kapitole pečení ?

Hořáky nehoří stejnoměrně...

- Ať odborník ověří nastavení plynu!

Plamen hořáků se náhle změní a při zapálení hořáku je potřeba držet knoflík pro zapalování déle...

- Správně nasadte součásti hořáku!

Po zapálení plamen zhasne...

- Držte knoflík trochu déle stisknutý.
- Dříve než pustíte knoflík, silně jej zatlačte.

Mřížka okolo hořáku změnila barvu...

- To je obyčejný jev způsobený vysokou teplotou. Mřížku očistěte čisticím pro ošetření kovu.

Elektrické zapalování hořáků nefunguje, víka hořáků nemají pěkný vzhled...

- Opatrně očistěte otvor mezi svíčkou a hořákem
- Očistěte víka hořáků čisticím pro ošetření kovu

Výměna dílů přístroje

Kování žárovky v troubě je pod napětím. Hrozí nebezpečí zásahu elektrického proudu!

Před výměnou žárovky pro osvětlení trouby vždy vypněte sporák, tak že odstraníte pojistky nebo přerušíte styk s ochranným vypínačem sítě.

Ostatní příslušenství

Rošty, pekáče a ostatní příslušenství můžete objednat v Servisu. Přitom uveďte šifru a typ respektive model přístroje. Knoflíky vypínačů můžete sundat vytáhnutím dopředu a potom je vyměnit.

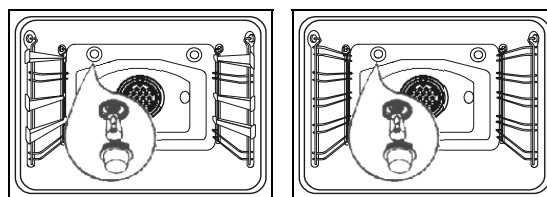
Žárovka trouby

Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E14, 230 V, 25 W, 300 °C.

Odšroubujte skleněné víko v protisměru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby.

Potom opět skleněné víko přišroubujte.

Žárovka je spotřební zboží a garance se na ni nevztahuje!



Návod pro umístění a připojení

Umístění sporáku

- Umístění a zapojení sporáku musí být provedeno podle platných předpisů. **Zvláště důležité uje zajištění dostatečného větrání.**

Důležitá upozornění

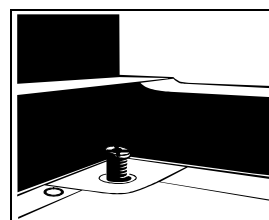
- Zapojení musí provádět jen k tomu oprávněný odborník pověřený distributorem plynu nebo servisem.**
- Místnost, ve které je přístroj umístěn musí být pravidelně větraná.
- Přizpůsobení plynu je označeno na typovém štítku sporáku.
- Před zapojením přístroje se přesvědčte, jestli místní požadavky pro zapojení (plyn a tlak) odpovídají přístroji.
- Mezi přístrojem a kuchyňským odsavačem par musí být nejméně taková vzdálenost, jaká je uvedena v návodech pro montáž odsavače.
- Sporák je vhodný pro vestavění mezi dva kuchyňské elementy (třída 2/1). Na jedné straně můžete přístroj postavit vedle elementu, který je vyšší než sporák. Vodorovná vzdálenost od vysoké skříňe nebo stěny musí být nejméně 100 mm. Na druhé straně může být postavený jenom element stejné výšky. Visící elementy musí být pověšeny v takové výšce, aby nepřekážely pracovnímu procesu. **Nejmenší svislá vzdálenost od přístroje musí být nejméně 650 mm.**
- Jestliže plyn, který používáte neodpovídá přístroji, zavoďte do servisu nebo distributoru plynu. Odborník rychle a odborně přizpůsobí přístroj na plyn, který používáte.**
- Také všechny ostatní zásahy u kterých je potřeba náradí musí provést jenom pověřený servis.
- Spotřebitel může opravovat jenom části, které lze opravit bez náradí.
- Zdi nebo stěny kuchyňské skříňky přiléhající k zařízení (podlaha, zadní kuchyňská stěna a boční stěny) musí být tepelně odolné nejméně na 90°.
- Přípojkový kabel se samostatným sporákem musí být veden tak, aby se nedotýkal hřbetní strany sporáku. Při činnosti sporáku se zadní stěna silněji zahřeje.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyrén, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, jelikož představují možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

