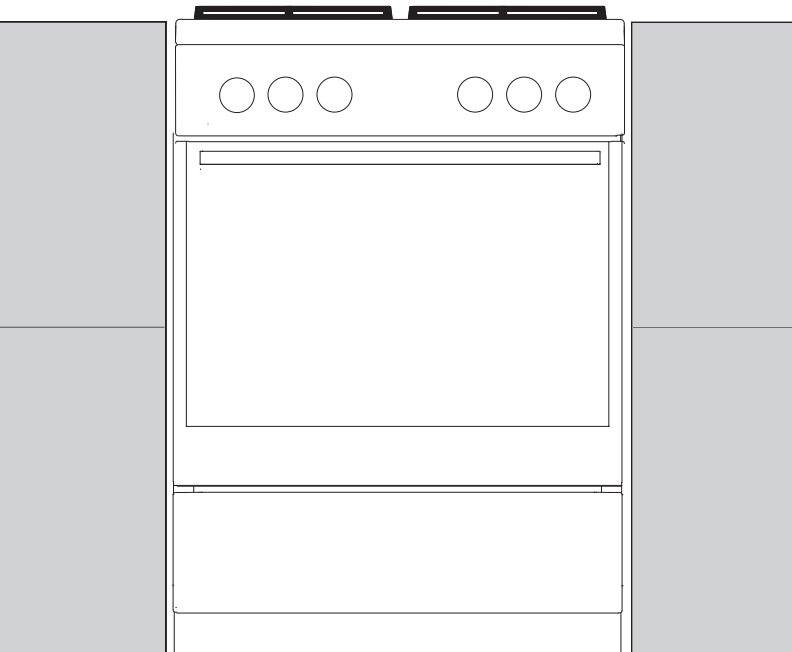


CZ

PODROBNÉ INSTRUKCE K OBSLUZE VOLNĚ STOJÍCÍHO KOMBINOVANÉHO SPORÁKU

MORA



FK6A...
FM6A...

Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

Tento manuál s podrobnými instrukcemi se poskytuje v zájmu usnadnění práce s tímto výrobkem. Instrukce Vám mají umožnit naučit se vše o Vašem novém zařízení tak rychle, jak je to jen možné.

Ujistěte se, že jste obdrželi nepoškozené zařízení. Pokud naleznete poškození způsobené převozem, prosím, zkontaktujte prodejce, od kterého jste zařízení koupili nebo místní sklad, ze kterého bylo zařízení dodáno. Telefonní kontakt naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Tyto instrukce jsou platné pouze v případě, že je kód státu vytisknut na zařízení.

Pokud se na zařízení nenachází ŽÁDNÝ kód státu, prosím, poradte se ohledně technických instrukcí v zájmu úpravy zařízení podle požadavků pro použití v příslušné zemi.

Zařízení musí být zapojeno ke zdroji energie pouze v souladu s platnými normami a používáno na místech s dobrým větráním. Přečtěte si instrukce před zapojením nebo používáním zařízení.

Instrukce pro použití jsou taktéž k dispozici na našich webových stránkách:

<http://www.gorenje.com>



Důležitá informace



Tip, poznámka

OBSAH

4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE 8 Před zapojením zařízení 9 KOMBINOVANÝ VOLNĚ STOJÍCÍ SPORÁK 13 Řídicí jednotka 14 Údaje o zařízení – štítek s údaji	ÚVOD
15 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ 15 Před prvním použitím zařízení 15 Varná deska (závisí na modelu) 20 Trouba 22 Volba nastavení 22 Spuštění pečení 22 Vypnutí trouby 23 Popis systémů (režimů vaření) a tabulky vaření	POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ
38 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 39 Běžné čištění trouby 39 Čištění varné desky 40 Plynový hořák 41 Používání funkce aqua clean pro čištění trouby 42 Vyjmutí a čištění drátěných a teleskopických vodicích lišt 43 Čištění a instalace katalytických vložek 44 Čištění vrchu prostoru trouby 45 Vyjmutí a vložení dvířek trouby (závisí od modelu) 47 Vyjmutí a vložení skleněné tabule dvířek trouby 49 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
50 SPECIÁLNÍ VAROVÁNÍ A HLÁŠENÍ ZÁVAD	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ
52 POKYNY K MONTÁŽI A NAPOJENÍ 58 TABULKA TRYSEK 60 LIKVIDACE 61 ZKOUŠKA VAŘENÍ	DALŠÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TYTO INSTRUKCE A ULOŽTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat pouze děti ve věku 8 a více let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí rizikům při používání. Děti si nemůžou se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nemůžou vykonávat děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Zařízení a jeho příslušenství se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali horkých částí. Děti mladší 8 let musí být drženi mimo dosah trouby, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

VAROVÁNÍ: Přístupné části zařízení se během používání mohou zahřát na vysoké teploty. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od zařízení.

Zařízení se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali hořáků trouby.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí vzplanutí: Nepokládejte věci na místa určená pro vaření.

VAROVÁNÍ: Vaření s tukem nebo olejem na varné desce bez dozoru může být nebezpečné a vzplanout. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte zařízení a přikryjte oheň, např. víkem, hasicí dekou.

POZOR: Proces vaření musí být pod dozorem. V případě krátkého vaření musí být proces neustále pod dozorem.

VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení rizika elektrického úderu předtím, než budete vyměňovat žárovku, se přesvědčte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě.

POZOR: Toto zařízení je určeno pouze pro účely vaření. Nesmíte ho používat pro jakékoliv jiné účely, jako například vytápění místností.

Provoz zařízení nelze řídit pomocí externích časovačů nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

VAROVÁNÍ: Používejte výhradně bezpečnostní chránič na sporák určený výrobcem varného zařízení nebo bezpečnostní chránič uvedený výrobcem zařízení v návodu k použití jako vhodný nebo bezpečnostní chránič zabudovaný v zařízení. Použití nevhodných bezpečnostních chráničů může mít za následek nehody.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili úderu elektrickým proudem. Vypněte veškeré spínače varných zón a zastavte pojistku nebo vypněte hlavní pojistku, aby bylo zařízení úplně izolováno od elektrické sítě.

V případě, že je sklo na dveřích trouby popraskané nebo poškozené, nepoužívejte troubu a volejte servisnímu technikovi.

Pro připojení zařízení používejte kabel 5 x 1,5 mm² se značením H05VV-F5G1,5 nebo lepší. Kabel je oprávněn instalovat pouze servisní technik nebo obdobně kvalifikovaná osoba.

Zařízení je určeno k přímému uložení na zem bez jakýchkoliv podpěr nebo podstavců.

Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice by neměly být umísťovány na varnou plochu, protože se můžou zahřát na vysoké teploty.

Po použití vypněte varnou desku příslušným ovládáním a nespolehejte na detektor.

Nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostrá kovová škrabadla pro čištění skleněných dveří trouby/skla závěsných vík varné desky (podle případu), protože můžou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čištění varné desky, protože můžou mít za následek elektrický úder.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být z důvodu předcházení rizik vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami.



- POZOR: možný náklon.



- VAROVÁNÍ: Z důvodu předcházení odchýlení zařízení musí být zavedeno stabilizační zařízení. Prohlédněte si instalační pokyny.

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou výrobcem pro tuto troubu.

Předtím, než zvednete kryt, přesvědčte se, že se na něm nenachází žádná rozlitá tekutina. Kryt může být lakovaný nebo skleněný. Kryt můžete zavřít pouze, když jsou všechna místa pro vaření úplně vychlazená.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení, které je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Zařízení je určeno pro použití v

domácnosti. Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

Zařízení může být připojeno pouze autorizovaným odborníkem od distributora plynu nebo autorizovaného servisního centra. Je nutné dodržovat veškeré právní předpisy a technické podmínky místního distributora plynu.

Neautorizovaný servis a oprava mohou mít za následek riziko výbuchu, elektrického úderu nebo zkratu a následné zranění osob a poškození zařízení. Takové úkony mohou být vykonávány pouze autorizovaným odborníkem.

Před montáží a připojením zařízení se ujistěte, že místní podmínky připojení a charakteristiky (typ plynu a tlak) odpovídají danému zařízení.

Nastavení zařízení je specifikováno na typovém štítku.

Toto zařízení není připojeno k zařízení pro odvod produktů spalování. Jeho zavedení a připojení musí být uskutečněno podle aktuálních předpisů pro instalaci. Speciální pozornost je potřebné věnovat příslušným požadavkům na větrání.

Toto je zařízení třídy 2/1. Zařízení se může dotýkat přilehlých skříní po obou stranách, pokud je uloženo do řady. Z jedné strany může být umístěna vysoká skříň – vyšší než zařízení – ve vzdálenosti minimálně 10 cm od zařízení. Z druhé strany může být umístěna pouze skříň stejné výšky. Věnujte pozornost správnému umístění částí hořáku.

Neinstalujte přístroj v blízkosti zdrojů tepla, tedy například u kamen na tuhá paliva. Vysoká teplota může způsobit poškození přístroje.

Pokud nebudete používat hořáky po delší dobu (např. před odjezdem na dovolenou), uzavřete hlavní přívodní ventil.

Napájecí šňůry jiných spotřebičů vedené v blízkosti tohoto spotřebiče se mohou poškodit, pokud se např. přiskřípnou ve dvířkách trouby, což může následně vést ke zkratu. Dbejte proto na to, aby napájecí šňůry jiných spotřebičů byly v bezpečné vzdálenosti.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

V případě, že zaznamenáte jakékoliv závady na plynové instalaci nebo ucítíte plyn v místnosti:

- okamžitě vypněte přívod plynu nebo uzavřete láhev na plyn;
- uhasťte jakýkoliv otevřený oheň a jakýkoliv tabákový výrobek;
- nezapínejte žádné z elektrických zařízení (včetně světel);
- úplně odvětrejte místnost – otevřete okna; okamžitě informujte servisní centrum nebo autorizovaného distributora zemního plynu.

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou folií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné kuchyňské náčiní na dno trouby. Hliníková folie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

Dvířka trouby se během provozu značně zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (pouze u některých modelů).

Panty dvířek trouby se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Nepokládejte těžké plechy na pečení na otevřená dvířka trouby a neopírejte se o dvířka během čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka trouby a nenechávejte děti si na ně sedat.

Zabezpečte, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

POZOR: Důsledkem používání plynového kuchyňského spotřebiče je produkce tepla, vlhkosti a spalin v místnosti, ve které je nainstalováno. Zabezpečte dostatečné větrání kuchyně, hlavně během používání zařízení: udržujte přirozené větrací otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení (digestoř).

Delší intenzivní používání zařízení může vyžadovat dodatečné odvětrávání, například otevření oken nebo i efektivnější větrání, jako například zintenzivnění mechanického větrání v případě potřeby.

Zařízení je těžké. Pro přenášení zařízení jsou potřeba nejméně dvě osoby.

PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ

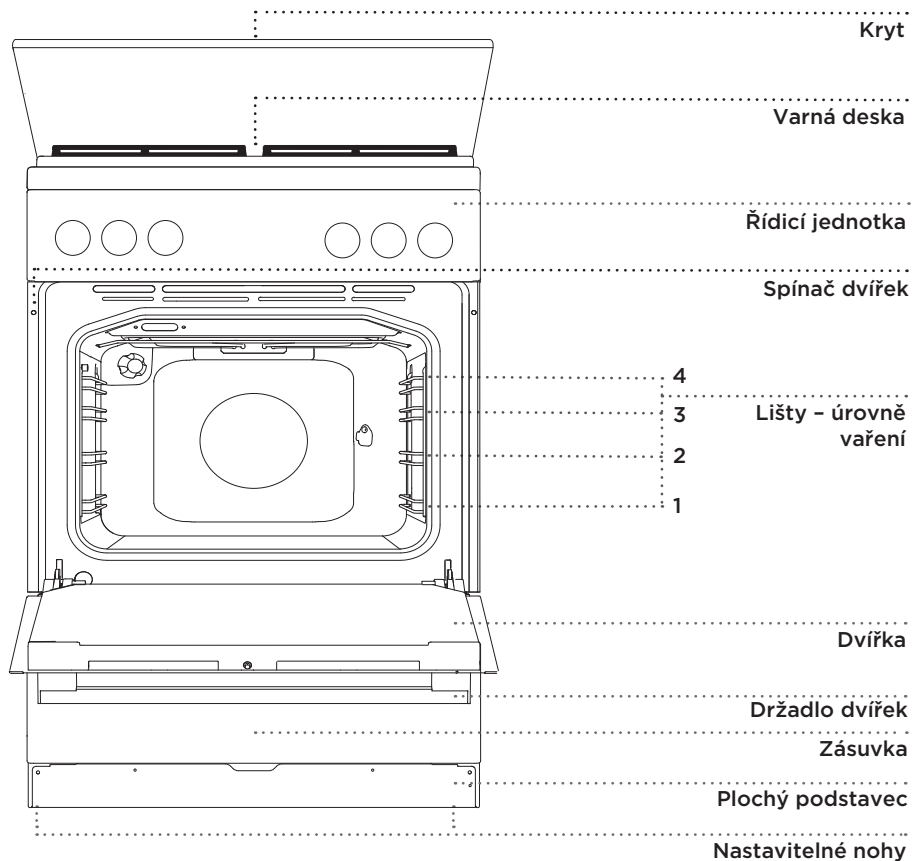


Před zapojením zařízení si pečlivě přečtete návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.

KOMBINOVANÝ VOLNĚ STOJÍCÍ SPORÁK

POPIS ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ (v závislosti na modelu)

Poněvadž zařízení, pro která byly tyto pokyny vyhotovené, mohou mít různá vybavení, některé funkce nebo vybavení v tomto návodu mohou být odlišné od těch ve Vašem zařízení.



KRYT ZAŘÍZENÍ

Před zvednutím krytu se přesvědčte, že se na něm nenachází žádná rozlitá tekutina. Kryt může být lakovaný nebo skleněný. Kryt můžete zavřít pouze, když jsou všechny varné zóny zcela chladné.



Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že skleněné kryty se mohou při zahřátí roztrástit. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky.

APPLIANCE DRAWER



Neukládejte výbušné, zápalné, prachavé nebo na teplotu citlivé předměty, jako jsou papíry, utěrky, igelitové sáčky, čisticí nebo mycí prostředky a spreje do skladovací zásuvky trouby, protože můžou vzplanout během provozu a způsobit požár.

TAŽNÝ-TLAČNÝ SPÍNAČ

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí; poté jím otočte.



Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy "off" a zatlačte ho zpátky.

Tažný-tlačný spínač může být zatlačen zpátky pouze, když je v pozici "off".

KONTROLKY

Žlutá kontrolka svítí, když je aktivovaná jakákoli funkce spotřebiče.

Červená kontrolka svítí, když jsou aktivované ohřivače trouby. Po dosažení požadované teploty červená kontrolka zhasne.

Když je zvolena některá funkce, rozsvítí se číselník zvoleného knoflíku. Tyto spotřebiče nemají žlutou kontrolku (pouze u některých modelů).

Osvětlení trouby se zapne automaticky po zvolení systému pečení.

DRÁTĚNÉ VODICÍ LIŠTY

Vodící lišty umožňují přípravu pokrmu na čtyřech úrovních. (please note that the levels/guides are counted from the bottom up).

Lišty 3 a 4 jsou určeny pro grilování.

VYSOUVACÍ LIŠTY

Vysouvací vodící lišty můžou být nastaveny na druhou, třetí a čtvrtou úroveň. Vysouvací lišty můžou být roztaženy částečně nebo úplně.

VYSTUPUJÍCÍ LIŠTY

Sporák má boční drážky na třech úrovních pro vkládání mřížky.

SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

Spínač vypne ohřev trouby a ventilátor, když v průběhu pečení otevřete dvířka. Když dveře zavřete, ohřev a ventilátor se znovu spustí.

CHLADICÍ VENTILÁTOR

Zařízení je vybaveno chladicím ventilátorem, který chladí skelet trouby a ovládací panel zařízení. Po vypnutí trouby, chladicí ventilátor je ještě chvíli zůstává v provozu, aby ochladil troubu.

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (závisí na modelu)



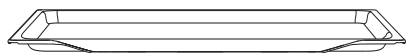
SKLENĚNÝ PLECH NA PEČENÍ se používá na pečení v rámci všech systémů trub. Může se taktéž používat jako podnos pro servírování.



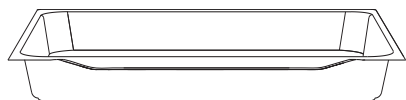
MŘÍŽKA se používá pro grilování nebo jako podklad pro pánve, plechy na pečení nebo mísy na pečení s jídlem.



Na mřížce je bezpečnostní západka. Proto u jejího tahání z trouby zvedněte mírně mřížku vepředu.



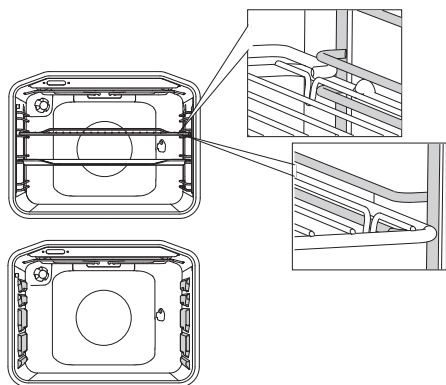
NÍZKÝ PEKÁČ se používá na pečení všech druhů masa, ryb a zeleniny, jakož i na zachytávání kapajícího tuku při pečení jídel na roště.



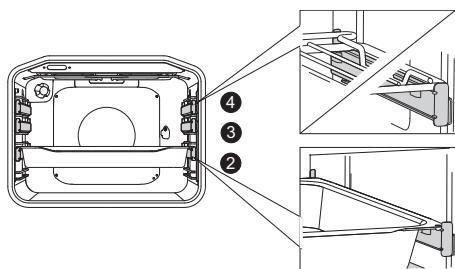
HLUBOKÝ PLECH NA PEČENÍ se používá pro pečení masa a kynutého těsta. Může se taktéž použít jako odkapávací plech.




V průběhu pečení nikdy nevkládejte hluboký plech na pečení do první vodící lišty, vyjma případu grilování nebo používání rozně k pečení a když používáte hluboký plech jako odkapávací.

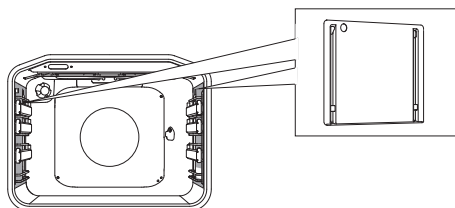


Mřížka nebo plech musí být vždy vloženy do drážky mezi dvěma drátěnými profily.



U teleskopických vysouvacích lišt nejdřív vytáhněte lišty z jedné úrovně a umístěte na ně mřížku nebo plech na pečení. Poté je zatlačte rukou co nejvíc je to možné.

 Po úplném zatlačení teleskopických vodících lišt do trouby zavřete dvířka trouby.



KATALYTICKÉ VLOŽKY předchází tomu, aby vystříklý tuk zůstal nalepený na bocích prostoru trouby.



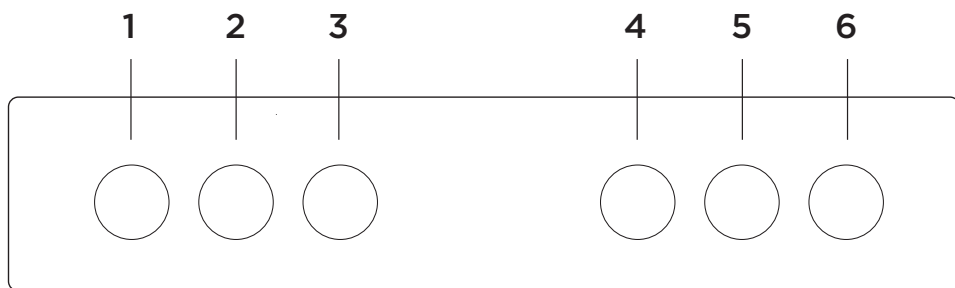
OTOČNÝ ROŽEŇ (jehlice na maso) se používá pro pečení masa. Sada se skládá z držáků jehlice, jehlice se šrouby a ze snímatelného držáku rožně.



Zařízení a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívát se. Používejte ochranné rukavice.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(v závislosti na modelu)



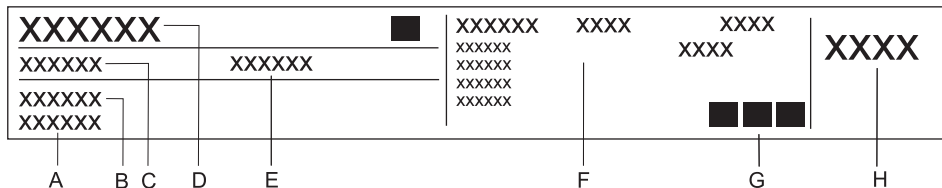
- 1 PŘEDNÍ LEVÝ SPÍNAČ VARNÉ ZÓNY
- 2 ZADNÍ LEVÝ SPÍNAČ VARNÉ ZÓNY
- 3 SPÍNAČ VOLBY SYSTÉMU VAŘENÍ
- 4 OTOČNÝ SPÍNAČ NASTAVENÍ TEPLoty
- 5 ZADNÍ PRAVÝ SPÍNAČ VARNÉ ZÓNY
- 6 PŘEDNÍ PRAVÝ SPÍNAČ VARNÉ ZÓNY

POZNÁMKA:

Symbole režimů pečení můžou být umístěny na spínači nebo na předním panelu (závisí na modelu zařízení).

ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ - ŠTÍTEK S ÚDAJI

(v závislosti na modelu)



- A Výrobní číslo
- B Model
- C Typ
- D Obchodní známka
- E Kód
- F Technické informace
- G Symbol shody
- H Výrobní nastavení pro plynový typ

Výkonnostní štítek, uvádějící základní informace o zařízení, je umístěn na boku trouby a je viditelný při otevření dvířek trouby.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

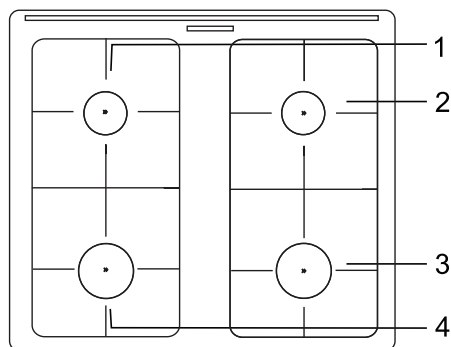
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ

Po dodání zařízení odstraňte veškeré části z trouby, včetně jakéhokoliv vybavení pro převoz. Veškeré příslušenství a náčiní čistěte vodou a běžným mycím prostředkem. Nepoužívejte žádné drsné čističe.

Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového zařízení. Během prvního provozu trouby úplně provětrejte místnost.

Pokud má vaše varná deska běžné plotýnky, zapněte je na 3 až 5 minut na maximální výkon bez nádobí. Až se plotýnky budou zahřívat, může se na jejich povrchu objevit trocha kouře. Povrch plotýnky tím získá maximální odolnost.

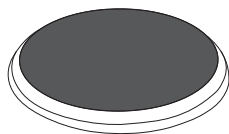
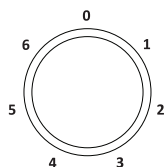
VARNÁ DESKA (závisí na modelu)



1. Zadní levá varná zóna
2. Zadní pravá varná zóna
3. Přední pravá varná zóna
4. Přední levá varná zóna

BĚŽNÁ VARNÁ DESKA

- Zajistěte, aby byla plotýnka a dno nádobí vždy čisté a suché. Tím bude umožněno lepší vedení tepla a nedojde k poškození varného povrchu.
- Zahřátý tuk a olej na plotýnkách se může vznítit. Proto buďte opatrní při přípravě jídel za použití tuku a oleje a vždy mějte celý proces pod kontrolou.
- Nestavte na plotýnky vlhké nádobí a nepokládejte na ně pokličky pokryté párou. Vlhkost by mohla plotýnky poškodit.
- Nechladte horké nádobí tak, že ho postavíte na plotýnky, které nebyly používány, protože kondenzát, který se vytvoří pod dnem nádobí, by mohl přispět ke korozi.



