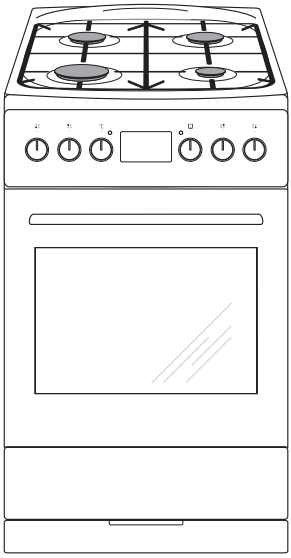
Romo



RCG5080A
RCG5010E
RCG5010EX
RCG5011M
RCG5000A
RCG5110AE

(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....**2**
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....**41**

IO-CFS-0500 / 8071012
(11.2018 / v3)

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Sporák ROMO je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha sporáku žádným problémem.

Sporák, který opustil továrnu byl před zabalením důkladně prověřen na kontrolních stanovištích ohledně jeho bezpečnosti a funkčnosti.

Prosíme Vás, aby jste si před uvedením zařízení do provozu důkladně pročetli návod k obsluze. Dodržování v něm uvedených pokynů Vás ochrání před nesprávným používáním.

Návod je třeba uschovat a uskladňovat tak, aby byl vždy po ruce.
Kvůli zamezení nešťastným nehodám je třeba návod k obsluze přesně dodržovat.

Pozor!
Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nemají vliv na fungování zařízení.

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání.....3
Popis výrobku.....9
Instalace.....12
Obsluha.....18
Pečení v pečicí troubě – praktické rady.....29
Testovací pokrmy.....32
Čištění a údržba sporáku.....34
Postup v nouzových situacích.....39
Technické údaje.....40

Pozor. Přístupné části spotřebiče jsou během provozu velmi horké. Nikdy se proto během provozu nedotýkejte výhřevných částí spotřebiče.Děti mladší 8 let se nesmějí bez stálého dozoru pohybovat v blízkosti spotřebiče.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných praktických zkušeností a znalostí, mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo v souladu s návodem k použití připraveným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Úklid a obsluhu spotřebiče nesmějí provádět děti bez dozoru dospělé osoby.

Pozor. Věnujte zvýšenou pozornost tepelné úpravě tuků a pokrmů obsahujících tuky na varné desce. Při neopatrné manipulaci hrozí riziko vzniku požáru.

Oheň NIKDY nehaste vodou! Spotřebič nejprve vypněte a poté plamen přikryjte např. pokrývkou nebo nehořlavou dekou.

Pozor. Nebezpečí požáru: neodkládejte věci na varné ploše.

Během provozu se spotřebič zahřívá. Dbejte proto zvýšené opatrnosti a vyhýbejte se přímému kontaktu s horkými částmi uvnitř trouby.

Přístupné části spotřebiče mohou být velmi horké. Doporučujeme zamezit dětem přístup k troubě.

Pozor. Nepoužívejte brusné čistící prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek. Mohou poškrábat povrch, což může vést až k popraskání skla.

Pozor. Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Zamezíte tím riziku zasažení elektrickým proudem.

Před otevřením víka hořáků z něj odstraňte všechny nečistoty. Před zakrytím víkem nechte povrch sporáku vychladnout.

K čištění spotřebiče je zakázáno používat zařízení pro parní čištění.

Upozornění. Vždy dohlížejte na proces vaření. Krátkodobé vaření musí mějte pod stálým dohledem.

Upozornění. Jako vhodné používejte pouze ochranné kryty na desku navržené výrobcem zařízení nebo uvedené výrobcem v návodu k obsluze. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

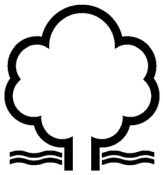
- Spotřebič se během používání zahřívá. Dbejte prosím maximální opatrnosti, abyste se vyhnuli přímému kontaktu s horkými částmi uvnitř trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Pokud se spotřebič v provozu, může přímý kontakt způsobit popálení.
- Je třeba dávat pozor, aby se přípojná elektrická šňůra domácích spotřebičů, např. mixeru, nedotýkala horkých částí sporáku.
- Do šuplíku nevkládejte hořlavé materiály, poněvadž se mohou během používání trouby vznítit.
- Během smažení nikdy nenechávejte sporák bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Je třeba dávat pozor na moment uvedení do varu, aby nedošlo k zalití hořáku.
- Pokud dojde k poškození sporáku, lze jej začít opětovně používat až po odborném odstranění závady.
- Neotevírejte uzávěr na plynové přípojce nebo ventil na plynové bombě bez předchozího ujištění, že jsou všechny hořáky sporáku vypnuty.
- Vyvarujte se zalití hořáků nebo jejich znečištění. Špinavé hořáky důkladně očistěte a osušte ihned po jejich vychladnutí.
- Nádobí nikdy nepokládejte přímo na hořáky.
- Nepokládejte na rošt nad jedním hořákem nádobí o hmotnosti vyšší než 10 kg a na celém roštu nádobí o celkové hmotnosti vyšší než 40 kg.
- Vyvarujte se úderů do hořáků a otočných voličů.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- Provádění úprav a oprav sporáku osobami bez odborného proškolení je zakázáno.
- Zhasínání plamene hořáku sfoukáváním je zakázáno.
- Před otevřením víka hořáků z něj odstraňte všechny nečistoty. Před zakrytím víkem nechte povrch sporáku vychladnout.
- Skleněné víko sporáku může v důsledku ohřátí prasknout. Před sklopením víka zhasněte všechny hořáky. (Sporáky vybavené skleněným víkem – viz. Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

- Je zakázáno svévolné provádění úprav sporáku pro jiný druh plynu, přemísťování sporáku na jiné místo a provádění změn napájecí instalace. Tyto úkony může provádět pouze oprávněný instalatér.
- Nepoužívejte brusné čistící prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek. Mohou poškrábat povrch, což může vést až k popraskání skla.
- V případě podezření na únik plynu je zakázáno:

  zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač osvětlení), a používat jiná elektrická a mechanická zařízení, která zapříčiňují vznik elektrické nebo mechanicky vyvolané jiskry. V takovém případě je třeba okamžitě uzavřít ventil na plynové bombě nebo uzavírací kohoutek plynové přípojky, vyvětrat místnost a následně přivolat osobu oprávněnou k odstranění příčiny úniku.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku (při dodržování výše uvedených pravidel) a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- K plynové instalaci nesmí být připojeny žádné anténní svody, např. rozhlasových přijímačů.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnící instalace je třeba okamžitě uzavřít přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnícího ventilu plynové bomby je třeba: kvůli ochlazení bomby přehodit přes ní mokrou deku, uzavřít ventil na bombě. Po ochlazení bomby je třeba vynést ji do otevřeného prostoru. Zákaz opětovného použití poškozené bomby.
- V případě několikadenní přestávky v používání sporáku je třeba zavřít hlavní uzávěr (ventil) na plynové instalaci, zatímco v případě používání plynové bomby vždy po každém použití.
- Používání zařízení pro vaření a pečení způsobuje vylučování tepla a vlhkosti v místnosti, ve které je umístěné. Je nutné se přesvědčit, zda je kuchyňská místnost dobře větraná, je nutné udržovat přirozené ventilační otvory otevřené anebo instalovat mechanické ventilační prostředky (kuchyňský odsavač).
- Dlouhodobě intenzivně používaný spotřebič může vyžadovat dodatkové větrání, například otevření okna anebo účinnější ventilaci, např. zvýšení výkonu mechanické ventilace, pokud je používaná.
- Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.

JAK ŠETŘIT ENERGII



Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale obr. působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii!

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Používejte k vaření správné nádobí.**
  Nádobí (jeho dno) určené pro vaření by nemělo být nikdy menší než velikost plamene.
  Je třeba pamatovat na přikrývání nádob pokličkou.

- **Pečujte o čistotu hořáků, mřížek a ploten pod hořáky.**
  Znečištění narušuje přenášení tepla - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
  Mimořádnou pozornost věnujte udržování čistoty v blízkosti plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků a otvorů trysek hořáků.

- **Vyhýbejte se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**
  Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

- **Používejte troubu pouze v případě většího množství potravin.**
  Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na hořáku sporáku.

- **Využívejte zbytkové teplo trouby.**
  V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme
  vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

- **Pečlivě zavírejte dvířka trouby.**
  Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
  Doporučujeme jejich okamžitě odstraňování.
- **Neumisťujte sporák v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**
  Způsobuje to zbytečné zvyšování spotřeby elektrické energie.

ROZBALENÍ

Spotřebič bylo po dobu přepravy zabezpečen obalem proti poškození.
Prosíme Vás, abyste po rozbalení spotřebiče zlikvidovali části obalu způsobem, který je šetrný k životnímu prostředí.

Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během
rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

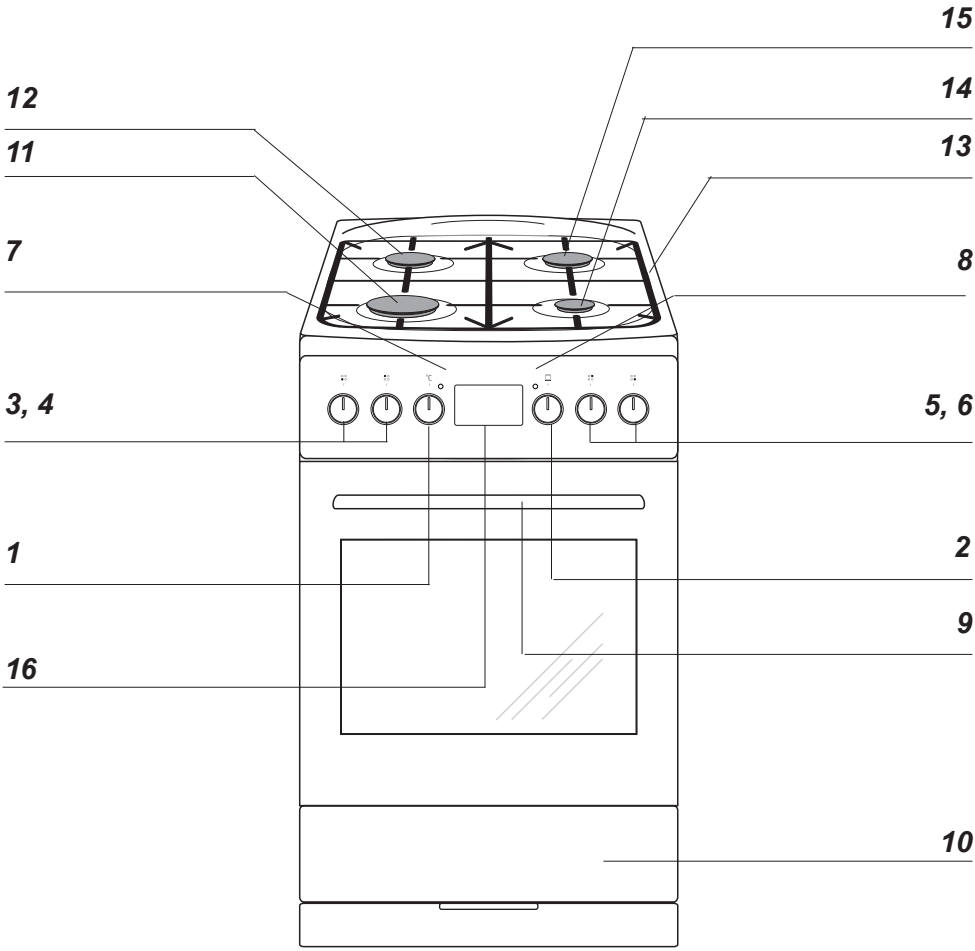
VYŘAZENÍ Z PROVOZU

Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení
významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

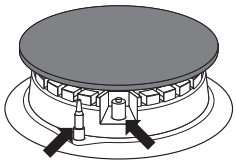
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

POPIS VÝROBKU



1 *Otočný knoflík regulátoru teploty*
2 *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
3, 4, 5, 6 *Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků*
7 *Kontrolka termostatu* **L**
8 *Kontrolka provozu sporáku* **R**
9 *Madlo dveří trouby*
10 *Šuplík na příslušenství*
11 *Velký hořák*
12 *Střední hořák*
13 *Mřížka*
14 *Pomocný hořák*
15 *Střední hořák*
16 *Elektronický programátor**

