

Samostatný kombinovaný sporák

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

Samostatný kombinovaný sporák	3	Čištění a údržba	19
Vážený spotřebiteli,		Sklokeramický varný povrch	
Obsah		Plynové varné plotny	
Návod k obsluze	4	Trouba	
Bezpečnostní upozornění		Zásuvka sporáku	
Praktické použití		Odstranění menších závad	22
Víko sporáku		Upozornění	
Jestliže zjistíte u plynového vedení nějaké vady		Důležité	
nebo jestli ucítíte v místnosti plyn:		Výměna dílů přístroje	23
Sklokeramický varný povrch		Ostatní příslušenství	
Zvláštní upozornění u sklokeramické varné desky		Žárovka trouby	
Popis přístroje	6	Návod pro umístění a připojení	24
Elektrické zapalování		Umístění sporáku	
Před prvním použitím	7	Důležitá upozornění	
Trouba		Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec	
Programovací hodiny		Výrobní nastavení	
Plynové hořáky		Připojení plynu	26
Ovládání jednotlivých hořáků vestavné varné jednotky	8	Připojení ohybatelnou hadicí	
Důležitá upozornění		Začátek činnosti	
Zapalování a činnost hořáků		Tabulka hubic	
Nádobí		Přizpůsobení druhému druh plynu	
Trouba	10	Elementy pro nastavení	
Důležitá upozornění		Elektrické zapojení	29
Ovládání		Technické údaje	30
Způsoby činnosti			
Výšky pečení			
Příslušenství trouby			
Pečení pečiva			
Pečení masa			
Pečení na grilu a zapékání			
Zavařování			
Rozmrazování			

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. Postačí občasné otvírání oken a dveří. U intenzivního a déle trvajících použití sporáku je potřeba intenzivnější větrání a zapnutí odsavačepar.
- 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 otevřeným ovládacím panelem nebo při opravě musí být sporák vždy vypnutý z elektrické sítě.
- Dvířka trouby se při použití silně ohřejí. Za tím účelem je vestavěna dodatečná ochrana, třetí sklo (jenom u některých modelů).
- 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 nezapínejte bez nádobí a nikdy je nepoužívejte k ohřívání místností!
- 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 linky se na obou stranách může dotýkat sousedních kuchyňských elementů. Na jedné straně se může na vzdálenosti nejméně 30 cm postavit vysoký kuchyňský element, který je vyšší od přístroje.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být 650 mm nebo minimálně taková vzdálenost, jaká je uvedena v návodech.

Praktické použití

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

Víko sporáku

(jenom u některých modelů)

Víko sporáku je lakované, z nerezů nebo skleněné a můžete jej zavřít teprve tehdy, jakmile se varné plotny ochladí.

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.

Sklokeramický varný povrch

Sklokeramický varný povrch očistíte navlhčeným hadříkem a čisticím přípravkem pro ruční umývání nádobí.

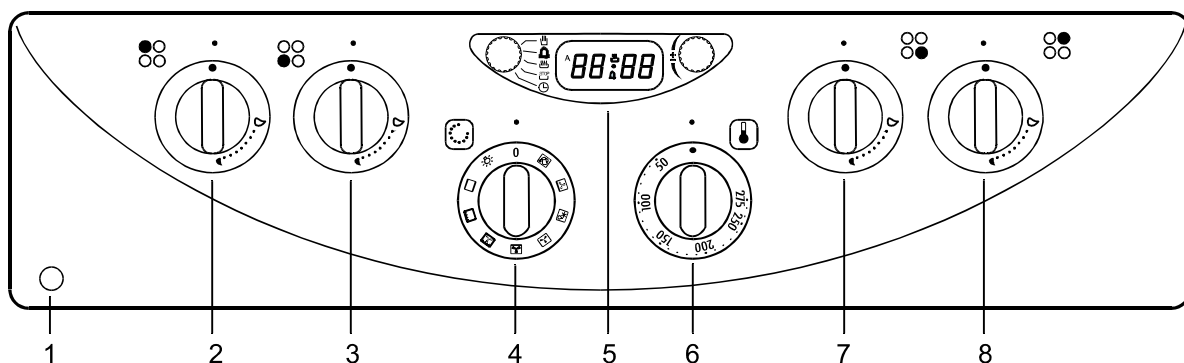
Nepoužívejte agresivních čisticích houbičky na nádobí, odstraňovače rezu a skvrn, která způsobují poškrábání.

Zvláštní upozornění u sklokeramické varné desky

- Sklokeramická varná deska je velmi odolná ale ostré a tvrdé předměty, které na ni spadnou ji mohou poškodit.
- Jestliže jsou na povrchu sklokeramické desky viditelné praskliny, nesmíte ji používat, protože může dojít k nebezpečnému elektrickému zásahu. V tom případě vypněte ihned všechny varné plotny a vypněte sporák z elektrické sítě tak, že odšroubujete domovní pojistku nebo vypnete hlavní pojistku. Zavolejte do servisu.
- Zrnka písku nebo hrubé hrnce z litiny mohou způsobit na dekoru a na sklokeramickém povrchu praskliny.
- Varný povrch nepoužívejte pro odkládání věcí, protože by mohlo dojít k poškození povrchu.
- V žádném případě však nesmíte na varném povrchu ohřívat jídla v hliníkové fólii nebo v nádobách z umělé hmoty, jelikož se mohou roztavit a způsobit požár a tím poškodit varný povrch.
- Do červená rozežhřátá plotna může s ohledem na zorný úhel svítit také přes označené místo.

