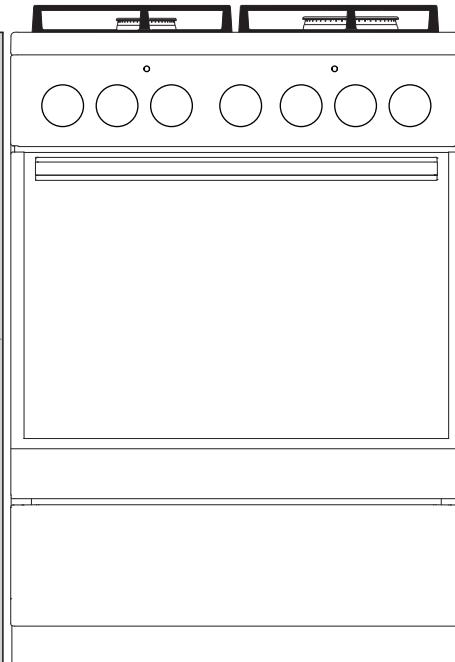


CZ

# PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ PRO KOMBINOVANÝ SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK

**gorenje**



**K5241WH  
K5251WF**

**Děkujeme Vám** za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento návod k obsluze vás seznámí s novým spotřebičem a pomůže vám spotřebič správně používat.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, kontaktujte prodejce, od kterého jste spotřebič kupili.

Tento návod platí pouze v případě, že symbol státu je uvedený na spotřebiči. Pokud na spotřebiči NENÍ symbol státu, prostudujte technický návod ohledně nastavení spotřebiče v souladu s požadavky pro použití v příslušné zemi.

Spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a může se používat pouze v dobře větraných místnostech. Před instalováním a používáním spotřebiče se seznamte s návodem.

Podrobný návod k obsluze najdete také na našich webových stránkách:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Důležitá informace



Tip, poznámka



# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

## PŘEČTĚTE SI POZORNĚ TYTO INSTRUKCE A ULOŽTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho příslušenství se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, aby se zabránilo dotyku topných článků spotřebiče. Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu, nejsou-li trvale pod dozorem.

**VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou při provozu zahřát na vysokou teplotu. Děti držte mimo dosah trouby.

**VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.

**POZOR:** Proces vaření i krátkodobý musí být nepřetržitě pod dozorem.

**VÝSTRAHA:** Vaření s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.

**VÝSTRAHA:** Před výměnou žárovky odpojte spotřebič z elektrické sítě, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka.

**VÝSTRAHA:** Je-li povrch sklokeramické desky popraskaný, vypněte spotřebič, tím zabráníte možnosti úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby a skleněných příklopů. Mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.

Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

Spotřebič není určen pro ovládání externími časovači nebo samostatným ovládacím systémem.

**VAROVÁNÍ:** Pro varnou desku používejte pouze ochranné kryty navržené nebo doporučené výrobcem spotřebiče v návodu k použití, příp. ochranné kryty, kterými je spotřebič vybaven. Použití nevhodných ochranných krytů může mít za následek nehody.

Spotřebič je určený pro přímé umístění na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

Před zvednutím příklopů se přesvědčte, že je čistý a nenachází se na něm žádná vylitá tekutina. Příklop může být lakovaný nebo skleněný. Příklop můžete zavřít, pokud jsou všechny varné zóny zcela vychladlé.

**POZOR:** Tento spotřebič je určen pouze pro účely vaření. Je zakázáno jej používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

Spotřebič musí být připojen pouze servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou. Svorkovnici (místo připojení přívodního kabelu) chráňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.

Neautorizovaný (neodborný) servis a oprava mohou mít za následek riziko výbuchu, úrazu elektrickým proudem, zkratu, poškození spotřebiče a následné zranění osob. Opravy může provádět pouze osoba k této činnosti odborně způsobilá.

Před instalací zkontrolujte, zda jsou místní podmínky rozvodu plynu (druh plynu a přetlak plynu) shodné s nastavením spotřebiče.

Nastavení spotřebiče je uvedeno na typovém štítku.

Tento spotřebič není připojený na zařízení pro odvádění spalin. Spotřebič musí být instalován a připojen v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost se musí věnovat příslušným požadavkům na větrání místnosti.

**POZOR:** Při používání plynového spotřebiče se vytváří teplo, vlhko a spaliny v místnosti, kde je instalován. Zajistěte dostatečné větrání v místnosti, zejména, je-li spotřebič v činnosti, udržujte otvory pro přirozené větrání otevřené nebo instalujte mechanické odsávací zařízení (odsavač par s mechanickým odsáváním).



POZOR: Možnost překlopení.



**VÝSTRAHA:** Aby se zabránilo překlopení spotřebiče, musí být nainstalovány stabilizační prostředky. Viz návod pro instalaci.

Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna, nebo účinnější větrání, například zvýšení výkonu mechanického odsávání, existuje-li.

Toto je spotřebič skupiny 1 a 2/1. Spotřebič se může dotýkat sousedících skříněk na obou stranách, je-li umístěn do linky. Pokud se na jedné straně spotřebiče nachází skřínka vyšší než je spotřebič, pak musí být umístěna od spotřebiče nejméně 10 cm. Na druhé straně se může umístit pouze skřínka stejné výšky.

Dávejte pozor na správné umístění dílů plynových hořáků.

Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.

Pokud nebudete delší dobu používat spotřebič, uzavřete kohout přívodu plynu před spotřebičem (např. před odjezdem na dovolenou).

Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvírkách trouby můžezpůsobit jejich poškození a zkrat.

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

- ihned uzavřete přívod plynu nebo uzavřete plynový ventil;
- uhaste otevřený oheň a tabákové výrobky;
- nezapínejte a nevypínejte žádná elektrická zařízení (např. světla);
- místnost řádně vyvětrejte – otevřete okna;
- ihned informujte servisní středisko nebo autorizovaného dodavatele plynu.

Nepokrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečící plechy ani jiné varné nádoby na dno trouby. Hliníková fólie brání cirkulaci vzduchu v troubě, brání procesu pečení v troubě a ničí smaltovaný povrch.

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

Nadměrné zatížení dveřních závěsů můžezpůsobit jejich poškození. Nepokládejte na dvířka trouby těžké nádoby a ani se o ně neopírejte

při čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka a nedovolte dětem na ně sedat.

Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.

V případě poruchy chladícího ventilátoru spotřebič nepoužívejte, vypněte ho a zavolejte servisního technika.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud je spotřebič vybaven varnou jednotkou vyrobenou ze skla nebo sklokeramiky, tak v případě rozbití:

- ihned uzavřete přívod paliva do hořáků a elektrické topné prvky a spotřebič odpojte od přívodu napětí;
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče;
- nepoužívejte spotřebič.

Pro připojení spotřebiče použijte kabel o rozměrech 5x1,5 mm<sup>2</sup> s označením H05VV-F5G1,5, příp. kvalitnější. Kabel smí instalovat pouze servisní technik nebo osoba odborně způsobilá.

Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení v souladu s normami pro připojení.

Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení, které je vybaveno prostředky pro odpojení. Pevné vedení musí být v souladu s normami pro připojení.

## PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE



Před připojením spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Na opravy a reklamace plynoucí z nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka.

## PŘÍKLOP (VÍKO) SPORÁKU

Před zvednutím příklopu se přesvědčte, že je čistý a nenachází se na něm žádná vylitá tekutina. Příklop může být lakovaný nebo skleněný. Příklop můžete zavřít, pokud jsou všechny varné zóny zcela vychladlé.

### Víko nesklápět, je-li hořák zapálen!



Symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že skleněný příklop může při zahřátí prasknout.

Před uzavřením příklopu vypněte všechny hořáky.

## ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE

  
V odkládací zásuvce spotřebiče neskládajte hořlavé, výbušné, těkavé nebo na teplo citlivé látky (jako je papír, utěrky, plastové pytle, čisticí a mycí prostředky a spreje), protože můžou vzplanout v průběhu provozu a způsobit požár.

## VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (v závislosti na modelu)

### ZÁVĚSNÉ ROŠTY

Závesné rošty umožňují přípravu jídla ve čtyřech úrovniích.

Provoz spotřebiče je bezpečný i bez použití závesných roštů.

### TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY

Výsuvné lišty můžou být umístěny na druhé, třetí a čtvrté úrovni. Výsuvné lišty jsou v různých provedeních: "částečný výsuv" nebo "plný výsuv".

### PROLISY

Trouba má prolisované boční drážky ve čtyřech úrovniích pro zasunutí roštů a pečicích plechů.

### SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

Pokud v průběhu procesu pečení otevřete dvířka trouby, spínač vypne topná tělesa trouby a ventilátor. Znovu je zapne, když dvířka zavřete.

### CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče. Chladící ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.

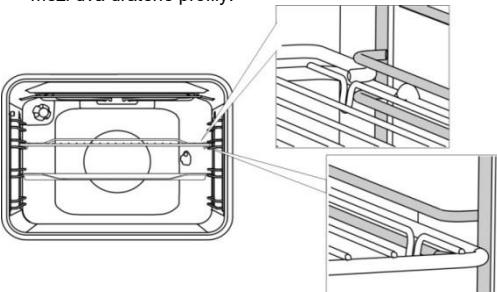
  
Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

## ROŠT



Na roštu je bezpečnostní západka. Proto rošt lehce nadzvedněte, když jej vytahujete z trouby.

Rošt nebo plech na pečení vždy zasuňte do drážek mezi dva drátěné profily.



U výsuvných lišť nejdřív vytáhněte lišty jedně úrovně a položte na ně rošt nebo plech na pečení. Poté je zatlačte až na doraz.



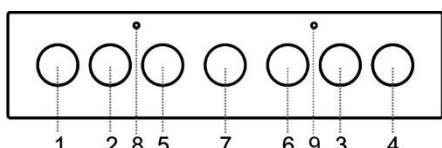
Po zasunutí výsuvných lišť zavřete dvířka trouby.



Když se zahřeje příslušenství na pečení, může změnit tvar. Funkčnost není ovlivněna a po vychladnutí se obnoví původní tvar.

### OVLÁDACÍ PANEL

(v závislosti na modelu)



1. Knoflík levé přední varné zóny
2. Knoflík levé zadní varné zóny
3. Knoflík pravé zadní varné zóny (plynový hořák)
4. Knoflík pravé přední varné zóny (plynový hořák)
5. Knoflík pro přepínání funkcí trouby
6. Knoflík pro nastavení teploty (termmostat)
7. Knoflík pro mechanické minutky
8. Provozov kontrolka (žlutá). Indikuje, že trouba je v provozu.
9. Kontrolka trouby (červená). Kontrolka svítí, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty, zhasne.

### KNOFLÍKY PUSH PULL

(v závislosti na modelu)

Na knoflík jemně zatlačte, aby se vysunul z ovládacího panelu.

Knoflíky lze zatlačit zpět do ovládacího panelu pouze, když jsou v nulové poloze.

## POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Před použitím spotřebiče odstraňte ze sporáku všechny části obalu, včetně všech přepravních pomůcek.

Všechno příslušenství a nádobí umyjte teplou vodou a běžným saponátem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

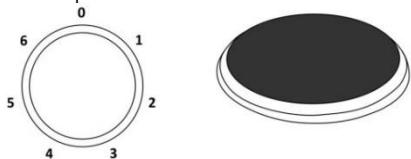
Pokud má sporák plotny, zapněte knoflíky varných ploten na stupeň výkonu "4" a ponechte je zapnuté po dobu 30 minut bez použití nádob. Při ohřátí varných zón může na povrchu ploten vzniknout slabý kouř. Takto získá povrch ploten maximální odolnost.

Při prvním zahřátí trouby ucítíte charakteristický zápas nového spotřebiče. V průběhu prvního použití důkladně vyvětrejte místnost.

## VARNÁ DESKA

### ELEKTRICKÉ VARNÉ ZÓNY

- Presvědčte se, že varná zóna a dno nádobí jsou čisté a suché. To zajistí lepší vedení tepla a předcházíte tak poškození ohřívacího povrchu.
- Přehřátý tuk nebo olej na topných zónách může vzplanout. Proto buďte opatrní při vaření na tuku nebo oleji a vždy hlídajte proces vaření.
- Nepokládejte na varné zóny vlhké nádobí ani pokličky s kondenzovanou párou. Vlhkost může poškodit varnou zónu.
- Nenechávejte vychladnout horké nádobí na varných zónách, které jste nepoužívali, protože kondenzující vodní pára vznikající pod nádobím může způsobit korozii.



Varnou zónu zapnete otáčením knoflíku. Příkon varné zóny lze nastavit ve stupních od 1 do 6.



Varnou zónu vypněte 3 – 5 minut před ukončením procesu vaření, využijete tak zbytkové teplo a šetríte energií.



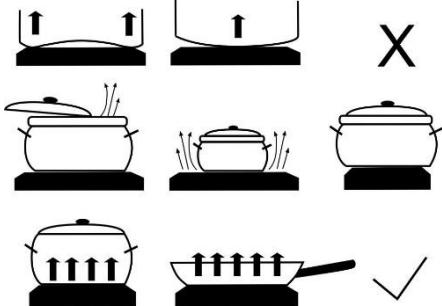
Rychlovárná plotna (pouze u některých modelů) mohou pracovat s vyšším výkonom, než běžné varné zóny, to znamená, že mohou ohřívat rychleji. Tyto varné zóny jsou označené červenou tečkou uprostřed. Toto označení může po opakování ohřívání a čištění zmizet.



Při dlouhodobém používání litinových ploten může plotna a okraj (nerezový kroužek) varné zóny změnit barvu. Na takové opravy se nevztahuje záruka.

### RADY K VAŠEMU NÁDOBÍ

- Používejte kvalitní nádobí s rovným a pevným dnem.
- Průměry nádobí a varné zóny by mely být stejné.
- Nádobí z tvrzeného skla se speciálním dnem se může na varných zónách používat, pokud jejich průměr odpovídá průměru varných zón. Nádobí s větším průměrem může prasknout z důvodu tepelného namáhání.
- Umístěte hrnec nebo pánev doprostřed varné zóny.



- Pokud používáte tlakový hrnec, dohlížejte na něj do doby, než je dosaženo potřebného tlaku. Nejdříve nastavte varnou zónu na maximální výkon; ten potom snižte dle pokynů výrobce tlakového hrnce.
- Zajistěte, aby v tlakovém hrnci nebo i jiné nádobě nebo pány byly vždy dostatek tekutiny. Nenechávejte prázdné nádobí na varné zóně, z důvodu přehřátí může dojít k poškození nádobí nebo varné zóny.
- Pokud používáte speciální nádobí, dodržujte pokyny výrobce.

### RADY NA ÚSPORU ENERGIE

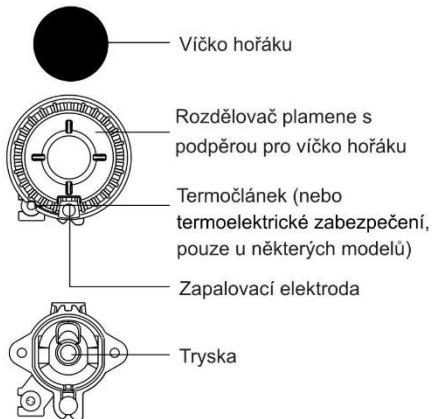
- Průměr dna nádoby a pánev by měl být shodný s průměrem varné zóny. Pokud je nádoba nebo pánev příliš malá, pak se část tepla ztratí a varná zóna se může poškodit.
- Použijte pokličku, pokud to varný proces umožnuje.
- Používejte vhodnou velikost nádobí, které odpovídá množství jídla. Pokud vaříte malé množství jídla ve velkém hrnci nebo páni, spotřebujete mnohem více energie.
- Pokud vaříte jídlo dlouho, použijte tlakový hrnec.
- Zeleninu, brambory apod. lze vařit s menším množstvím vody. Jídlo se uvaří stejně dobře, je-li nádoba uzavřena pokličkou. Po uvedení vody do varu snižte příkon ohřívání, který postačí pro udržení varu.