Zapněte plotýnku otočením knoflíku. Výkon plotýnky můžete nastavit v krocích od 1 do 6 nebo plynule od 1 do 4.



Plotýnku vypněte 3-5 minut před skončením vaření, abyste využili zbytkové teplo a ušetřili energii.



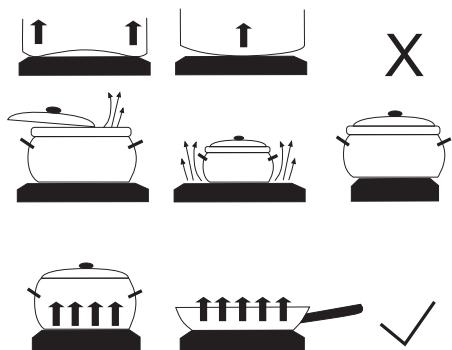
Rychlovarné plotýnky (pouze u některých modelů) mohou běžet s vyšším výkonem než běžné plotýnky, tj. mohou se rychleji zahřívat.

Tyto plotýnky jsou uprostřed označené červeným bodem. Po opakovaném zahřívání a čištění může tento bod zmizet.



V případě delšího používání litinových plotýnek může plocha desky a okraj plotýnky změnit barvu. Na servis se v tomto případě nevztahuje záruka.

TIPY PRO POUŽÍVÁNÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ



- Používejte kvalitní varné nádobí s rovným a stabilním dnem.
- Průměr dna nádoby a průměr varné zóny by měly být stejné.
- Varné nádobí z tvrdého skla se speciálním broušeným dnem se může pro varné zóny používat, pokud jeho průměr odpovídá průměru varné zóny. Varné nádobí s větším průměrem může kvůli tepelnému napětí prasknout.
- Při ohřevu dbejte na to, aby byl varný hrnec nebo pánev uprostřed varné zóny.

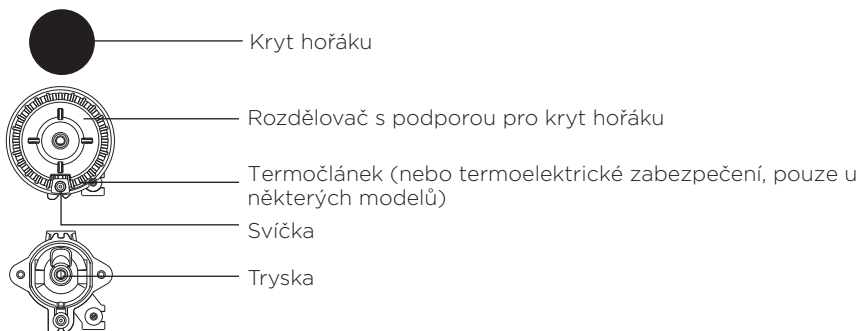
- Pokud používáte tlakový hrnec, nikdy jej nenechávejte bez dozoru, dokud není dosaženo potřebného tlaku. Varná zóna by měla být zpočátku nastavena na maximální výkon, poté dle pokynů výrobce tlakového hrnce použijte příslušný sensor , abyste snížili výkon vaření ve správný čas.
- Vždy se ujistěte, že je v tlakovém hrnci nebo v jakémkoliv jiném nádobí dostatek vody. Z důvodu přehřátí použití prázdného hrnce na varné zóně může mít za následek poničení jak hrnce, tak varné zóny.
- Pokud používáte nekonvenční nádobí, řiďte se pokyny výrobce.

TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

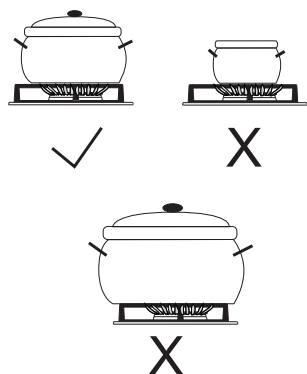
- Průměr dna hrnce a pánvi by měl odpovídat průměru varné zóny. Pokud je průměr hrnce menší, dochází k tepelným únikům a může dojít k poškození varné zóny.
- Pokud to proces vaření dovoluje, používejte poklici.
- Velikost nádobí by měla odpovídat množství připravovaného pokrmu. Pokud vaříte malé množství pokrmu ve velkém hrnci nebo pánvi, dochází k energetickým ztrátám.
- Pokud příprava pokrmu trvá dlouhou dobu, použijte tlakový hrnec.
- Zelenina, brambory atd. se mohou vařit v malém množství vody. Kvalita vaření pokrmu se bude odvíjet od toho, jak těsně je hrnec přikrytý poklicí. Po dosažení teploty varu snižte výkon tak, aby udržoval pozvolný mírný var.

PLYNOVÉ HOŘÁKY

- Pro prudké propečení pokrmu nejdříve nastavte hořák na maximální výkon a poté pokračujte s vařením na minimálním výkonu.
- Kryt hořáku pokaždé pokládejte přesně na rozdělovač. Ujistěte se, že otvory na rozdělovači nejsou blokovány.



TIPY PRO VAŠE KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ



- Správná volba kuchyňského nádobí umožňuje optimální čas vaření a spotřebu plynu. V tomto ohledu je nejdůležitější průměr nádobí.
- Pokud je hrnec nebo pánve malá, plameny kolem rohu je zničí. Navíc se zvýší spotřeba plynu.
- Hoření plynu vyžaduje vzduch. Pokud je hrnec nebo pánve moc veliká, neposkytuje dostatek vzduchu a efektivita hoření je snížena.

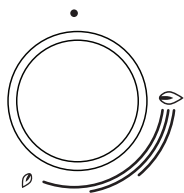
Redukce varné desky (pouze u některých modelů).



Použijte redukci varné desky při vaření v nádobě o menším průměru. Položte ji na mřížku nad přídavný hořák.

Typ hořáku	Průměr nádoby
Velký (3,0kW)	220–260 mm
Standardní (1,9kW)	160–220 mm
Přídavný (1,0kW)	120–140 mm
Vícenásobný hořák (3,5kW)	220–260 mm



ZAPALOVÁNÍ A PROVOZ HOŘÁKU (v závislosti na modelu)

 Vždy nejprve stiskněte otočné tlačítko před jeho otočením..



Úrovně výkonu vaření jsou na tlačítku v podobě znaků velikého a malého plamínku. Otočte tlačítkem přes polohu **velikého plamínku**  do polohy **malého plamínku**  a zpět. Rozsah provozu dosahuje těchto dvou znaků plamínků.

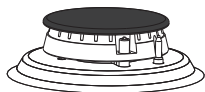
Nastavování mezi  a  se nedoporučuje. Přecházením v tomto rozsahu je plamen nestabilní a může zhasnout.

 Položte hrnec nebo pánev na mřížku nad hořákem před zapálením (vztahuje se k trojitému, dvojitému a mini-wokovému hořáku). Pro vypnutí hořáku otočte tlačítkem doprava do pozice .

Jednoruční zapalování




Pro zapálení hořáku stiskněte příslušné tlačítko a otočte jím do polohy maximálního výkonu. Elektrický výboj ze svíčky se aktivuje a plyn se zažehne.



Obouruční zapalování

Pro zapálení hořáku stiskněte příslušné tlačítko a otočte jím do polohy maximálního výkonu. **Stiskněte spínač pro svíčku hořáku.** Elektrický výboj ze svíčky se aktivuje a plyn se zažehne.



 **Elektrický výboj** je možný pouze za předpokladu, že napájecí kabel je zapojen do elektrické sítě. Pokud nedochází k elektrickému výboji z důvodu selhání přívodu energie nebo z důvodu vlhkých svíček, můžete zapálit plyn syrkami nebo zapalovačem. Po zažehnutí podržte otočné tlačítko stisknuté přibližně 5 sekund, dokud se plamen nestabilizuje.

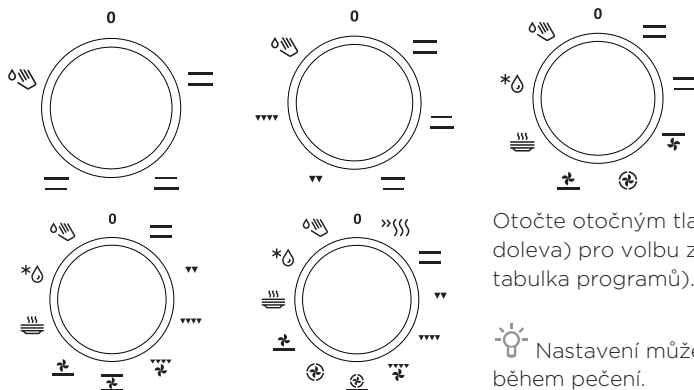


Pokud se hořák nezapálí do 15 sekund, vypněte ho a počkejte alespoň 1 minutu. Poté proces zapalování opakujte.


Pokud plamen na hořáku zhasne (bez ohledu na důvod), hořák vypněte a počkejte 1 minutu, než se ho pokusíte znovu zapálit.

TROUBA










VOLBA ZPŮSOBU PEČENÍ (závisí na modelu)



Otočte otočným tlačítkem (doprava nebo doleva) pro volbu způsobu pečení (viz tabulka programů).

 Nastavení může být změněno také během pečení.

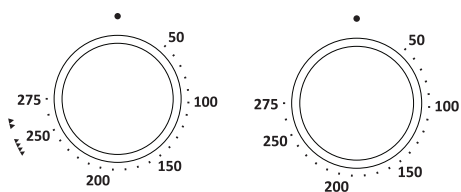
SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
SYSTÉMY PEČENÍ		
»»»»	HRYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tuto funkci použijte, pokud chcete předehřát troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném čase. Funkce není vhodná pro pečení pokrmu. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.	160
==	VRCHNÍ A SPODNÍ OHŘEV Topná tělesa ve spodní a vrchní části trouby budou rovnoměrně šířit teplo uvnitř trouby. Pečivo nebo maso můžete péct jen na jedné výškové úrovni.	200
—	VRCHNÍ OHŘEV Teplo se bude na pokrm šířit pouze přes horní topné těleso ve stropě trouby. Použijte ho na zhnědnutí připravovaného jídla (konečné dopečení).	180
—	SPODNÍ OHŘEV Pouze spodní topné těleso bude šířit teplo. Použijte toto topné těleso ke zhnědnutí spodní strany pokrmu.	180
▼▼	GRIL Pouze grilovací topné těleso, které je součástí větší grilovací soustavy, bude pracovat. Tento systém se používá pro opečení menšího množství obložených chlebičků nebo klobás, případně pro pečení toastů. Maximální povolená teplota: 230 °C	220
▼▼▼	VELKÝ GRIL Pracovat bude horní topné těleso a grilovací topné těleso. Horko je vyzářováno přímo prostřednictvím grilovacího topného tělesa, zabudovaného v troubě. Pro zesílení ohřívání sa horní topné těleso taktéž aktivuje. Tato kombinace se používá pro opečení menšího množství obložených chlebičků, masa nebo klobás a pro toastování chleba. Maximální povolená teplota: 230 °C	220



SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	GRIL S VENTILÁTOREM Zapne se grilovací topné těleso a ventilátor. Tato kombinace se používá pro opečení masa a opečení větších kousků masa nebo drůbeže obdobné velikosti. Je taktéž vhodný pro gratinování a opečení konečků do křupava.	170
	VRCHNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Zapne se horní (vrchní) topné těleso a ventilátor. Tento systém použijte pro opečení větších kousků masa nebo drůbeže. Je taktéž vhodný pro gratinování.	170
	HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV Spodní topné těleso, kruhové topné těleso a ventilátor pro horký vzduch se zapnou. Používá se pro pečení pizzy, přípravu vlhkého pečiva, biskupských chlebičků, kynutého těsta a křehkého těsta.	200
	HORKÝ VZDUCH Zapne se kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor umístěný v zadní stěně vnitřku trouby zajistí, že horký vzduch bude pořád cirkulovat kolem masa na pečení nebo těsta. Tento režim se používá pro pečení masa nebo přípravu těsta.	180
	SPODNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Používá se pro kynuté těsto s nižším vykynutím a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM Zapnou se jak obě topná tělesa, tak i ventilátor. Ventilátor umožní cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Používá se pro pečení těsta, odmrazování a sušení ovoce a zeleniny.	180
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Použijte tuto funkci k ohřátí Vašeho stolního nádobí (talíře, šálky) před podáváním pokrmu, abyste pokrm udrželi déle teplý.	60
eco	ECO PEČENÍ ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	160
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	-
	AQUA CLEAN Teplu vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od nečistot a zbytků pokrmů, program trvá 30 minut.	70

¹⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

VOLBA NASTAVENÍ

NASTAVENÍ TEPLOTY PEČENÍ




 Regulátor teploty nastavte do polohy  když používáte systém trouby s velkým i běžným grilem.

SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Nastavte systém a teplotu a poté spusťte pečení.

VYPNUTÍ TROUBY

PŘEPÍNAČ SYSTÉMU PEČENÍ otočte do polohy "0".

 Po ukončení pečení ještě chvíli poběží chladicí ventilátor, v závislosti na teplotě. Pokud necháte jídlo v troubě, může se z něj uvolňovat vlhkost a srážet se na předním panelu trouby a na jejích dveřích.

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

Jestli Vámi požadované jídlo nemůžete nalézt v tabulkách vaření, zkuste najít obdobné jídlo.

Zobrazené informace se vztahují k vaření/pečení takového jídla individuálně.

Zobrazí se interval doporučené teploty. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšujte ji, pokud vidíte, že jídlo není dostatečně propečené.

Časy vaření jsou pouze odhadované a můžou být ve skutečnosti rozdílné vzhledem k podmínkám.

Symbol * znamená, že se má trouba předehřát prostřednictvím navoleného systému vaření.

Jestli se to vyžaduje dle receptu, **předehřejte troubu** dle tabulek v tomto návodě. Ohřívání prázdné trouby spotřebuje hodně energie. Proto pečení různých typů těsta nebo několika pizzí po sobě ušetří spoustu energie, poněvadž takhle je trouba již předehřátá.

Používejte tmavé, černé plechy nebo pekáče na pečení se silikonovým povrchem nebo smaltované, poněvadž vedou dobře teplo.

Pokud používáte pergamen, ubezpečte se, že je odolný vůči vysokým teplotám.

Pokud pečete veliké kusy masa nebo těsta, vytvoří se v troubě hodně páry, která může následně kondenzovat na dvířkách. To je běžný jev, který neovlivňuje provoz zařízení. Po procesu pečení vytřete dvířka a sklo na nich do sucha.

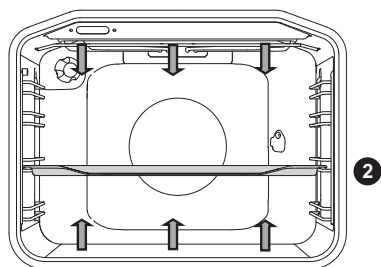
Troubu vypněte přibližně 10 minut před koncem procesu pečení, abyste ušetřili energii využitím nasbíraného tepla.

Nenechávejte jídlo vychladnout v zavřené troubě kvůli předcházení kondenzaci (rosa).

Standardní úrovně propečení a doporučená konečná vnitřní teplota pro různé druhy mas

Druh pokrmu	Vnitřní teplota (°C)	Barva masa uprostřed a barva šťávy
HOVĚZÍ		
Rare	40-45	masitá, rudá, jako syrové maso, málo šťávy
Medium rare	55-60	světle červená, hodně světle červené šťávy
Medium	65-70	růžová, malé množství světle růžové šťávy
Propečené	75-80	Rovnoměrně šedo-hnědá, trochu bezbarvé šťávy
TELECÍ		
Propečené	75-85	červeno-hnědá
VEPŘOVÉ		
Medium	65-70	světle růžová
Propečené	75-85	žluto-hnědá
JEHNĚČÍ		
Propečené	79	šedá, narůžovělá šťáva
SKOPOVÉ		
Rare	45	masité červená
Medium rare	55-60	světle červená
Medium	65-70	uprostřed růžová
Propečené	80	šedá
KOZÍ MASO		
Medium	70	světle růžová, růžová šťáva
Propečené	82	šedá, světle růžová šťáva
DRŮBEŽ		
Propečené	82	světle šedá
RYBY		
Propečené	65-70	bílá až šedo-hnědá

VRCHNÍ A SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO



Topná tělesa na dně a navrhu trouby budou vyzařovat teplo rovnoměrně dovnitř trouby.

Opečení masa:

Používejte plechy nebo pekáče smaltované, z tvrzeného skla, keramické nebo litiny. Pekače z nerezové ocele nejsou vhodné, protože silně odráží horko.

Používejte plechy nebo pekáče smaltované, z tvrzeného skla, keramické nebo litiny. Pekače z nerezové ocele nejsou vhodné, protože silně odráží horko.

Druh pokrmu	Hmotnost (g)	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	180-200	90-110
Vepřové ramínko	1500	2	180-200	100-120
Vepřová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	170-190	120-140
Telecí pečeně	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svičková	1500	2	180-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	180-200	100-120
Jelení kýta	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kuře	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Dušená ryba	1000g /kus	2	210	50-60

Symbol * znamená, že se má trouba předehřát prostřednictvím navoleného systému pečení.

Tento systém použijte pro pečení kuřat, jestli není zařízení na systému

Tento systém použijte pro pečení pizzy, jestli není zařízení na systému

Příprava těsta:

Používejte pouze jednu úroveň a tmavé plechy na pečení nebo tácy. U plechů na pečení nebo táců se světlou barvou bude opečení těsta slabší, protože takové vybavení odráží teplo. Vždy umísťujte plechy na pečení nebo tácy na mřížku. Jestli používáte námi poskytnutý plech, mřížku můžete vyjmout. Doba pečení bude kratší když bude trouba přehřátá.

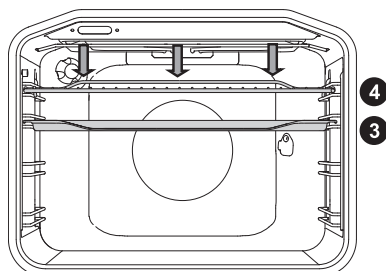
Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
TĚSTO			
Zeleninové suflé	2	190-200	30-35
Suflé dezert	2	190-200	30-35
Housky *	2	190-210	20-30
Bílý chléb *	2	180-190	50-60
Pohankový chléb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb *	2	180-190	50-60
Žitný chléb *	2	180-190	50-60
Špaldový chléb *	2	180-190	50-60
Ořechový dort	2	170-180	50-60
Piškotový dort *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Košíčky	2	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	2	200-210	20-30
Zelné pirožky	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sněhové pusinky	2	80-90	120-130
Plněné buchty	2	170-180	30-35

Symbol * znamená, že se má trouba přehřát prostřednictvím navoleného systému pečení.



Hluboký pekáč na pečení nevkládejte do první lišty.

VELIKÝ GRIL, GRIL



Když pečete jídlo za pomoci velikého grilu, budou spolu pracovat horní topné těleso a grilovací topné těleso na vrchu trouby.

U grilování jídla budou spolu pracovat horní topné těleso a grilovací topné těleso navrchu trouby.

Předehřejte infračervené (gril) topné těleso po dobu 5 minut.

Pokaždé dohlížejte na proces pečení. Z důvodu vysoké teploty se může maso velice rychle spálit.

Opečení s grilovacím topným tělesem je vhodné pro křupavé a nízkotučné pečení klobás, řízků a ryb (steaky, řízky, lososové steaky nebo filety, atd.) nebo toasty.

Když grilujete přímo na mřížce, namažte ji olejem z důvodu předcházení přilepení masa na ni a vložte ji do čtvrté lišty. Odkapávací plech vložte do první nebo druhé lišty.

Když grilujete v pekáči na pečení, ubezpečte se, že je v něm dostatek vody pro předcházení spálení. V průběhu pečení maso otáčejte.

Po grilování umyjte troubu, příslušenství a nádoby.

Tabulka grilování - malý gril

Druh pokrmu	Hmotnost (g)	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO				
Hovězí steak, medium rare	180 g/kus	3	220	15-20
Plátky vepřové krkovičky	150 g/kus	3	220	18-22
Kotlety/žebra	280 g/kus	3	220	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	220	10-15
OPÉKANÝ CHLÉB				
Toast	/	4	220	3-6
Zapékané chlebičky	/	4	220	3-6

Tabulka grilování - velký gril

Druh pokrmu	Hmotnost (g)	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO				
Hovězí steak, rare	180 g/kus	3	220	15-20
Hovězí steak, propečený	180 g/kus	3	220	18-25
Plátky vepřové krkovičky	150 g/kus	3	220	20-25
Kotlety/žebra	280 g/kus	3	220	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	3	220	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	220	10-15
Jemná sekaná	150 g/kus	3	220	10-15
RYBY				
Lososové steaky/plátky	200 g/kus	3	220	15-25
OPÉKANÝ CHLÉB				
Toast	/	4	220	1-3
Zapékané chlebičky	/	4	220	2-5

Když grilujete v pekáči na pečení, ubezpečte se, že je v něm dostatek vody pro předcházení spálení. V průběhu pečení maso otáčejte.

Když pečete pstruha, poklepte suchou rybu papírovým ručníkem. Ochuťte ji zevnitř; z vnější strany polijte olejem a umístěte do mřížku. Rybu během grilování neotáčejte.



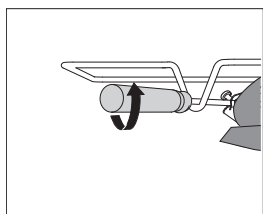
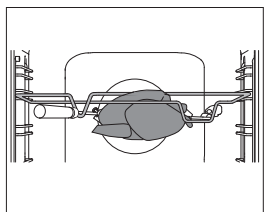
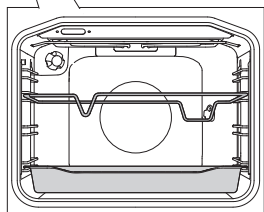
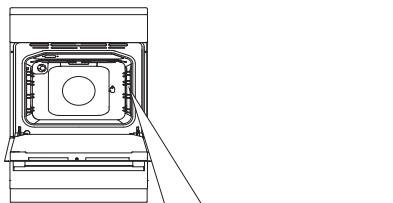
Když používáte grilovací (infračervené) topné těleso, vždy mějte dveře zavřené.

Grilovací topné těleso, mřížka a ostatní příslušenství trouby se může výrazně ohřát v průběhu grilování. Proto používejte rukavice do trouby a kleště na maso.

Pečení s otočným rožněm (závisí na modelu)



Maximální teplota při používání grilu je 230°C.



1 Vložte oporu jehlice do 3. lišty odspodu a na dno umístěte hluboký pekáč do 1. lišty, aby sloužil jako odkapávací plech.

2 Napíchněte maso na jehlici a utáhněte šrouby.

Držadlo jehlice umístěte na přední oporu jehlice a vložte hrot do otvoru na pravé straně vnitřní stěny trouby (otvor je chráněn otočným krytem).

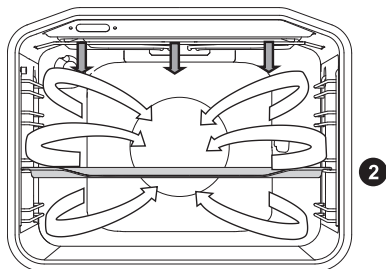
3 Odšroubujte držadlo jehlice a zavřete dvířka.

Stiskněte "ON" na troubě a zvolte systém grilování a pečení na rožni (gril)



Grilování bude pracovat pouze, pokud budou dveře zavřené.

GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM



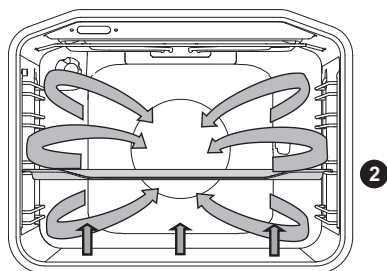
V tomto režimu budou pracovat současně grilovací topné těleso a ventilátor. Je to vhodný režim pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Podívejte se na popis a tipy pro GRILOVÁNÍ.)

Druh pokrmu	Hmotnost (g)	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO				
Kachna	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřové ramínko	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	700	2	190-210	50-60
Kuře	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	170-180	40-50

Symbol * znamená, že se má trouba předehřát prostřednictvím navoleného systému pečení.

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



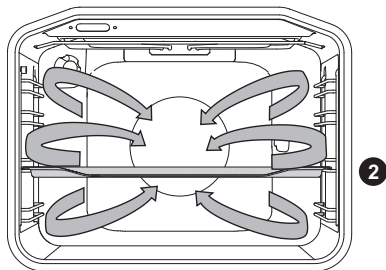
Spodní ohřev, kruhový ohřev a větrák pro horký vzduch budou pracovat současně. Vhodné pro pečení pizzy, jablečných závinů a biskupských chlebíčků.

(Podívejte se na popis a tipy pro VRCHNÍ A SPODNÍ OHŘEV.)

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
Tvarohový koláč, křehké těsto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, křehké těsto	2	180-200	35-40
Jablečný koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablečný štrůdl, listové těsto	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že se má trouba předehřát prostřednictvím navoleného systému pečení.

HORKÝ VZDUCH



Větrák a kruhový ohřev budou pracovat. Ventilátor v zadní stěně trouby zajistí, že horký vzduch bude cirkulovat kolem pečeného pokrmu nebo těsta.

Pečení masa:

Používejte plechy nebo pekáče smaltované, z tvrzeného skla, keramické nebo litiny. Pekače z nerezové ocele nejsou vhodné, protože silně odrážejí horko.

Během pečení dodejte potřebné množství tekutiny, abyste předcházeli spálení masa. V průběhu pečení maso otáčejte. Pečené maso zůstane šťavnatější, když jej přikryjete.

Druh pokrmu	Hmotnost (g)	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO				
Vepřová pečeně, s kůží	1500	2	170-180	140-160
Kachna	2000	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-170	180-220
Kuřecí prsa	1000	3	180-200	60-70
Plněné kuře	1500	2	170-180	90-110

Pečení těsta:

Doporučuje se přehřát troubu.

Sušenky a čajové pečivo se můžou péct v mělkém plechu na pečení na více úrovních najednou (2. a 3.).

Berte na vědomí, že doba pečení se může měnit v závislosti na tom, jestli jsou plechy na pečení ty samé. Sušenky v horním plechu na pečení se můžou opéct dříve než ty spodní. Pekáče na pečení vždy pokládejte na mřížku. Pokud používáte námi dodaný plech, vyjměte mřížku.

I pro mírné propečení se ujistěte, že jsou sušenky té samé tloušťky.

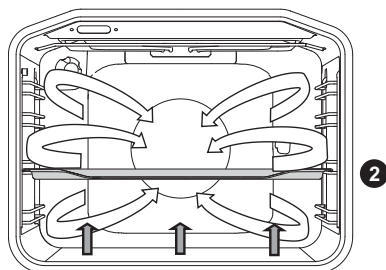
Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
TĚSTO			
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný piškotový koláč	2	150-160	45-65
Piškotová roláda*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, křehké těsto	2	160-170	50-70
Jablečný štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky, křehké těsto	2	150-160	15-25
Sušenky, stříkané sušenky	2	140-150	15-25
Sušenky, kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, listové těsto	2	170-180	20-30
MRAŽENÉ POKRMY			
Jablečný a tvarohový štrúdl	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Hranolky na pečení	2	170-180	20-35
Krokety na pečení	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že se má trouba přehřát prostřednictvím navoleného systému pečení.



Nevkládejte hluboký plech na pečení do první lišty.

SPODNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které nekyne vysoko a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou lištu od spodu a raději mělký plech na pečení pro umožnění cirkulace horkého vzduchu po horní straně plechu.

Zavařování

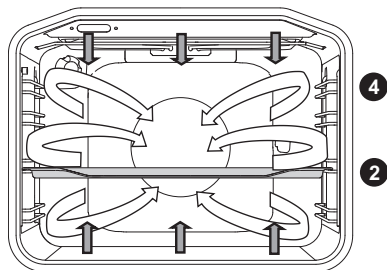
Připravte jídlo k zavařování s nádoby jako obvykle. Používejte nádoby k zavařování s gumovým těsněním a skleněným krytem. Nepoužívejte nádoby se šroubovými nebo kovovými úzávěry nebo plechové. Ujistěte se, že jsou nádoby té stejné velikosti, s tím samým obsahem a pevně utažené.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého plechu (přibližně 70°C) a uložte 6 kusů jednolitrových nádob na plech. Plech umístěte do trouby do druhé lišty.

V průběhu zavařování sledujte jídlo a pečte, dokud nezačne voda v nádobách vřít – v první nádobě se objeví bublinky.

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba mírného varu (min)	Teplota a doba od začátku mírného varu	Doba ponechání v troubě (min)
OVOCE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Peckové ovoce	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocné pyré	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Slanečky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazole/mrkev	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM



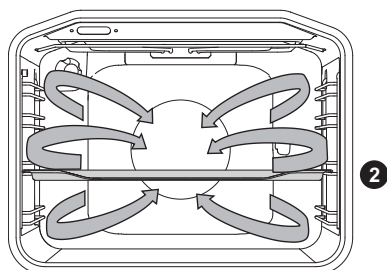
Používá se pro pečení všech typů těsta, rozmrazování, sušení ovoce a zeleniny. Než vložíte jídlo do předehřátého plechu, počkejte až se světlo vypne. Pro dosažení nejlepších výsledků, pečte na jedné úrovni. Trouba musí být předehřátá.

Použijte druhou až čtvrtou úroveň od spodu.

Mramorová bábovka	2	140-150	45-55
Koláč na plechu	2	130-140	45-55
Tvarohový koláč	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - křehké těsto	2	140-150	35-45
Piškotový dort	2	140-150	25-35
Piškotový ovocný koláč	2	130-140	35-45
Piškotová roláda	2	140-150	15-25
Vánoční štola	2	130-140	50-60
Plněné buchty	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Sušenky z křehkého těsta	2	140-150	15-25
Stříkané cukroví *	2	130-140	10-15
Drobné pečivo, kynuté těsto	2	140-150	15-20
Chleba *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablečný štrúdl	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Listové těsto	2	150-160	18-25

Symbol * znamená, že se má trouba předehřát prostřednictvím navoleného systému pečení.

ECO PEČENÍ



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně, 1 kg	2	180	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	2	180	150-180
Hovězí pečeně, 1 kg	2	190	120-140
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	2	180	40-50
Plátek ryby, 100 g/kus	2	190	25-35
TĚSTO			
Strojkové cukroví	2	160	20-25
Malé košíčky	2	170	25-35
Piškotová roláda	2	170	25-30
Ovocný koláč, křehké těsto	2	170	55-65
ZAPÉKANÉ POKRMY			
Zapékané brambory	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
MRAŽENÉ POKRMY			
Hranolky, 1 kg	2	200	25-40
Kuřecí nugety, 0,7 kg	2	200	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	2	200	20-30



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu bude vzduch cirkulovat bez zapínání topných těles.

Pokrmu vhodné k rozmrazování jsou krémové dorty nebo máslové krémy, dorty a těsto, chleby a rohlíky a mražené ovoce.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout jídlo z balení (nezapomeňte odstranit jakékoliv kovové svorky nebo spony).

V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmrazeny do většího kusu.

OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ



Tuto funkci použijte pro ohřátí Vašeho stolního nádobí (talíře, šálky) před servírováním jídla z důvodu udržení pokrmu teplého po delší dobu.

AQUA CLEAN



Pouze spodní topné těleso bude ohřívat. Tuto funkci používejte pro odstranění skvrn a zbytků pokrmů z trouby. Program bude běžet po dobu 30 minut.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Ujistěte se, že jste zařízení odpojili od zdroje napájení a počkejte až vychladne.

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

Hliníkový povrch

Hliníkový povrch čistěte neabrazivními tekutými čistícími prostředky určenými pro takové povrchy. Čistič aplikujte na vlhkou utěrku a vyčistěte povrch. Poté umyjte povrch vodou.

Čistící prostředek nepoužívejte přímo na povrch.

Nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo houby.

Poznámka: Povrch by se neměl dostat do kontaktu s čistícími spreji, protože to může mít za následek viditelné a trvalé poškození.

Přední nerezová tabule

(závisí na modelu)

Čistěte tento povrch pouze jemným mycím prostředkem (mýdlová pěna) a jemnou houbou, která nepoškodí povrch. Nepoužívejte drsné čističe nebo takové, které obsahují rozpouštědla, protože mohou poškodit vnější stranu trouby.

Lakované povrchy a plastové části

(závisí na modelu)

Nečistěte otočné spínače a tlačítka, držadla dveří, nálepky a štítky s údaji drsnými čističi nebo drsnými čistícími materiály, alkoholem nebo alkoholovými čističi. Jakékoliv skvrny okamžitě odstraňte jemnou neabrazivní (neškrábající) utěrkou a trochou vody, aby se nepoškodil povrch.

Taktéž můžete použít čističe a čistící materiály, které jsou určeny pro takové povrchy a doporučovány příslušnými výrobci.



Hliníkové povrchy se nesmí dostat do styku s čistícími spreji na trouby, protože to může mít za následek viditelné a trvalé poškození.

BĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY

Pro čištění odolné špíny můžete použít běžný čisticí postup (použití čističů nebo spreje na trouby). Po takovém čištění úplně smyjte zbytky čističe.

Po každém použití vyčistěte troubu a její příslušenství pro předcházení ušpinění povrchu od spálenin. Nejjednodušším způsobem odstranění tuku je použití teplé mýdlové pěny ještě, když je trouba teplá.

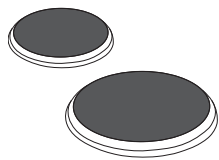
U odolné a zažrané špíny použijte běžné čističe trouby. Umyjte troubu úplně čistou vodou pro odstranění veškerých zbytků čističe.

Nikdy nepoužívejte agresivní čističe, drsné čističe, drsné houby, odstraňovače fleků a rzi, atd.

Příslušenství (plechy a pekáče na pečení, mřížky, atd.) vyčistěte horkou vodou a mycím prostředkem.

Trouba, její vnitřek a pekáče na pečení jsou pokryty speciálním smaltováním pro hladké a odolné povchy. Tento speciální povrch dělá čištění za pokojové teploty snadnějším.

ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY



Prostor kolem plotýnek čistěte horkou vodou a trochou tekutého prostředku na nádobí.

Na zaschlou nečistotu použijte houbičku z ocelové vlny namočenou do čisticího prostředku; poté varnou desku opláchněte a otřete.

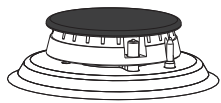
Tekutiny obsahující sůl, překypělé tekutiny a vlhkost plotýnkám škodí.

Plotýnky stále udržujte v čistotě.

Na plotýnky používejte běžné čisticí prostředky a prostředky na údržbu plotýnek, které jsou běžně k dostání. Pokud je plotýnka ještě trochu teplá, pronikne čisticí prostředek snadněji do jejích pórů.

Kruhy kolem plotýnek jsou vyrobeny z nerezové oceli. Protože jsou vystaveny teplu, mohou po určité době používání získat nažloutlý nádech. To je normální fyzikální jev. Nažloutlé skvrny je možno odstranit běžnými čisticími prostředky na kov. Agresivní nástroje na čištění nádobí nejsou na čištění těchto kruhů vhodné, protože mohou způsobit poškrábání.

PLYNOVÝ HOŘÁK



Mřížka, varný povrch a části hořáku sa môžu čistiť v horkej vode určitými mycími prostriedky. Neumývejete je v myčke.

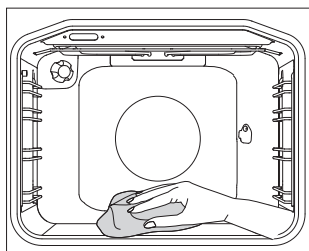
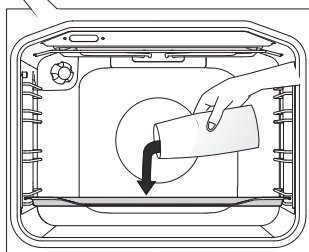
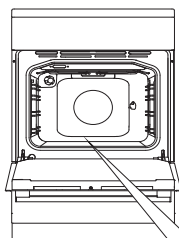
Očistíte termočlánok a zapalovací svíčku hořáku jemným kartáčem. Aby pracovaly správne, musí byť tyto části očistěny důkladně.

Očistíte také korunku a krytku hořáku. Ujistěte se, že otvory v korunce nejsou ucpané nebo jinak blokováné. Po čištění úplně vysušte veškeré části a složte je správně znovu dohromady. Jakákoliv část vrácená našikmo udělá zapalování hořáku těžším.



Krytky hořáků jsou z černého smaltu. Z důvodu vysokých teplot se nedá zabránit změně barvy. Ovšem to jeho provoz nijak neovlivňuje.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AQUA CLEAN PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY



1 Otočte SPÍNAČEM PRO VOLBU SYSTÉMU PEČENÍ na Aqua Clean. Nastavte SPÍNAČ PRO NASTAVENÍ TEPLoty na 70 °C.

2 Nalijte 0,6 l vody do hrnku nebo mělké mísy a vložte ji do spodní lišty.

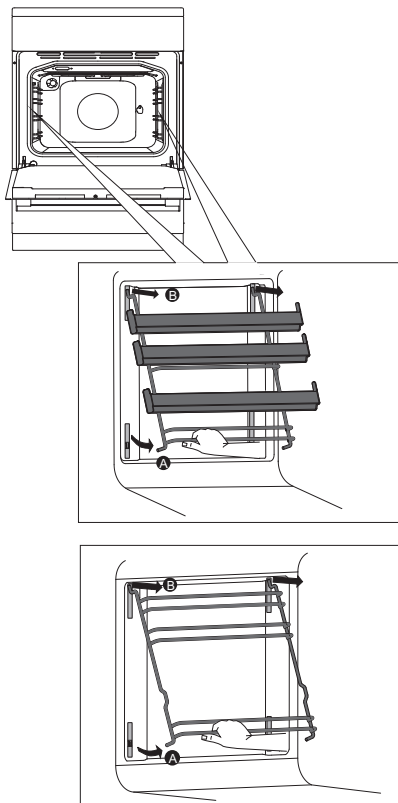
3 Po 30 minutách zbytky jídla na smaltovaných zdech změknou a můžou se lehce vyčistit navlhčenou utěrkou.



Systém Aqua Clean použijte pouze, když je trouba úplně vychladlá.

VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH A TELESKOPICKÝCH VODICÍCH LIŠŤ

Pro čištění lišt používejte pouze běžné čističe.



A Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

B Vyměňte je z otvorů nvrchu.

Pro výměnu lišt dodržte postup v opačném pořadí.

VAROVÁNÍ:

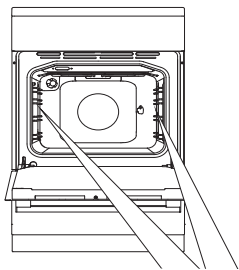
Neodstraňujte svorky, které byly vloženy do trouby.



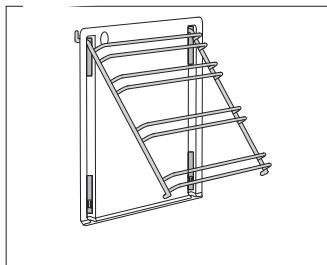
Neumývejte vodící lišty v myčce.

ČIŠTĚNÍ A INSTALACE KATALYTICKÝCH VLOŽEK

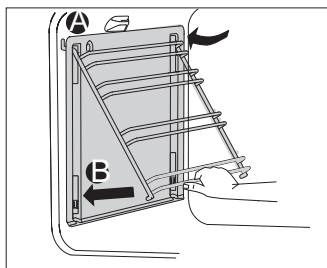
Pro čištění lišt používejte výhradně běžné čističe.



Vyjměte drátěné nebo vysouvací lišty.



1 Lišty vložte do katalytických vložek.



2 Zavěste vložky a připojené lišty do otvorů a zatáhněte nahoru.

A Vložte kolejničky lišty do otvoru na vrchu.

B Zatlačte je do zámku na spodku.

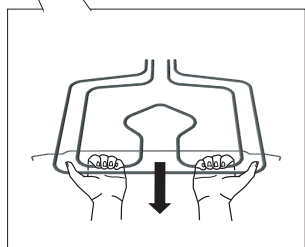
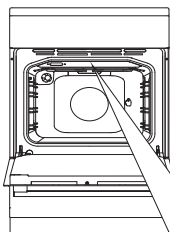


Katalytické vložky neumývejte v myčce.

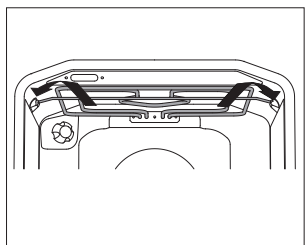
ČIŠTĚNÍ VRCHU PROSTORU TROUBY

(závisí od modelu)

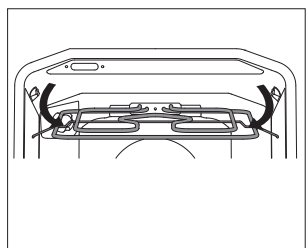
Horní grilovací topné těleso je vysouvací, aby umožnilo jednodušší čištění vrchu prostoru trouby. Před umytím trouby sundejte plechy, mřížky a lišty.



Zatáhněte za topné těleso (ohřívač) až se uvolní horní rám z držáků na levé a pravé straně prostoru trouby.



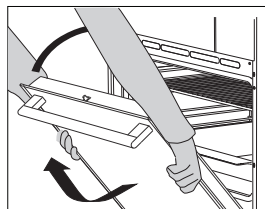
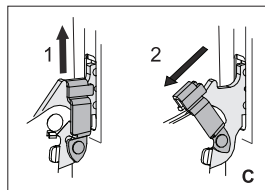
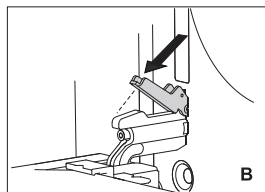
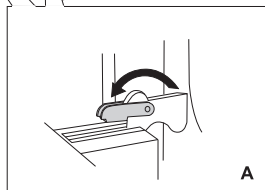
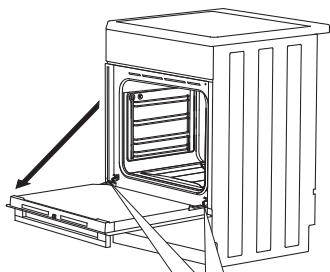
💡 Topné těleso nikdy nepoužívejte, když je vysunuté/posunuté níž. Po čištění dodržujte ten samý proces v opačném pořadí pro zatlačení tělesa zpátky, dokud vrchní rám nezapadne na své místo.



Odpojte zařízení od zdroje energie.
Topné těleso musí být vychladlé; v opačném případě hrozí riziko popálenin.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

(závisí od modelu)



1 Nejdřív úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).

2 A Otočte zarážky úplně dozadu (v případě běžného uzavírání).

B U lehkého uzavíracího systému otočte zarážky zpátky o 90°.

C Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, mírně zvedněte západky pantů dveří a vytáhněte je směrem k sobě.

3 Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči.



U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.

LEHKÉ ZAVÍRÁNÍ DVĚŘÍ (závisí na modelu)

Dvířka jsou vybavena systémem, který snižuje sílu nutnou k zavření dvířek, počínajíc 75° úhlem. Umožňuje jednoduché, tiché a hladké zavírání. Jemné zatlačení (v 15° stupňovém úhlu vůči poloze zavřených dveří) je dostatečné pro dvířka, aby se automaticky a lehce zavřela.



Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

ZÁMEK NA DVÍŘKÁCH (závisí na modelu)

Otevřete zlehka dveře zatlačení Vašeho palce doprava, zatímco současně budete tahat dveře směrem ven.



Když se dvířka trouby zavřou, zámek se automaticky vrátí do původní polohy.



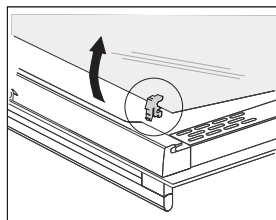
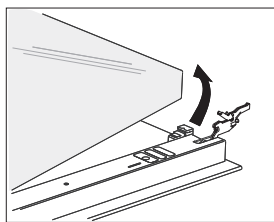
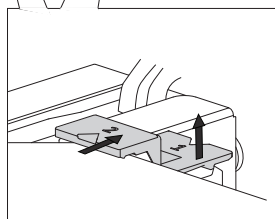
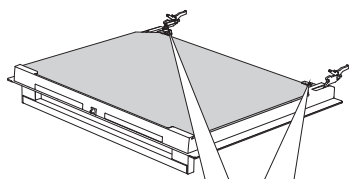
V případě výměny dvířek se vždy ubezpečte, že pantové držáky jsou správně umístěny v lůžkách pantu z důvodu předcházení náhlého zavření dvířek v pantu, který je napojen na silnou pružinu. Pokud tímto zasáhnete i pružinu, vzniká riziko úrazu.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVÍŘEK TROUBY

Skleněná tabule dvířek trouby se může čistit zevnitř, ale nejdříve se musí vyjmout ze dvířek. Vyjměte dvířka trouby (viz kapitola „Vyjmutí a vložení dvířek trouby“).

V závislosti na modelu zařízení se vyjme sklo na dveřích podle popisu v METODĚ 1 nebo METODĚ 2.

METODA 1 (závisí na modelu)



1 Zvedněte mírně podpěry na levé a pravé straně dvířek (značka 1 na podpěře) a odtáhněte je od skleněné tabule (značka 2 na podpěře).

2 Držte skleněnou tabuli u spodního okraje; mírně ji nadzvedněte, aby už nebyla připevněna k podpěře a vyjměte ji.

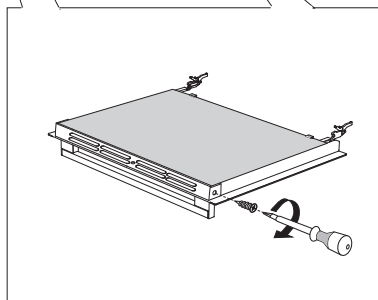
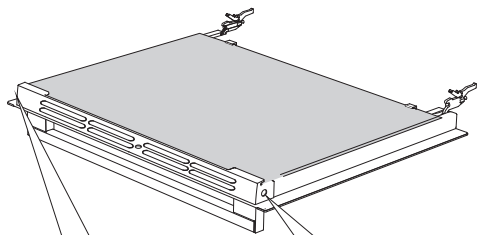
3 Třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), také nazvedněte a vyjměte.

Taktéž sundejte gumové těsnění na skleněné tabuli.

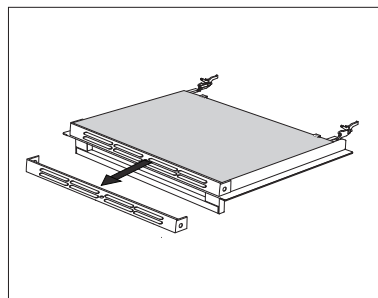


Při zpětném umístění skleněné tabule dodržujte ten samý postup v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněné tabuli by se měla překrývat.

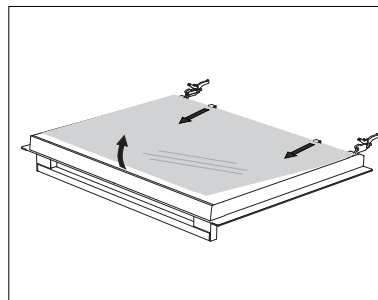
METODA 2 (závisí na modelu)



1 Uvolněte držák šroubů na obou stranách dveří.



2 Vyjměte držák.



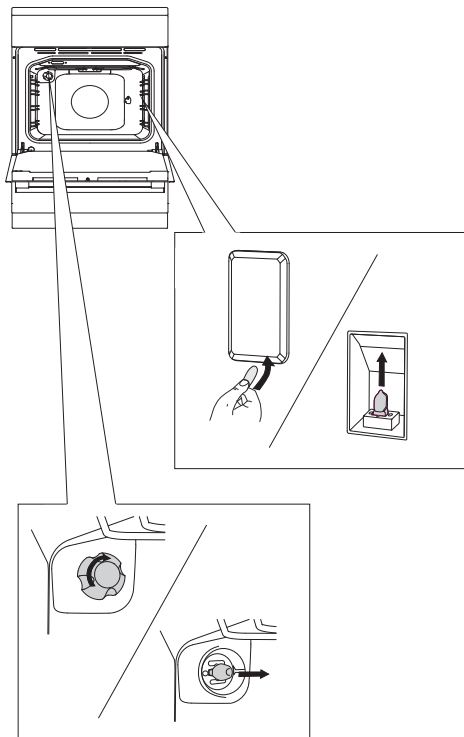
3 Mírně nadzvedněte sklo dvířek a odstraňte ho z klipů na spodní straně dveří.

Chcete-li sklo dvířek vrátit zpět, postupujte v opačném pořadí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka je spotřební zboží, a proto není kryta zárukou. Před výměnou žárovky sundejte plechy, mřížky a lišty.

(Halogénová: G9, 230 V, 25 W; běžná žárovka E14, 25 W, 230 V)



Použijte plochý šroubovák pro uvolnění krytu žárovky a sundejte jej. Vyměňte žárovku.

💡 Postupujte opatrně, abyste nepoškodili smalt.

.....
Odšroubujte kryt a vyjměte žárovku.

💡 Používejte ochranu na ruce, abyste se vyhlí popáleninám.

SPECIÁLNÍ VAROVÁNÍ A HLÁŠENÍ ZÁVAD

V záruční době může vykonávat opravy výhradně servisní středisko oprávněné výrobcem.

Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabele ze zásuvky.

Neoprávněné zasahování do zařízení a opravy varné desky mohou mít za následek zásah elektrickým proudem nebo zkrat; proto se sami nepokoušejte uskutečňovat žádné opravy. Takové úlohy ponechejte odborníkům nebo autorizovanému servisu.

V případě malých chyb nebo problémů u provozu zařízení si přečtěte následující pokyny, abyste věděli, jestli umíte sami vyřešit příčinu.

DŮLEŽITÉ

Návštěva servisního technika v záruční době je zpoplatněna v případě, že k závadě zařízení došlo v důsledku nesprávného používání. Ušchovejte si tyto pokyny na místě, kde jsou vždy přístupné; Jestli zařízení postoupíte jiné osobě, jste povinni jí předat i tyto pokyny.

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

Pojistka se často vyhadzuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky je popsána v příslušné kapitole Údržba a čištění.
Jídlo není dostatečně uvařeno/upečeno.	Zvolili jste si správnou teplotu a systém ohřívání? Jsou dvířka trouby správně zavřena?
Hořáky nehoří rovnoměrně.	Zavolejte odborníka, aby zkontroloval nastavení plynu.
Plamen hořáků se náhle změnil, musím stisknout otočný spínač dýl, aby se hořák zažehnul.	Ujistěte se, že je hořák správně sestavený.
Plamen zhasne krátce po zažehnutí.	Podržte otočný spínač po delší dobu. Před uvolněním spínače jej stiskněte více.
Mřížka změnila barvu v oblasti ohřívání.	To je běžný jev, který je výsledkem vysoké teploty. Vyčistěte mřížku mycím prostředkem na kovy.

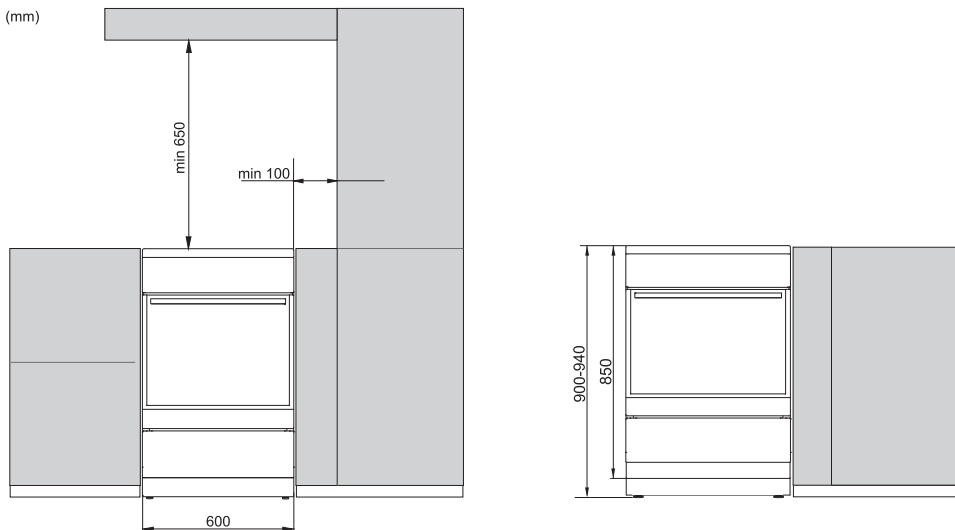
Problém/chyba	Příčina
Elektrické zapalování hořáku nepracuje.	Otevřete a opatrně vyčistěte otvor mezi svíčkou a hořákem. Vyčistěte krytky hořáků mycím prostředkem na kovy. Umístěte zpátky správně krytku hořáku.

Pokud problém přetrvává i přes dodržování výše uvedených pokynů, zavolejte autorizovaného servisního technika. Řešení jakýchkoliv závad nebo záručních nároků, které vznikly v důsledku nesprávného připojení nebo používání zařízení, nebude kryto naší zárukou. V takových případech bude náklady nést uživatel.

POKYNY K MONTÁŽI A NAPOJENÍ

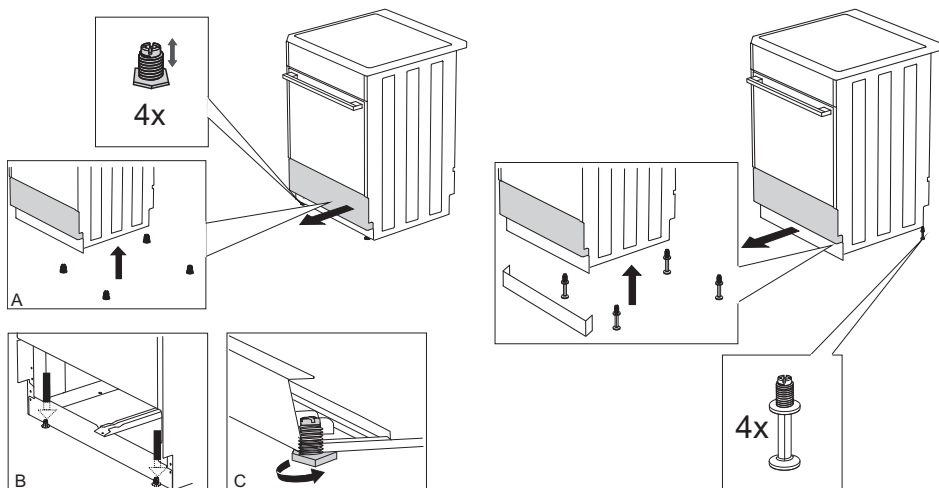
UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ (závisí na modelu)

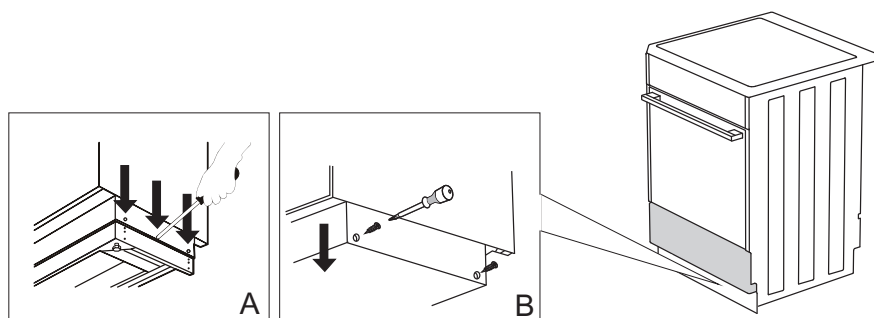
(mm)



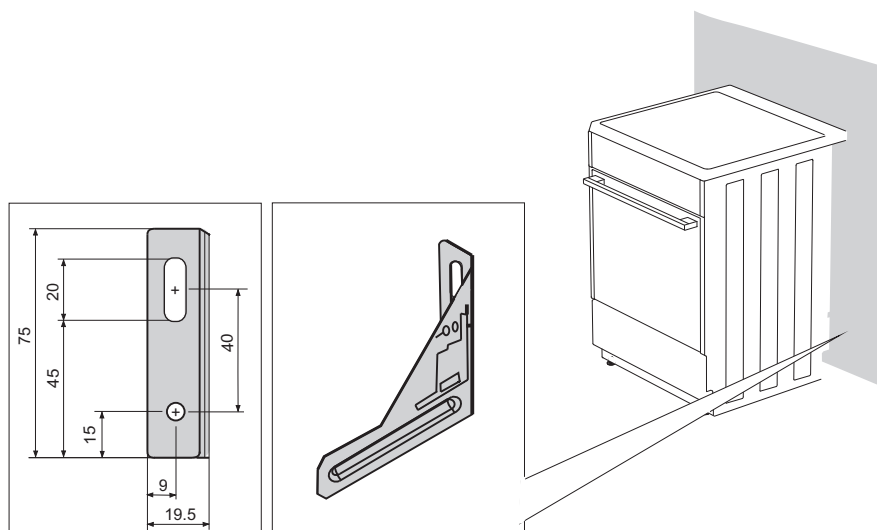
Zdi nebo nábytek v blízkosti zařízení (podlaha, zadní zeď kuchyně, boční zdi) musí být odolné vůči teplotám alespoň do 90°C.

VYROVNÁNÍ ZAŘÍZENÍ A DODATEČNÁ OPORA



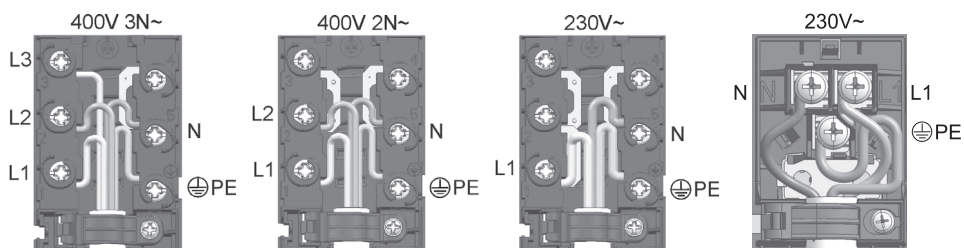
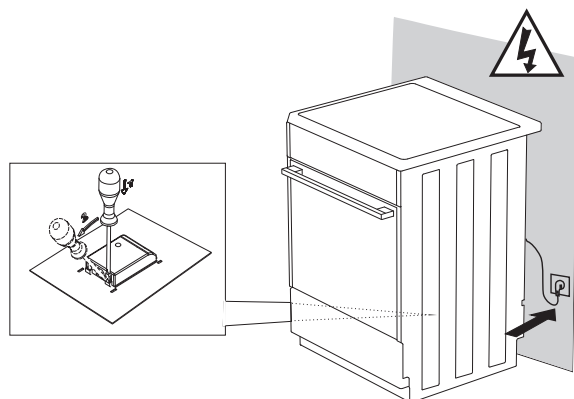


PREVENCE PŘED PŘEVRHUTÍM



💡 Rozměry v závorce představují vestavěné míry podpůrné konzoly bez další podpěry. Jestli dodaný prvek, který chrání zařízení před převrnutím není možné bezpečně uchytit ke zdi prostřednictvím šroubů a hmoždinek, použijte jiné uchycení pro zafixování konzoly způsobem, kterým by nemohla být vytažena ze zdi.

PŘIPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍŤE



Dodaný kryt musí být umístěn nad připojovací kabel!

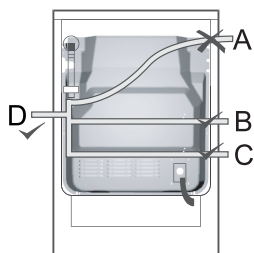
PŘIPOJENÍ PLYNU

VÝROBNÍ NASTAVENÍ

- Plynové zařízení bylo testováno a opatřeno značením CE.
- Plynová zařízení se dodávají utěsněná s hořáky přizpůsobenými na typ zemního plynu H nebo E (20 mbar) nebo na kapalný zemní plyn (50 nebo 30 mbar). Informaci najdete na štítku s údaji, který se nachází uvnitř trouby. Při otevření dveří je dobře viditelný.
- Před napojením zařízení se ujistěte, že místní požadavky na připojení (typ plynu a tlak) souhlasí s nastavením zařízení.
Jestli Vámi používaný plyn není kompatibilní s nastavením Vašeho zařízení, kontaktujte servisního technika nebo prodejce.
- Úprava varné desky, aby pracovala s jiným typem plynu vyžaduje výměnu trysek (viz oddíl TABULKA TRYSEK).
- V případě oprav nebo když je těsnění poškozeno, funkční části musí být odzkoušeny a znovu utěsněny v souladu s pokyny k montáži. Funkční části zahrnují následující: pevnou trysku pro silný plamen a nastavitelný regulační šroub pro malý plamen.

NAPOJENÍ NA PŘÍVOD PLYNU

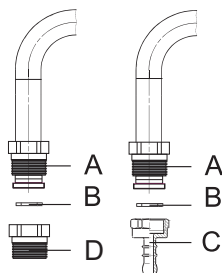
- Zařízení musí být připojeno na přívod plynu nebo plynovou bombu dle pokynů místního distributora plynu.
- K dispozici je zástrčka pro plynovou přípojku umístěná na pravé straně přístroje; zástrčka má vnější závit EN ISO 228-1, který může být převeden na EN ISO 10226-1/-2 s doplňkovým adaptérem a těsněním (v závislosti na předpisech pro připojení, které jsou platné v příslušné zemi).
- Připojení pro kapalný zemní plyn a nekovové těsnění jsou součástí dodávky (v závislosti na modelu).
- Při připojování spotřebiče k přívodu plynu musí být používána připojovací armatura, aby se zamezilo nechtěnému otáčení.
- Používejte pouze schválená nekovová těsnění a těsnicí prvky pro spoje. Každé těsnění smí být použito pouze jednou. Tloušťka nekovových těsnění může být deformována do 25 %.
- Napojte zařízení na přívod plynu certifikovanou flexibilní hadicí. Hadice by se neměla dotýkat spodní stěny zařízení, zadní stěny nebo vrchu trouby.



Napojení flexibilní hadicí

Když je zařízení napojeno flexibilní hadicí, způsob vedení hadice, jak ukazuje na obrázku znak „A“, je nepřijatelný.

Jestli používáte kovové potrubí, je způsob vedení A také přijatelný.



Přípojka na plyn

- A** Připojení EN ISO 228-1
- B** Nekomové těsnění, tloušťka 2 mm
- C** Konektor hadice pro zkapalněný zemní plyn (v závislosti na předpisech pro připojení, které jsou platné v příslušné zemi).
- D** Konektor hadice podle EN 10226-1/-2 (v závislosti na předpisech pro připojení, které jsou platné v příslušné zemi).

Po připojení zkontrolujte, jestli fungují hořáky. Plameny musí hořet viditelně modrou a zelenou barvou uprostřed. Když je plamen nestálý, zvyšte jeho sílu, když je to potřeba. Vysvětlete uživateli, jak fungují hořáky a spolu si projděte návod s pokyny.



Po napojení zařízení zkontrolujte těsnění všech spojů.

ÚPRAVA HOŘÁKŮ PRO PROVOZ S JINÝM TYPEM PLYNU

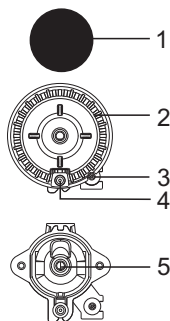
- Úprava hořáků pro provoz s jiným typem plynu nevyžaduje vyjmutí varné desky z pracovní desky.
- Před úpravami odpojte zařízení od elektrické sítě a vypněte ventil přívodu plynu.
- Vyměňte existující trysky o jmenovitém ohřevu za vhodné trysky pro nový typ plynu (viz tabulka).
- U úpravy zařízení pro provoz s kapalným zemním plynem, utáhněte regulační šroub pro minimální tepelné zatížení úplně, aby jste dosáhli minimálního tepelného zatížení.
- U úpravy zařízení pro provoz se zemním plynem, otočte regulačním šroubem pro minimální tepelné zatížení úplně, abyste dosáhli minimálního tepelného zatížení, ale ne více než 1 a půlkrát (1,5 otočky).

Po úpravě zařízení pro provoz s jiným typem plynu vyměňte starou nálepku s informacemi o typu plynu (na štítku s údaji) za příslušnou novou nálepku a vyzkoušejte funkčnost a těsnění zařízení.

Ujistěte se, že elektrické vodiče, termostatické kapiláry a tepelné prvky nezasahují do oblasti průtoku plynu.

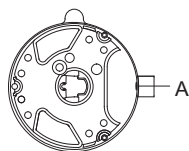
Prvky úprav

- Nastavovací prvky pro minimální tepelné zatížení hořáků jsou přístupné skrz otvory na řídicím panelu.
- Vyměňte podpůrnou mřížku, krytky a korunky hořáků.
- Vyměňte řídicí otočné spínače.



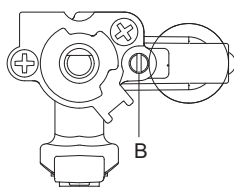
Hořák trouby

1. Krytka hořáku
2. Korunka hořáku s držáky pro krytku
3. Tepelné prvky (pouze u některých modelů)
4. Zapalovací svíčka
5. Tryska



Trojité (se třema kruhy) hořák

- A Tryska



Plynový ventil s bezpečnostním zařízením

- B Regulační šroub minimálního tepelného zatížení

TABULKA TRYSEK

Typ plynu, tlak		Přídavný hořák		Základní hořák	
		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	Nominální tepelné zatížení (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Spotřeba (l/h)	95	46	181	46
	Typ trysky (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	ID trysky	690771		568169	
Kapalný plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominální tepelné zatížení (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Spotřeba (l/h)	73	35	138	35
	Typ trysky (1/100 mm)	50	26	68	26
	ID trysky	690780		568175	

Typ plynu, tlak		Velký hořák		Vícenásobný hořák	
		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	Nominální tepelné zatížení (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Spotřeba (l/h)	286	72	343	149
	Typ trysky (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	ID trysky	574285		568170	
Kapalný plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominální tepelné zatížení (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Spotřeba (l/h)	218	55	255	114
	Typ trysky (1/100 mm)	86	33	94	57
	ID trysky	574286		568176	

Typ plynu, tlak		Hořák trouby		Infrahořák
		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	Nominální tepelné zatížení (kW)	3	0,8	2,2
	Spotřeba (l/h)	286	76	210
	Typ trysky (l/100 mm)	117	33	108
	ID trysky	568171		568173
Kapalný plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominální tepelné zatížení (kW)	3	0,8	2,2
	Spotřeba (l/h)	218	58	160
	Typ trysky (l/100 mm)	82	33	75
	ID trysky	568177		568178

- Regulační šrouby kapalného plynu jsou instalovány a nastaveny v továrně na typ plynu, ke kterému se výrobní nastavení vztahují.
- Během úpravy zařízení pro použití s jiným typem plynu musí být regulační šroub utažen nebo uvolněn pro nastavení požadovaného toku plynu (neuvolňujte regulační šroub více než o 1,5 otočení).

Příkon hořáku je vykazován prostřednictvím horní kalorické hodnoty Hs.



Tyto úkoly může vykonávat pouze autorizovaný odborník distributora plynu nebo autorizované servisní středisko.

LIKVIDACE



Balení je vyrobeno z ekologicky přijatelných materiálů, které mohou být recyklovány, zlikvidovány nebo zničeny bez rizik vůči životnímu prostředí. Balicí materiály jsou za tímto účelem vhodně označeny.

Symbol na výrobku nebo jeho balení označuje, že se s výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Výrobek je potřebné odevzdat do autorizovaného centra sběru pro zpracování odpadu z elektrických nebo elektronických zařízení.













Správná likvidace výrobku napomůže prevenci negativních efektů na životní prostředí a lidské zdraví, které mohou nastat v případě nesprávné likvidace produktu. Pro bližší informace ohledně odstranění a zpracování výrobku, prosím, zkontaktuje příslušný místní orgán, odpovědný za odklizení odpadu, službu likvidace odpadů nebo obchod, kde jste daný výrobek koupili.

Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a omyly v rámci pokynů pro používání.

ZKOUŠKA VAŘENÍ

Pokrmý testovány v souladu s normou EN 60350-1.

Konvenční pečení

Druh pokrmu	Vybavení	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)	Sys-tém
Sušenky/ cukroví - v jedné vrstvě	Mělký smaltovaný pečicí plech	3	140-150 *	15-25	
Sušenky/ cukroví - v jedné vrstvě	Mělký smaltovaný pečicí plech	3	140-150 *	15-25	
Sušenky - ve dvou vrstvách	Mělký smaltovaný pečicí plech	2, 3	140-150 *	25-40	
Sušenky - ve třech vrstvách	Mělký smaltovaný pečicí plech	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Košíčky - v jedné vrstvě	Mělký smaltovaný pečicí plech	3	140-150 *	20-35	
Košíčky - v jedné vrstvě	Mělký smaltovaný pečicí plech	3	140-150 *	20-35	
Košíčky - ve dvou vrstvách	Mělký smaltovaný pečicí plech	2, 3	140-150 *	30-45	
Košíčky - ve třech vrstvách	Mělký smaltovaný pečicí plech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Piškotový dort	Kulatá plechová forma, průměr 26 cm / s mřížkou	2	160-170	20-30	
Piškotový dort	Kulatá plechová forma, průměr 26 cm / s mřížkou	2	160-170	20-30	
Jablečný koláč	2x Kulatá plechová forma, průměr 20 cm / s mřížkou	3	170-180	50-70	
Jablečný koláč	2x Kulatá plechová forma, průměr 20 cm / s mřížkou	3	160-170	50-70	

* Předehřát na dobu 10 min.

Grilování

Druh pokrmu	Vybavení	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)	Sys-tém
Toast *	Mřížka		230 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Sekaná *	Mřížka + mělký pečicí plech na odkapávání		230 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Předehřát na dobu 10 min.

** Otočit po 2/3 doby pečení.

K_MULTI



cs (10-17)