Popis přístroje

Jedná se o sporák s elektrickou troubou a čtyřmi plynovými hořáky.



- 1 Kontrolní světlo trouby. Svítí, dokud se trouba ohřívá a zhasne, jakmile dosáhne nastavené teploty.
- 2 Knoflík varné zóny, vzadu vlevo, normální hořák
- 3 Knoflík varné zóny, vpředu vlevo, normální hořák
- 4 Knoflík pro zapnutí / vypnutí a výběr způsobu činnosti trouby

- 5 Programovací hodiny (mají je jenom některé modely)
- 6 Knoflík pro nastavení teploty trouby
- 7 Knoflík varné zóny, vpředu vpravo, velký hořák
- 8 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.

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

Jestliže elektrické zapalování pro výpadek elektrického poudu nebo vlhké svíčky nefunguje, potom musíte plyn zapálit hořící zápalkou nebo plynovým zapalovačem. Stejným způsobem zapálíte také plyn hořáku trouby.

Před prvním použitím

Trouba

Vyjměte všechny díly vybavení trouby a očistěte je teplou vodou a obyčejným čisticím prostředkem. Nepoužívejte hrubých čisticích prostředků. Při prvním ohřívání trouby se uvolňuje typický zápach "po novém" a proto přitom místnost řádně větrejte.

Programovací hodiny

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

Plynové hořáky

Před prvním použitím plynových hořáků nejsou potřebná žádná zvláštní opatření.

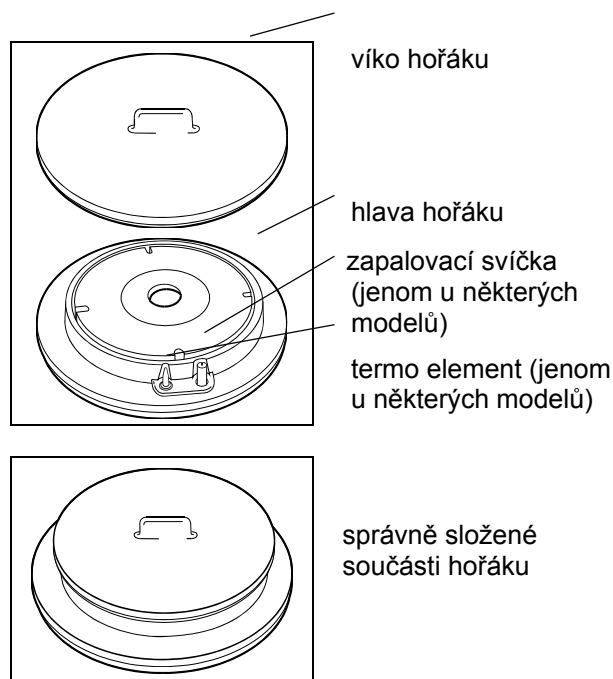
Ovládání jednotlivých hořáků vestavné varné jednotky

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.

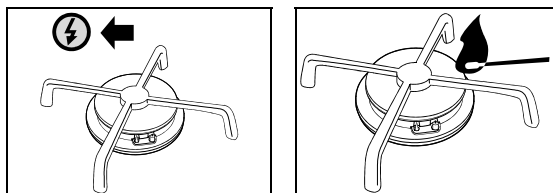
Důležitá upozornění

- Varné jednotky nezapínejte bez nádobí a nikdy je nepoužívejte k ohřívání místností!
- 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 hmci (úsporný hmeč) bylo dost tekutiny, protože při vaření dochází k vypařování tekutiny a přehřívání a tak může dojít k poškození hmeče a vestavné varné jednotky.
- **Hořáky jsou termoelektricky chráněny. Jestliže plamen hořáku nekontrolovaně zhasne (vyvřelé 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.



Zapalování a činnost hořáků

Plynové hořáky můžete zapálit pomocí elektrické zapalovací svíčky, která je zabudovaná u každého hořáku (jenom u některých modelů).



Jednoruční zapalování

(jenom u některých modelů)

Jestliže chcete zapálit plynový hořák, stiskněte vybraný knoflík hořáku a otočte jej do polohy největšího výkonu. Aktivuje se elektrická jiskra zapalovací svíčky, která zapálí ucházející plyn. Jestliže elektrické zapalování pro výpadek elektrického proudu nebo kvůli vlhkým zapalovacím svíčkám nefunguje, můžete zapálit plyn také hořící zápalkou nebo plynovým zapalovačem.