### PLYNOVÉ HOŘÁKY

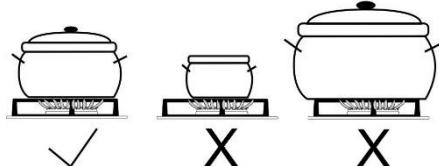
- Pro prudké pečení jídla nastavte hořák nejdříve na maximální příkon a pak pokračujte ve vaření s minimálním příkonem.
- U některých modelů jsou hořáky vybavené termoelektrickým zabezpečením. Pokud plamen zhasne (z důvodu vykypění, průvanu apod.),

přívod plynu do hořáku se automaticky vypne. Tím se vyloučí jakýkoliv únik plynu do místnosti.

- Víčko hořáku položte vždy správně na rozdělovač hořáku. Ujistěte se, že otvory na rozdělovači hořáku nejsou blokovány.



## RADY K VAŠEMU NÁDOBÍ



- Správná volba nádobí umožní optimální dobu vaření a spotřebu plynu. V tomto ohledu je nejdůležitější průměr nádobí.
- Pokud je hrnec nebo pánev příliš malá, pak plamen přesahující přes okraj dna je poškodí. Navíc se zvýší spotřeba plynu.
- Pokud je hrnec nebo pánev příliš velká, účinnost spalování je snížena, z důvodu nedostatku vzduchu.

Zmenšovací mřížka pro plynový hořák (pouze u některých modelů).

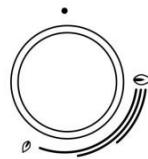
Použijte zmenšovací mřížku pro plynový hořák, pokud vaříte v nádobí s menším průměrem. Umístěte ji na mřížku nad malý hořák.

Typ hořáku	Průměr nádoby
Velký (3,0 kW)	220-260 mm
Střední (1,9 kW)	180-220 mm
Malý (1,0 kW)	120-180 mm

## ZAPÁLENÍ A PROVOZ HOŘÁKŮ



Vždy před otočením knoflíku jej nejdříve stiskněte.



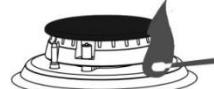
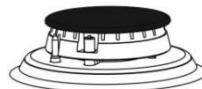
Úrovně příkonu vaření jsou vyznačené na knoflíku velkým a malým symbolem plamene. Otáčejte

knoflíkem přes polohu s velkým plamenem (●) až do polohy s malým plamenem (○) a zpět. Provozní rozsah je mezi těmito dvěma symboly plamene.

Nastavení mezi (○) a (●) nedoporučujeme. V tomto rozsahu je plamen nestabilní a může zhasnout.



Pro vypnutí hořáku otočte knoflík doprava do polohy (●).



### Jednoruční zapalování

Pro zapálení hořáku stiskněte příslušný knoflík a otočte jej do polohy maximálního příkonu. Přidržte, dokud elektrická jiskra od zapalovací elektrody nezapálí plyn.



Elektrické zapalování funguje pouze, pokud je napájecí kabel připojen do elektrické sítě. Když elektrické zapalování nefunguje kvůli výpadku elektřiny nebo z důvodu vlhkých zapalovacích elektrod, můžete plyn zapálit pomocí zápalék nebo zapalovače.

Po zapálení přidržte knoflík stisknutý asi 5 sekund, dokud se plamen nestabilizuje.



Pokud hořák nehoří do 15 sekund, vypněte jej a počkejte alespoň 1 minutu. Pak proces zapálení opakujte.

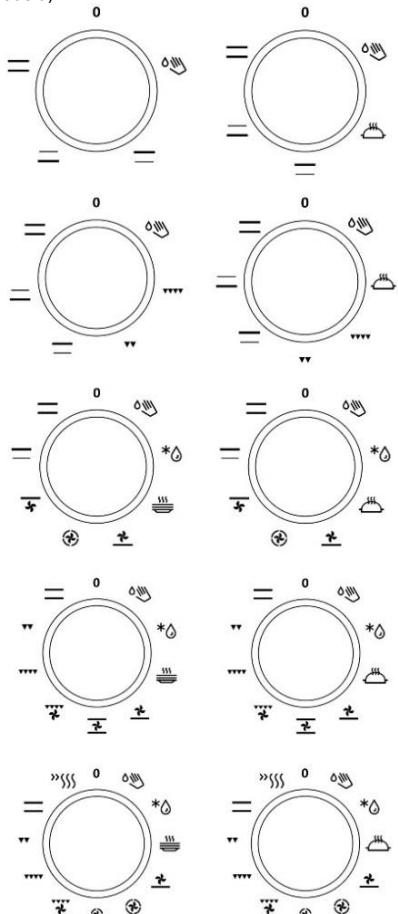
Pokud plamen hořáku zhasne (bez ohledu na důvod), vypněte hořák a počkejte 1 minutu, než jej zkusíte opět zapálit.

## TROUBA

### PROVOZ TROUBY

Trouba je ovládaná knoflíkem "přepínač funkcí trouby" pro volbu funkce a knoflíkem "nastavení teploty" pro nastavení teploty.

Otočte knoflíkem (doleva nebo doprava) a zvolte si funkci trouby (viz tabulku programů) (v závislosti na modelu).



Nastavení lze měnit také v průběhu provozu.

### NASTAVENÍ TEPLITOY TROUBY

Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku pro "nastavení teploty" směrem doprava v rozsahu 50 - 275 °C. Otáčením zpět se nastavená teplota snížuje.



Při násilném přetocení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

### VYPNUTÍ TROUBY

Otočte knoflíkem "přepínač funkcí trouby" do polohy "0".

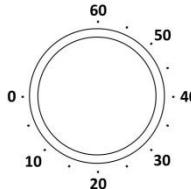
Systém	Popis
Doporučená teplota °C	
Funkce trouby	
»sss 50-275	<b>RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ</b> Tuto funkci použijte, pokud chcete rychle ohřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení.
— 200	<b>HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO</b> Topná tělesa umístěná ve dně a na stropu trouby rovnomořně rozdělívají teplo uvnitř trouby. Pečivo a maso lze páci/opékat pouze v jedné úrovni vedení.
— 180	<b>HORNÍ TOPNÉ TĚLESO</b> Teplo je předáváno horním topným tělesem ve stropu trouby. Tuto funkci použijte pro zapečení horní strany jídla (opečení do hněda).
— 180	<b>DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO</b> Teplo je předáváno dolním topným tělesem ve dně trouby. Tuto funkci použijte pro zapečení spodní strany jídla.
▼ 230	<b>GRIL</b> V provozu je grilovací topné těleso. Používá se pro grilování menšího množství klobás, masa a topinek.
▼▼ 230	<b>VELKÝ GRIL</b> V provozu je horní topné a grilovací těleso. Teplo je vyzářováno přímo grilovacím topným tělesem umístěným na stropu trouby. Pro zvýšení ohřívacího účinku se zapne i horní topné těleso. Tato funkce se používá pro grilování masa, uzenin a topinek.
▼▼ 170	<b>GRIL S VENTILÁTOREM</b> V provozu je grilovací topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá na grilování masa a na opékání větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni vedení. Vhodné také pro gratinovaná jídla a pro upečení krupavé kúrcičky.
— 170	<b>HORNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR</b> V provozu je horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá pro pečení větších kusů masa a drůbeže. Je to rovněž vhodná pro gratinovaná jídla.