Vyrovnaní sporáku a dodatečný podstavec

(jenom u některých modelů)

Výška sporáku s podstavcem je 90 cm, bez podstavce 85 cm. Na podstavci jsou vlevo a vpravo vzadu umístěna dvě kolečka, která usnadňují posunování sporáku. Vpředu vlevo a vpravo jsou na podstavci umístěny dva nastavitelné šrouby, s kterými sporák vodorovně vyrovnáte a jeho horní hranu přizpůsobíte vedle stojícímu nábytku.

Nastavitelné nožky jsou dostupné, jakmile vytáhnete zásuvku sporáku a podle potřeby je můžete otáčet výše nebo níže, dokud není přístroj ve vodorovné poloze. Nastavitelné šrouby snadněji otáčíte, jestliže sporák pro usnadnění trochu nahnete. Dodatečný podstavec můžete také odstranit a to tak, že ze spodní strany odšroubujete čtyři šrouby, kterými je podstavec připevněn k boční stěně sporáku. V tom případě přestavte nastavitelné šrouby z podstavce a umístěte je doleva a doprava na spodní přední nosič sporáku. Sporák vodorovně vyrovnáte zhora opsaným způsobem. Některé sporáky mají zesponu umístěné čtyři nastavitelné šrouby (dva zepředu a dva zezadu), určené k vyrovnání nerovné podlahy respektive přizpůsobení výšky sporáku výšce vedle stojících částí nábytku.



Výrobní nastavení

Plynové sporáky musí být vyzkoušené a opatřené znakem CE. Plynové sporáky se dodávají zaplombované s nastavením na zemní plyn H nebo E (20 mbar) nebo s nastavením na tekutý plyn (50 nebo 30 mbar). Údaje jsou uvedeny na typovém štítku sporáku, který je umístěn na vnitřní straně trouby. Uvidíte jej jakmile otevřete dvířka trouby.

Zatížení a spotřeba plynu jednotlivých hořáků je uvedeno v tabulce.

Při přizpůsobení sporáku na jiný druh plynu je potřebná výměna hubic. Údaje o tom jsou uvedené v tabulce.

V případě opravy nebo jestliže je plomba poškozená je potřeba funkční části vyzkoušet a znovu zaplombovat podle návodu pro instalaci.

Funkční části jsou: fixní hubice pro velký plamen a nastavitelná hubice pro malý plamen.

Připojení plynu

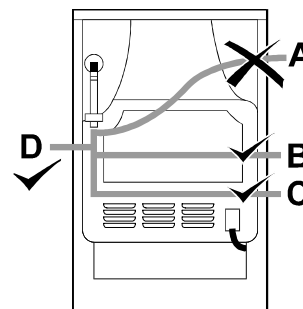
- Na plyn připojíte přístroj podle předpisů lokálního distributéra plynu.**
- Plynový sporák má na levé straně plynovou přípojku (část 11 na obrázek 2) s venkovním závitem ISO 7-R1/2.
- Některá zařízení jsou dodávána s příloženou spojkou pro zkvapalný plyn a těsnícím kroužkem.
- Při zapojení je potřeba přípojku R1/2 přidržet, aby se neotočila.
- Pro těsnění přípojkových spojů se používají kovová nebo nekovová těsnění. Těsnění je možné použít jenom jednou.
- U spoje těsněného nekovovým těsněním se jeho tloušťka nesmí zdeformovat o více než 25 %.
- Připojte zařízení k plynové spojce pomocí certifikované ohebné hadice. Hadice se nesmí dotýkat spodní části panelu zařízení nebo zadního panelu, ani stropu trouby.