Dvouruční zapalování

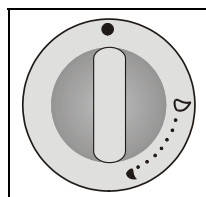
(jenom u některých modelů)

Jestliže chcete zapálit plynový hořák, stiskněte vybraný knoflík hořáku a otočte jej do polohy největšího výkonu. Několikrát stiskněte knoflík zapalovacího zařízení. Aktivuje se elektrická jiskra zapalovací svíčky která zapálí ucházející plyn.

Jestliže elektrické zapalování pro výpadek elektrického proudu nebo kvůli vlhkým zapalovacím svíčkám nefunguje, můžete zapálit plyn také hořící zápalkou nebo plynovým zapalovačem.

- Po zapálení držte knoflík stisknutý ještě asi 10 vteřin, dokud se plamen neustálí. Plamen má modrou barvu, bez žlutých špiček.
- Potom můžete nastavit velikost plamene mezi nejvyšším a nejnižším stupněm.
- Nedoporučujeme nastavení mezi ● a ◐. V této oblasti plamen není stabilní a může zhasnout.
- Jestliže plamen zhasne, postup zopakujte.
- Jestliže chcete hořák vypnout, potom otočte knoflík doprava do polohy ●.

- plynový kohout je uzavřený
- ◐ největší výkon
- ◑ Nejmenší výkon



Abyste nádoby s menším dnem bezpečně postavili na mřížku, můžete na pomocný hořák postavit přiloženou mřížku.

Nádobí

Správně vybrané nádobí zajišťuje optimální dobu vaření. Nejdůležitější je průměr nádoby.

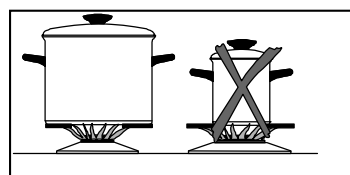
Plamen, který přesahuje přes okraj **malé nádoby**, nádobu ničí. Tím se zvýší také spotřeba plynu.

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

Přídavná mřížka (jenom u některých modelů).

Přídavnou mřížku použijete jestliže vaříte v nádobí s menším průměrem. Položte jej na mřížku nad pomocným hořákem.

Typ hořáku	Průměr nádoby
Velký	220-260 mm
Normální	180-220 mm
Pomocný	120-180 mm



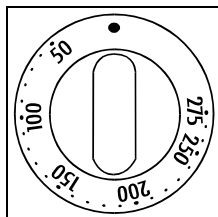
Trouba

Důležitá upozornění

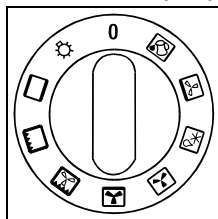
- Troubu neobkládejte hliníkovou fólií a nestavte pekáče a jiné nádoby na dno trouby, jelikož může dojít k přehřátí a tím k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy mohou způsobit na smaltu skvrny, které nelze odstranit.

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

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.

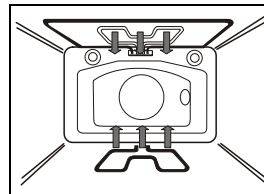
Některé modely mají dvě žárovky pro osvětlení trouby: jedna je umístěna na zadní straně nahore, druhá žárovka je uprostřed pravé boční strany.

Horní/spodní topné těleso



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

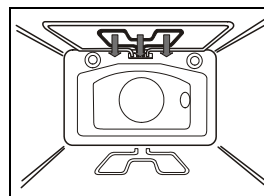
Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.



Gril



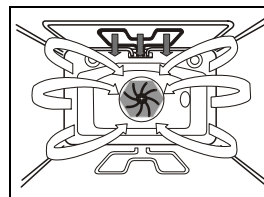
Teplo oddává bezprostředně infra topné těleso, které je umístěno ve vrchní části trouby. Tento způsob je vhodný pro pečení menších kousků masa, jako například steak, klobásy, řízky, žebírka atd.



Gril s ventilátorem



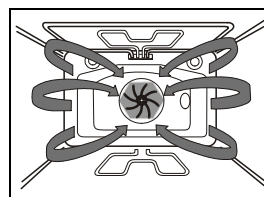
Současně je v činnosti Infra topné těleso a ventilátor. Tento způsob pečení je velmi vhodný pro grilování masa a pečení větších kousků masa nebo drůbeže v jedné výšce. Vhodný je také pro gratinování a pro získání křupavé kůrky.



Horký vzduch



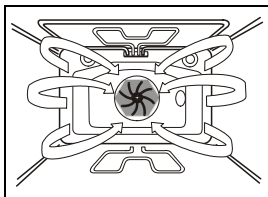
Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Způsob činnosti je vhodný zvláště pro pečení masa a pečiva ve více výškách.



Rozmrazování



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

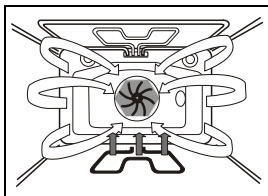


Spodní topné těleso a ventilátor



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.

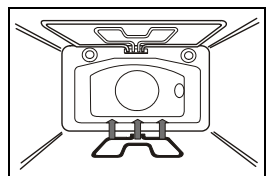
Používejte 1. drážku zespodu a ne příliš vysoké modely, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.