Systém	Popis
Doporučená teplota °C	
Funkce trouby	
	HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO V provozu je dolní a kruhové topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá pro pečení pizz, vlnkého pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva.
200	
	HORKÝ VZDUCH V provozu je kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadní stěně trouby a zajišťuje stálou cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tato funkce se používá pro pečení masa a pečiva na více pekáčích současně v různých úrovních.
180	
	DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR Tato funkce je vhodná pro pečení nízkých, kynutých těst a pro zavařování ovoce a zeleniny.
180	
	HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO S VENTILÁTOREM V provozu jsou obě topná tělesa a ventilátor. Ventilátor zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Používá se pro pečení pečiva, sušení ovoce a zeleniny.
180	
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Tuto funkci použijte k ohřátí nádobí (talířů, šálků) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.
60	
	GENTLEBAKE * Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a moučníku na jedné úrovni.
180	
	ROZMRAZENÍ Vzduch cirkuluje bez aktivovaných topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Tuto funkci použijte pro pomalé rozmrzování potravin.
-	
	AQUA CLEAN V provozu je pouze dolní topné těleso. Tuto funkci použijte pro odstranění nečistot z trouby. Program trvá 30 minut.
70	

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

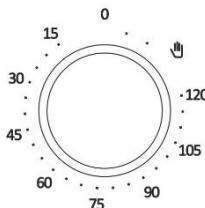
## NASTAVENÍ MINUTEK

### MECHANICKÉ MINUTKY



Pro nastavení času otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček. Poté dodalte nastavení času otocením knoflíku v opačném směru. Maximální doba nastavení je 60 minut. Po uplynutí nastavení zazní zvukový signál trvající 5 sekund.

### MECHANICKÉ MINUTKY VYPÍNAČÍ



Nejdříve zvolte funkci a teplotu trouby.

Pro nastavení času otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček. Po vypršení času uslyšíte krátký zvukový signál a nastavená funkce se vypne.



Pokud nechcete používat vypínač mechanické minutky anebo zvolený interval je kratší než 15 minut nebo delší než 120 minut, tak doporučujeme ruční nastavení. Otočte knoflíkem doleva a zvolte symbol . V poloze "0" trouba nebude pracovat.

### POPIS ZPŮSOBŮ PEČENÍ

Ohřívání prázdné trouby spotřebuje mnoho energie. Proto peče více různých typů pečiva nebo více pizz postupně za sebou, ušetříte mnoho energie, jelikož je trouba již předehřátá.

Používejte pečící plechy nebo pekáče, pokryté tmavou, černou silikonovou vrstvou nebo tmavým smalem, jelikož vedou dobře teplo.

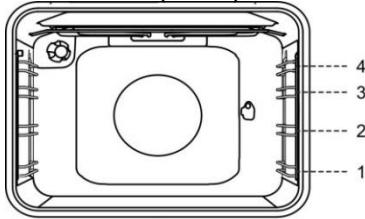
Pokud používáte pergamenový papír, ujistěte se, že je odolný vůči vysokým teplotám.

Při pečení se uvnitř trouby vytváří pára, která je odváděna přes komínek v zadní části spotřebiče. Pára může kondenzovat na dvířkách a příklopu spotřebiče (v závislosti na modelu). Toto je normální jev, který neovlivňuje funkčnost spotřebiče. Po ukončení pečení otřete přebytečný kondenzát hadříkem.

Vypněte troubu přibližně 10 minut před koncem procesu pečení, ušetříte tím energii využitím akumulovaného tepla.

Nenechávejte vychladnout jídlo v uzavřené troubě, zabráníte tím kondenzaci páry (rosení).

## Úrovně vedení (drážek)



## FUNKCE TROUBY

### OSVĚTLENÍ TROUBY

Při zvolení funkce trouby se osvětlení zapne automaticky.

### »sss RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Tuto funkci použijte, pokud chcete rychle ohřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení.

- Knofilkem „přepínač funkcí trouby“ otočte na funkci „rychlé přegehřáti“.
- Pomocí knoflíku „nastavení teploty“ nastavte požadovanou teplotu.

### — HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO

Topná tělesa umístěná ve dně a na stropu trouby rovnoměrně rozdělí teplo uvnitř trouby. Pečivo a maso lze páčí/opékat pouze v jedné úrovni vedení.

### Pečení masa

Používejte plechy nebo pekáče se smaltovaným povrchem, z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny. Pekáče z nerez oceli nejsou vhodné, protože silně odráží teplo.

### Pečení pečiva

Použijte pouze jednu úroveň vedení a pečící plechy nebo pekáče tmavé barvy. Svělé pečící plechy nebo pekáče odraží teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnédne). Pečící plechy pokládejte vždy na mřížku. Pokud používáte dodaný pečící plech, mřížku odstraňte.

Doba pečení bude kratší, pokud přegehřejete troubu.

**⚠️** Nevkládejte pekáč do první úrovni vedení.

### ▼▼▼ ▼▼ VELKÝ GRIL, GRIL

Při grilování jídla velkým grilem je v provozu horní topná a grilovací těleso, umístěným na stropu trouby (VELKÝ GRIL).

V provozu je grilovací topné těleso. (GRIL).

Gril přegehřejte po dobu 5 minut.

Maximální teplota při použití grilu a velkého grilu je 230°C.

Proces přípravy jídla musí být celou dobu pod dozorem. Maso se může při vysoké teplotě rychle připálit. Grilování je vhodné pro přípravu klobás, mas a ryb (steaky, řízky, filety z lososu apod.) nebo topinek.

Při přímém grilování na roštu potřete rošt olejem, zabráníte tak přilepení masa, rošt zasuňte do čtvrté úrovni vedení. Pekáč pro zachycení odkapávající šťávy vložte do první nebo druhé úrovni vedení.

Pokud grilujete na pečícím plechu, ujistěte dostatek, že je na plechu dostatek tekutiny, zabráníte tak připálení. Maso v průběhu přípravy obracejte.

Troubu, příslušenství a nádobí po grilování vyčistěte.

Před grilováním ryby ji nejprve osušte pomocí papírové kuchyňské utěrky. Okořeněte vnitřek ryby, z vnější strany potřete olejem a položte na rošt. Během grilování rybu neobracejte.

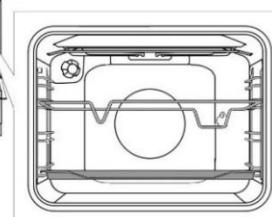
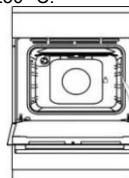


Grilujte se zavřenými dvířky.

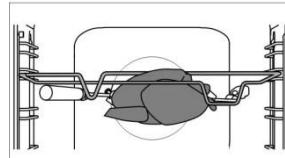
Grilovací topné těleso, rošt a ostatní příslušenství se během grilování zahřívají na vysokou teplotu. Proto používejte kuchyňské rukavice a klešťe na maso.

### Příprava jídla pomocí otočného rožně (v závislosti na modelu)

Maximální teplota při používání otočného rožně je 230 °C.



Vložte podpěru rožně do třetí úrovni vedení (drážky) a mělký plech pro zachycení odkapávající šťávy do první úrovni vedení (drážky).



Napichněte maso na rožně a utáhněte šrouby.

Dejte madlo rožně na přední podpěru rožně a vložte hrot do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby (otvor je chráněný otočným krytem).

Odšroubujte madlo rožně a zavřete dvižka trouby.

Zapněte troubu a zvolte funkci VELKÉHO GRILU.



Grilujte se zavřenými dvižky.

Nepoužívejte gril ve 4 úrovní vedení.



### GRIL S VENTILÁTOREM

V provozu je grilovací topné těleso a ventilátor. Tato funkce je vhodná pro grilování masa, ryb a zeleniny. (Viz popis pro GRIL.)



### HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO

V provozu je dolní a kruhové topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá pro pečení pizz, žemlovek a ovocných koláčů.



### HORKÝ VZDUCH

V provozu je kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadní stěně trouby a zajišťuje stálou cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

#### Pečení masa

Používejte plechy nebo pekáče se smaltovaným povrchem, z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny. Pekáče z nerez oceli nejsou vhodné, protože silně odráží teplo.

V průběhu přípravy jídla dolévejte dostatek tekutiny, zabráníte tak připálení masa. Maso v průběhu přípravy obrazcejte. Pokud maso přikryjete, bude šťavnatější.

#### Pečení pečiva

Doporučujeme předehřát troubu.

Sušenky a koláčky lze páci na mělkých pečících pleších současně ve více úrovních (druhá a třetí). Upozorujeme, že doba pečení se může lišit, i když používáte stejný pečící plech. Pečivo na horním pečícím plechu může být hotové dříve než na dolním. Pečící plechy pokládejte vždy na rošt. Pokud používáte dodaný pečící plech, rošt odstraňte.

Pro zajištění rovnoměrného zhnědnutí musí být sušenky stejně tloušťky.



Nevkládejte hluboký pekák na pečení do první úrovně vedení (drážky).



### DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR

Tato funkce je vhodná pro pečení nízkých, kynutých těst a pro zavařování ovoce a zeleniny.

Použijte druhou úroveň vedení zespodu a mělký pečící plech; to umožní cirkulaci horkého vzduchu přes horní stranu jídla.

#### Zavařování

Připravte si potraviny na konzervaci a sklenice jako obvykle. Použijte zavařovací sklenice s gumovým těsněním a skleněným krytem. Nepoužívejte sklenice se šroubovacími nebo kovovými víčky a konzervy. Používejte stejnou velikost sklenic a naplněte stejným obsahem, rádně uzavřete.

Do hlubokého pekáče nalijte 1 litr horké vody (cca 70°C) a vložte do něj 6 ks litrových sklenic. Pekák vložte do trouby do druhé úrovně vedení.

Průběh zavařování sledujte a vařte, dokud tekutina ve sklenicích nezačne vřít – tj. do doby, než se v první sklenici objeví bubliny.



### HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO S VENTILÁTOREM

Používá se pro pečení všech typů pečiva, k rozmrázání a pro sušení ovoce a zeleniny. Před vložením jídla do předehřáté trouby počkejte, až poprvé zhasne světlo. Pro lepší výsledky pečte pouze v jedné úrovni vedení.

Troubu předehřejte. Použijte druhou nebo čtvrtou úroveň vedení.



### ROZMRAZENÍ

U této funkce bude cirkulovat vzduch v troubě bez použití topných těles.

Mezi potraviny vhodné k rozmrázání patří dorty se smetanovým nebo máslovým krémem, sušenky, listové těsto, pečivo, rolády a hluboce mražené ovoce.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout potravinu z obalu (nezapomeňte na kovové spony a svorky). V polovině doby rozmrazování potraviny otočte, promíchejte a oddělte od sebe, jestliže byly zmrzány dohromady.



### OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ

Tuto funkci použijte k ohřátí nádobí (talířů, šálků) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.



### GENTLEBAKE

Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a moučníků na jedné úrovni.



V provozu je pouze dolní topné těleso. Tuto funkci použijte pro odstranění nečistot z trouby. Program trvá 30 minut.

## ÚDRŽBA & ČIŠTĚNÍ



Zkontrolujte, že jste spotřebič odpojili od elektrické sítě a počkejte, až úplně vychladne.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.

### Hliníkový povrch (plynový hořák)

Hliníkový povrch nečistět abrazivními čističi, použijte vhodné čisticí prostředky určené pro takové povrhy. Čistič naneste na vlnký hadřík a povrch očistěte. Pak povrch opláchněte vodou. Neapplikujte čistič přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte abrazivní čističe ani čističi houby.



Hliníkové povrhy se nesmí dostat do kontaktu se sprejovými čističi pro čištění trouby, protože mohou povrch viditelně a trvale poškodit.

### Přední panel z nerezové oceli

(v závislosti na modelu)

Tento povrch čistěte výhradně jemným saponátem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nemůže povrh poškrábat. Nepoužívejte abrazivní čističe ani čističe obsahující rozpouštědla, jelikož by mohly poškodit povrh spotřebiče.

### Lakování povrchy a plastové části

(v závislosti na modelu)

Nečistěte knoflíky, tlačítka, rukojeti dvírek, nálepky a typové štítky pomocí abrazivních čističích prostředků nebo abrazivních čističek materiálů, čističů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Pro zabránění poškození povrchu ihned odstraňte každou skvrnu měkkou neabrazivní látkou a trochu vody.

Rovněž můžete použít čističe a čisticí materiály určené pro takové povrhy podle pokynů jejich výrobčů.

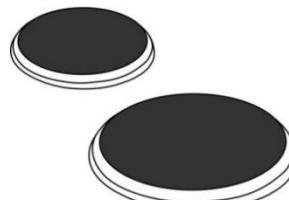
### Smaltované povrhy (trouba, varná deska)

Na čištění použijte vlnkou houbou se čisticím prostředkem. Mastné skvrny odstraníte teplou vodou a speciálním čisticím prostředkem na smalt. Nikdy nečistěte smaltované povrhy abrazivními prostředky, mohou nevratně poškodit povrh spotřebice.

### Skleněný povrchy

Nepoužívejte hrubé abrazivní čističe prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvírek trouby, protože mohou poškrábat povrh, což může mít za následek rozbití skla. Skleněná plochy čistěte speciálními prostředky na sklo, zrcadla a okna.

## LITINOVÉ PLOTNY

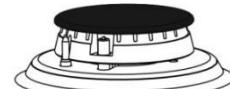


Oblast okolo varných zón čistěte teplou vodou se saponátem.

Na nepoddajné zašpinění použijte houbu z ocelové vlny napuštěnou rozpouštědlem, poté plotnu opláchněte a důkladně otřete do sucha.

Tekutiny s obsahem soli, vykypěná tekutina a vlnkost mají na varné zóny škodlivý vliv. Vždy varné zóny očistěte. Na údržbu varných zón používejte běžné čisticí prostředky. Pokud je varná zóna teplá, čistič bude lépe pronikat do půry.

Kroužek kolem varných zón je vyrobený z nerezové oceli. Z důvodu tepelného namáhání může po delší době používání získat nažloutlou barvu. Toto je normální fyzikální jev. Nažloutlé skvrny lze odstranit běžnými čisticími prostředky na kov. Nepoužívejte agresivní prostředky na mytí nádobí, nejsou vhodná na čištění těchto okrajů, jelikož mohou povrh poškrábat.



### PLYNOVÝ HOŘÁK

Vařidlovou mřížku, varný povrh a díly hořáku lze čistit v horké vodě s trohou mycího saponátu. Nemyjte je v myčce na nádobí.

Termočlánek a zapalovací elektrodu čistěte měkkým kartáčem. Pro správnou funkci musí být tyto díly dobrě vyčištěny. Očistěte rozdělovač a víčko hořáku. Zajistěte, aby otvory v rozdělovači hořáku nebyly ucpané nebo jinak blokované. Po vyčištění všechny díly rádně vysušte a správně je složte. Každý šikmo složený díl ztíží zapálení hořáku.



Víčka hořáků jsou potažené černým smalem. Z důvodu vysokých teplot nelze zabránit změnám barev. To ale neovlivňuje funkci hořáku.

## TROUBA

Stěny trouby čistěte vlnkou houbou se saponátem. Na čištění nepoddajných skvrn připálených na stěně trouby použijte speciální čisticí prostředek na smalt. Po vyčištění pečlivě otřete troubu do sucha.

