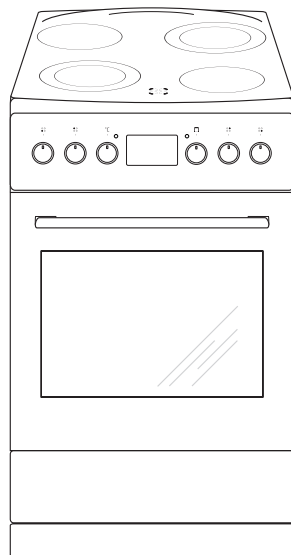




RCV5080A
RCV5118AE
RCV5010E
RCV5010EX
RCV5011M
RCV5011MX



(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....	38

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.....	4
Popis výrobku.....	9
Instalace.....	12
Obsluha.....	14
Pečení v pečicí troubě – praktické rady.....	25
Testovací pokrmy.....	28
Čištění a údržba sporáku.....	30
Postup v nouzových situacích.....	36
Technické údaje.....	37

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.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Pozor. Jestliže je povrch prasklý, vypněte proud, abyste zamezili riziku úrazu elektrickým proudem.

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 čisticí 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.

K čištění spotřebiče je zakázáno používat zařízení pro parní čištění.

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 dbát zvýšené opatrnosti, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté trouby nebo varné desky. Izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nikdy nenechávejte sporák bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Vyvarujte se znečištění varné desky vzkypěnými potravinami. Zejména cukry mohou se sklokeramickou deskou reagovat a způsobit tak její nenávratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Je zakázáno pokládání na rozehřátých varných plochách nádob s mokrým dnem. Může dojít ke vzniku neodstranitelných skvrn.
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem, jako vhodné k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je povrch desky prasklý, vypněte proud, abyste předešli riziku zasažení elektrickým proudem.
- Varné zóny byste neměli zapínat, pokud na nich nestojí nádoba.
- Je zakázáno používání nádobí s ostrými hranami, které by mohly poškodit sklokeramickou desku.
- Nedívejte se na zahřívající se (nezakryté nádobím) halogenové varné plochy.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg; na varné desce – vyšší než 25 kg.
- K čištění dvířek trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty. Mohlo by to způsobit poškrábání a následné popraskání skla.
- Je zakázáno vkládání horkých nádob, nádob s horkým obsahem (nad 75 C) a snadno hořlavých předmětů do šuplíku trouby.
- Je zakázáno používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstranit výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- Pokud dojde k technické závadě, je bezodkladně nutné odpojit spotřebič od elektrické sítě a poruchu nahlásit ve specializovaném servisu.
- Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzoryckými 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.
- Spotřebič je určen výlučně k vaření. Jakékoliv jiné použití (např. ohřev místnosti) je v rozporu s jeho určením a může být nebezpečné.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



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

Postupujeme tedy dle následujících pravidel:

- **Používejte k vaření správné nádoby.**

Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.

Je třeba pamatovat na překrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!

- **Vybírejte na vaření nádoby příslušné k ploše varné desky.**

Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.

- **Pečujte o čistotu varných ploch a den hrnců.**

Znečištění narušuje přenos tepla - silně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.

- **Vyhýbejte se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**

Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

Vypínejte v pravý čas a využívejte zbytkové teplo.

V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy 5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

Používejte troubu pouze v případě většího množství potravin.

Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.

- **Využívejte zbytkové teplo trouby.**

V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

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

- **Grilujte se zavřenými dvířky trouby.**

- **Pečlivě zavírání dvířek trouby.**

Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.

Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.

- **Neumist'ujte sporák v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

Způsobuje to zbytečné zvyšování spotřeby elektrické energie.

ROZBALENÍ



Spotřebič bylo po dobu přepravy zabezpečeno 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.

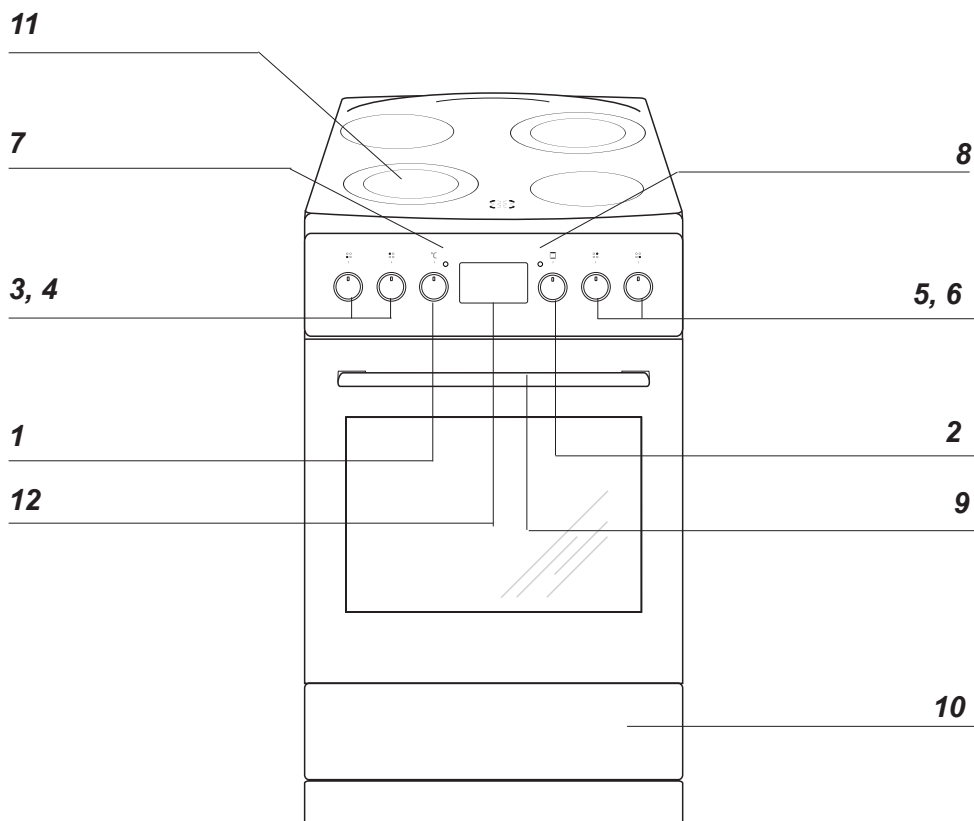
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