Důležité: Po připojení plynového sporáku je potřeba ověřit utěsnění spojů.

Připojení ohybatelnou hadicí

Jestliže přístroj zapojíte ohybatelnou hadicí, potom směr trubky, označený s A, není přípustný.

Jestliže je trubka pro zapojení kovová, potom je přípustná také možnost A.



Začátek činnosti

Přístroj začněte používat podle návodu k použití.
Zapalte všechny hořáky a ověřte stabilitu plamene při vysokém a nízkém nastavení. Podle potřeby nastavte přívod vzduchu.
Potom vysvětlete spotřebiteli činnost a ovládání přístroje a společně přečtěte návod k použití.

Tabulka hubic

Typ plynu, tlak		Pomocný hořák				Normální hořák		Velký hořák		Mini Wok	
		Standard		Rychlý		max	min	max	min	max	min
Zemní plyn H Wo=45,7+ 54,7 MJ/m ³ , Zemní plyn E, Zemní plyn E+ Wo=40,9+ 54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Jmenovitý tepelný příkon (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Spotřeba (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	314,2	148,5
	Typ trysky (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-	134	•
	Kód trysky	162081		162082		162083		162084		162086	
Zkapalněný plyn 3+, 3B/P Wo=72,9+ 87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Jmenovitý tepelný příkon (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,3	1,56
	Spotřeba (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	239,9	113,4
	Typ trysky (1/100mm)	50	29/24	50	29/24	69	33/26	87	43/33	91	57/57
	Kód trysky	162162		162162		162164		162165		162167	

Zabudované jsou trysky pro tekutý plyn. Pro místní a zemní plyn je potřeba na spáře trubky nastavit vhodný průtok plynu (odšroubovat max. 1,5 otáčky až zaskočí).

Označení hubice pro minimum závisí na výrobci. První číslo v páru platí pro IMIT, druhé pro COPRECI.

Výkon hořáků je uveden s ohledem na kalorické hodnoty Hs.

Upozornění: takovou práci může vykonávat jenom odborník, pověřený distributorem plynu respektive pověřený servisem!

Přizpůsobení druhému druh plynu

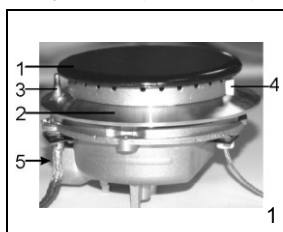
- Před přizpůsobením na druhý druh plynu není potřeba přístroj vytáhnout z linky.
- Před přizpůsobením vypněte přístroj z elektrické sítě.
- Vyměňte hubice pro jmenovitý tepelný výkon za vhodné hubice pro nový druh plynu (viz tabulka).
- Hubici pro minimální tepelný výkon přišroubujte respektive odšroubovávejte tak dlouho, až dosáhnete minimální tepelný výkon.
- Hubice pro minimální výkon neodšroubovávejte za více než 1,5 otáčky vrutu.
- **Po přizpůsobení přístroje na druhý druh plynu přelepte starou nálepku s údaji o přizpůsobení přístroje (na typovém štítku) s přiměřenou novou nálepkou.**
- Po ukončeném přizpůsobení přístroje ověřte těsnění přístroje.

Elementy pro nastavení

Elementy pro nastavení varných hořáků jsou dostupné po demontáži ovládacího panelu.
Elementy pro nastavení infra hořáku trouby a plynového infra hořáku jsou dostupné po demontáži ovládacího panelu a hořáků.