Troubu čistěte pouze, když je úplně vychladlá. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky, poškrábou smaltovaný povrh.

Příslušenství trouby čistěte vlnkou houbou se saponátem. Popřípadě použijte vhodný čisticí prostředek na odstranění hrubých nečistot a připálenin.



## POUŽITÍ FUNKCE "AQUA CLEAN" NA ČIŠTĚNÍ TROUBY

Otočte knoflík "přepínač funkcí trouby" do polohy AQUA CLEAN. Knoflíkem "nastavení teploty" nastavte 70 °C. Nalijte asi 0,6 l vody do pekáče a vložte ho do dolní úrovně vedení.

Po 30 minutách nečistoty na smaltu trouby zmékou a lze je lehce vyčistit vlhkým hadříkem.



Funkci AQUA CLEAN použijte až po úplném vychladnutí trouby.

## VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ ZÁVĚSNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠT

Na čištění závěsných roštů použijte běžné čisticí prostředky.

Uchopte závěsné rošty z spodní části a vytáhněte směrem ke středu trouby.

Vyměňte je z horních otvorů.



Nemyjte teleskopické výsuvné lišty v myčce na nádobí.

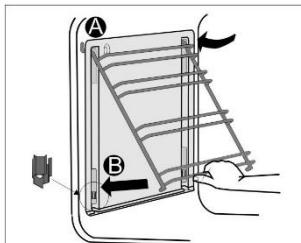
## INSTALACE KATALYTICKÝCH VLOŽEK

Na čištění používejte výhradně běžné čisticí prostředky.

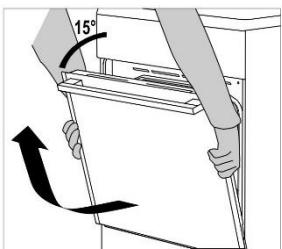
Demontujte závěsné rošty a teleskopické výsuvné lišty (v závislosti na modelu).



Nasadte katalytické vložky na závěsné rošty. Horní část závěsného roštu nasuňte do horních otvorů "A" v katalytické vložce.



3. Pomalu zavřete dvířka trouby, až patky zapadnou do závěsu v bočních lištách dvířek. Pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) přivřete dvířka a vytáhněte je z obou závěsů spotřebiče.

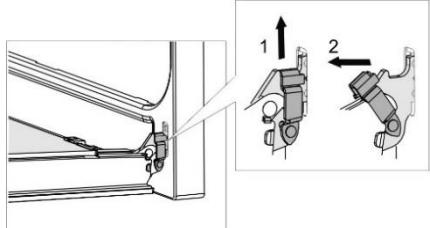


**!**  
Před vrácením dvířek vždy zkontrolujte, že patky závěsu jsou správně umístěny v bočních lištách dvířek. Tím zabráníte náhlému zavření závěsu, který je připojen k silné pružině. Uvolněním patky hrozí riziko poškození dvířek a poranění.

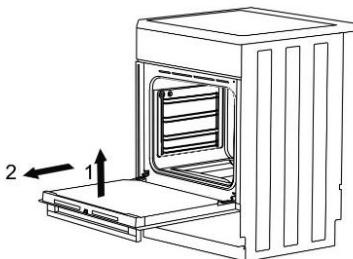
### Vyjmout a vložení dvířek trouby

(v závislosti na modelu)

- Otevřete dvířka trouby (až do koncové polohy).
- Nadzvedněte a otočte patky.



- Pomalu zavírejte dvířka trouby, lehce je nadzvedněte a vytáhněte z obou závěsů spotřebiče.

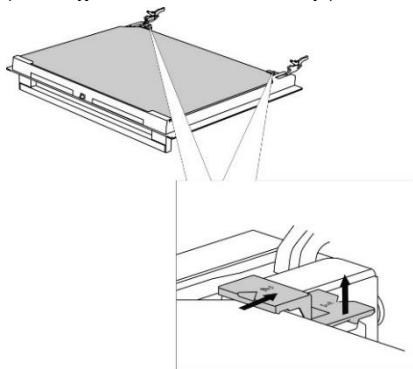


**!**  
Chcete-li vrátit dvířka zpět, postupujte v opačném pořadí. V případě, že dvířka nelze otevřít nebo zavřít správně, ujistěte se, že závěsy jsou správně umístěny na hácích závěsů.

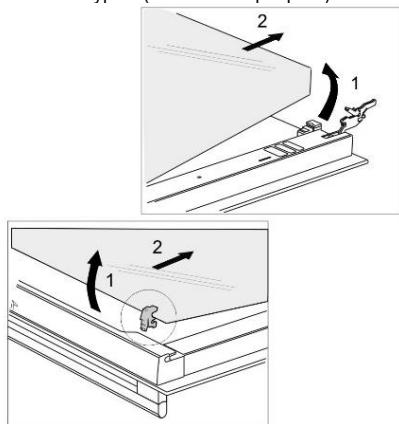
### VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLA DVÍŘEK

#### TROUBY

(v závislosti na modelu)  
Skleněnou výplň dvířek trouby lze vyčistit zevnitř, ale nejdřív se musí vyjmout. Vyjměte dvířka trouby (viz kapitola "Vyjmout a vrátení dvířek trouby").



Lehce nadzvedněte podpěry na levé a pravé straně dvířek (značka 1 na podpěře) a zatlačte na ně směrem od skleněné výplně (značka 2 na podpěře).



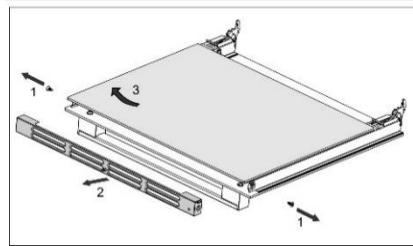
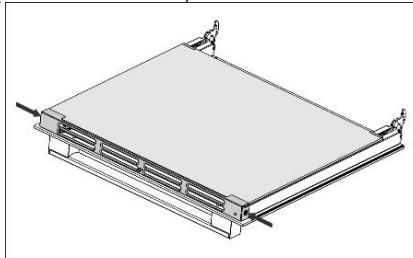
Podržte skleněnou výplň dvířek za dolní hranu; lehce ji vyzvedněte tak, aby se již nedotýkala podpěry; a pak ji vyjměte.

Pro odstranění třetí skleněné výplně (pouze u některých modelů), ji nadzvedněte a vyjměte. Rovněž vyjměte těsnění skleněné výplně.



Pro vrácení skleněné výplně postupujte opačným postupem. Označení (polokruh) na dvířkách a na skleněné výplni se musí krýt.

## Vyjmoutí a vložení skla dvířek trouby (v závislosti na modelu)



Vyšroubujte šrouby na levé a pravé straně dvířek a vytáhněte horní lištu. Nyní vyjměte skleněnou výplň dvířek.

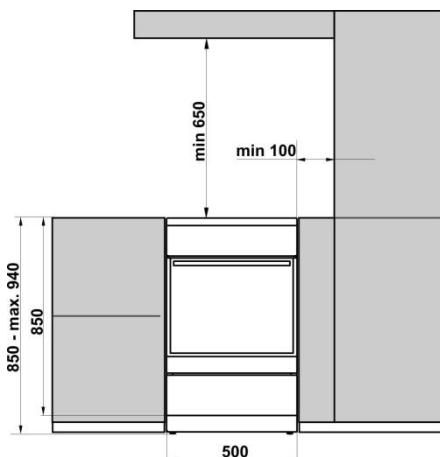


Pro vrácení skleněné výplně postupujte opačným postupem.

Na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného připojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí náklady opravy uživatel.