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".



Výšky pečení

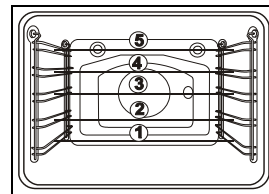
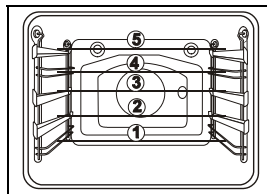
Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.

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

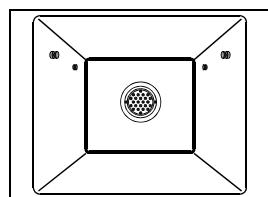
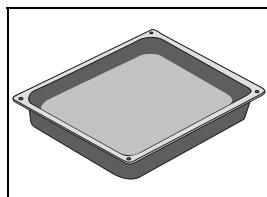
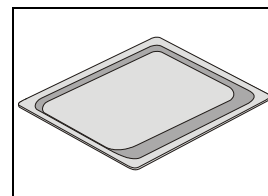
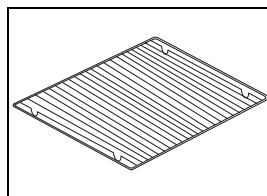
(záleží na modelu)

Rošt, na který postavíte nádobu s jídelm 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.

Zadní stěna trouby je obložena **katalytickým obložením**, které může zabudovat nebo sejmout jenom k tomu určený odborník nebo opravář.



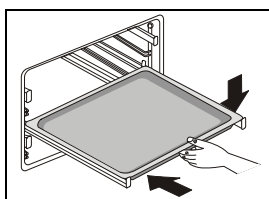
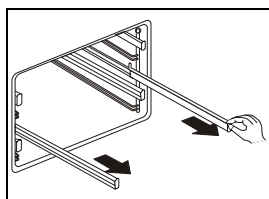
Teleskopické vysouvací drážky

(jenom u některých modelů)

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

Vlevo a vpravo v troubě jsou drážky s teleskopicky vysouvacími drážkami ve třech výškách.

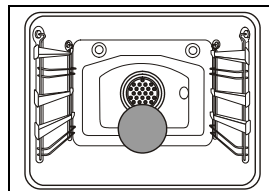
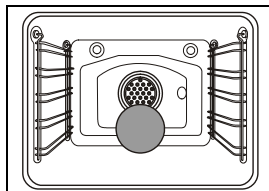
- Pro zasouvání roštu, pekáče nebo pánve pro tuk musíte vysunout teleskopicky vysouvací drážky v příslušné výšce.
- Rošt a nízký nebo hluboký pekáč postavte na vytažovací drážky a potom je rukou zatlačte do konce.



Tukový filtr

Vestavěný tukový filtr na zadní stěně trouby chrání ventilátor, kruhové topné těleso a troubu před nežádoucím znečištěním tukem. Tukový filtr vložte vždy když pečete maso nebo grilujete.

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 zvlášť pro tento model trouby.
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete udaje pro podobné pečivo.

Pečení pečiva horním /spodním topným tělesem

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvlášť 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.
- Předehřívání 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 zvlášť 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.
- 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 strojů.

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 nezžehne, potom příště zvyšte teplotu.
- Doby pečení jsou přibližné a proto se mohou při jednotlivých podmínkách lišit.
- Silněji natištěné údaje vám ukáží nejvhodnější dobu ohřívání pro jednotlivý druh pečiva.
- Označení hvězdičkou* znamená, že musíte troubu předeřhřát.

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 pletýnka, věnec	2	180-200	3	160-170	35-50
Vánoční chlebíček	2	170-180	3	150-160	45-70
Jablkový závin	2	180-200	3	170-180	40-60
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
Stříkané piškoty	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

Pečení masa

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

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

Při pečení masa vždy nasadte tukový filtr.

Rady pro výběr nádobí



- Můžete použít smaltované nádobí, nádobí z ohnivzdorného skla, keramiky nebo litiny.
- Pekáče z nerezů nejsou vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečení přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neumaže.
- V otevřené nádobě pečeně 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 odstupání.

- 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 vytahovacích 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

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 používejte 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, používejte kleště na maso.
- Průběh grilování po celou dobu kontrolujte. Maso se může kvůli vysoké teplotě rychle spálit!
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily ke grilu.
- Pečení z infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryby (steak, řízek, plátky lososa...) nebo opečení chleba a zapékání.