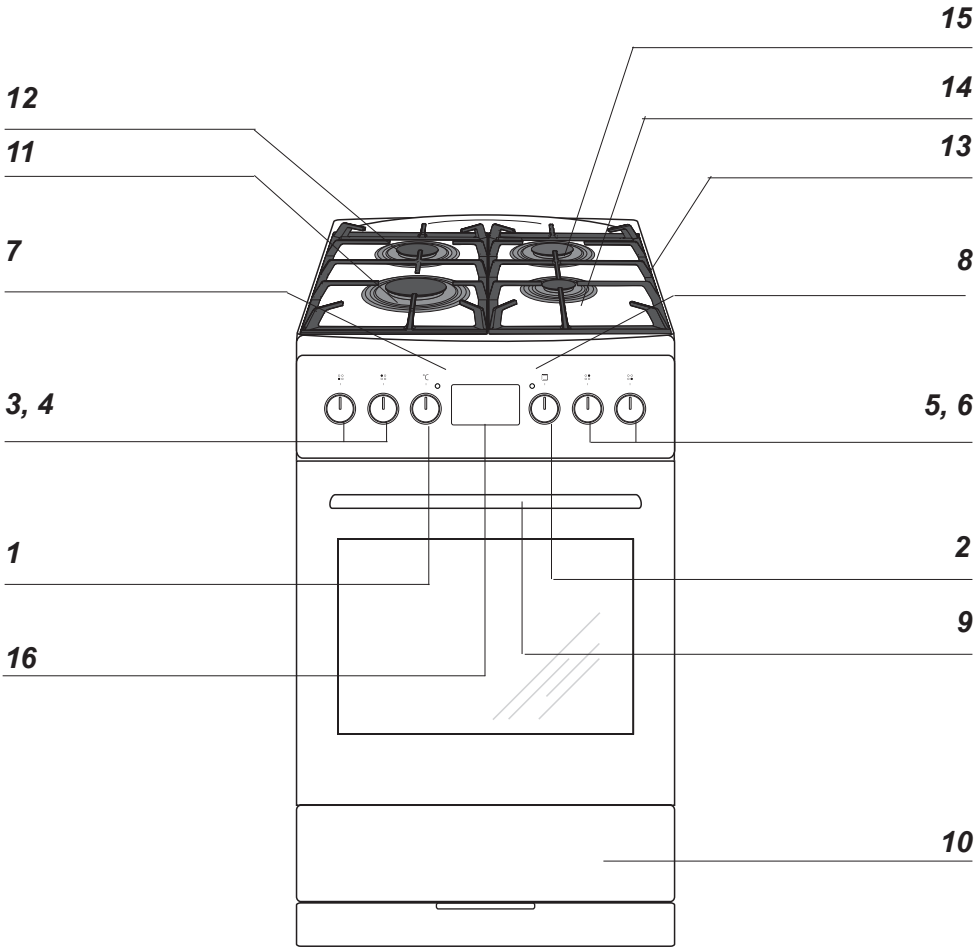
*u některých typů



Zabezpečení proti úniku plynu

Jiskrový zapalovač

POPIS VÝROBKU

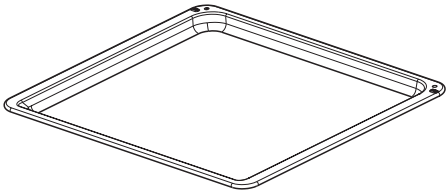


1 *Otočný knoflík regulátoru teploty*
2 *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
3, 4, 5, 6 *Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků*
7 *Kontrolka termostatu* **L**
8 *Kontrolka provozu sporáku* **R**
9 *Madlo dveří trouby*
10 *Šuplík na příslušenství*
11 *Velký hořák*
12 *Střední hořák*
13 *Mřížka*
14 *Pomocný hořák*
15 *Střední hořák*
16 *Elektronický programátor**

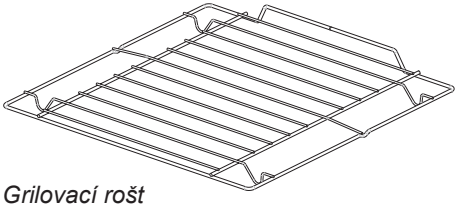
*u některých typů

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

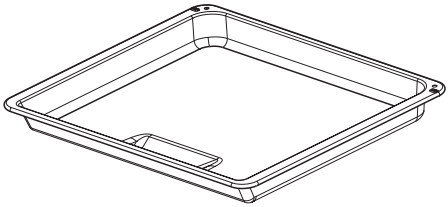
Vybavení sporáků



*Plech na pečivo**

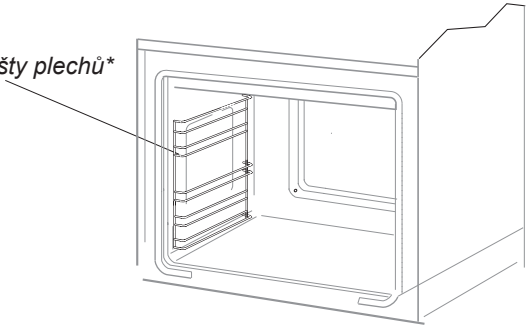


Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



*Pečící plech /maso/**

*Boční závěsné lišty plechů**



*u některých typů

INSTALACE

Níže uvedený návod je určen pro kvalifikovaného odborníka, který bude instalovat zařízení. Tento návod má za účel co možná nejodborněji provedených činností spojených s instalací a údržbou zařízení..

Umístění sporáku

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, a musí mít účinnou ventilaci v souladu s platnými technickými předpisy.
- Místnost by měla být vybavena ventilačním systémem odvádějícím zplodiny vzniklé během hoření. Tato instalace by měla obsahovat ventilační mřížku nebo digestoř. Digestoře je třeba montovat v souladu s pokyny uvedenými v návodech k obsluze, k nim přiložených. Ustavení sporáku by mělo zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.

- Místnost by také měla mít zajištěn přísun vzduchu, který je nezbytný pro správné hoření (spalování) plynu. Přísun vzduchu by neměl být menší, než 2 m³/h na 1 kW výkonu hořáků. Vzduch může být přiváděn v důsledku přímého proudění z vnějšku kanálem o průřezu min. 100 cm², nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály ústícími ven.

- Pokud je zařízení využíváno intenzivně a dlouho, může nastat situace, kdy bude kvůli zlepšení větrání nutné otevřít okno.

- Kapalný plyn je těžší než vzduch a proto má tendenci hromadit se v dolních polohách. Místnosti, ve kterých byly nainstalovány láhve /bomby/ s kapalným plynem by měly být vybaveny ventilačními kanály vyvedenými z místnosti ven, umožňujícími, aby se v případě netěsnosti plyn dostal ven. Z téhož důvodu by láhve s plynem, jak prázdné, tak i částečně naplněné, neměly být instalovány ani uskladňovány v místnostech situovaných po povrchem země (např. ve sklepích). Láhve se nesmí nacházet poblíž zdrojů tepla (kamínek, krbu, trouby apod.), které by mohly zvýšit teplotu uvnitř láhve nad 50 °C.

- Plynový sporák je vzhledem k ochraně před přehřátím okolních povrchů zařízením třídy X, a jako takové může být zabudováno do řady nábytku pouze do výše pracovní desky, tedy cca 850 mm od podlahy. Zabudování nad tuto úroveň je nežádoucí.

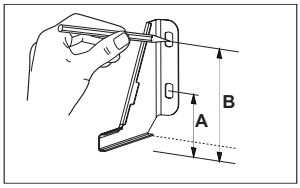
Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení. Pokud si nejsme jisti co do tepelné odolnosti nábytku, je třeba sporák zabudovat nábytkem při dodržení odstupu asi 2 cm. Stěna / zeď, která se nachází za sporákem musí být přizpůsobena tak, aby byla odolná vůči vysokým teplotám. Během používání sporáku se jeho zadní stěna může zahřát na teplotu asi o 50 °C vyšší než je teplota okolí.

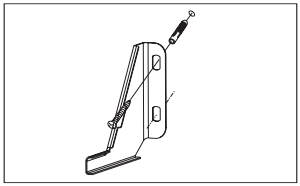
- Sporák je třeba postavit na tvrdé, rovné podlaze (nestavět na podstavci).

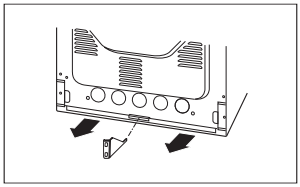
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby zamezila případnému převrácení se sporáku. Díky této blokádě například dítě, které si v nestřežené chvíli stoupne na otevřená dvířka trouby, nezpůsobí převržení sporáku.







Sporák, výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Sporák, výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALACE

Připojení sporáku k rozvodu plynu

Pozor!

Sporák je nutno zapojit k takovému druhu plynu, k němuž byl továrně uzpůsoben. Informace o druhu provozního plynu se nachází na továrním štítku. Zapojení sporáku stejně jako nastavení sporáku na provoz na jiný druh plynu smí provádět pouze instalatér vlastnící příslušná oprávnění.

Pokyny pro instalatéra

Instalatér je povinen:

- vlastnit plynárenská oprávnění,
- seznámit se s informacemi uvedenými na továrním štítku sporáku týkajícími se druhu plynu, na jaký je sporák továrně nastaven a porovnat tyto informace s podmínkami dodávek plynu v místě instalace.
- zkontrolovat:
- účinnost větrání, tj. výměny vzduchu v místnostech
- těsnost spojů plynového vedení,
- funkčnost všech součástí sporáku,
- zda je elektrická instalace přizpůsobena ke spolupráci s ochranným (nulovým) vodičem.

- Při špatné manipulaci během dopravy nebo připojování výrobku, může dojít ke změně nastavení distanční vůle ovládacích knoflíků plynových kohoutů, což se začne projevovat zhasínáním plamene u hořáků.

Pokud po připojení výrobku k rozvodům plynu a následné zkoušce funkčnosti hořáků, nebude některý z hořáků držet plamen po puštění ovládacího knoflíku, je potřeba provést tento jednoduchý úkon:

1. Tahem k sobě demontujeme knoflík
2. Na hřídel nasadíme vymezovací podložku (1-2 ks dle potřeby) která je součástí tohoto návodu
3. Nasuneme zpět ovládací knoflík
4. Přezkoušíme správnou funkčnost výrobku

- vydat uživateli doklad o zapojení plynového sporáku a seznámit jej s obsluhou.

Pozor!

Připojit sporák k láhvi s plynem nebo k existující instalaci může pouze oprávněný instalatér při dodržování všech bezpečnostních předpisů.

Připojení k pružnému ocelovému vedení

Při instalaci sporáku v souladu s požadavky pro třídu 2, podtřídu l. se pro připojení sporáku k plynovým rozvodům doporučuje výhradně použití kovového pružného vedení odpovídající místním předpisům. Přípojka přivádějící plyn ke sporáku má spoj se závitem G1/2”.

K připojení používejte výhradně potrubí a těsnění odpovídající aktuálně platných normám. Maximální délka pružného vedení nesmí překročit 2000 mm.

Ujistěte se, že přípojka nebude v kontaktu s žádnými pohyblivými díly, které by ji mohly poškodit.

INSTALACE

Připojení k pevnému potrubí

Sporák je vybaven připojovacím hrdlem se závitem G1/2".

Připojení k plynovým rozvodům musí být provedeno tak, aby nedošlo k pnutí v žádném místně rozvodů, ani na žádné části zařízení.

Použití nadměrného momentu při dotahování (většího než 20 Nm) může způsobit poškození spoje nebo jeho netěsnost.

Potrubí (hadice) přivádějící plyn by se nemělo dotýkat kovových částí zadního krytu sporáku.

Poznámka!

Po každé výměně reduktoru proveďte technickou prohlídku sporáku plynových ventilů a fungování ochrany proti úniku plynu.

Pozor!

Po ukončení instalování sporáku je třeba zkontrolovat těsnost všech spojů, použitím k tomuto účelu např. mýdlové vody.

Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.

- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.

- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:

  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
  - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
  - je zásuvka snadno dostupná.

Pozor! Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí vodič, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

Přizpůsobení sporáku jinému druhu plynu.

Tato činnost může být prováděna pouze instalatérem s příslušnými oprávněními.

Pokud plyn, kterým má být napájen sporák, se liší od plynu předpokládaného pro sporák v tovární verzi, tj. G20 20 mbar, je třeba vyměnit trysky hořáku a provést regulaci plamene.

Kvůli přizpůsobení sporáku ke spalování jiného druhu plynu je třeba provést:
- výměnu trysek (viz. tabulka níže),
- regulaci „úsporného“ plamene.

Pozor!
Sporáky dodané výrobcem mají hořáky továrně přizpůsobené ke spalování plynu uvedeného na továrním štítku a v záručním listu.

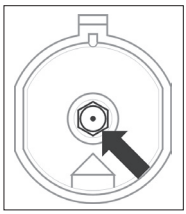
Druh plynu	Hořák				
	pomocný průměr trysky [mm]	**střední** průměr trysky [mm]		**velká** průměr trysky [mm]	
	tepelné zatížení 1,00 KW	tepelné zatížení 1,4 KW	tepelné zatížení 1,8 KW	tepelné zatížení 2,40 KW	tepelné zatížení 2,80 KW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Plamen hořáku	Upravení z kapalného plynu na zemní plyn	Upravení ze zemního plynu na kapalný plyn
Plný	1.Trysku hořáku vyměnit za vhodnou dle tabulky trysek.	1.Trysku hořáku vyměnit za vhodnou dle tabulky trysek.
Úsporný	2. Regulační šroub lehce vyšroubovat a seřídit velikost plamene.	2. Regulační šroub lehce zašroubovat a zkontrolovat velikost plamene.

Kvůli provedení regulace je třeba sundat otočné knoflíky kohoutků.

INSTALACE

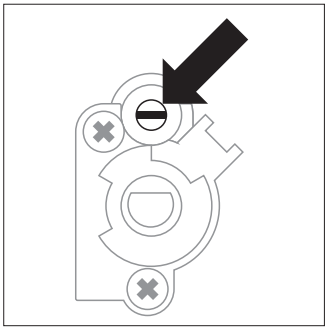
Použité povrchové hořáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu. Správný plamen má zřetelné kužely uvnitř modrozelené barvy. Krátký šumící plamen nebo dlouhý, žlutý a čadivý, bez zřetelně viditelných kuželů, svědčí o neodpovídající kvalitě plynu v domácí instalaci nebo poškození či zašpinění hořáku. Kvůli zkontrolování plamene je třeba nahřát hořák po dobu asi 10 minut plným plamenem a následně přetočit ´otočný knoflík ventilu na úsporný plamen. Plamen by neměl zhasnout ani přeskočit na trysky.