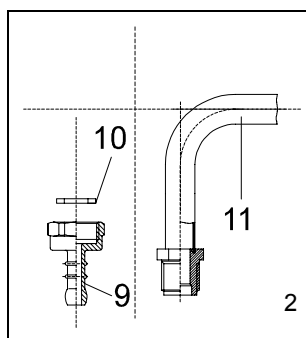
- Sundejte nosící mřížku a víka hořáků s korunou.
- Sundejte knoflíky pro ovládání.
- Odšroubujte spodní připevňovací šrouby ovládacího panelu a sundejte jej.

Varný hořák (obrázek 1)



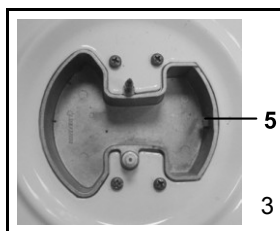
- 1 Víko koruny hořáku
- 2 Víko hořáku s nosičem víka hořáku
- 3 Termo element (jenom u některých modelů)
- 4 Zapalovací svíčka
- 5 Hubice

Přípojka pro připojení na tekutý plyn (obrázek 2)



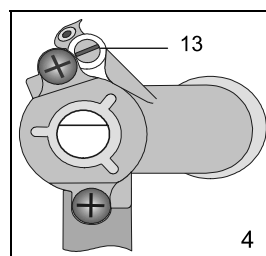
- 9 Trubkový nástavec pro tekutý plyn
- 10 Těsnění
- 11 Přípojka R1/2

Mini Wok (obrázek 3)



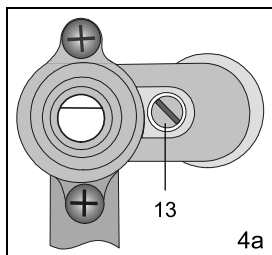
- 5 trysky

Zabezpečený plynový ventil (obrázek 4)



- 13 Regulační šroub pro minimální tepelný výkon

Nezabezpečený plynový ventil (obrázek 3a)



13 Regulační šroub pro minimální tepelný výkon

Elementy, které musíte při přechodu na druhý druh plynu vyměnit

Varný hořák	Číslo obrázku	Označení elementu
Jmenovité tepelný výkon	1, 2	5
Minimální tepelný výkon	4, 4a	13

Elektrické zapojení

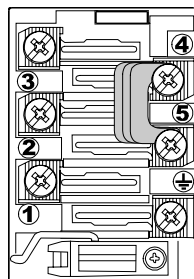
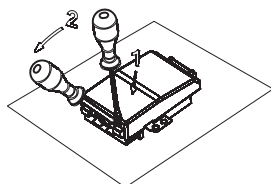


Otevřete pomocí šroubováku krabici svorkovnice, jak je znázorněno na obrázku na krytu.

Připojení k síti smí být provedeno pouze autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným technikem! Chybné připojení může poškodit díly přístroje, čímž se ruší platnost záruky!

Připojení přístroje k domovnímu rozvodu (230 V proti N) musí být ověřeno kvalifikovaným elektrotechnikem za použití příslušného testovacího zařízení (zkoušečky).

Propojovací můstky musí být umístěny v souladu s instalačním předpisem!



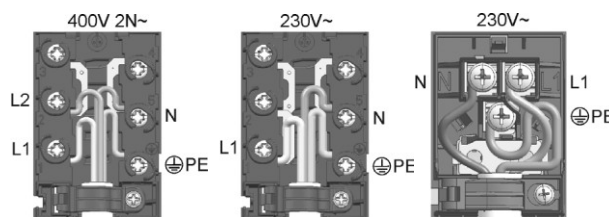
- Před připojením zařízení zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá skutečnému napětí domovního rozvodu.
- Délka přívodního kabelu musí být nejméně 1,5 m, tak aby zařízení mohlo být připojeno k síti předtím, než je přisunete ke zdi.
- Délka ochranného vodiče musí být delší než ostatních živých vodičů, takže v případě náhodného tahu za síťový kabel se ostatní vodiče kabelu přeruší dříve, než tento ochranný vodič.