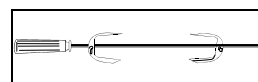
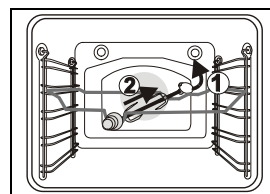
Rady pro grilování

- **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 grilování masa používejte vždy tukový filtr.**
- Infra topné těleso přehřívejte 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 rožně je sestavena z otáčivého rožně se sundávací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Při použití otáčivého rožně 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	220	-	15-19
2 řízky z hovězího filé, do růžova	400	5	220	-	20-23
2 řízky z hovězího filé, propečené	400	5	220	-	22-27
2 řízky z vepřové krkovičky	350	5	210-220	-	20-23
2 žebírka	400	5	210-220	-	20-23
2 telecí řízky	700	5	220	-	17-22
4 jehněčí kotlety	700	5	220	-	14-16
4 klobásy na grilování	400	5	220	-	15-18
2 kusy masového sýru	400	5	210-220	-	12-16
1 kuře, rozpúlené	1400	3	-	210-220	28-33 (1.stran) 23-28 (2.stran)
Ryby					
Plátky lososa	400	4	220	-	10-15
Ryby v alu-fólii	500	4	-	220	10-13
Opečený chleba					
4 plátky bílého chleba	200	5	220	-	1-3
2 plátky chleba ze smíšené mouky	200	5	220	-	2-3
Obložené chlebíčky	600	5	220	-	5-7
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

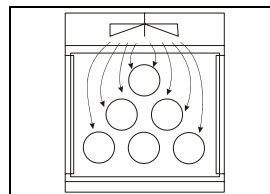
* můžete použít také rožeň.

Zavařování

Pro zavařování používejte 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 velké, 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	postavit na 130°C 60 - 90 min	30 min

Rozmrazování

Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Za tím účelem nastavte troubu na  "Rozmrazování".

Návod: při nechtěném aktivování knoflíku pro nastavení teploty se rožne kontrolní světlo trouby ale topná tělesa nejsou zapnuta.

- Pro rozmrazování so vhodné 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 vysokotlakovým parním čističem. Před čištěním sporák vypněte a nechte ochladit.

Přední strana skříně

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

Přední strana skříně z nerezů

(jenom u některých modelů)

Povrch čistěte jen slabým čističem (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává poškrábání. Nepoužívejte čistidel, 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.

Sklokeramický varný povrch

Důležité: Nikdy nepoužívejte agresivní čistidla, odstraňovače rzi a skvrn a houbičky na nádobí, které způsobují poškrábání.

Čištění po použití

1 Sklokeramický povrch očistěte vodou vždy, jakmile je ušpiněný, nejlépe po každém použití. Používejte k tomu měkký hadřík a čistidla určená pro ruční mytí nádobí. Potom vytřete povrch čistým a suchým hadříkem nebo papírovým ubrouskem dosucha.

Týdenní údržba

2 Jednou týdně důkladně vyčistěte celý varný povrch obvyčejnými čističi pro sklokeramické varné desky. Přitom se vždy řiďte návody jednotlivých výrobců. Po nanesení vytvoří čistidla ochranný povlak, který odráží vodu a špínu. Všechna špína ulpí na povlaku a později se lépe odstraní. Potom otřete povrch čistým hadříkem do sucha. Na povrchu nesmí zůstat zbytky čistidla, jelikož při zahřívání mohou působit agresivně a změnit povrch.

Silné ušpinění

Silné ušpinění a skvrny (vápníkové skvrny, perlovité skvrny) nejlépe odstraní tehdy, když je varný povrch ještě teplý. Používejte obvyčejná čistidla. Postupujte tak, jak je to opsáno v bodu 2. Vyvělelé jídlo nejdříve změkčete vlhkým hadříkem a potom zvláštní škrabkou pro sklokeramický

povrch odstraňte zbytky jídel. Potom očistěte povrch tak, jak je opsáno v bodu 2.

Přípečený cukr a roztavenou umělou hmotu na varném povrchu odstraňte škrabkou, dokud je varná plotna horká. Potom očistěte povrch tak, jak je to opsáno v bodu 2.

Zrnka písku, která při loupání brambor nebo čištění salátu náhodou spadnou na varný povrch, mohou při posouvání hrnců povrch poškrábat. Postarejte se o to, aby taková zrnka písku nezůstala na sklokeramickém povrchu. Barevné změny varného povrchu nemají vliv na činnost a stabilitu sklokeramické desky. Nejedná se o poškození varného povrchu ale o neodstraněné a přípečené zbytky znečištění. Při použití hliníkového nádobí, při hrubém posouvání nádobí nebo v důsledku nevhodného čistidla vzniknou svítící místa, které se dají jen ztěžka odstranit obvyčejnými čističi, proto musíte celý postup víckrát zopakovat. Při používání agresivních čistidel a nádobí s hrubým dnem se dekor časem odře a vzniknou tmavé skvrny.

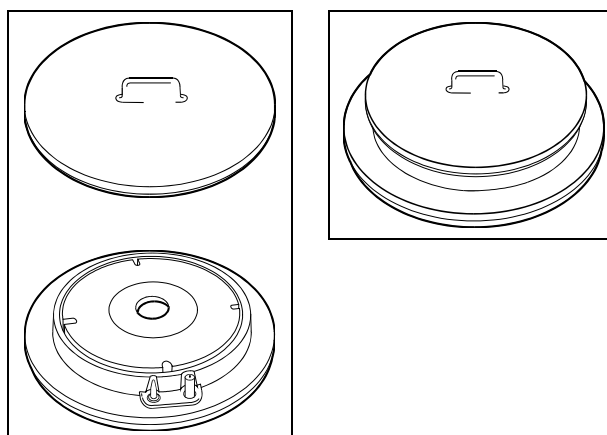
Plynové varné plotny

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 očištění všechny součásti dobře usušte a umístěte je zpátky na své místo. **Při nerovném nasazení součástí je zapalování hořáku těžší.**



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

Trouba

Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, 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 nepřipeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, aby jste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivních čistidel, 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 pro čištění trouby, jelikož tak může vzniknout poškození a změna barvy. To stejné platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a zezhuru dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete také na okolí a řiďte se návody jednotlivých výrobců.