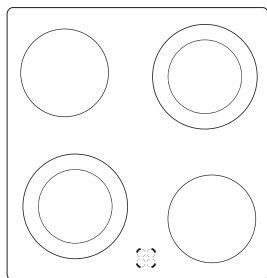


- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolka termostatu L
- 8 Kontrolka provozu sporáku R
- 9 Madlo dveří trouby
- 10 Šuplík na příslušenství
- 11 Sklokeramická varná deska
- 12 Elektronický programátor*

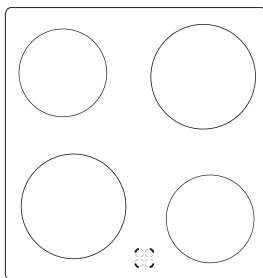
*u některých typů

POPIS VÝROBKU

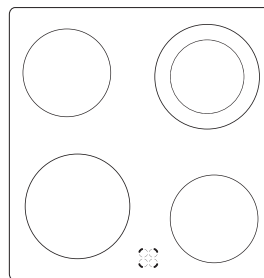
Sklokeramická varná deska



RCV5010EX
RCV5011M
RCV5011MX



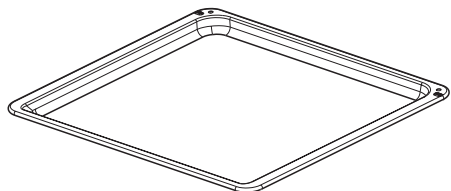
RCV5118AE



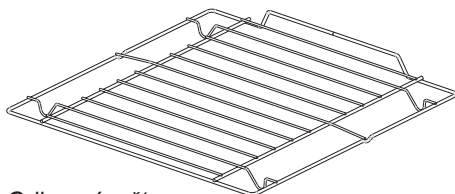
RCV5080A
RCV5010E

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

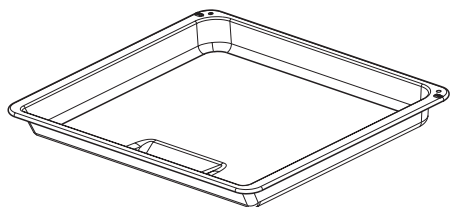
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

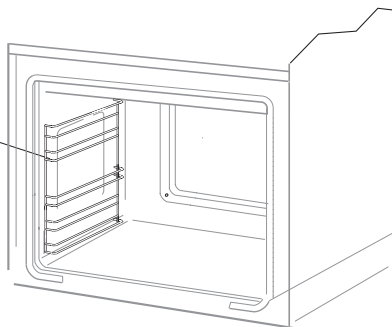


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

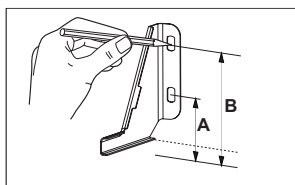


Umístění sporáku

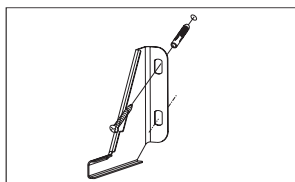
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a umístění sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovnění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim přípojným.
- 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.

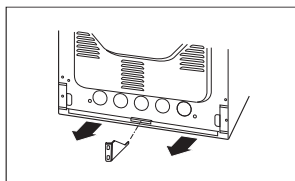
Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby zamezila případnému převrácení se sporáku. Díky této blokadě například dítě, které si v nestřežené chvíli stoupne na otevřená dvířka trouby, nezpůsobí převržení sporáku.



Sporák,
výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm



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



Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

Připojení k rozvodu smí provádět pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Je zakázáno svévolné provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

Pokyny pro instalatéra

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na připojovacím pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení je rovněž umístěno poblíž přípojky sporáku.

INSTALACE

Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu přípojovacího vodiče, zohledňujíc druh připojení a jmenovitý výkon sporáku.

Přípojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.

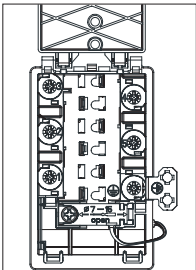
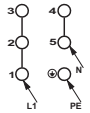
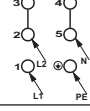
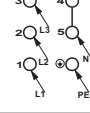
Pozor!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce přípojovacího pásku, označené značkou ⏚ . Elektrický rozvod napájějící sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

POZOR! Instalátor je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

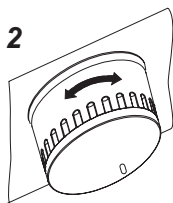
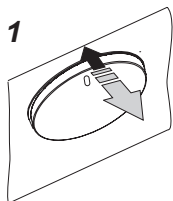
		SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ Pozor! Napětí topných součástí 230V		Doporučený druh přípojovacího vodiče
1 V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²	
2 V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⏚	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²	
3 V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič ⏚	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²	
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

Před prvním zapnutím sporáku

- odstranit součásti obalu, očistit komoru trouby a varnou desku od továrních konzervačních prostředků,
- vyjmou příslušenství trouby a umýt jej v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout v místnosti ventilaci, nebo otevřít okno,
- vyhřát troubu (v teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě umýt, varné plochy desky je třeba zahřívat asi 4 min. bez použití nádoby.
- obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

Otočné voliče jsou ukryty v ovládacím panelu, pro navolení funkce je potřeba:

1. opatrně stisknout otočný volič a poté pustit,
2. nastavit požadovanou funkci. Označení otočného ovladače po jeho obvodu odpovídá funkcím pečicí trouby



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.

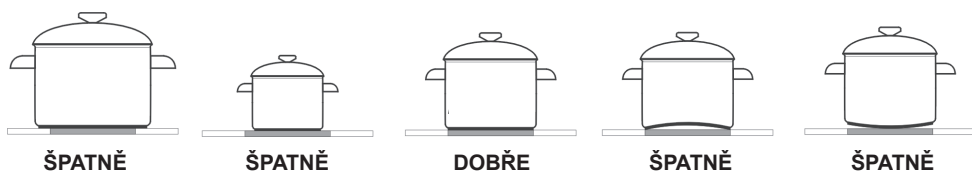
Komoru trouby je třeba umývat pouze s použitím teplé vody s přídavkem malého množství prostředků na mytí nádobí.

OBSLUHA

Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

Volba nádoby

Průměr dna správně zvolené nádoby by měl mít přibližně stejnou velikost a tvar, jako povrch vybrané varné plochy. Nádobí s hliníkovým nebo měděným dnem může na povrchu desky zanechat kovové zabarvení, které se jen velmi obtížně odstraňuje. Zvláštní opatrnost se doporučuje věnovat emailovanému nádobí, které po případném vyvaření obsahu může způsobit nenapravitelné poškození varné desky. Pro dosažení optimální spotřeby energie, optimálního času vaření a také pro předcházení připálení se vřících pokrmů je nutné dodržovat následující pokyny. Znečištěné povrchy varných ploch a nádob výrazně omezují přenos a využití tepla.