Výměna trysek hořáku – trysku vyšroubovat pomocí speciálního nástrčného klíče 7 a vyměnit za novou příslušně k druhu plynu (viz tabulky).

Pozor!
Úprava zařízení kvůli přizpůsobení plynu, jinému, než je zřejmé z označení výrobce na továrním štítku sporáku, nebo koupě sporáku na jiný druh plynu, než je instalovaný v bytě, je výhradně v gesci uživatel – instalatér.

Přívod plynu do povrchových hořáků je otevírán a nastavován kohoutky s protiúnikovým zabezpečením.
Seřízení kohoutků je třeba provádět při zapáleném hořáku v poloze – úsporný plamen, při použití regulačního šroubováku velikosti 2,5 mm.



Regulace kohoutek

Pozor!
Po dokončení regulace je třeba umístit nálepku s popisem druhu plynu, k jakému je sporák přizpůsoben.

Před prvním zapnutím sporáku

- odstranit součásti obalu,
- odstranit jemně (pomalu) etikety z dvířek sporáku, dbajíc, aby se nepřetrhnul pásek lepidla;
- vyprázdnit šuplík, očistit komoru trouby od prostředků tovární konzervace,
- vyjmout příslušenství trouby a umýt v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout ventilaci v místnosti nebo otevřít okno,
- nahřát troubu (při teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě omýt, topné plochy desky je třeba ohřívat po dobu asi 4 min. bez použití nádoby.

● obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

Pozor!

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

● obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

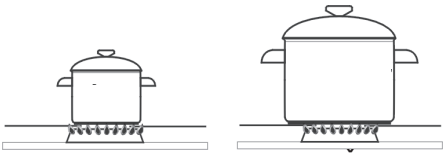
Komoru trouby je třeba umývat pouze s použitím teplé vody s přídavkem malého množství prostředků na mytí nádobí.

Obsluha povrchových hořáků

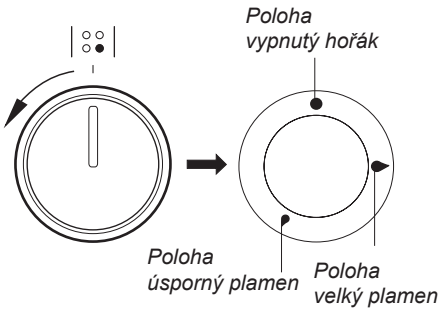
Volba nádobí

Je třeba dbát na to, aby průměr dna nádoby byl vždy větší než velikost (dosah) plamene, a samotná nádoba byla přikrytá pokličkou. Doporučujeme, aby průměr hrnce byl 2,5 – 3 krát větší, než průměr hořáku, tzn. v případě hořáku:

- pomocného – nádoba o průměru od 90 do 150 mm,
- středního – nádoba o průměru od 160 do 220 mm,
- velkého – nádoba o průměru od 200 do 240 mm, a výška hrnce by neměla být větší než jeho průměr.



Otočný knoflík ovládání činnosti hořáků



Zapalování hořáků zapalovačem spojeným s otočným knoflíkem

- stlačit otočný knoflík zvoleného hořáku až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ ,
- přidržet až do momentu zažehnutí plynu,
- po zažehnutí plamene hořáku povolit tlak na knoflík a nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“) ,

Pozor!

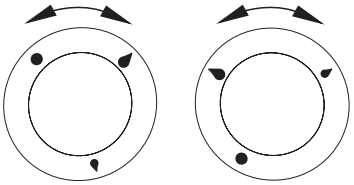
V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistkou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 sek. dobu stlačený v poloze „velký plamen“.

Volba plamene hořáku

Správně seřízené hořáky mají plamen světle modré barvy se zřetelně viditelným vnitřním kuželem. Volba velikosti plamene závisí na nastavení polohy otočného knoflíku hořáku:

- velký plamen
- malý plamen (zvaný „úsporný“)
- ● zhasnutý /vypnutý/ hořák (přívod plynu uzavřen)

Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat.



ŠPATNĚ **DOBŘE**

Pozor!

Zákaz regulace plamene v rozsahu mezi polohou vypnutý hořák ● a polohou velký plamen

Činnost zabezpečení proti úniku plynu

Některé modely /typy/ jsou vybaveny automatickým systémem uzavírajícím přívod plynu do hořáku v případě absence plamene.

Tento systém zabezpečuje před unikáním plynu v případě, že plamen na hořáku zhasne, např. v důsledku jeho zalití, apod.

Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

Elektronické spínací hodiny Ta*

Značky provozních funkcí

OK -Tlačítko volby provozních funkcí **1**
< - Tlačítko "-" **2**
> - Tlačítko "+" **3**

Nastavení hodin

Při připojení na síť nebo při novém zapnutí přístroje po výpadku elektrické energie se na displeji objeví **0.00** hodin.

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až nebude signální lampa blikat;

● Čas nastavte tlačítky 2 a 3.

Po uplynutí asi 7 vteřin po nastavení času se nová data uloží.

Nastavení času může být provedeno později stisknutím současně tlačítka 2 a 3.
Displej začne blikat. Nastavte aktuální čas podle potřeby.

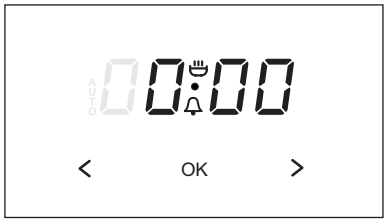
Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.

Časový spínač

Rozsah času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut. Pro nastavení časového spínače je třeba postupovat následovně:

● Stiskněte tlačítko 1 a držte ho tak dlouho, až začne signální lampa u znaku nezačne blikat;

● Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampa bude svítit.



Po uplynutí nastaveného času se akustický signál vypne a signální lampa u u znaku začne opět blikat.

● Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste vypnuli akustický signál; potom zhasne signální lampa a na displeji se objeví hodiny.

Pozor! Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 7 minut.

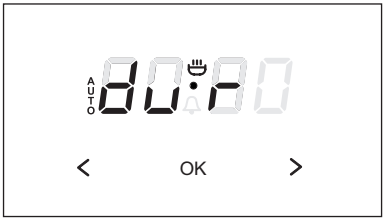
*u některých typů

Poloautomatický provoz

Když má být trouba vypnuta v daném čase, je třeba provést následující:

● Knoflíky funkcí trouby a teploty nastavte na požadované pozice, při nichž má trouba pracovat.

● tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, dokud se na displeji nezobrazí nápis „dur“**,**



● nastavte požadovanou dobu provozu tlačítky 3 a 2 v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Uvedená doba bude uložena během 7 vteřin a na displeji se znovu objeví čas a signalizační kontrolka AUTO bude svítit.

Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signalizační kontrolka AUTO začne blikat;

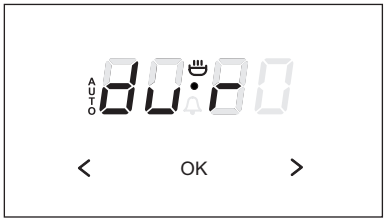
● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,

● Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; kontrolka zhasne a na displeji se objeví hodiny.

Automatický provoz

Když má být trouba zapnuta v určitou dobu a za určitý čas vypnuta, potom je třeba nastavit dobu provozu a čas vypnutí následujícím způsobem:

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



● požadovaná provozní doba se nastaví tlačítky 3 a 2,

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,

● Čas vypnutí (konec provozu) nastavte tlačítky 3 a 2; ten může být maximálně za 23 hodin a 59 minut od aktuelního času,

● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

Signalizační kontrolka AUTO svítí, trouba ale bude zapnuta až v době určené odečtením nastaveného času vypnutí trouby a doby provozu (když je např. doba provozu nastavena na 1 hodinu a čas vypnutí na 14.00 hodin, zapne se trouba automaticky v 13.00 hodin.)

Po ukončení provozu se trouba automaticky vypne, zazní akustický signál a signalizační kontrolka AUTO začne opět blikat.

● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,

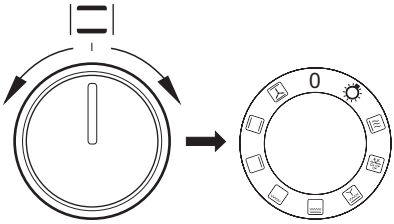
● Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signalizační kontrolka AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.

Pozor! Nastavené údaje lze kdykoliv překontrolovat a korigovat. Není ale možné měnit nastavení hodin, pokud je přístroj v poloautomatickém nebo automatickém provozu.

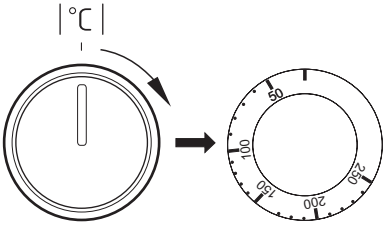
Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem).

Trouba se ohřívá pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu.
Ovládání činnosti trouby se provádí pomocí otočného knoflíku pro volbu režimů ohřevu (otočením knoflíku do požadované pozice)



a pomocí otočného knoflíku pro regulaci teploty ohřevu (otočením knoflíku do pozice s požadovanou teplotou).



K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy „ ●" / „**0**".

Pozor!
K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby dojde teprve po nastavení teploty.

Možné polohy otočného knoflíku

0 Nulové nastavení

Nezávislé osvětlení komory trouby
Nastavením ovládacího knoflíku do této polohy zapneme osvětlení komory pečící trouby

Rychlý ohřev
Zapnuté horní topné těleso, gril a ventilátor. Režim slouží k rychlému vstupnímu ohřevu trouby.

Rozmrazování
Funkce slouží k rozmrazování potravin. V tomto režimu nejsou topná tělesa v provozu, zapnutý je pouze ventilátor.

Zesílený gril (Gril + horní topné těleso) s ventilátorem
V této poloze ovládacího knoflíku je pečící trouba v režimu grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů. Během grilování by měla být dvířka trouby vždy zavřená.

Zesílený gril (Gril + horní topné těleso)
V režimu zesílený gril je v provozu současně gril a horní topné těleso, což umožňuje dosažení vyšších teplot v horní části trouby. Režim je vhodný k důkladnějšímu propečení pokrmů nebo ke grilování větších porcí masa.

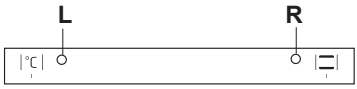
Gril
Grilování se používá k opékání menších porcí masa: steaků, řízků, ryb, toustů, klobásek. Tento režim je vhodný také k zapékání jídel. Tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřeba obrátit je na druhou stranu.

Dolní ohřev
V této pozici ovládacího knoflíku je v provozu pouze dolní topné těleso. Režim je vhodný zejména k dopékání pečiva s vyšší vlhkostí (např. s ovocnou náplní).

Dolní a horní ohřev
V této pozici ovládacího knoflíku je v provozu zároveň horní i dolní topné těleso trouby. Režim je vhodný k pečení (na jedné úrovni) například buchet, masa, ryb, chleba nebo pizzy (je nutno troubu nejprve předehřát a používat tmavé plechy).

Dolní a horní ohřev s ventilátorem.
V tomto režimu jsou v provozu dolní a horní topné těleso spolu se zadním ventilátorem. Režim je vhodný pro přípravu různých druhů jídel na dvou úrovních a na pečení cukroví při teplotě 160°C.

Kontrolní ukazatele



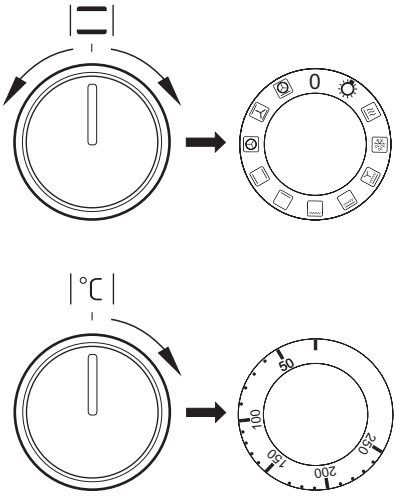
Provoz trouby signalizuje rozsvícení dvojice kontrolních ukazatelů **R** a **L**. Rozsvícená kontrolka **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí kontrolky **L** je signálem, že teplota uvnitř trouby dosáhla nastavené hodnoty. Pokud je v kuchařském receptu doporučeno vložit pokrm do rozehřáté trouby, učiňte tak až po prvním zhasnutí kontrolky **L**. Kontrolka **L** se bude v průběhu pečení periodicky zapínat a vypínat (udržování nastavené teploty uvnitř trouby). Kontrolka **R** se rozsvítí také pokud bude ovládací knoflík v poloze „Osvětlení komory trouby“

Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem a topným tělesem horkého vzduchu /termooběhu/)

Trouba se ohřívá pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a kruhového topného tělesa (horkovzdušné pečení).

Ovládání činnosti trouby se provádí pomocí otočného knoflíku pro volbu režimů ohřevu (otočením knoflíku do požadované pozice) a pomocí otočného knoflíku pro regulaci teploty ohřevu (otočením knoflíku do pozice s požadovanou teplotou).



K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy „ ●” / „**0**”.

Pozor!
K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby, dojde teprve po nastavení teploty.

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

Nezávislé osvětlení komory trouby
Nastavením ovládacího knoflíku do této polohy zapneme osvětlení komory pečící trouby.

Rychlý ohřev
Zapnuté horní topné těleso, gril a ventilátor. Režim slouží k rychlému vstupnímu ohřevu trouby.

Rozmrazování
Funkce slouží k rozmrazování potravin. V tomto režimu nejsou topná tělesa v provozu, zapnutý je pouze ventilátor.