Katalytické obložení trouby

- 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.
- 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.
- Samočisticí schopnost katalytických částí s časem zeslabí. Doporučujeme, aby jste obložení trouby po několika letech pravidelného používání vyměnili.

Užitečné rady

- Když pečete masné 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.

Odstraňování drátěných a teleskopických vysouvacích drážek

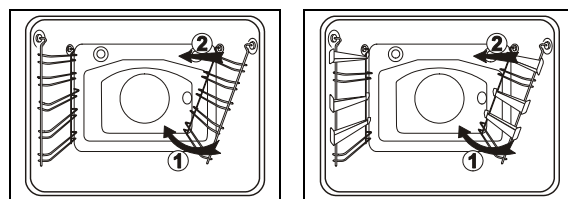
Pro lepší čištění stěn trouby odstraňte drátěné nebo teleskopické vysouvací drážky. Drážky zespedu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.

Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.

Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.

Pozor: teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.

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



Čištění stropu trouby

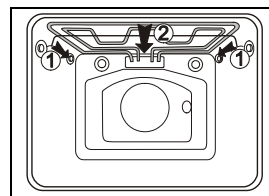
(jenom uněkterých modelů)

- Při uvolňování topného tělesa musíte sporák vždy vypnout z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazené, 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 náradím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně trouby z lůžka (viz obrázek). Potom druhou rukou přidržejte topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby.

Po očištění topné těleso jednoduše zatlačte dozadu, až příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.



Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednostranným pantem

(jenom u některých modelů)

Dvířka trouby zcela otevřete a sundávací blokády otočíte zpátky do konce (obrázek 1).

Dvířka potom pomalu zavírejte, až blokády zapadnou do lůžka. Dvířka trochu vyzvedněte asi pod úhlem 15° (s ohledem na zavřenou polohu dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).

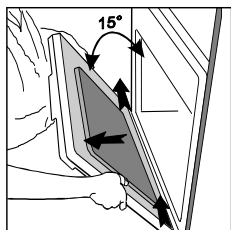
Nasazování probíhá v obráceném pořadí

Dvířka nasadíte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačíte 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 blokády otočíte 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.



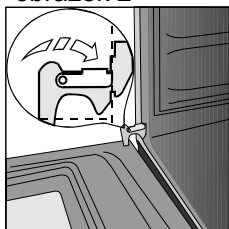
obrázek 1



obrázek 2



obrázek 3



obrázek 4

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.

Sundávání a nasazování dvířek trouby

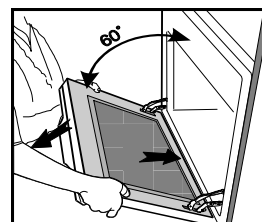
(jenom u některých modelů)

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 nasadíte v obráceném pořadí.

Nasadíte 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 obvyčejném použití



2 Panty dvířek při sundávání

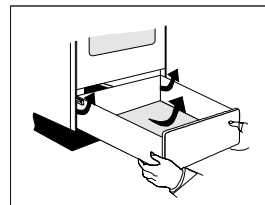
Zásuvka sporáku

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



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 přípojovacího 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 (odsroubujte 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. Vyjměte 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.

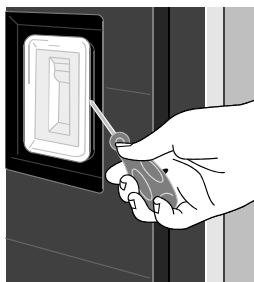
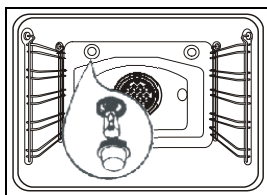
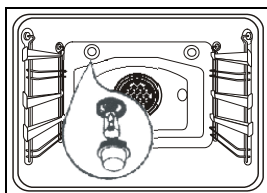
Odšroubujte skleněné víko v protisměru

hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby.

Potom opět skleněné víko přišroubujte.

Skleněné víko boční žárovky odstraníte šroubovákem (viz obrázek).

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 přesvědčete, 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 300 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, zavojejte do servisu nebo distributoru plynu. Odborník rychle a odborně přizpůsobí přístroj na plyn, který používáte.**
- Také všechny ostatní zásahy u kterých je potřeba nářadí musí provést jenom pověřený servis.
- Spotřebitel může opravovat jenom části, které lze opravit bez nářadí.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musí být tepelně izolované (>75°C), jinak dochází k deformaci.
- 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.