Postup

- Pomocí šroubováku otevřete kryt svorkovnice na zadní straně zařízení. To provedete uvolněním dvou úchytek, jak je znázorněno na krytu svorkovnice.
- Síťový přívod musí být veden skrz odlehčovací sponu, chránící kabel před vytažením. Pokud odlehčovací spona nebyla doposud upevněna, provedete zajištění tak, že zaháknete síťový kabel na jednom konci ke krytu zařízení.
- Nyní připojte síťový kabel podle **jedné** z možností znázorněných na obrázku. V případě různých instalačních napětí musí být podle druhu napětí sítě zvoleno vhodné zapojení propojovacích můstků!
- Upevněte odlehčovací sponu a zavřete kryt svorkovnice.

POZNÁMKA:

V některých svorkovnicích jsou propojovací můstky umístěny mezi kontakty 4 a 5, a v jiných jsou umístěny na stanovených místech uvnitř krabice. Tyto krabice mají připojovací šrouby již povoleném stavu, takže není třeba je odšroubovávat. Během utahování uslyšíte slabé "kliknutí", což znamená, že upevňovací šroub by měl být pevně upevněn.



Barevné značení vodičů

L1, L2, L3 = vnější vodiče pod napětím. Obvyklé barvy jsou černá, černá, hnědá.

N = nulový pracovní vodič
Obvyklá barva je modrá.

Dbejte na správné připojení N-vodiče!



PE = zemnění (ochranný vodič)

Barva vodiče je zeleno-žlutá.

Technické údaje

Kombinovaný samostatný sporák	K54E1-V3VD K54E1-V4ND K54E2-V1VD K54E2-V3VD K54E2-V4VD K54E2-V3ND K54E2-V4ND K54E2-13VD	K53E1-V4ND K53E2-V4ND	K53E2-V2ND K53E2-V2VD	K51D1-N2ND K51D2-V2ND	K51A1-V2VD K51A2-V2VD	K54G2-V3ND K54G2-V4VD
Rozměry Výška, šířka, hloubka (cm)	85/50/60 - 90/85-50/60					
Elektrické varné plotny (Ø cm/kW)	B = rychlovarná plotna N = normální varná plotna					
Vzadu vlevo	-	-	-	145/1,0/N	180/2,0/B	-
Vpředu vlevo	-	-	-	-	145/1,0/N	-
Vpředu vpravo	-	-	-	-	-	-
Vzadu vpravo	-	-	-	-	-	-
Plynové varné plotny* (Kw)	B = velký hořák A = normální hořák H = pomocný hořák MV = Mini Wok					
Vzadu vlevo	1,9/A	1,9/A	1,9/A	-	-	1,9/A
Vpředu vlevo	1,9/A	1,9/A	1,9/A	1,9/A	-	1,9/A
Vpředu vpravo	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/MV
Vzadu vpravo	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Trouba						
Knoflík pro nastavení teploty/knoflík pro výběr způsobu činnosti	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Výšky nastavení - teleskopické drážky ve 3 výškách (jenom u některých modelů)	5	5	5	5	5	5
Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Gril/ kulaté topné těleso (kW)	2,0/2,2	2,0/-	-	-	-	2,0/2,2
Osvětlení trouby (W)	25	25	25	25	25	25
Způsoby činnosti						
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Gril (kW)	2,0	2,0	-	2,0	2,0	2,0
Gril s ventilátorem (kW)	2,0	-	-	-	-	2,0
Horký vzduch/spodní topné těleso (kW)	3,4	-	-	-	-	3,4
Horký vzduch (kW)	2,2	2,2	2,2	-	-	2,2
Rozmrazování (W)	50	50	50	-	-	50
Spodní topné těleso/ventilátor (kW)	1,1	1,1	1,1	-	-	1,1
Horní topné těleso/ventilátor (kW)	-	0,9	0,9	-	-	-
Spodní topné těleso (kW)	1,1	-	-	1,1	1,1	1,1
Horní topné těleso (kW)	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Max. teplota	275°C					
Síťové napětí	AC 230 V			2N AC 400 V		
Jmenovité napětí topných těles	AC 230 V, 50 Hz					
Společný příkon (kW)	3,4	2,3	2,3	3,3	5,3	3,4
Trouba dohromady (kW)	3,4	2,3	2,3	2,3	2,3	3,4
Varné desky dohromady (kW)	-	-	-	1,0	3,0	-
Varné hořáky dohromady (kW)	7,8	7,8	7,8	5,9	4,0	8,1
Společný příkon (g/h)	567	567	567	429	291	645
Prizpůsobení na plyn je vidět z nálepky typového štítku.						
Připojení na plynové vedení (vpravo)	ISO 7-R1/2					
Kategorie	CZ = II2H3B/P					