Zesílený gril (Gril + horní topné těleso) s ventilátorem
V této poloze ovládacího knoflíku je pečící trouba v režimu grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů. Během grilování by měla být dvířka trouby vždy zavřená.

Zesílený gril (Gril + horní topné těleso)
V režimu zesílený gril je v provozu současně gril a horní topné těleso, což umožňuje dosažení vyšších teplot v horní části trouby. Režim je vhodný k důkladnějšímu propečení pokrmů nebo ke grilování větších porcí masa.

Gril
Grilování se používá k opékání menších porcí masa: steaků, řízků, ryb, toustů, klobásek. Tento režim je vhodný také k zapékání jídel. Tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřeba obrátit je na druhou stranu.

Dolní ohřev
V této pozici ovládacího knoflíku je v provozu pouze dolní topné těleso. Režim je vhodný zejména k dopékání pečiva s vyšší vlhkostí (např. s ovocnou náplní).

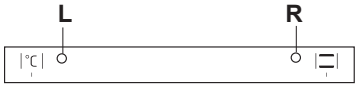
Dolní a horní ohřev
V této pozici ovládacího knoflíku je v provozu zároveň horní i dolní topné těleso trouby. Režim je vhodný k pečení (na jedné úrovni) například buchet, masa, ryb, chleba nebo pizzy (je nutno troubu nejprve předehřát a používat tmavé plechy).

Horkovzdušný ohřev
Otočení ovládacího knoflíku do této pozice umožní pečení vynuceným způsobem pomocí kruhového topného tělesa s ventilátorem umístěného ve středové části zadní stěny komory trouby. Pomocí horkovzdušného pečení je možné připravovat jídlo při teplotách o cca 10% nižších než při konvenčním způsobu pečení. Tento režim zároveň zaručuje rovnoměrný oběh tepla kolem připravovaného pokrmu a v celé komoře trouby.

Dolní a horní ohřev s ventilátorem
V tomto režimu jsou v provozu dolní a horní topné těleso spolu se zadním ventilátorem. Režim je vhodný pro přípravu různých druhů jídel na dvou úrovních a na pečení cukroví při teplotě 160°C.

Horkovzdušné pečení a dolní ohřev
V tomto režimu je v provozu kruhové topné těleso s ventilátorem a dolní topné těleso. Díky tomu je dosažena vyšší teplota ve spodní části trouby a režim je tak vhodný například pro přípravu pizzy, ovocných moučníků ale i některých druhů masa.

Kontrolní ukazatele



Provoz trouby signalizuje rozsvícení dvojice kontrolních ukazatelů **R** a **L**. Rozsvícená kontrolka **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí kontrolky **L** je signálem, že teplota uvnitř trouby dosáhla nastavené hodnoty. Pokud je v kuchařském receptu doporučeno vložit pokrm do rozehřáté trouby, učiňte tak až po prvním zhasnutí kontrolky **L**. Kontrolka **L** se bude v průběhu pečení periodicky zapínat a vypínat (udržování nastavené teploty uvnitř trouby). Kontrolka **R** se rozsvítí také pokud bude ovládací knoflík v poloze „Osvětlení komory trouby“

OBSLUHA

Používání grilu

K procesu grilování dochází v důsledku působení infračerveného záření, které vysílá rozžhavené topné těleso grilu.

Pro zapnutí grilu:

- nastavte ovládací knoflík trouby do polohy označené některým ze symbolů: ,
- nechte troubu předehřát po dobu cca 5 minut (při zavřených dvířkách trouby).
- vložte do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně. V případě grilování na roštu umístěte do úrovně bezprostředně pod roštem plech na vytékající tuk.
- zavřete dvířka trouby.

Pro funkce „Gril" a „Zesílený gril" nastavte teplotu maximálně na 210°C, pro funkci „Zesílený gril s ventilátorem" pak nejvýše na 190°C.

Pozor!
Grilujte pouze při zavřených dvířkách. Během grilování mohou být přístupné části spotřebiče horké.Doporučuje se zabránit dětem v přístupu k troubě.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

- pokrmy z těsta doporučujeme péct na pleších dodaných se spotřebičem,
- pokrmy z těsta lze péct také ve formách a na pleších, které se pokládají na sušící mřížku. Doporučujeme použití plechů černé barvy, které nejlépe přenášejí teplo a tím zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní předehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehřát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby zkontrolujte kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by měla špejle po píchnutí do těsta zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,

- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,

- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící plech s nevelkým množstvím vody,

- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		220 - 240 [1]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozehřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

[1] Zahřejte prázdnou troubu

[2] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozehřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení [2] (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 [1]	25–40 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 [1]	25–40 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 [1]	25–40 [2]
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 [1]	25–50 [2]
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 [1]	30–40 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 [1]	25–35 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 [1]	25–35 [2]
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160–175 [1]	25–35 [2]
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 [1]	30–45 [2]
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 [1]	50–70 [2]

[1] Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

[2] Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		250 [1)]	1,5–2,5
	Rošt	4		250 [2)]	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 [1)]	1. strana 10–15 2. strana 8–13

[1)] Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

[2)] Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

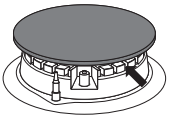
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Péče uživatele o průběžné udržování sporáku v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „●“ / „0“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

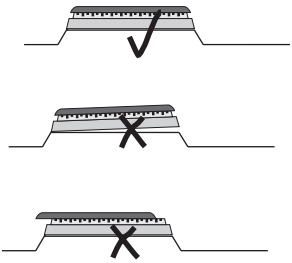
Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

- V případě znečištění hořáků a mřížky je třeba tyto části výbavy sundat ze sporáku a umýt v teplé vodě s přídavkem prostředků na odstranění tuku a špíny. Následně je nutné vytřít je do sucha. Po sundání mřížky důkladně omýt desku pod hořáky a vytřít do sucha měkkým hadříkem. Zvláštní čistotu je třeba udržovat u plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků, viz obr. níže. Otvory trysek pročistit za použití tenkého měděného drátu. Nepoužívat ocelový drát, nerozvrtávat otvory.



Pozor!
Součásti hořáku musí být vždy suché. Částice vody mohou zabrzdit výtok plynu a způsobit špatné hoření hořáku.

Zkontrolujte, zda elementy hořáku byly po čištění správně založené.
Neaxiální poloha krytu hořáku může způsobit trvalé poškození hořáku.



- K mytí smaltovaných povrchů používejte jemné tekuté prostředky. Nepoužívejte čisticí prostředky se silným brusným účinkem, jako např. prášky na drhnutí obsahující brusivo, brusné pasty, brusné kameny, pemzy, drátěnky apod.
- Sporák s nerezovou deskou vyžaduje vstupní, důkladné umytí pracovní desky před zahájením provozu. Zvláštní pozornost je třeba obrátit na odstranění zbytků lepidla z fólie sundávané z plechů při montáži, respektive lepicí pásky nalepené při balení sporáku. Desku je třeba čistit pravidelně po každém použití. Nepřipouštějte silné znečištění pracovní desky, a zejména připáleniny pocházející z vykypělých zbytků. K vstupnímu a běžnému mytí doporučujeme použití prostředku typu Stahl-Fix.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

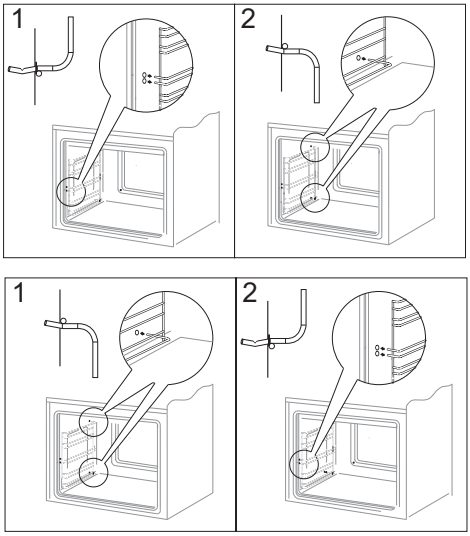
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.

- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

- **Parní čištění – Steam Clean:**
  - do miska postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - zavřete dvířka trouby,
  - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík pro volbu funkce do polohy
  dolní topné těleso,
  - ohřívejte komoru pečící trouby po dobu asi 30 minut,
  - otevřete dvířka trouby, vnitřek komory vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte
  teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.
  Pozor! Zůstatkem po čištění parou může být případná vlhkost nebo zbytky vody pod sporákem.
- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.

Pozor!
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

- Pečící trouby označené písmenem D* byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



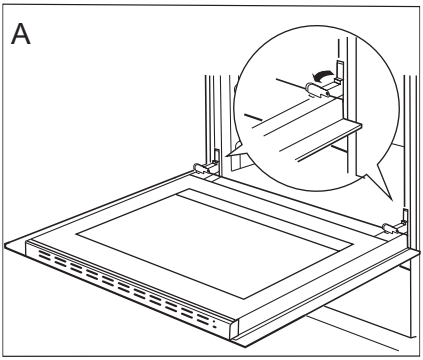
*u některých typů

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

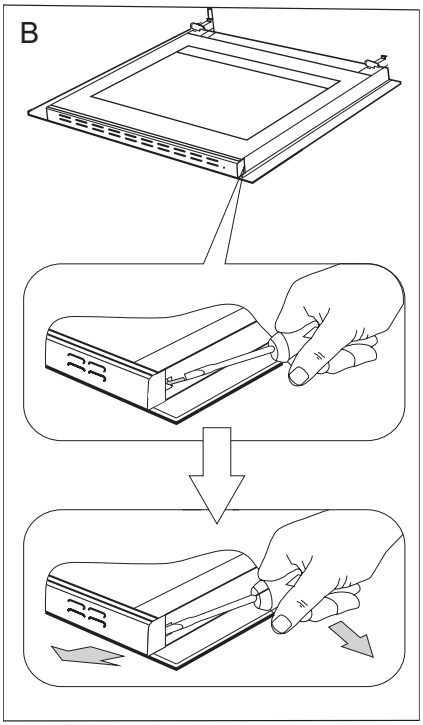
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.

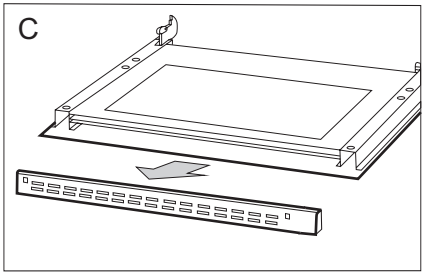


Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).

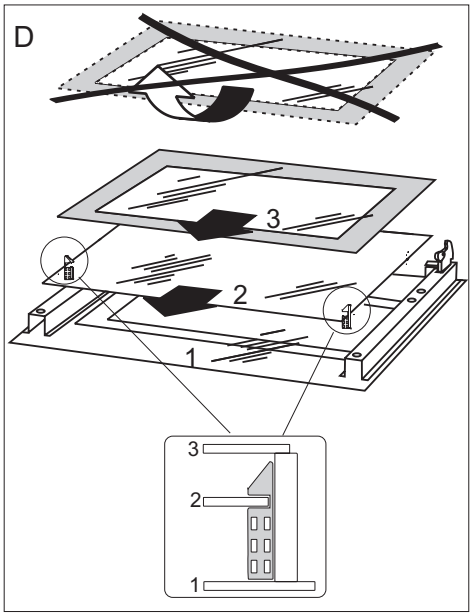




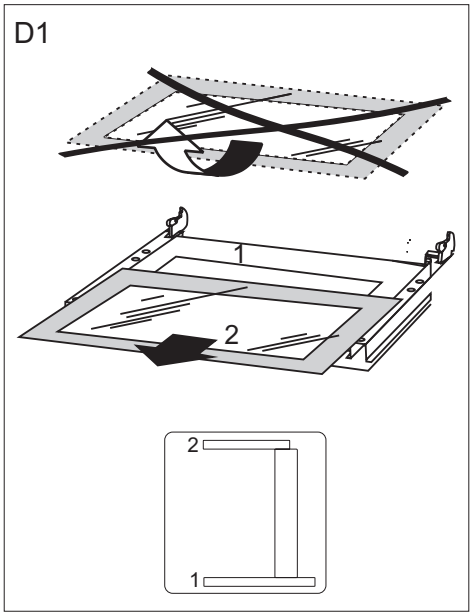
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

Pozor! Nevtlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek. Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte do slyšitelného „kliknutí". Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného„kliknutí".



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.

Periodické revize

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku. Po skončení záruční doby, nejméně jednou za dva roky, je třeba pověřit firmu servisní obsluhy provedením technické revize sporáku,
- odstranit zjištěné provozní závady,
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku.

Pozor!

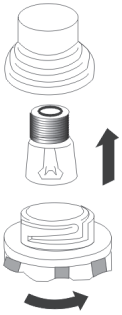
Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalatérem, který vlastní příslušná oprávnění.

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby

Aby se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výměnou žárovky ujistit, zda je zařízení vypnuté.

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „ ● “ / „ 0 “ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte skleněné stínítko lampičky a nezapomeňte jej do such vytřít.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry:

- napětí 230 V
- výkon 25 W
- závit E 14.