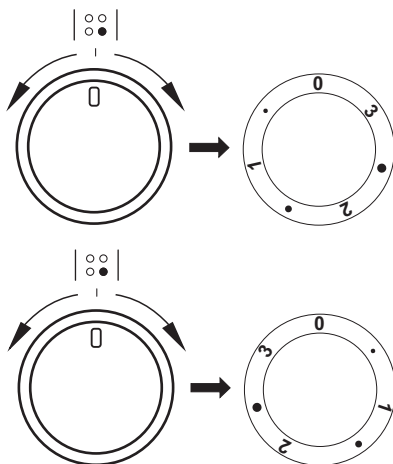


Volba varného výkonu

Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon varné plochy lze regulovat postupným otáčením knoflíku doprava nebo doleva.

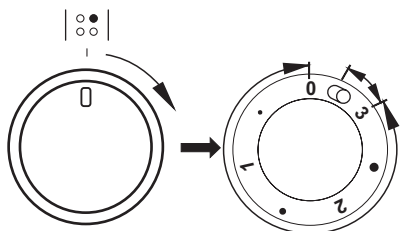
Příklady nastavení otočného knoflíku


- MIN. Ohřívání
- 1 Dušení zeleniny, pozvolné vaření
- Vaření polévek, většího množství pokrmu
- 2 Pozvolné smažení
- Opékání masa, ryb
- 3 MAX. Rychlé zahřívání, rychlé vaření, smažení
- 0 Vypnutí



Důležité!

Zapnutí varné plochy provádějte výhradně otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. Zapnutí opačným směrem může poškodit spínač.

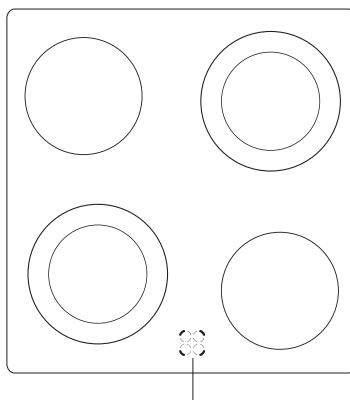


Množství tepla dodávaného nádobě lze plynule regulovat otočným voličem v rozmezí hodnot 0 . 1 . 2 . 3. Okamžité přetočení otočného knoflíku do polohy označené –  způsobuje zapnutí vnější varné plochy. Od této chvíle lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě oběma varnými plochami (vnitřní a vnější), jelikož vnitřní vypínač vypne tyto plochy až po nastavení otočného knoflíku do polohy „0“ *

Ukazatel zbytkového tepla

Teplota varné plochy překračující 50°C je signalizována svítícím ukazatelem zbytkového tepla příslušné plochy.




Svítící ukazatel zbytkového tepla varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.



Ukazatel zbytkového tepla

OBSLUHA

Elektronické spínací hodiny Ta*

   Symboly 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.

- Stiskněte a podržte tlačítko 1 dokud na displeji nezačne blikat symbol ;
- Tlačítky 2 a 3 nastavte aktuální čas.



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



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

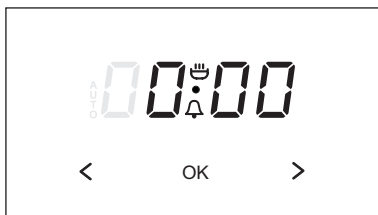
Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.


*u některých typů

Časový spínač

Čas je možno nastavit v rozmezí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut. Pro nastavení časového spínače je třeba postupovat následovně:

- Stiskněte a podržte tlačítko 1 dokud na displeji nezačne blikat symbol 
- Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se zobrazí na displeji a symbol  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.

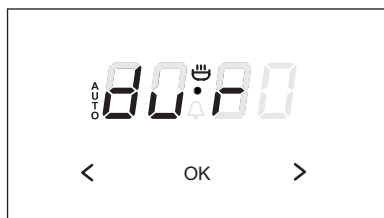
Pozor! Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 7 minut.

OBSLUHA

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.

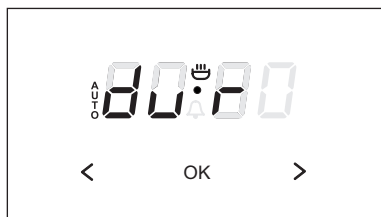
Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signalizační kontrolka AUTO začne blikat;

- 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, dokud se na displeji nezobrazí nápis „dur“.



- 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 aktuálního času,

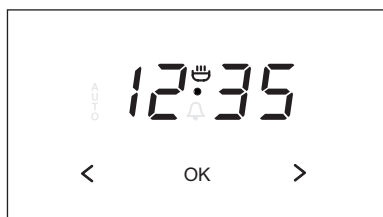
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

OBSLUHA

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.

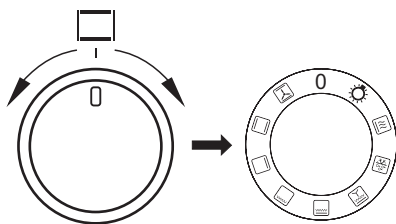
OBSLUHA

Funkce pečící trouby a její obsluha

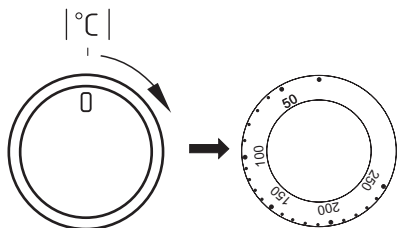
Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem).

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

Zapnutý je pouze ventilátor, topná tělesa nejsou v provozu.



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, tostů, 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.

OBSLUHA



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 přehřát 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

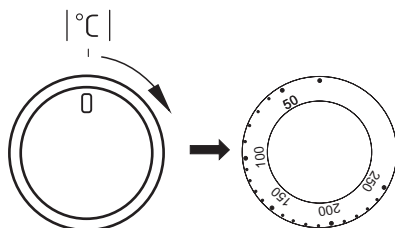
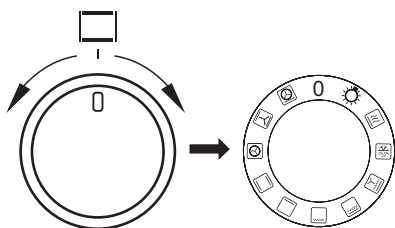


Provoz trouby signalizuje rozsvícení dvojice kontrolních ukazatelů **R** a **L**. Rozsvícená kontrolka **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí kontrolky **L** je signálem, že teplota uvnitř trouby dosáhla nastavené hodnoty. Pokud je v kuchařském receptu doporučeno vložit pokrm do rozehráté trouby, 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“

▶ 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.