*Výkon hořáků je uveden pro spodní kalorickou hodnotu plynu Hi.

Technické údaje

Kombinovaný samostatný sporák	K51E1-V2ND K51E1-N2ND K51E1-V4ND K51E2-V2VD K51E2-V4ND	K51E1-V6ND K51E1-V6VD	K51C2-V2VD	K54A2-V4VD
Rozměry Výška, šířka, hloubka (cm)	85/50/60-90/85-50/60			
Elektrické varné plotny (Ø cm/kW)	B = rychlovarná plotna N = normální varná plotna			
Vzadu vlevo	-	-	145/1,5/B	180/2,0/B
Vpředu vlevo	-	-	-	145/1,0/N
Vpředu vpravo	-	-	-	-
Vzadu vpravo	-	-	-	-
Plynové varné plotny* (Kw)	B = velký hořák A = normální hořák H = pomocný hořák MV = Mini Wok			
Vzadu vlevo	1,9/A	1,9/A	-	-
Vpředu vlevo	1,9/A	1,9/A	1,9/A	-
Vpředu vpravo	3,0/B	3,0/B	3,0/B	3,0/B
Vzadu vpravo	1,0/H	1,0/H	1,0/H	1,0/H
Trouba				
Regulátor teploty trouby	-	1	-	-
Knoflík pro nastavení teploty/ knoflík pro výběr způsobu činnosti	1/1	-	1/1	1/1
Výšky nastavení - teleskopické drážky ve 3 výškách (jenom u některých modelů)	5	5	5	5
Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Gril/ kulaté topné těleso (kW)	-	-	-	2,0/2,2
Osvětlení trouby (W)	25	25	25	25
Způsoby činnosti				
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Gril (kW)	2,0	-	2,0	2,0
Gril s ventilátorem (kW)	-	-	-	2,0
Horký vzduch/spodní topné těleso (kW)	-	-	-	3,4
Horký vzduch (kW)	-	-	-	2,2
Rozmrazování (W)	-	-	-	50
Spodní topné těleso/ventilátor (kW)	-	-	-	1,1
Horní topné těleso/ventilátor (kW)	-	-	-	-
Spodní topné těleso (kW)	1,1	1,1	1,1	1,1
Horní topné těleso (kW)	0,9	0,9	0,9	0,9
Max. teplota	275°C			
Síťové napětí	AC 230 V		2N AC 400 V	
Jmenovité napětí topných těles	AC 230 V, 50 Hz			
Společný příkon (kW)	2,3	2,0	3,8	6,4
Trouba dohromady (kW)	2,3	2,0	2,3	3,4
Varné desky dohromady (kW)	-	-	1,5	3,0
Varné hořáky dohromady (kW)	7,8	7,8	5,9	4,0
Společný příkon (g/h)	567	567	429	291
Přízpusobení na plyn je vidět z nálepky typového štítku.				
Připojení na plynové vedení (vpravo)	ISO 7-R1/2			
Kategorie	CZ = II2H3B/P			

*Výkon hořáků je uveden pro kalorickou hodnotu plynu Hs.

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