Lampička pečící trouby

- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

- vypnout pracovní systémy sporáku
- odpojit elektrické napájení
- nahlásit opravu
- některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. Hořák nezapaluje	zašpiněné plamenové otvory	uzavřít uzavírací ventil plynu, zavřít kohoutky hořáků, vyvětrat místnost, vyndat hořák, očistit a profouknout plamenové otvory
2. Zapalovač plynu nezapaluje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
	přerušení dodávky plynu	otevřít ventil přívodu plynu
	znečištěný (zamaštěný) zapalovač plynu	vyčistit zapalovač plynu
	otočný knoflík kohoutku stlačený nedostatečně dlouho	přidržet stlačený otočný knoflík do doby plného plamene kolem koruny hořáku
3. plamen při zapalování hořáku zhasíná	příliš brzy uvolněný knoflík kohoutu	přidržet otočný knoflík déle v poloze „velký plamen“
4. elektrická výbava nefunguje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
5. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
6. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,1 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm

Základní informace:

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1, které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 /IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

Termooběh eco	
Termooběh	
Ventilátor, spodní ohřev a horní ohřev	
Dolní topné těleso a horní topné těleso (standardní režim)	

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice plynová zařízení 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426 (od 21.04.2018)
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen CE a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Sporák ROMO je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha sporáka žiadnym problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť sporáka, ktorý opustil továreň, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviskách.

Prosíme Vás, aby ste si pred uvedením zariadenia do prevádzky dôkladne prečítali návod na obsluhu. Dodržovanie v ňom uvedených pokynov Vás ochráni pred nesprávnym používaním.

Návod uschovajte a skladujte tak, aby bol vždy po ruke.

Pozor!
Sporák je možné obsluhovať len po zoznámení sa s týmto návodom.

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

Výrobca si vyhradzuje možnosť vykonávania zmien, ktoré nemajú vplyv na fungovanie zariadenia.

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....42

Opis výrobku.....48

Inštalácia.....51

Obsluha 57

Pečenie v rúre – praktické rady.....68

Testované jedlá.....71

Čistenie a údržba sporáka.....73

Postup v núdzových situáciách.....78

Technické údaje.....79

Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromaďte veci potrebné k vareniu na ploche.V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať s dotýkania

horúcich elementov vo vnútri pečiacej rúry.

Dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

Pozor. Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.

Pozor. Aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom, je potrebné sa pred výmenou žiarovky uistiť, či je zariadenie vypnuté.

Pred otvorením veka odporúčame jeho očistenie od všetkých nečistôt. Povrch platne sporáka pred jej zakrytím vekom odporúčame nechať vychladnúť.

K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

Pozor. Vždy dohliadajte na varenie. Ak varenie trvá krátko, dohliadajte na neho celý čas.

Pozor. Používajte iba kryty dosky navrhnuté výrobcom zariadenia, alebo ktoré výrobca zariadenia v užívateľskej príručke odporúča ako vhodné. V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

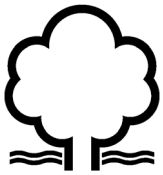
- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry.
- Prosíme, aby ste počas používania sporáka dávali pozor na deti, pretože deti nepoznajú pravidlá obsluhy sporáka.
- Je potrebné dávať pozor, aby sa prípojná elektrická šnúra domácich spotrebičov, napr. mixéra, nedotýkala horúcich častí sporáka.
- Do zásuvky nevkladajte horľavé materiály, pretože sa môžu počas používania rúry vznietiť.
- Počas vyprážania by nemal byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia.
- Je potrebné dávať pozor na moment uvedenia do varu, aby nedošlo k zaliatí horáka.
- Ak dôjde k poškodeniu sporáka, je možné opätovne ho používať po odstránení poruchy odborníkom.
- Neotvárajte kohútik na prípojke plynu alebo uzatvárací ventil na bombe bez predchádzajúceho uistenia sa, že sú všetky kohútiky zatvorené.
- Nedopusťte, aby sa horáky zalievali a znečisťovali. Zašpinené horáky očistite a osušte ihneď po vychladnutí.
- Riad nesmie byť ukladaný priamo na horáky.
- Nedávajte na rošt nad jedným horákom riad ťažší než 10 kg a na celom rošte riad s celkovou hmotnosťou vyššou než 40 kg.
- Nebúchajte do gombíkov a horákov.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Vykonávanie úprav a oprav sporáka osobami, ktoré nie sú odborne vyškolené, je zakázané.
- Zhasínanie plameňa horáka fúkaním je zakázané.
- Pred otvorením veka odporúčame jeho očistenie od všetkých nečistôt. Povrch platne sporáka pred jej zakrytím vekom odporúčame nechať vychladnúť.
- Sklenené veko sporáka môže v dôsledku ohriatia prasknúť. Pred sklopením veka zhasnite všetky horáky. (Sporáky vybavené skleneným vekom – pozri „Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

- Je zakázané svojvoľné vykonávanie úprav sporáka na iný druh plynu, premiestňovanie sporáka na iné miesto a vykonávanie zmien napájacej inštalácie. Tieto práce môže vykonávať len oprávnený inštalatér.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tie môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- V PRÍPADE PODOZRENIA, ŽE UNIKÁ PLYN, SA NESMIE:

  zapaľovať zápalky, fajčiť cigarety, zapínať a vypínať elektrické spotrebiče (zvonček alebo vypínač osvetlenia), a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktorá zapríčiňujú vznik elektrickej alebo mechanicky vyvolanej iskry. V takom prípade treba okamžite uzavrieť ventil na plynovej bombe alebo uzatvárací kohútik plynovej prípojky, vyvetrať miestnosť a potom privolať osobu oprávnenú na odstránenie príčiny úniku.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou treba bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka (pri dodržovaní vyššie uvedených pravidiel) a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- K plynovej inštalácii nesmú byť pripojené žiadne anténne zvody, napr. rozhlasových prijímačov.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniacej inštalácie treba okamžite uzatvoriť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniaceho ventilu plynovej bomby je potrebné ochladiť bombu prehodením mokrej deky a uzatvoriť ventil na bombe. Po ochladení bomby ju treba vyniesť do otvoreného priestoru. Zákaz opätovného použitia poškodenej bomby.
- V prípade niekoľkodňovej prestávky v používaní sporáka treba zavrieť hlavný uzáver (ventil) na plynovej inštalácii, zatiaľ čo v prípade používanie plynovej bomby vždy po každom použití.
- Používanie zariadení prevarení a pečení spôsobuje vylučovanie tepla a vlhkosti v miestnosti, vo ktorej je umiestené. Je nutné sa presvedčiť, či je kuchynská miestnosť dobre vetraná, je nutné udržovať prirodzené ventilační otvory otvorené alebo inštalovať mechanické ventilačné prostriedky (kuchynský odťahovač).
- Dlhodobo intenzívne používaný spotrebič môže potrebovať dodatkové vetranie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšiu ventiláciu, napr. zvýšením výkonu mechanickej ventilácie, pokiaľ je používaná.
- Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetrime elektrickou energiou! Postupujme teda podľa týchto pravidiel:

- **Používanie správneho riadu na varenie.**
  Riad, resp. jeho dno určené na varenie by nemalo byť nikdy menšie než je veľkosť plameňa. Treba pamätať i na prikrývanie nádob pokrievkou.

- **Starostlivosť o čistotu horákov, mriežky, platne pod horákmi.**
  Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už iba prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.
  Mimoriadnu čistotu treba udržovať v blízkosti plameňových otvorov vencov (korún) pod krytmi horákov a otvorov hubíc horákov.

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**
  Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**
  Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na horáku sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**
  V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút, odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

Pozor! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**
  Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.
  Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovávanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/ mrazničiek.**
  Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE

Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.
Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

Materiály použité na balenie nie sú škodlivé pre životné prostredie, sú 100 % recyklovateľné a označené príslušným symbolom.

Pozor! Obalový materiál (polyetylénové vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržovať mimo dosahu detí.

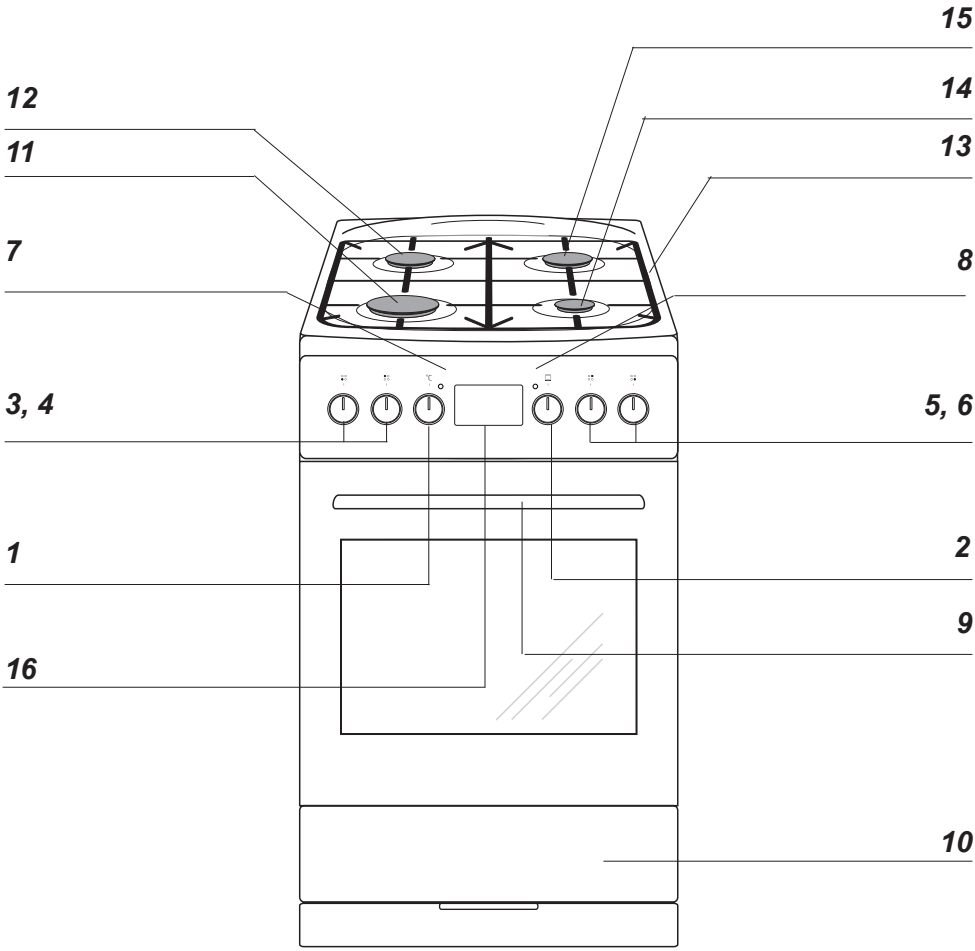
VYRADENIE Z PREVÁDZKY

Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením. Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o príslušnom mieste likvidácie opotrebovaných zariadení Vám poskytne orgán obecnej správy.

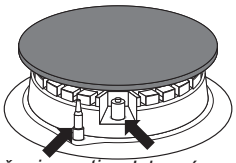
OPIS VÝROBKU



1 *Otočný gombík regulátora teploty*
2 *Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
3, 4, 5, 6 *Otočný gombík na ovládanie plynových horákov*
7 *Kontrolná lampička termostatu* **L**
8 *Kontrolná lampička prevádzky sporáka* **R**
9 *Úchytka dvierok rúry*
10 *Zásuvka*
11 *Veľký horák*
12 *Stredný horák*
13 *Mriežka*

*u niektorých typov

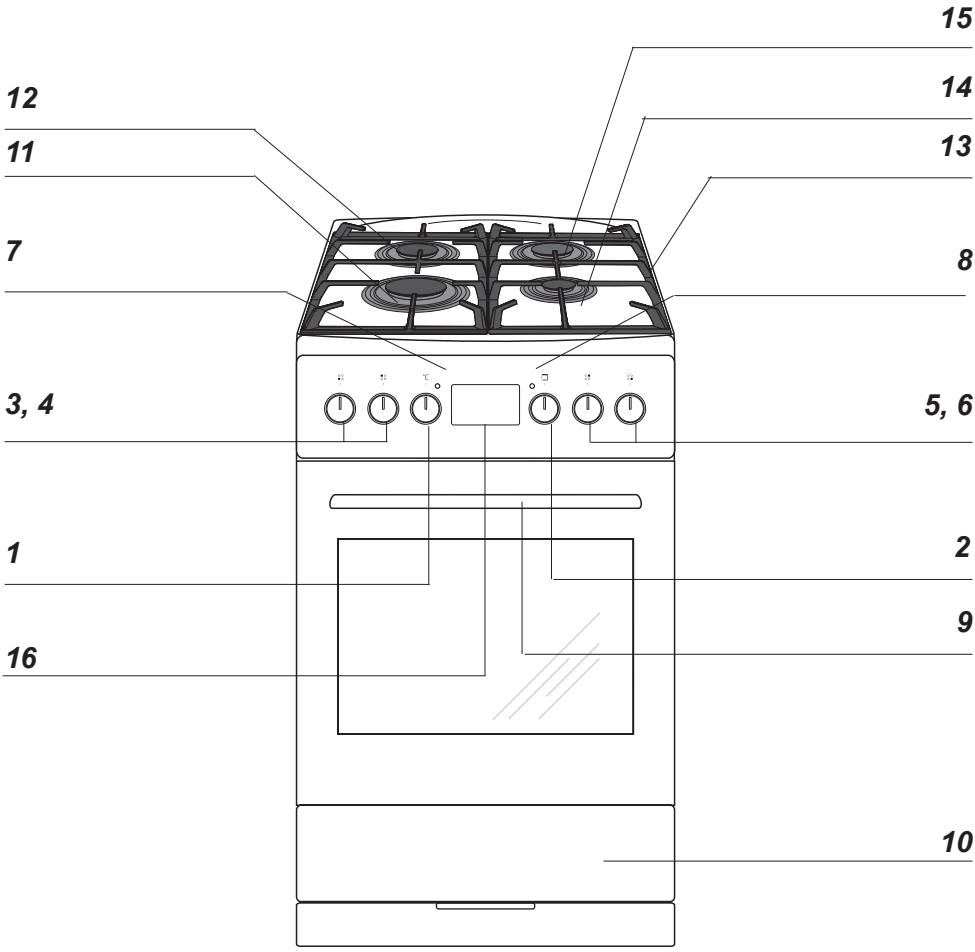
14 *Pomocný hoľák*
15 *Stredný horák*
16 *Elektronický programátor**