OBSLUHA



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 předeheat 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 PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm y z těsta
































- pokrm y z těsta doporučujeme péct na pleších dodaných se spotřebičem,
- pokrm y 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 přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrm u komoru trouby rozehtát,
- před vyjmutím pokrm u z trouby zkontrolujte kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by měla špejle po píchnutí do těsta zůstat suchá a čistá).
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrm ů 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 pečicí 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 rozehrátou troubu zkrátte 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 PEČÍCI TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň ($\begin{matrix} 4 \\ \\ 1 \end{matrix}$)	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 rozehrátou troubu zkrátte 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 zkrátte 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 zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

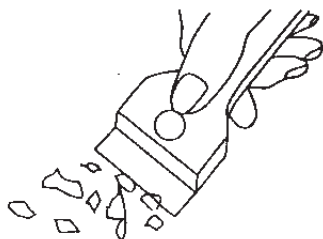
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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“. Čistící úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

Sklokeramická deska

- Desku čistíte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště přípálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.



Čistící škrabka

▶ 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.

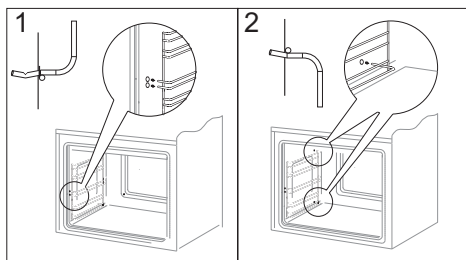


Pozor!

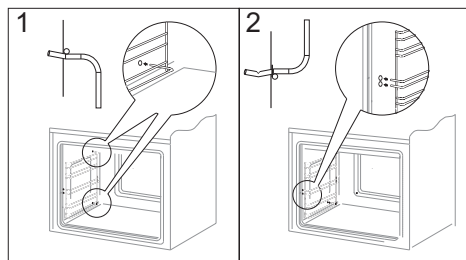
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečicí trouba označená písmenem **D** byla vybavená snadno vyjímatelnými vodíci lištami drátěné (žebříčky) vložek pečicí trouby. Pro vyjmutí k umytí je popotáhněte za závěs nacházející se vpředu, poté odchyľte vodíci lištu a vyjměte ji ze zadních závěsů.



Vybírání žebříčků

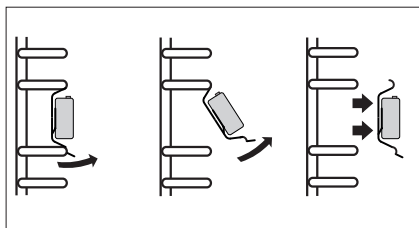


Vkládání žebříčků

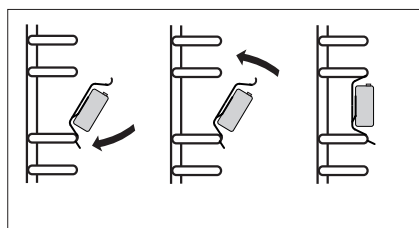
- Pečicí trouby označené písmeny **Dp*** mají nerezavějící vysouvané vodíci lišty vložek připevněné k drátěným vodíci lištám. Vodíci lišty vyjímejte i myjte spolu s drátěnými lištami. Před umístěním na nich plechů je vysuňte (jestliže je trouba nahřátá lišty vysuňte zavěšujíc zadní hranu plechu o zarážky nacházející se v přední části vysouvaných lišt) a poté je vsuňte spolu s plechem.

Pozor!

Teleskopická vodítka nemyjte v myčcích nádobí.



Vyjímání teleskopických vodítek



Zakládání teleskopických vodítek

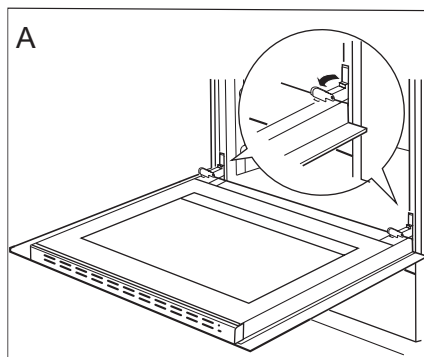
*u některých typů

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, nadzvednete 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.

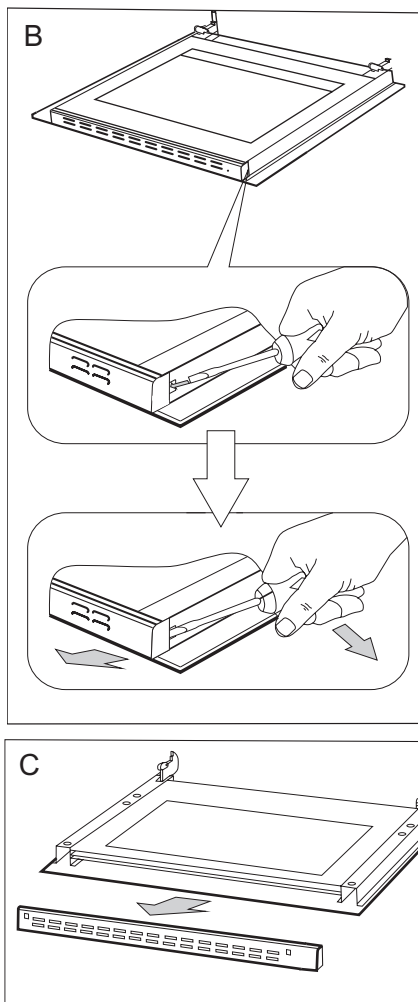
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

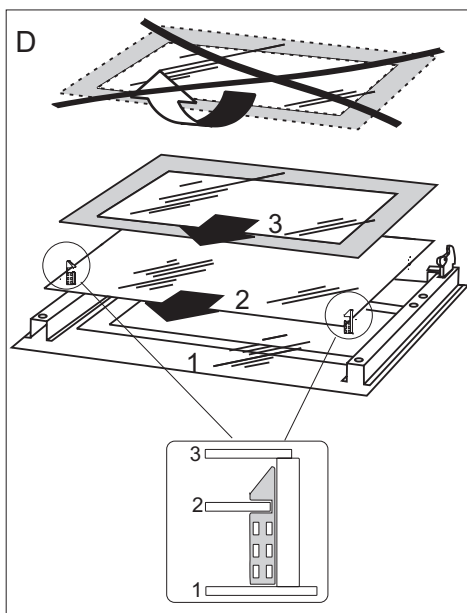


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

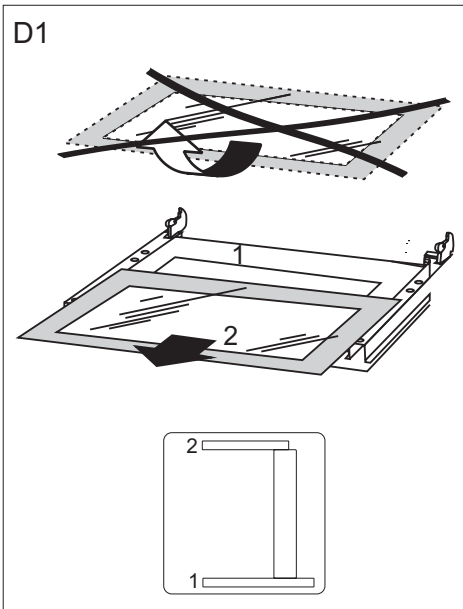
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.

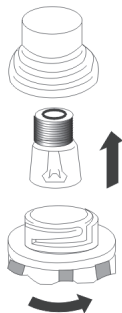
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna žárovky osvětlení pečicí 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 pečicí trouby

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

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 firmou 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 instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.

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. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. 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)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE





Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 9,0 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm

Základní informace:

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, 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 ErP ekoprojektování 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen  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.....	40
Opis výrobku.....	45
Inštalácia.....	48
Obsluha	50
Pečenie v rúre – praktické rady.....	61
Testované jedlá.....	64
Čistenie a údržba sporáka.....	66
Postup v núdzových situáciách.....	72
Technické údaje.....	73

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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: nehromadzte veci potrebné k vareniu na ploche.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pozor. Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

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.

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

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry na pečenie.
- Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je potrebné dávať pozor na to, aby sa drobné domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo rozohriatej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Počas vyprážania nesmie byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nedopusťte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramicou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty pribežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrým dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôbený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Neďívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Vkladanie horúcich nádob či ich obsahov (nad 75 °C) a ľahko horľavých predmetov do zásuvky rúry je zakázané.
- Zákaz používania sporáka s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- 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, šetríme elektrickou energiou! Postupujeme teda podľa týchto pravidiel:

- **Používanie správneho riadu na varenie.**

Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie.

Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!

- **Výber nádob na varenie príslušne k ploche varnej platničky.**

Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.

- **Starostlivosť o čistotu varných plôch a dno hrncov.**

Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už len prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

Vypínanie v pravý čas a využívanie zvyškového tepla.

V prípade varenia trvajúceho dlhší čas vypínajte varné plochy

5 – 10 min. pred koncom varenia. Ušetríte cez 20 % elektrickej energie.

Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.

Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

V prípade času tepelnej úpravy dlhšieho než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

Dôležité! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratšie časy úpravy potravín.

- **Grilovanie so zatvorenými dvierkami rúry.**

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.

Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**

Spôsobuje 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 vrečúška, kusky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať 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

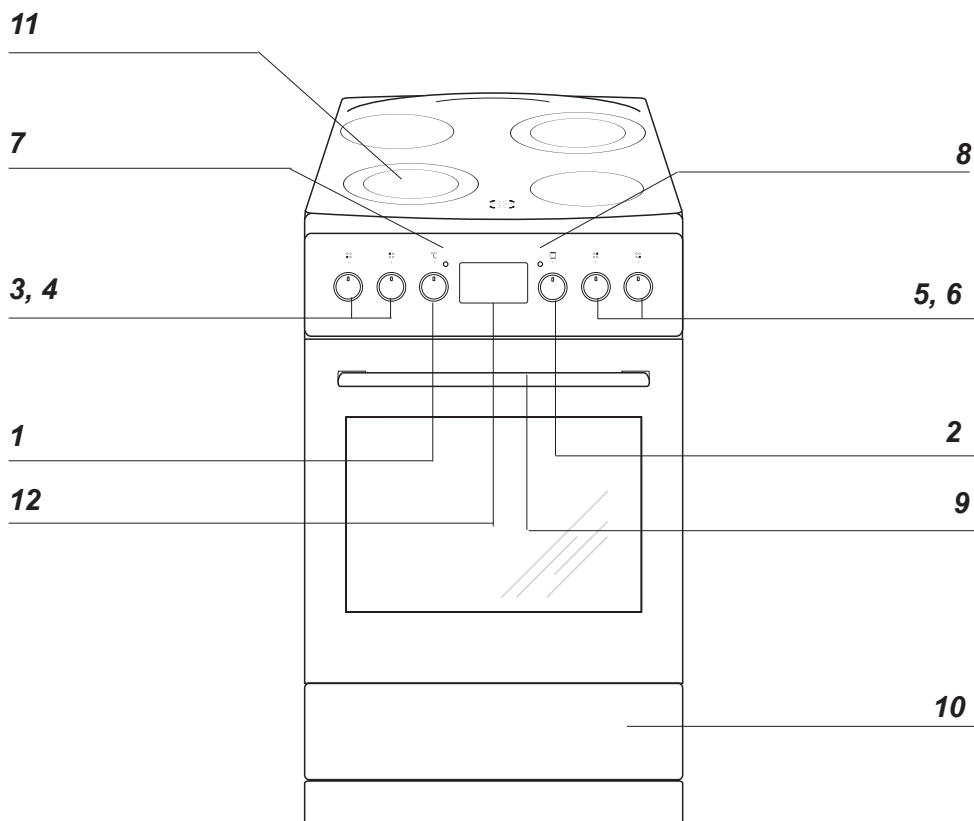
zariadení.

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

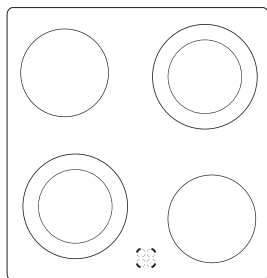


- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička termostatu L
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Zásuvka
- 11 Sklokeraická varná doska
- 12 Elektronický programátor*

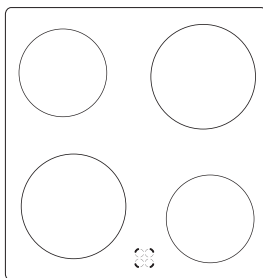
*u niektorých typov

OPIS VÝROBKU

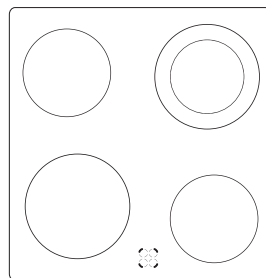
Sklokeramická varná doska



RCV5010EX
RCV5011M
RCV5011MX



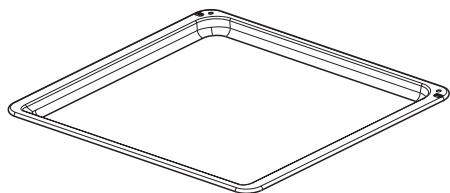
RCV5118AE



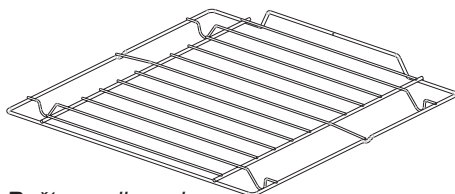
RCV5080A
RCV5010E

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

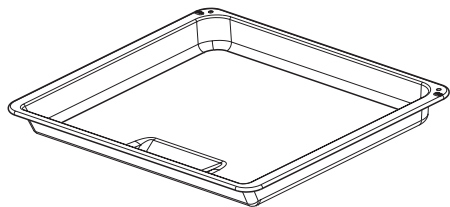
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

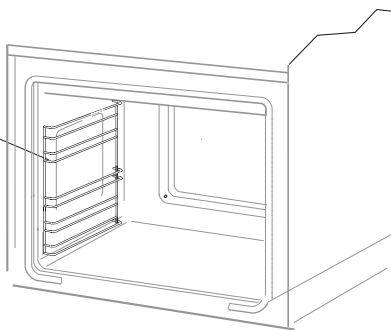


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

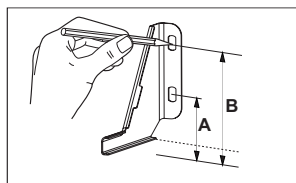


Umiestnenie sporáka

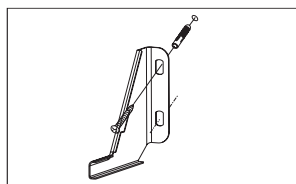
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienke môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Odsávače pár (digestory) je potrebné inštalovať v súlade s návodmi k nim pripojenými.
- 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.

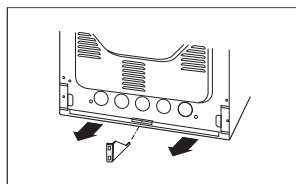
Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.



Sporák,
výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm



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



Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

Pripojenie na rozvod môže vykonať len kvalifikovaný inštalatér s príslušným oprávnením. Zákaz svojvoľného vykonávania úprav alebo zmien elektrického rozvodu.

Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôbiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia je tiež umiestnená v blízkosti prípojky sporáka.

INŠTALÁCIA

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytek plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka.

Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

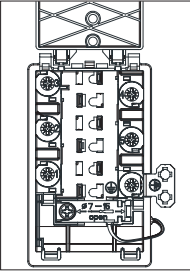
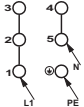
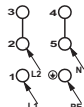
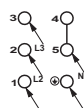
Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorke pripájacieho pásika, označenej značkou \oplus . Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu prúdu v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť min. 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).

Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.

		SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V		Odporučený druh pripájacieho vodiča
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	1N~		
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič				

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu, očistiť komoru rúry a varnú dosku od továrenských konzervačných prostriedkov,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť v miestnosti ventiláciu alebo otvoriť okno,
- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

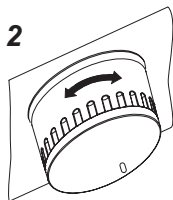
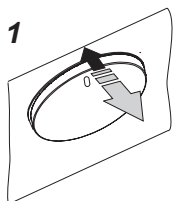
Pozor!

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 zne- možňuje prevádzku rúry.

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

Otočné ovládače sú „schované“ v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:

1. opatrne stlačte otočný ovládač a pustíte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.

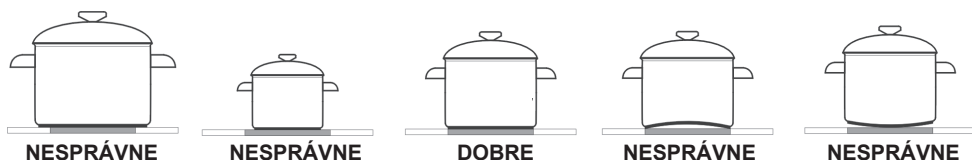


OBSLUHA

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

Voľba nádoby

Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna i tvar približne rovnaký ako úžitkový povrch použitej varnej plochy. Riad do varenia s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať kovové prefarbenia, ktoré sú len ťažko odstrániteľné. Zvláštnu opatnosť sa odporúča v prípade emailovaného riadu, ktoré po náhodnom vyvarení sa obsahu môže spôsobiť neodvratné poškodenia. Pre dosiahnutie optimálnej spotreby energie, optimálneho času varenia a taktiež pre predchádzanie pripálenia sa na varnej doske vriacich jedál je potrebné dodržiavať nasledujúcich pokynov.. Znečistené povrchy varných plôch a nádob znemožňujú úplné využitie tepla.

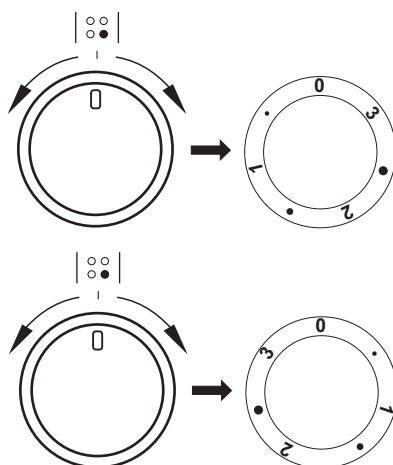


Voľba varného výkonu

Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky sa dá regulovať postupným pootáčaním gombíka doprava alebo doľava.

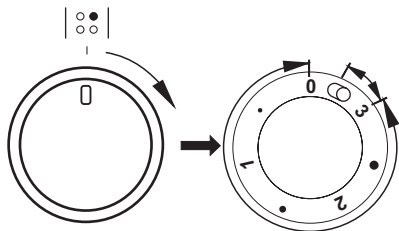
Príklady nastavenia otočného gombíka


- MIN. Ohrievanie
- 1 Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie
- Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu
- 2 Pozvoľné vyprážanie
- Opekanie mäsa, rýb
- 3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie
- 0 Vypnutie



Dôležité!