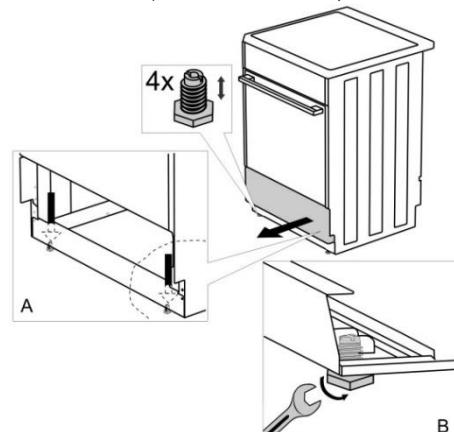
## POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ

### UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE (mm)



Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90 °C.

## VYROVNÁNÍ SPOTŘEBIČE A DODATEČNÉ PODSTAVCE (v závislosti na modelu)

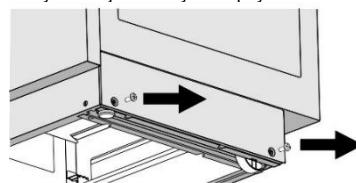


### NASTAVENÍ VÝŠKY SPORÁKU

(v závislosti na modelu)

Při dodání sporáku je výška 900 mm. Výšku spotřebiče můžete nastavit od 850 do 940 mm.

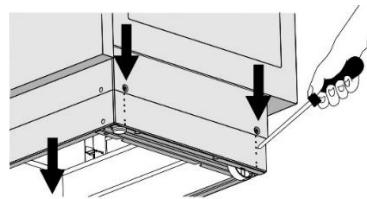
1. Položte sporák zadní stranou na podlahu.
2. Vyšroubujte šrouby viz šipky.



Torx T20

3. Nastavte požadovanou výšku.

4. Šrouby zašroubujte zpět.

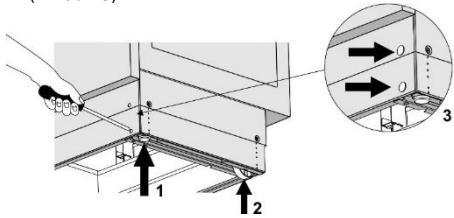


Sporák musí být instalován vodorovně!

Postupujte následovně:

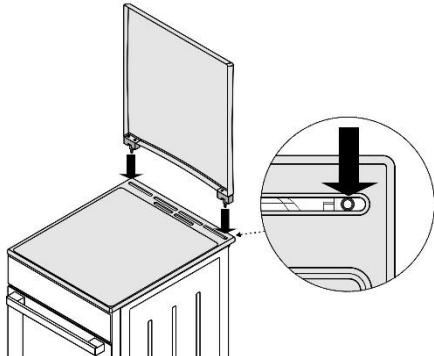
1. Šroubováním stavěcích šroubů (viz obr. 1) upravte výšku sporáku do správné polohy.
2. Kolečka (viz obr. 2) upravte zašroubováním dvěma šrouby v přední části soklu. Zkontrolujte vodorovnou polohu sporáku pomocí vodováhy.

3. Umístěte zálepky do otvorů v přední části soklu (viz obr. 3).



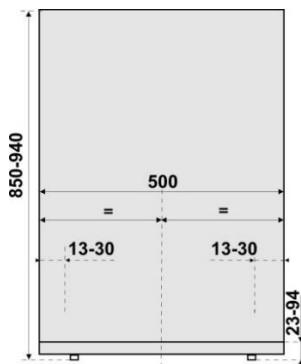
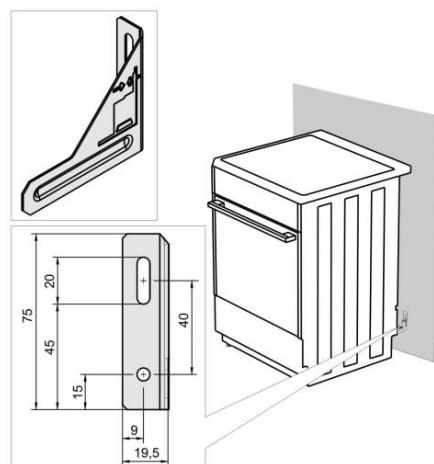
### INSTALACE PŘÍKLOPU

(v závislosti na modelu)



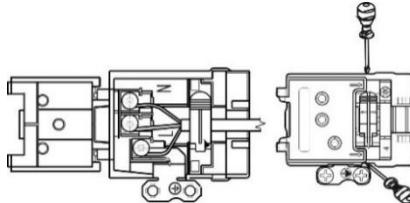
### PREVENCE PROTI PŘEKLOPENÍ (mm)

(v závislosti na modelu)



Dle nákresu upevněte držák ke stěně pomocí dodaných šroubů a hmoždinek. V případě, že dodané upevňovací prvky nelze použít, použijte jiné, které zajistí připevnění držáku ke stěně.

### PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

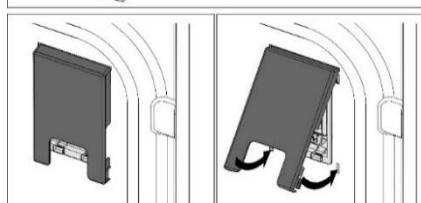
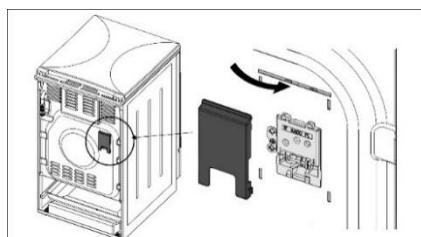


Dbejte na správné umístění napájecích kabelů v bezpečné vzdálenosti.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

### KRYT SVORKOVNICE

Svorkovnice chrání krytem svorkovnice, viz příslušenství. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



## PŘIPOJENÍ PLYNU

Instalační musí být v souladu s ČSN EN 1775, ČSN 386462, TPG 70401.

## NASTAVENÍ Z VÝROBNÍHO ZÁVODU

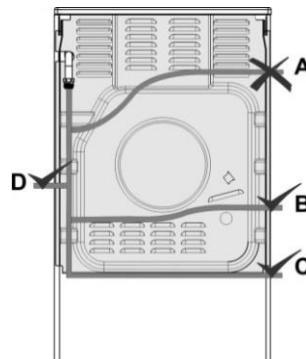
- Plynové spotřebiče jsou testované a opatřené znakem CE.
- Plynové spotřebiče jsou dodávány utěsněnými hořáky nastavenými na zemní plyn typu H nebo E (20 nebo 25 mbar) nebo na propan-butan (30 nebo 50 mbar).
- Nastavení spotřebiče je uvedeno na typovém štítku.
- Před instalací zkontrolujte, zda jsou místní požadavky na připojení (druh a přetlak plynu) shodné s nastavením spotřebiče.
- Pokud plyn, který používáte, není kompatibilní se stávajícím nastavením vašeho spotřebiče, zavolejte servisního technika nebo distributora.
- Sporák vyžaduje výměnu trysk pro provoz s jiným typem plynu (viz kapitola "Tabulka trysk").
- V případě oprav nebo poškození těsnění musí být funkční části odzkoušeny a znova utěsněny v souladu s instalacními pokyny. Funkční části musí obsahovat následující: pevnou trysku pro velký plamen a nastavitelný regulační šroub pro malý plamen.

## PŘIPOJENÍ NA ROZVOD PLYNU

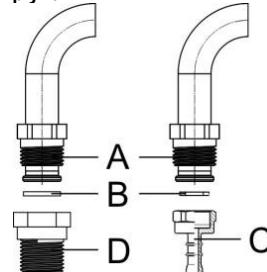
- Spotřebič musí být připojený na rozvod plynu nebo plynovou láhev podle pokynů dodavatele plynu.
- Na pravé straně spotřebiče se nachází plynová přípojka s vnějším závitem EN ISO 228-1 nebo EN 10226-1 / -2 (v závislosti na předpisech pro připojení dané země).
- Hadicový násadec pro propan-butan a nekovové těsnění je součástí dodávky (v závislosti na modelu).
- Při připojování spotřebiče k plynovému rozvozu se závitová koncovka G 1/2 nebo R 1/2 musí přidržet, aby se zabránilo jejímu protáčení (v závislosti na modelu).
- Pro těsnění spojů použijte schválené nekovové těsnění a těsnící materiály. Každé těsnění se smí použít pouze jednou. Tloušťka plochého nekovového těsnění se může deformovat až o 25%.
- Spotřebič připojte na plynové vedení použitím schválené ohebné hadice. Hadice se nesmí dotýkat horní části spotřebiče.