Zabezpečenie proti úniku plynu

Iskrový zapaľovač

OPIS VÝROBKU

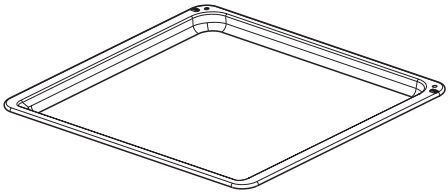


1 *Otočný gombík regulátora teploty*
2 *Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
3, 4, 5, 6 *Otočný gombík na ovládanie plynových horákov*
7 *Kontrolná lampička termostatu* **L**
8 *Kontrolná lampička prevádzky sporáka* **R**
9 *Úchytka dvierok rúry*
10 *Zásuvka*
11 *Veľký horák*
12 *Stredný horák*
13 *Mriežka*
14 *Pomocný hořák*
15 *Stredný horák*
16 *Elektronický programátor**

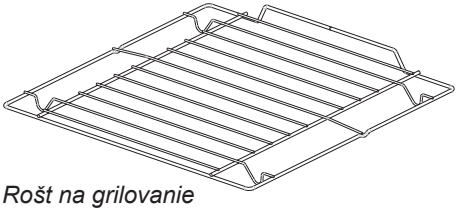
*u niektorých typov

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

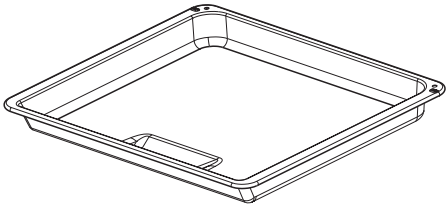
Vybavenie sporákov – súhrn:



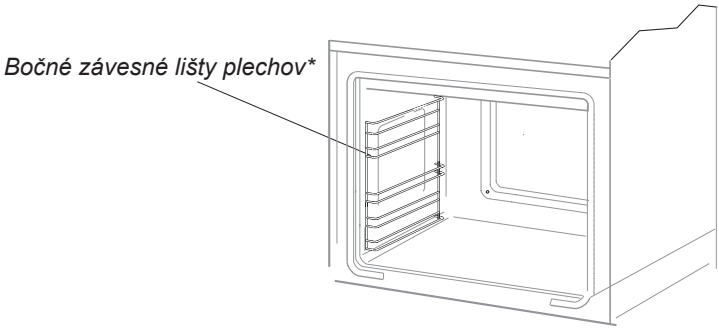
*Plech na pečivo**



Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)



*Plech na pečenie /mäsa/**



*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

Nižšie uvedený návod je určený pre kvalifikovaného odborníka, ktorý bude inštalovať zariadenie. Tento návod má za účel viesť k čo najodbornejšiemu vykonaniu činností spojených s inštaláciou a údržbou zariadenia.

Umietnenie sporáka

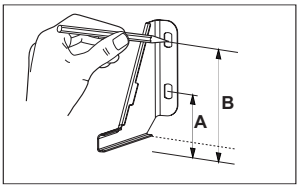
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, a musí mať účinnú ventiláciu v súlade s platnými technickými predpismi.
- Miestnosť by mala byť vybavená ventilačným systémom odvádzajúcim splodiny vzniknuté počas horenia. Táto inštalácia by mala obsahovať ventilačnú mriežku alebo digestor. Digestory je potrebné montovať v súlade s pokynmi uvedenými v návodoch na obsluhu k nim priložených. Umiestnenie sporáka by malo zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Miestnosť by mala mať tiež zaistený prísun vzduchu, ktorý je nevyhnutný na správne horenie (spaľovanie) plynu. Prísun vzduchu by nemal byť menší než 2 m^3/h na 1 kW výkonu horákov. Vzduch môže byť privádzaný priamym prúdením zvonka – kanálom s prierezom min. 100 cm^2, alebo priamo zo susedných miestností, ktoré sú vybavené ventilačnými kanálmi ústiacimi von.
- Ak je zariadenie využívané intenzívne a dlho, môže nastať situácia, keď bude kvôli zlepšeniu vetrania nutné otvoriť okno.
- Kvapalný plyn je ťažší než vzduch, a preto má tendenciu hromadiť sa v dolných polohách. Miestnosti, v ktorých boli nainštalované fľaše /bomby/ s kvapalným plynom, by mali byť vybavené ventilačnými kanálmi vyvedenými z miestnosti von, umožňujúcimi, aby sa v prípade netesnosti plyn dostal von. Z toho istého dôvodu by fľaše s plynom, ako prázdne, tak i čiastočne naplnené, nemali byť inštalované ani uskladňované v miestnostiach situovaných pod povrchom zeme (napr. v pivniciach). Fľaše sa nesmú nachádzať blízko zdrojov tepla (pece, kozuba, rúry a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu vnútri fľaše nad 50 °C.
- Plynový sporák je vzhľadom na ochranu pred prehriatím okolitých povrchov zariadením triedy X, a ako také môže byť zabudované do radu nábytku iba do výšky pracovnej dosky, teda cca 850 mm od podlahy. Zabudovanie nad túto úroveň je nežiaduce.

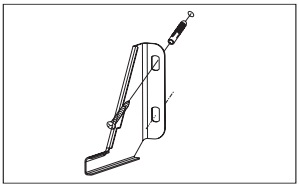
Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jeho lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nedodržanie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia. Ak si nie sme istí tepelnou odolnosťou nábytku, je vhodnejšie sporák zabudovať nábytkom pri dodržaní odstupu asi 2 cm. Stena/múr, ktoré sa nachádzajú za sporákom musia byť prispôsobené tak, aby boli odolné proti vysokým teplotám. Počas používania sporáka sa jeho zadná stena môže zahriať na teplotu asi o 50 °C vyššiu, než je teplota okolia.

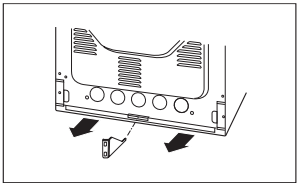
- Sporák je potrebné postaviť na tvrdú, rovnú podlahu (nestavať na podstavec).
- Pred začiatkom prevádzky je nutné sporák nastaviť do vodorovnej polohy, čo má mimoriadny vplyv napríklad na rovnomerné roztekanie sa tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nôžky, dostupné po vytiahnutí zásuvky. Rozsah regulácie +/- 5 mm.

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevrátení sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.







Sporák, výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Sporák, výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Pripojenie sporáka k rozvodu plynu

Pozor!

Sporák by mal byť pripojený na plynovú inštaláciu takého plynu, na aký bol továrensky prispôsobený. Informácia o druhu plynu, na aký je sporák výrobne prispôsobený, sa nachádza na továrenskom štítku. Sporák musí byť pripojený výhradne inštalatérom vlastniacim príslušné oprávnenia a len on má výlučné právo prispôsobiť sporák inému druhu plynu.

Pokyny pre inštalatéra

Inštalatér je povinný:

- vlastniť plynárenské oprávnenia,
- zoznámiť sa s informáciami nachádzajúcimi sa na továrenskom štítku sporáka o druhu plynu, na aký je sporák prispôsobený, informácie porovnať s podmienkami dodávky plynu v mieste inštalovania,
- skontrolovať:
  -účinnosť vetrania, tzn. výmeny vzduchu v miestnostiach
  -tesnosť spojov plynového vedenia,
  -účinnosť práce všetkých funkčných súčastí sporáka,
  -či je elektrická inštalácia prispôsobená na spoluprácu s ochranným (nulovým) vodičom.
- vydať užívateľovi doklad o zapojení plynového sporáka a zoznámiť ho s obsluhou.

Pozor!

Pripojiť sporák k fľaši s plynom alebo k existujúcej inštalácii môže len oprávnený inštalatér pri dodržiavaní všetkých bezpečnostných predpisov.

Pripojenie k oceľovej hadici

V prípade inštalovania kuchyne podľa pokynov pre triedu 2., podtrieda I. pri pripájaní kuchyne do plynovej siete sa odporúča použiť iba kovovú hadicu, ktorá zodpovedá platným národným predpisom. Spojka prívodu plynu do kuchyne je vybavená závitom G1/2”.

Pri pripájaní používajte iba hadice a tesnenia zodpovedajúce momentálne platným predpisom. Maximálna dĺžka hadice nesmie presiahnuť 2000 mm.

Uistite sa, či sa prípojka nebude dotýkať žiadnych pohyblivých častí, ktoré by ju mohli poškodiť.

Pripojenie k pevnému potrubiu

Kuchyňa je vybavená nástavcom so závitom G1/2”.

Pripojenie k plynovému potrubiu musí byť urobené takým spôsobom, ktorý nebude vyvolávať vznik žiadnych napätí v nijakom bode inštalácie, ani v žiadnej časti zariadenia.

Použitie príliš veľkého momentu pri uťahovaní spojenia (väčšieho ako 20 Nm) môže poškodiť spoj alebo byť príčinou netesnosti.

Potrubie (hadica) privádzajúca plyn by sa nemalo dotýkať kovových častí zadného krytu sporáka.

Poznámka!
Po každej výmene reduktora vykonajte technickú prehliadku sporáku plynových ventilov a fungovanie ochrany proti úniku plynu.

Pozor!

Po ukončení inštalovania sporáka treba skontrolovať tesnosť všetkých spojov, napr. použitím mydlovej vody.
Na kontrolu tesnosti nesmie byť použitý oheň.

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodovou šnúrou 3 x 1,5 mm² s dĺžkou cca 1,5 m s ochranným kontaktom.

- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je nutné, aby po umiestnení sporáka bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.

- Pred zapojením sporáka do zásuvky treba skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

Pozor! Ak sa poškodí neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárenskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

Prispôsobenie sporáka na iný druh plynu

Táto činnosť môže byť vykonávaná iba inštalatérom s príslušnými oprávneniami.

Ak sa plyn, ktorým má byť napájaný sporák, líši od plynu predpokladaného pre sporák v továrenskej verzii, t. j. G20 20 mbar, je potrebné vymeniť hubice horáka a vykonať reguláciu plameňa.

Na prispôsobenie sporáka na spaľovanie iného druhu plynu treba vykonať:
- výmenu hubíc (pozri tabuľku nižšie),
- reguláciu „úsporného“ plameňa.

Pozor!
Sporáky dodané výrobcom majú horáky továrensky prispôsobené na spaľovanie plynu uvedeného na továrenskom štítku a v záručnom liste.

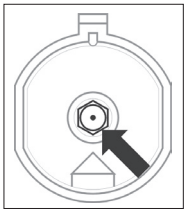
Druh plynu	Horák				
	pomocný priemer trysky [mm]	**stredná** priemer trysky [mm]		**veľká** priemer trysky [mm]	
	tepelné zaťaženie 1,00 KW	tepelné zaťaženie 1,4 KW	tepelné zaťaženie 1,8 KW	tepelné zaťaženie 2,40 KW	tepelné zaťaženie 2,80 KW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Plameň horáka	Upravenie z kvapalného plynu na zemný plyn	Upravenie zo zemného plynu na kvapalný plyn
Plný	1. Hubicu horáka vymeniť za vhodnú podľa tabuľky hubíc.	1. Hubicu horáka vymeniť za vhodnú podľa tabuľky hubíc.
Úsporný	2. Regulačnú skrutku zľahka vyskrutkovať a nastaviť veľkosť plameňa.	2. Regulačnú skrutku zľahka zaskrutkovať a skontrolovať veľkosť plameňa.

Na vykonanie regulácie treba dať dole otočné gombíky kohútikov.

INŠTALÁCIA

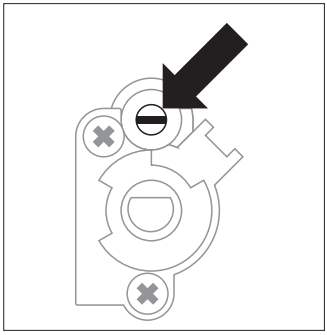
Použité povrchové horáky nevyžadujú reguláciu primárneho vzduchu. Správny plameň má zreteľné kužele vo vnútri modrozelenej farby. Krátky šumiaci plameň alebo dlhý, žltý a čadivý, bez zretelne viditeľných kužeľov, svedčí o nezodpovedajúcej kvalite plynu v domácej inštalácii alebo poškodení či zašpinení horáka. Na kontrolu plameňa treba nahriať horák asi 10 minút plným plameňom a následne pretočiť otočný gombík ventilu na úsporný plameň. Plameň by nemal zhasnúť ani preskočiť na hubice.



Výmena hubíc horáka – hubicu vyskrutkovať pomocou špeciálneho nástrčného kľúča 7 a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľky).

Pozor!
Úprava zariadenia kvôli prispôsobeniu plynu, inému, než je zrejmé z označenia výrobcu na továrenskom štítku sporáka, alebo kúpa sporáka na iný druh plynu, než je inštalovaný v byte, je výhradne v gescii užívateľ – inštalatér.

Prívod plynu do povrchových horákov je otváraný a nastavovaný kohútik s protiúnikovým zabezpečením.
Nastavenie kohútikov treba vykonávať pri zapálenom horáku v polohe „úsporný plameň“, pri
použití regulačného skrutkovača s veľkosťou 2,5 mm.