Zapnutie varnej plochy je dovolené výhradne otočením gombíka v smere hodinových ručičiek. Zapnutie opačným smerom môže poškodiť spínač.

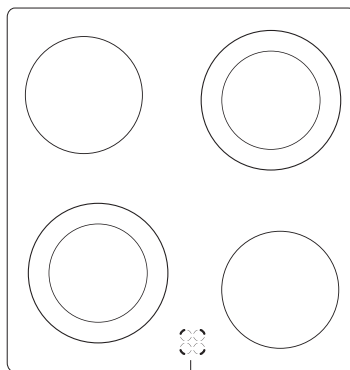


V rozmedzí otočného gombíka „0 • 1 • 2 • 3“ pracuje vnútorná varná plocha a je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy označenej –  spôsobuje zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe oboma varným plochami (vnútornou a vonkajšou), pretože vnútorný vypínač vypne tieto plochy až po nastavení otočného gombíka do polohy „0“ *

Ukazovateľ ohrevu plochy

Ak teplota varnej plochy prekračuje 50 °C, je to signalizované svietením príslušnej plochy ukazovateľa.


Svietenie ukazovateľa ohrevu plochy varuje obsluhujúcu osobu pred náhodným dotykom horúcej varnej plochy. Po vypnutí ohrevu varnej plochy, počas 5 – 10 min. má plocha ešte nahromadenú tepelnú energiu, ktorú je možné dômyselne využiť, napr. na ohriatie alebo udržanie pokrmov v teplom stave bez nutnosti zapínania ohrevu plochy.



Ukazovateľ ohrevu plochy

OBSLUHA

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 lampička  blikat;
- Čas nastavte tlačítky 2 a 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.

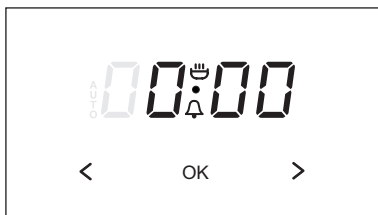
Displej začne blikat. Nastavte aktuálny čas podľa potreby.


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 lampička u znaku  nezačne blikat;
- Doba na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampička  bude svítit.



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

- Stiskněte tlačítko 1, 2 nebo 3, abyste vypnuli akustický signál; potom zhasne signální lampička a na displeji se objeví hodiny.

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

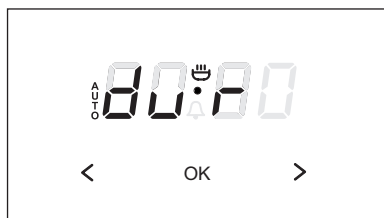
*u niektorých typov

OBSLUHA

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.

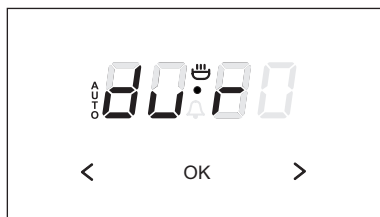
Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signalizační kontrolka AUTO začne blikat;

- 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,



- požadovanou provozní dobu 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 aktuálního času,

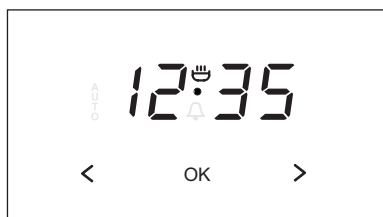
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

OBSLUHA

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.



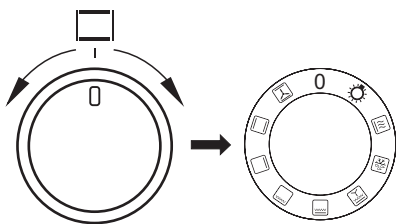
Pozor! Nastavené údaje lze kdykoliv překontrolovat a korigovat. Není ale možné měnit nastavení hodin, pokud je přístroj v poloautomatickém nebo automatickém provozu.

OBSLUHA

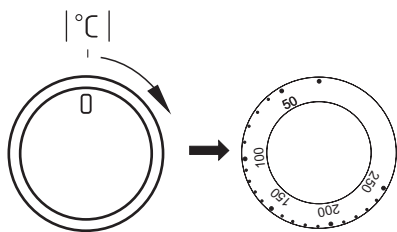
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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 pečiarkej 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 ohreve. 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, toasty, 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).

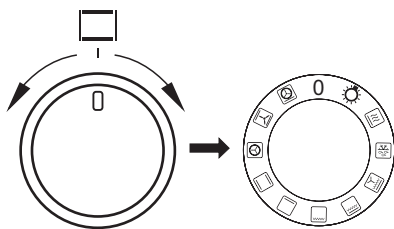
Kontrolná lampička



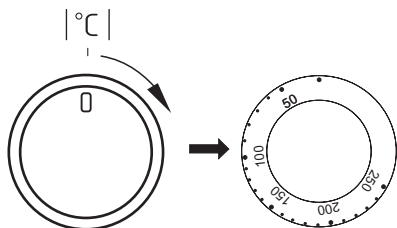
Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte 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 pečiarkej 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 ohreву. 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).

OBSLUHA



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 porovnaní 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).



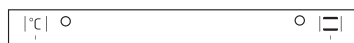
Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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

L

R




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 dosiahla nastavenú 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 dverkách 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 dverkách rúry.

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta






























- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrm 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, riadte 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 (výpek) 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 ($\left. \begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix} \right\}$)	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

Teplotovzdúšná rúra (dodatocne 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 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.

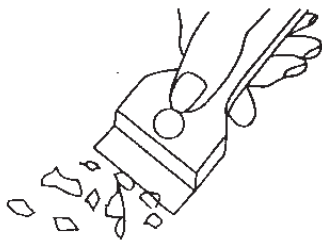
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka majú zásadný vplyv udržiavanie sporáka v čistote a jeho riadna údržba.

Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „•“ / „0“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

Sklokeramická doska

- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



Čistiaca škrabka

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť. Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.
- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.

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 zostať malé množstvo vlhkosti alebo vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry ju vytrite dosucha.

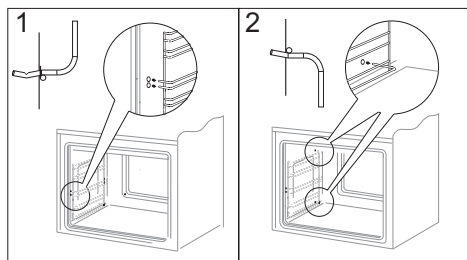


Pozor!

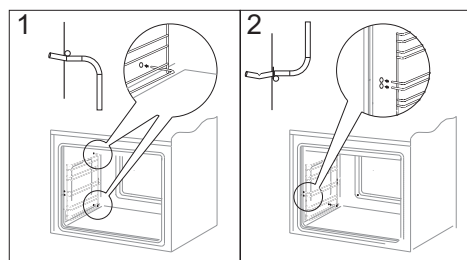
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Pečiace rúry označené písmenom **D** boli vybavená ľahko vyberateľnými vodiacimi lištami drôtené (mriežky) vložiek pečiacej rúry. Pre vyňatie k umytiu je potiahnite za záves nachádzajúci sa vpredu, potom odchýľte vodiacu lištu a vyberte ju zo zadných závesov.
- Pečiace rúry označené písmenami **Dp*** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich plechov je vysuňte (ak je rúra nahriata lišty vysuňte a zavesíte zadnú hranu plechov na zarážky nachádzajúce sa v prednej časti vysúvaných lišt) a potom vsuňte spolu s plechom.

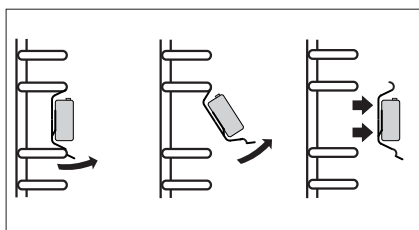


Vyberanie rebríkov

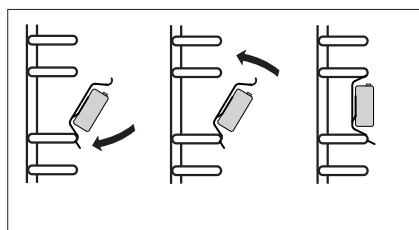


Vkladanie rebríkov

Pozor!
Teleskopické lišty nemyte v umývačkách riadu.



Vyberanie teleskopických lišt



Zakladanie teleskopických lišt

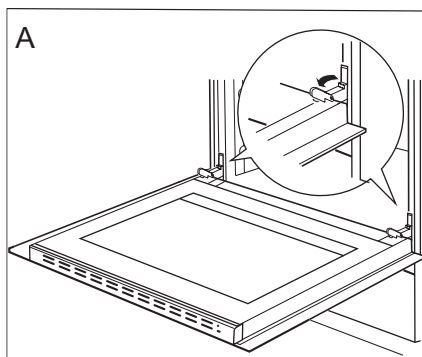
*u niektorých typov

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnuť dvierka. 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 je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.

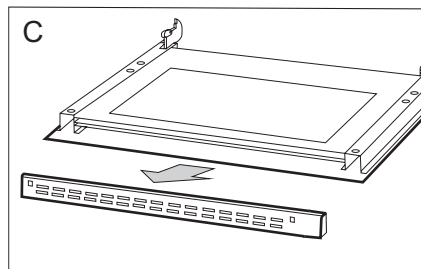
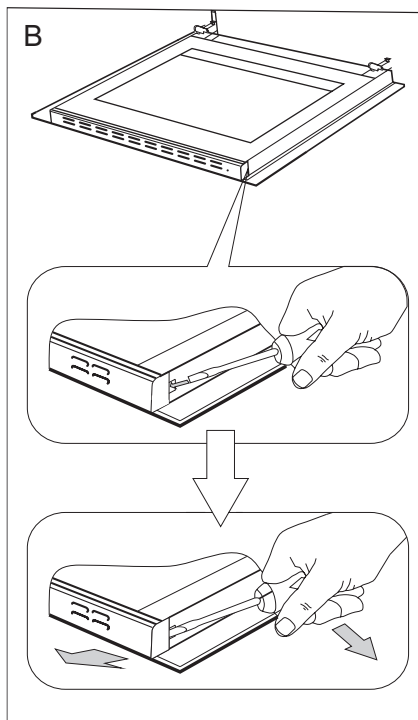
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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).



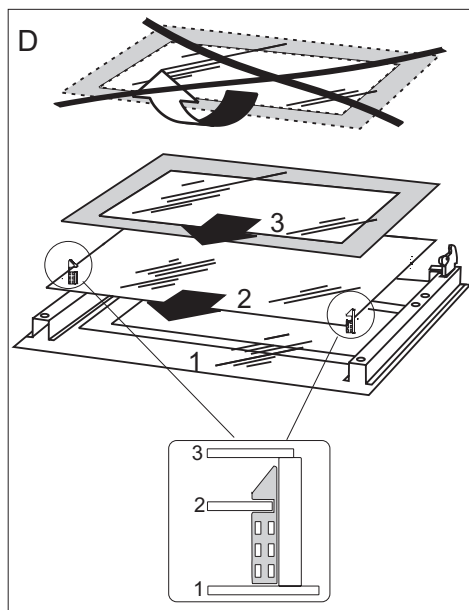
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

3. Vnútorné sklo vyberte z držiakov v dolnej časti dvierok (obr. D a D1)

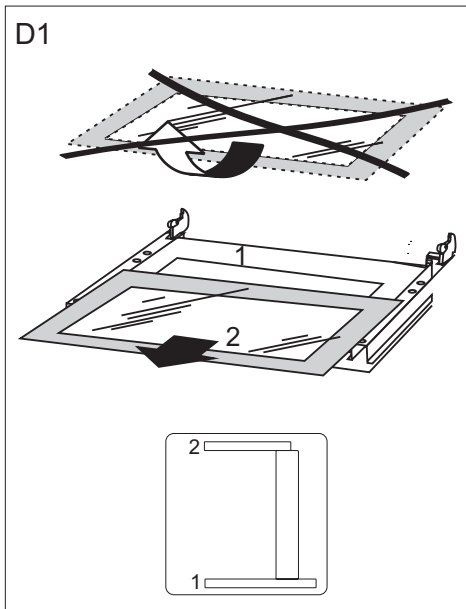
4. Vyčistite sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prípravku.

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 vtláčte do zreteľného „cvaknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany taktiež do zreteľného „cvaknutia“.



Vybratie vnútornej sklenenej tabule, tri sklá.



Vybratie vnútornej sklenenej tabule, dve sklá.

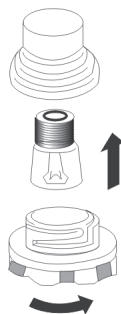
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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 udržiavanie 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 inštalátorom, 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.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.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)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE





Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 9,0 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm

Základné informácie:

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6 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)

Vyhlasenie 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 ErP ekoprojektovanie 2009/125/EC

a preto výrobok získal označenie  a bolo preň vydané Vyhlasenie 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