### Spojení ohebnou hadicí

Pokud se spotřebič připojuje ohebnou hadicí, pak vedení označeno "A" není přijatelné. Pokud použijete kovovou plynovou hadici, je povolena i možnost vedení "A".



### Připojení plynu



A Připojení typu EN ISO 228-1

B Nekovové těsnění, tloušťka 2 mm

C Hadicový násadec pro propan-butan (v závislosti na předpisech pro připojení dané země)

D Závitová koncovka typu EN 10226-1 / -2 (v závislosti na předpisech pro připojení dané země)

Po připojení zkontrolujte provoz horáku. Plameny musí hořet s jasné viditelným modro-zeleným jádrem. Pokud je plamen nestabilní, zvýšte podle potřeby minimální příkon. Vysvětlete uživateli funkce horáku a projděte společně návod k obsluze.



Po připojení spotřebiče zkontrolujte těsnost všech spojů.

## ÚPRAVA SPOTŘEBIČE PRO POUŽITÍ S JINÝM TYPEM PLYNU

- Úprava hořáků pro použití s jiným typem plynu si nevyžaduje vytažení sporáku z kuchyňské linky.
- Před začátkem úpravy odpojte spotřebič od elektrické sítě a zavřete ventil přívodu plynu.
- Stávající trysky pro jmenovitý tepelný příkon nahradte vhodnými tryskami pro nový typ plynu (viz kapitola "Tabulka trysk").
- Pokud upravujete spotřebič pro použití na propan-butan, utáhněte (na kohout) úplně regulační šroub minimálního příkonu "B", abyste dosáhli minimální tepelný příkon.
- Pokud upravujete spotřebič pro použití na zemní plyn, uvolněte regulační šroub minimálního příkonu "B", abyste dosáhli minimální tepelný příkon, ale ne více, než o 1,5 otáčky.

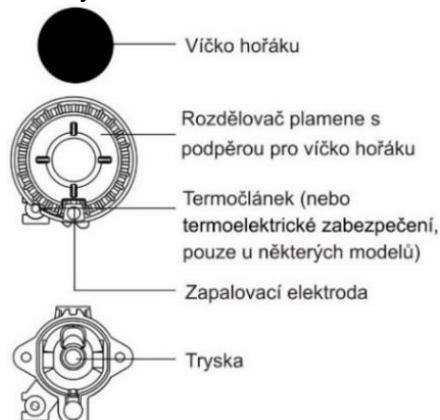
**Po úpravě spotřebiče** pro použití na jiný typ plynu nahradte původní typový štítek za nový (dodaný s přestavbovou sadou) a odzkoušejte funkčnost a těsnost spotřebiče.

Zajistěte, aby elektrické vodiče, kapilára termostatu a tepelné prvky nezasahovaly do oblasti toku plynu.

#### Nastavovací prvky

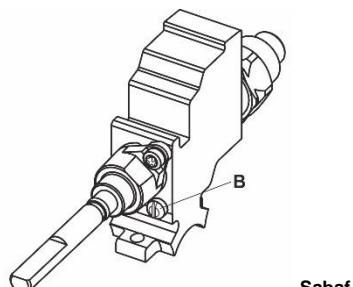
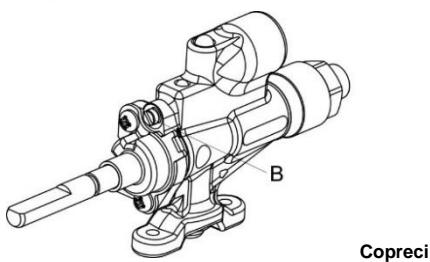
- Nastavovací šrouby kohoutů (termostatu) pro minimální tepelný příkon hořáků jsou přístupné přes otvory v ovládacím panelu.
- Tahem demontujte ovládací knofliky.

#### Vařidlový hořák



#### Plynový ventil s bezpečnostním zařízením

**B** Regulační šroub pro minimální tepelný příkon



#### LIKVIDACE



Obal je vyrobený z ekologicky přijatelných materiálů a může se recyklovat, zneškodnit nebo zničit bez rizik pro životní prostředí. Obal je za tímto účelem vhodně označený.

Symbol na spotřebiči nebo jeho balení udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto spotřebiče. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

# TEST PEČENÍ

Testováno v souladu s normou EN 60350-1.

## PEČENÍ

Pokrm	Vybavení	Úroveň vedení (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečící plech	3	==	140-150*	25-40
Sušenky jedna úroveň		3	⊕	140-150*	25-40
Sušenky dvě úrovнě		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Sušenky tři úrovně		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Koláčky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečící plech	3	==	150-160	25-40
Koláčky jedna úroveň		3	⊕	150-160	25-40
Koláčky dvě úrovně		1,3	⊕	140-150	30-45
Koláčky tři úrovně		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Dort	kulatá kovová forma Ø26/rošt	1	==	160-170*	20-35
Dort		2	⊕	160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x kulatá kovová forma Ø20/rošt	2	==	170-180	55-75
Jablkový koláč		2	⊕	170-180	45-65
Topinka	rošt	4	▼▼▼	230	1-4
Karbenátky z mletého masa	rošt + mělký pečící plech pro zachycení odkapávající šťávy	4	▼▼▼	230	20-35

\* Předehřát troubu na 10 minut.

## TABULKA TRYSEK

Typ plynu, tlak		Malý hořák		Střední hořák	
Wobbeho číslo		Standard			
		max	min	max	min
<b>Zemní plyn H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/ m <sup>3</sup> , <b>Zemní plyn E,</b> <b>Zemní plyn E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Jmenovitý tepelný příkon (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Spotřeba (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Typ trysky (1/100 mm)	72x	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	103Z	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Tryska ID	690771		568169	
<b>Propan-bután 3+, B/P</b> Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Jmenovitý tepelný příkon (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Spotřeba (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Typ trysky (1/100 mm)	50	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	68	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Tryska ID	690780		568175	

Typ plynu, tlak		Velký hořák	
Wobbeho číslo		max	min
<b>Zemní plyn H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/ m <sup>3</sup> , <b>Zemní plyn E,</b> <b>Zemní plyn E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Jmenovitý tepelný příkon (kW)	3,0	0,76
	Spotřeba (l/h)	285,9	72,4
	Typ trysky (1/100 mm)	130H3	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Tryska ID	574285	
<b>Propan-bután 3+, B/P</b> Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Jmenovitý tepelný příkon (kW)	3,0	0,76
	Spotřeba (g/h)	218,3	55,3
	Typ trysky (1/100 mm)	86	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Tryska ID	574287	

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- Regulační šrouby pro minimální tepelný příkon jsou instalované a nastavené ve výrobním závodě na typ plynu, ke kterému se vztahuje nastavení spotřebiče.
- Při úpravě spotřebiče na jiný typ plynu je třeba regulační šrouby utáhnout nebo uvolnit pro požadovaný průtok plynu (neuvolňujte regulační šroub o více než 1,5 otáčky).

Příkon hořáku je vztažen na spalné teplo plynu Hs.



Připojení k přívodu plynu a přestavbu na jiný typ plynu může provádět pouze osoba k této činnosti odborně způsobilá!

Vyhrazujeme si právo na změny i chyby v návodu k obsluze.

ID 602476

**GORENJE K5241WH, K5251WF**  
**IFU EPS6 KP TIMER GOR CS**

2021 03 17  
**SAP 602476**