Regulácia *kohútik*

Pozor!
Po dokončení regulácie je potrebné umiestniť nálepku s opisom druhu plynu, na aký je sporák prispôsobený.

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu,
- odstrániť jemne (pomaly) etikety z dvierok sporáka, dbajúc na to, aby sa nepretrhol pásik lepidla;
- vyprázdniť zásuvku, očistiť komoru rúry od prostriedkov továrenskej konzervácie,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť ventiláciu v miestnosti alebo otvoriť okno,
- nahriať rúru (pri teplote 250°C, cca 30 min.), odstrániť nečistoty a pozorne umyť, výhrevné plochy dosky treba ohrievať počas asi 4 min. bez použitia nádoby.

- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

Pozor!

Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom Ta bude displej po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora).
Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje prevádzku rúry.

- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

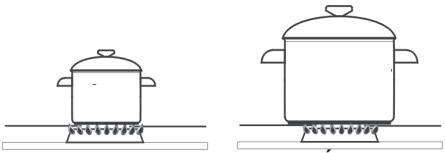
Komoru rúry umývame len s použitím teplej vody s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

Obsluha povrchových horákov

Voľba riadu

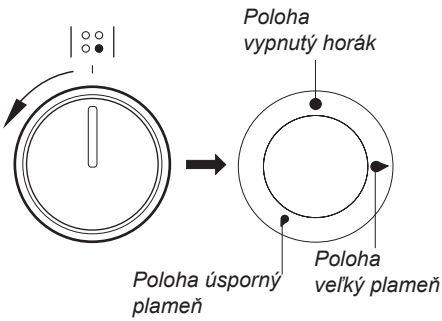
Je potrebné dbať na to, aby priemer dna nádoby bol vždy väčší než veľkosť (dosah) plameňa, a samotná nádoba bola prikrytá pokrievkou. Odporúčame, aby priemer hrnca bol 2,5 – 3-krát väčší, než priemer horáka, tzn. v prípade horáka:

- pomocného – nádoba s priemerom od 90 do 150 mm,
- stredného – nádoba s priemerom od 160 do 220 mm,
- veľkého – nádoba s priemerom od 200 do 240 mm, a výška hrnca by nemala byť väčšia než jeho priemer.



NESPRÁVNE **SPRÁVNE**

Otočný gombík ovládania činnosti horákov



Zapaľovanie horákov zapaľovačom spojeným s otočným gombíkom

- stlačiť otočný gombík zvoleného horáka až po citeľný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ ,
- pridržať až do momentu zažatia plynu,
- po zažatí plameňa horáka povoliť tlak na gombík a nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“)

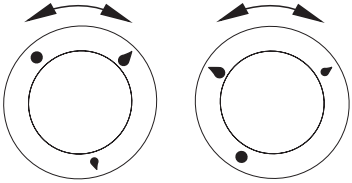
Pozor!
Pri sporákoch vybavených proti-únikovým zabezpečením (poist-kou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapaľovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

Voľba plameňa horáka

Správne nastavené horáky majú plameň svetlomodrej farby so zreteľne viditeľným vnútorným kužeľom. Voľba veľkosti plameňa závisí od nastavenia polohy otočného gom-bíka horáka:

- veľký plameň
- malý plameň (zvaný „úsporný“)
- ● zhasnutý/vypnutý horák (prívod plynu uzavretý)

Veľkosť plameňa sa dá podľa potreby plynulo regulovať.



NESPRÁVNE **SPRÁVNE**

Pozor!

Zákaz regulácie plameňa v rozsahu medzi polohou „vypnutý“ horák ● a polohou „veľký plameň“ .

Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu

Niektoré modely/typy sú vybavené automa-tickým systémom uzatvárajúcim prívod ply-nu do horáka v prípade absencie plameňa.

Tento systém chráni pred unikaním plynu v prípade, že plameň na horáku zhasne, napr. v dôsledku jeho zaliatia…

Opätovné zažatie horáka vyžaduje interven-ciu užívateľa.

Elektronické spínací hodiny Ta*

Značky provozních funkcí

OK -Tlačítko volby provozních funkcí **1**
< - Tlačítko "-" **2**
> - Tlačítko "+" **3**

Nastavení hodin

Při připojení na síť nebo při novém zapnutí přístroje po výpadku elektrické energie se na displeji objeví **0.00** hodin.

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až nebude signální lampa blikat;

● Čas nastavte tlačítky 2 a 3.

2 **1** **3**

Po uplynutí asi 7 vteřin po nastavení času se nová data uloží.

Nastavenie času môže byť vykonané neskôr stlačením súčasne tlačidlá 2 a 3.
Displej začne blikať. Nastavte aktuálny čas podľa potreby.

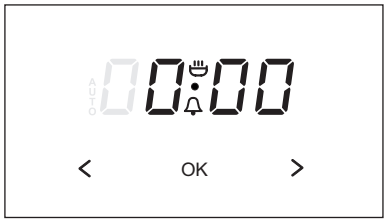
Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.

Časový spínač

Rozsah času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut. Pro nastavení časového spínače je třeba postupovat následovně:

● Stiskněte tlačítko 1 a držte ho tak dlouho, až začne signální lampa u znaku nezačne blikat;

● Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampa bude svítit.



Po uplynutí nastaveného času se akustický signál vypne a signální lampa u znaku začne opět blikat.

● Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste vypnuli akustický signál; potom zhasne signální lampa a na displeji se objeví hodiny.

Pozor! Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 7 minut.

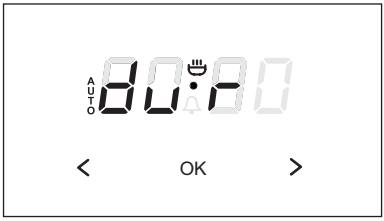
*u niektorých typov

Poloautomatický provoz

Když má být trouba vypnuta v daném čase, je třeba provést následující:

● Knoflíky funkcí trouby a teploty nastavte na požadované pozice, při nichž má trouba pracovat.

● tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví **,**



● nastavte požadovanou dobu provozu tlačítky 3 a 2 v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Uvedená doba bude uložena během 7 vteřin a na displeji se znovu objeví čas a signalizační kontrolka AUTO bude svítit.

Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signalizační kontrolka AUTO začne blikat;

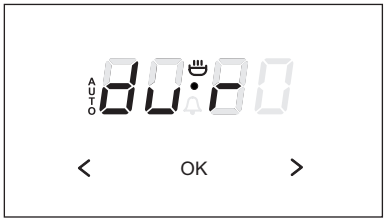
● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,

● Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

Automatický provoz

Když má být trouba zapnuta v určitou dobu a za určitý čas vypnuta, potom je třeba nastavit dobu provozu a čas vypnutí následujícím způsobem:

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



● požadovaná provozní doba se nastaví tlačítky 3 a 2,

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,

● Čas vypnutí (konec provozu) nastavte tlačítky 3 a 2; ten může být maximálně za 23 hodin a 59 minut od aktuelního času,

● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

Signalizační kontrolka AUTO svítí, trouba ale bude zapnuta až v době určené odečtením nastaveného času vypnutí trouby a doby provozu (když je např. doba provozu nastavena na 1 hodinu a čas vypnutí na 14.00 hodin, zapne se trouba automaticky v 13.00 hodin.)

Po ukončení provozu se trouba automaticky vypne, zazní akustický signál a signalizační kontrolka začne opět blikat.

● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,

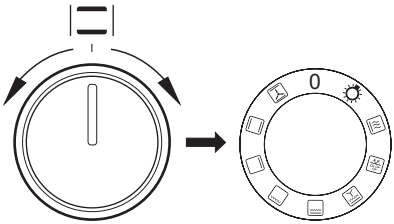
● Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signalizační kontrolka AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.

Pozor! Nastavené údaje lze kdykoliv překontrolovat a korigovat. Není ale možné měnit nastavení hodin, pokud je přístroj v poloautomatickém nebo automatickém provozu.

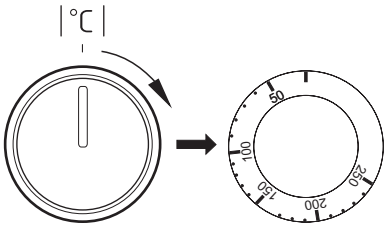
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou



a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



K vypnutiu dôjde nastavením oboch otočných gombíkov do polohy „ ●” / „**0**”.

Pozor!
K zapnutiu ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) pri zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry, dôjde až po nastavení teploty.

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

Nezávislé osvetlenie rúry
Nastavením otočného ovládača do tejto polohy, získame osvetlenie komory rúry.

Rýchly ohrev
Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiacej rúry.

Rozmrazovanie
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

Zapnutý ventilátor ako aj gril
V tejto polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenia chuťových vlastností pokrmov.

Zosilnený gril (Supergril))
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu'' umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.

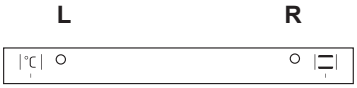
Zapnutý gril
Povrchové „grilovanie”, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).

Zapnutý dolný ohrev
V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje ohrievanie výlučne pri použití dolného ohrevu. Dopekanie pečiva zospodu (napr. vlhké pečivo a nadievané ovocím).

Zapnutý dolný a horný ohrev
Nastavení otočného ovládača do tejto polohy, umožňuje realizovať ohrievanie rúry konvekčným spôsobom. Výborne sa hodí na pečenie cesta, mäsa, rýb, chleba, pizze (je nutné vstupne zahriať rúru ako aj používať tmavé plechy), pečenie na jednej úrovni.

Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).

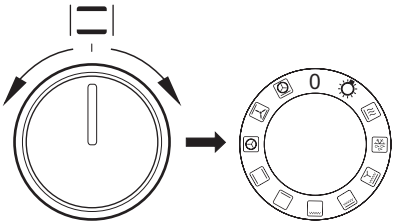
Kontrolná lampička



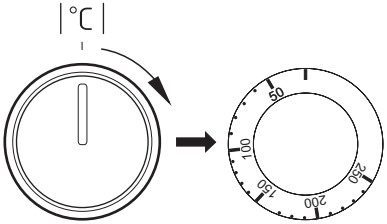
Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí kontrolnej lampičky **L**. Počas pečenia sa bude lampička **L** periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). Kontrolná lampička **R** môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom a vyhrievacím telesom horúceho vzduchu/ termoobehu)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa, grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou



a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



K vypnutiu dôjde nastavením oboch otočných gombíkov do polohy „ ●” / „**0**”.

Pozor!
K zapnutiu ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) pri zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry, dôjde až po nastavení teploty.

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

Nezávislé osvetlenie rúry
Nastavením otočného ovládača do tejto polohy, získame osvetlenie komory rúry.

Rýchly ohrev
Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiacej rúry.

Rozmrazovanie
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

Zapnutý ventilátor ako aj gril
V tejto polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenia chuťových vlastností pokrmov.

Zosilnený gril (Supergril))
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu” umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.

Zapnutý gril
Povrchové „grilovanie”, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steaky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).

Zapnutý dolný ohrev
V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje ohrievanie výlučne pri použití dolného ohrevu. Dopekanie pečiva zospodu (napr. vlhké pečivo a plnené ovocím).

Zapnutý dolný a horný ohrev
Nastavení otočného ovládača do tejto polohy, umožňuje realizovať ohrievanie rúry konvekčným spôsobom. Výborne sa hodí na pečenie cesta, mäsa, rýb, chleba, pizze (je nutné vstupne zahriať rúru ako aj používať tmavé plechy), pečenie na jednej úrovni.

Zapnutý termoobeh
Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh" umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaniu do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.
Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.
Príprava hotových (zmrazených) pokrmov – pečiva, pizza, hranolky.

Zapnutý ventilátor a súčasne dolný a horný ohrev.
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu „cesto". Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).

Zapnutý termoobeh a dolný ohrev
V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje funkciu termoobehu a zapnutého dolného ohrevu čo spôsobuje zvýšenie teploty na dole pečenia. Veľká časť tepla dodávaná zospodu pečenia, mokré pečivo, pizza.

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry signalizuje rozsvietenie dvoch kontrolných svetielok, R a L. Svietenie kontrolného svetla R farby signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie L svetla je signálom, že rúra dosiahlanastavenú teplotu. Pokiaľ kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, je potrebné tak urobiť nie skôr, než po prvom zhasnutí L kontrolného svetla. V priebehu pečenia sa bude svetlo L periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty v rúre). R kontrolné svetlo môže svietiť taktiež v polohe otočného gombíka „osvetlenie vnútrajšku rúry".

OBSLUHA

Používanie grilu

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia na pokrm, emitovaného rozžeraveným vyhrievacím telesom grilu.

Na zapnutie grilu je potrebné:
- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dvierkach rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dvierka rúry.

Na funkciu grilovania a zosilneného grilovania . je potrebné nastaviť teplotu maximálne na 210°C, kým na funkciu grilovania s ventilátorom maximálne 190°C.

Pozor!
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmy z cesta je možné piecť i v predávaných formách a na plechoch, ktoré treba vložiť na sušiacu mriežku, na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) neodporúčame použitie foriem a plechov so svetlým a lesklým povrchom, použitie foriem tohto typu môže spôsobovať nedopečenie spodku cesta,
- v prípade využitia funkcie horúci vzduch nie je nutné vstupné predhriatie komory rúry, pri ostatných spôsoboch ohrevu treba pred vložením pokrmu komoru rúry rozohriať,
- pred vybratím pokrmu z rúry treba skontrolovať kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle (pri správnom upečení by po pichnutí do cesta mala špajľa zostať suchá a čistá),
- po vypnutí rúry na pečenie je vhodné ponechať v nej pokrm ešte asi 5 minút,
- teploty pečenia pokrmov pri využití funkcie horúci vzduch sú spravidla o 20 – 30 stupňov nižšie v porovnaní s konvenčným pečením (pri použití horného a dolného vyhrievacieho telesa),
- parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 a sú orientačné a dajú sa upravovať vzhľadom na vlastné skúsenosti a kuchárske zvyklosti,
- ak sa informácie uvádzané v kuchárskych knihách značne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, prosíme, riaďte sa pokynmi návodu.