Vyrovnání sporáku a dodatečný podstavec

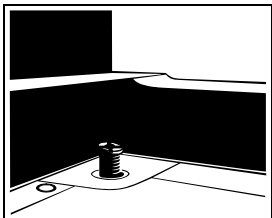
(jenom u některých modelů)

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 zaplombovány 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

- Plynový sporák má na levé straně plynovou přípojku (část 11 na obrázek 2) s venkovním závitem ISO 7-R1/2, který je na přístroji zatěsněn nekovovým plochým těsněním.
- K některým přístrojům je přiložena přípojka pro tekutý plyn s těsněním a matkou.
- 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 kovových těsnění je pro zajištění dobrého spoje potřebný moment přitažení matky 30 Nm.
- U spoje těsněného nekovovým těsněním se jeho tloušťka nesmí deformovat o více než 25 %.
- Přístroj připojte na přípojku pro tekutý plyn atestovanou pohyblivou hadicí. Hadice se nesmí dotýkat spodní stěny přístroje ani zadní stěny a stropu trouby.
- Na plyn připojíte přístroj podle předpisů lokálního distributéra plynu.

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

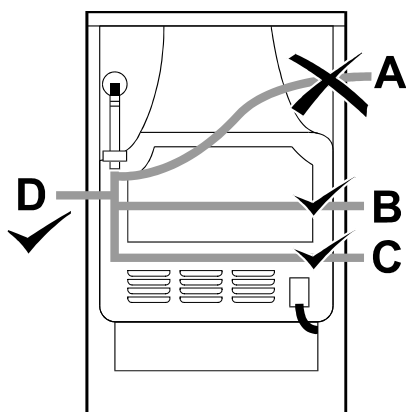
Začátek činnosti

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

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.



Tabulka hubic

Druh a přetlak plynu, Wobejevo Číslo		Malý hořák		Střední hořák		Velký hořák	
		max	min	max	min	max	min
Zemní plyn H, E p=20 mbar Wo=40,9÷ 54,7 MJ/m ³	Jmen. tepelný příkon (kW)	1,1	0,32	1,9	0,40	2,8	0,70
	Spotřeba (m ³ /h)	105	29	181	37	266	64
Zemní plyn L p=25 mbar Wo=39,1÷ 44,8 MJ/m ³	Označení try-sek (1/100mm)	72	•	93	•	125	•
	Šifra trysky	642039		642040		642033	
Propan-butan 3+, 3B/P p=30 mbar Wo=72,9÷ 87,3 MJ/m ³	Jmen. tepelný příkon (kW)	1,1	0,32	1,9	0,40	2,8	0,70
	Spotřeba (g/h)	80	21,8	138	27,6	204	48,7
	Označení try-sek (1/100mm)	53	29/24	70	33/26	83	43/33
	Šifra trysek	642034		642035		642041	

- Zabudované jsou trysky pro propan-butan. Při připojení na zemní plyn je potřeba na spáře nastavit průtok plynu (odšroubujte maximálně o 1,5 vrutu do zaskočení).

Příkony hořáků jsou uvedené s horní kalorickou hodnotou plynu Hs.

Upozornění: Přestavbu plynu může vykonávat jenom odborník, pověřený k tomu pověřeným servisem!

Zástupce výrobce v ČR: GORENJE spol. s r.o.
Pobočná 1/1395
141 00 Praha 4-Michle
Česká republika

Přizpůsobení druhému druh plynu

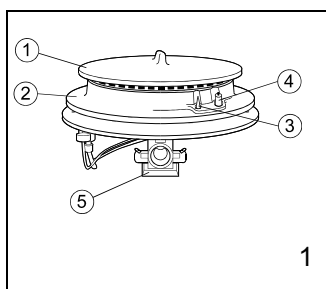
- Před přizpůsobením na druhý druh plynu není potřeba přístroj vytáhnout z linky.
- Před přizpůsobením vypněte přístroj z elektrické sítě.
- Vyměňte hubice pro jmenovitý tepelný výkon za vhodné hubice pro nový druh plynu (viz tabulka).
- Hubici pro minimální tepelný výkon přišroubujte respektive odšroubovávejte 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.

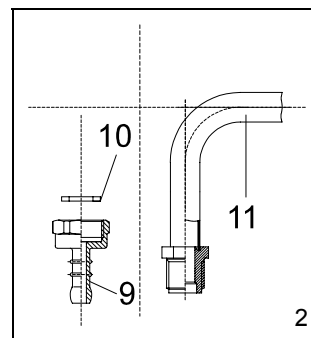
Varný hořák (obrázek 1)



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

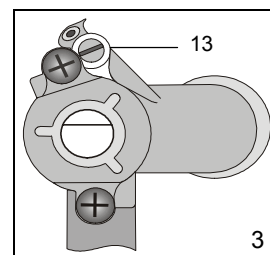
Přípojka pro připojení na tekutý plyn (obrázek 2)

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



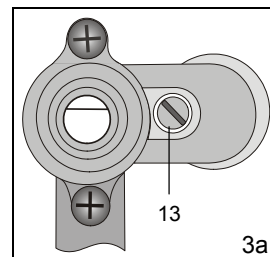
Zabezpečený plynový ventil (obrázek 3)

- 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	5
Minimální tepelný výkon	3,3a	13

Sousední stěny a části nábytku, které jsou nejbližší (podlaha, zadní kuchyňská stěna, boční stěny) musí být odolné na teplotu nejméně 90°.

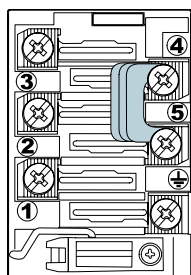
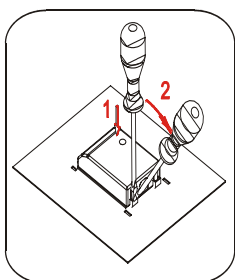
Pro umožnění přístupu do částí potřebných pro přizpůsobení hořáku na druhý plyn je potřeba demontovat čelní desku, uložené dno trouby a hořák trouby (odšroubujte šrouby na přední části hořáku a trochu jej povytáhněte). Pro umožnění přístupu k trysce hořáku trouby je potřeba demontovat clonu.

Elektrické zapojení



Otevřete přípojkovou sponu: otevřete ji tak, že ji šroubovákem lehce zatlačíte směrem **dolů**.

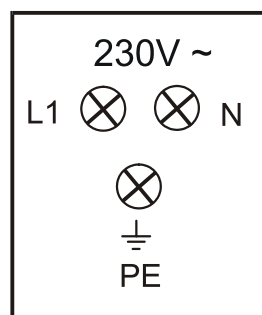
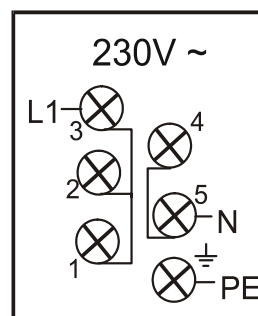
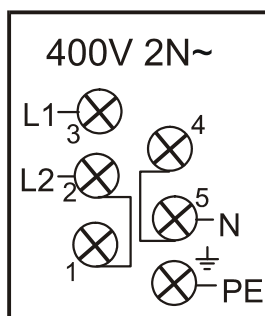
Elektrické zapojení smí provést jenom Servis nebo k tomu registrovaný elektroinstalatér! Špatným zapojením se zničí části přístroje a v takovém případě nemáte právo na záruku! Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřicího zařízení. Tři můstky musí být postaveny přiměřeně síťové přípojce.



- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na typovém štítku souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m tak, aby jste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Ochranné vedení musí být vyměřeno tak, že při selhání tažného odlehčení na tah je zatížen později, než části pod napětím.

Postup

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte zákločky, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Přípojkový kabel musíte vždy vést přes odlehčující zařízení, které chrání kabel před vytažením.
- Připojení potom proveďte podle jedné z možností uvedených na obrázku. U různých napětí sítě je potřeba můstky vhodně znovu postavit!
- Odlehčující zařízení silně přišroubujte a zavřete víko.



Barvy vodiče

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které vedou napětí. Zpravidla mají barvy: černou, černou, hnědou.

N = neutrální vodič

Barva vodiče je zpravidla modrá.

Dávejte pozor na správné N-připojení!



PE = ochranný vodič

Barva vodiče je zeleno – žlutá.

Technické údaje

Kombinovaný samostatný sporák	K44U2-133V
Rozměry Výška, šířka, hloubka (cm)	85/60/60 nebo 90/85-60/60
Vzadu vpravo	-
Plynové varné plotny*	B = velký hořák A = normální hořák A1 = pomocný hořák
Vzadu vlevo	1,9/A
Vpředu vlevo	1,9/A
Vpředu vpravo	1,1/A1
Vzadu vpravo	2,8/B
Trouba	
Knoflík pro nastavení teploty/knoflík pro výběr způsobu činnosti	1/1
Výšky nastavení - teleskopické drážky ve 3 výškách (jenom u některých modelů)	5
Horní topné těleso/spodní topné těleso (kW)	0,9/1,1
Gril/ kulaté topné těleso (kW)	2,0/2,2
Osvětlení trouby zadní/boční (W)	25/25
Způsoby činnosti	
Horní/spodní topné těleso (kW)	2,0
Gril (kW)	2,0
Gril s ventilátorem (kW)	2,0
Horký vzduch (kW)	2,2
Rozmrazování (W)	50
Spodní topné těleso/ventilátor (kW)	1,1
Max. teplota	275°C
Síťové napětí	AC 230 V
Jmenovité napětí topných těles	AC 230 V, 50 Hz
Společný příkon (kW)	3,4
Trouba dohromady (kW)	3,4
Varné hořáky dohromady (kW)	7,7
Společný příkon (g/h)	560
Přizpůsobení na plyn je vidět z nálepky typového štítku.	
Připojení na plynové vedení (vpravo)	ISO 7-R1/2
Kategorie	CZ = I2H3B/P

*Výkon hořáků je uveden pro horní kalorickou hodnotu plynu Hs.

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