Pečenie mäsa

- v rúre by mali byť pripravované porcie mäsa väčšie než 1 kg, menšie kúsky odporúčame upravovať na plynových horákoch sporáka,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, i rukoväte týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokej teploty,
- pri pečení na mriežke na sušenie alebo na rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody,
- odporúčame najmenej raz, v polovici času pečenia, obrátiť mäso na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné občas podlievať mäso šťavou (výpekom) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

Typ pečeného jedla	Funkcia rúry	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		220 - 240 [1]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

[1] Vyhrejte prázdnu rúru

[2] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Typ pečeného jedla	Funkcia rúry	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		200 - 230 [1]	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

[1] Vyhrejte prázdnu rúru

[2] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia [2] (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Plech na pečenie	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Plech na pečenie	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Plech na pečenie	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Plech na pečenie	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

[2] Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rošt	4		250 [2)]	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		250 [1)]	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

[1)] Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 5 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

[2)] Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

Pečenie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celé kura	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 1 - plech na pečenie		180 - 190	70 - 90
	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 1 - plech na pečenie		180 - 190	80 - 100

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

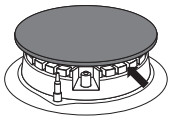
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Starostlivosť užívateľa o priebežné udržovanie sporáka v čistote a o jeho správnu údržbu ovplyvňuje významným spôsobom predĺženie lehoty jeho bezporuchovej prevádzky.

Pred začiatkom čistenia je potrebné sporák vypnúť a skontrolovať, či sú všetky otočné gombíky nastavené do polohy „●"/ „0". Čistiace úkony je možné začať až po vychladnutí sporáka.

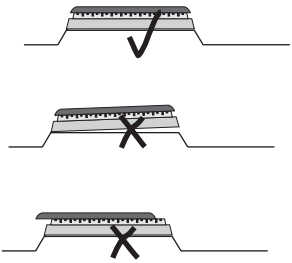
Horáky, mriežka, dosky pod horákmi, plášť sporáka

- V prípade znečistenia horákov a mriežky je potrebné tieto časti výbavy vybrať zo sporáka a umyť v teplej vode s prídavkom prostriedkov na odstránenie tuku a špiny. Následne je nutné vytrieť ich do sucha. Po vybratí mriežky dôkladne umyť dosku pod horákmi a vytrieť do sucha mäkkou handričkou. Zvláštnu čistotu treba udržiavať pri plameňových otvoroch vencov (korún) pod krytmi horákov, pozri obr. nižšie. Otvory hubíc prečistiť s použitím tenkého medeného drôtu. Nepoužívať oceľový drôt, nerozvrtávať otvory.



Pozor!
Súčasti horáka musia byť vždy suché. Čiastočky vody môžu zabrzdiť výtok plynu a spôsobiť zlé horenie plynu.

Skontrolujte, či elementy horáka boli po čisteniu správne založené.
Nesprávna poloha krytu horáka môže spôsobiť trvalé poškodenie horáka.



- Pri umývaní smaltovaných povrchov používajte jemné tekuté prostriedky. Nepoužívajte čistiace prostriedky so silným brúsnym účinkom ako napr. prášky na drhnutie obsahujúce brusivo, brúsne pasty, brúsne kamene, pemzy, drôtenky a pod.
- Sporák s antikorovou doskou vyžaduje pred začatím prevádzky dôkladné vstupné umytie pracovnej dosky. Zvláštnu pozornosť treba venovať odstráneniu zvyškov lepidla z fólie ostraňovanej z plechov pri montáži, respektíve lepiacej pásky nalepenej pri balení sporáka. Dosku treba čistiť pravidelne po každom použití. Nepripusťte silné znečistenie pracovnej dosky a pozor dávajte najmä na pripáleniny pochádzajúce z vykypených zvyškov. Na vstupné a bežné umývanie odporúčame použitie prostriedkov typu Stahl-Fix.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

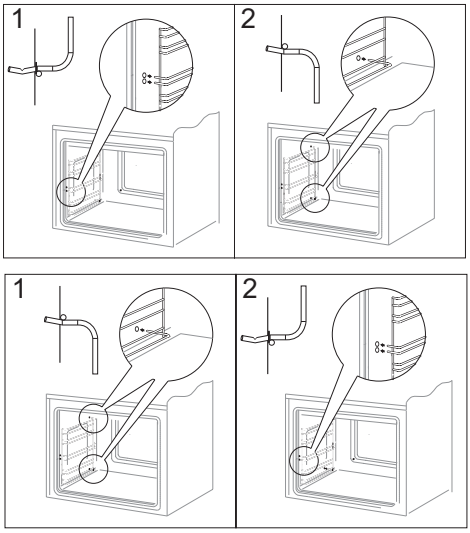
Kuchynská rúra

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry je vhodné zapnúť osvetlenie, ktoré umožňuje dosiahnuť lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.

- Komoru kuchynskej rúry umývajte len s použitím teplej vody s prídavkom malého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou:**
  Do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - zavrite dvierka rúry,
  - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík pre výber funkcie do polohy spodné vykurovacie teleso,
  - ohrievajte komoru rúry asi 30 minút,
  - otvorte dvierka rúry, vnútrajšok komory vytrite handrou alebo hubkou a potom ju umyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.
  Pozor! Po čistení parou môže v rúre ostať malé množstvo vlhkosti alebo vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry ju vytrite dosucha.

Pozor!
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

- Rúry na pečenie označené písmenom D* boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Za účelom ich vybratia pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.

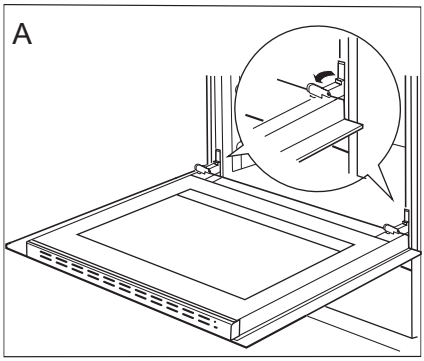


*u niektorých typov

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyťahovanie dvierok

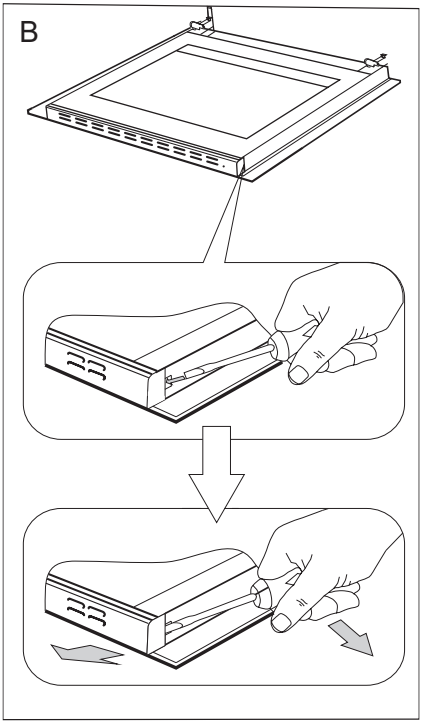
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku držiaka pánta. Po nasadení dvierok na sporák je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.

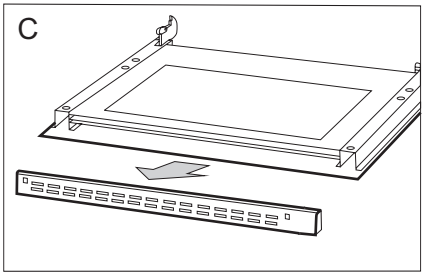


Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. B).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. B, C).

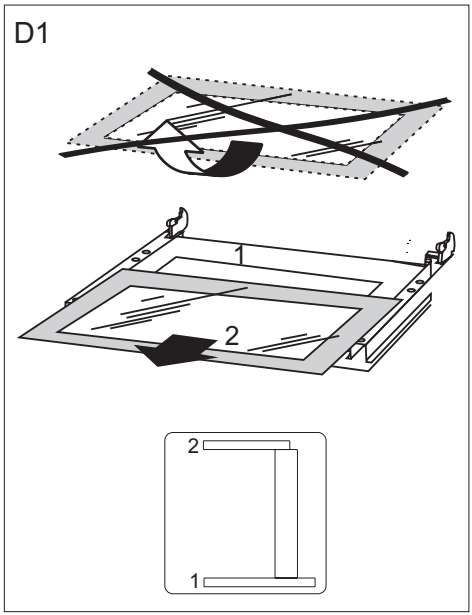




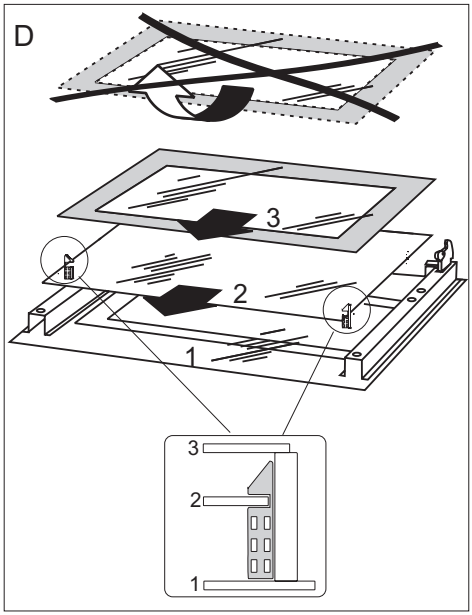
3. Vnútorné sklo vyberte z držiakov v dolnej časti dvierok (obr. D a D1)
4. Vyčistite sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prípravku.

Pri nasledovnej montáži postupujte v opačnom poradí. Hladká časť sklenenej tabule sa musí nachádzať v hornej časti.

Pozor! Nevtláčajte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok. Pre správne zasadenie hornej lišty dvierok priložte najprv do dvierok ľavý koniec lišty a pravý koniec vtlačte do zreteľného „cvaknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany taktiež do zreteľného „cvaknutia“.



Vybratie vnútornej sklenenej tabule, dve sklá



Vybratie vnútornej sklenenej tabule, tri sklá.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie

Aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom, je potrebné sa pred výmenou žiarovky uistiť, či je zariadenie vypnuté.

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampičky a nezabudnite ho do sucha vytrieť.
- Vyskrutkujte osvetľovaciu žiarovku z objímky, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú – vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:

- napätie 230 V
- výkon 25 W
- závit E 14.

Lampička rúry na pečenie

- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.

- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržovanie sporáka v čistote, je potrebné:

- vykonávať periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka. Po skončení záručnej lehoty, najmenej raz za dva roky, je potrebné poveriť firmu servisnej obsluhy vykonaním technickej revízie sporáka,

- odstrániť zistené prevádzkové chyby,

- vykonať periodickú údržbu pracovných systémov sporáka

Pozor!

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

- vypnúť pracovné systémy sporáka
- odpojiť elektrické napájanie
- nahlásiť opravu
- niektoré drobné chyby môže užívateľ odstrániť sám, ak sa bude riadiť pokynmi uvedenými v tabuľke nižšie; skôr ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servis, je potrebné prečítať si nasledujúce body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1. Horák nezapaľuje	zašpinené plameňové otvory	uzavrieť uzatvárací ventil plynu, zavrieť kohútiky horákov, vyvetrať miestnosť, vybrať horák, očistiť a prefúknuť plameňové otvory
2.Zapaľovač plynu nezapaľuje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť
	Prerušenie dodávky plynu	otvoriť ventil prívodu plynu
	znečistený (zamastený) zapaľovač plynu	vyčistiť zapaľovač plynu
	otočný gombík kohútika stlačený nedostatočne dlho	pridržať stlačený otočný gombík do chvíle plného plameňa okolo koruny horáka
3. plameň pri zapaľovaní horáka zhasína	príliš skoro uvoľnený gombík kohútika	pridržať otočný gombík dlhšie v polohe „veľký plameň“
4. elektrická výbava nefunguje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť
5.displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
6. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,1 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm

Základné informácie:

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 platných v Európskej únii.

Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sú uvedené podľa normy EN 60350-1/IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení so zapnutými funkciami: dolnej a hornej špirály (konvenčný režim) a s dodatočným vyhrievaním teplovzdušného ventilátora (ak sú také funkcie dostupné).

Trieda energetickej efektívnosti bola určená na základe dostupných funkcií výrobku podľa nasledujúceho poradia prednosti:

Teplovzdušné pečenie ECO	
Teplovzdušné pečenie	
Ventilátor, dolná a horná špirála	
Dolná a horná špirála (konvenčný režim)	

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické koľajnice (ak ich daný výrobok má)

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica plynové zariadenia 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/426 (od 21.04.2018)
- smernica ErP - 2009/125/EC

a preto výrobok získal označenie CE a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Romo.

ČR

Martykán servis
Zámecká 3
698 01 Veselí nad Moravou
Tel: 518 324 555
e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK
Se sídlem :
Fastplus s.r.o.
Na pántoch 18
831 06 Bratislava - Rača
Tel: 2 4910 5851
e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk