



---

**CZ** **Návod k obsluze**

**SK** Návod na obsluhu

---

**IO-CFS-2211 / 8514128 (12.2023 V5)**

**CZ** **Plynového sporáku s elektrickou  
troubou**

**SK** Plynového sporáka s elektrickou rúrou

---

**3CLG-610BB**  
**3CLG-610BX**

---



Sporák spouštějte teprve po přečtení tohoto návodu!  
Pred spustením a používaním sporáka sa oboznámte s obsahom  
používateľskej príručky!

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Sporák 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 .....	11
Instalace.....	13
Obsluha .....	16
Pečení v troubě – praktické rady.....	26
Testovací pokrmy.....	29
Čištění a údržba sporáku.....	31
Řešení problémů.....	36
Technické údaje .....	37

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

**Pozor.** Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.

**Pozor.** Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.

**Pozor.** Nebezpečí požáru: nehromad'te věci na ploše k vaření.

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečicí trouby.

Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

**Pozor.** Nepoužívejte drsných čisticích prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, co může způsobit popraskání skla.



## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

Před otevřením víka doporučujeme jeho očištění ze všech nečistot. Povrch plotny sporáku před jejím zakrytím víkem doporučujeme nechat vychladnout.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

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

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

Na výrobku v jeho zadní části, která je určena k zástavbě proti zdi, se mohou nacházet ostré hrany. Při manipulaci s výrobkem je potřeba dbát zvýšené opatrnosti a doporučujeme používání ochranných prostředků.

Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř trouby.

Prosíme, aby jste během používání sporáku dávali pozor na děti, poněvadž děti neznají pravidla obsluhy sporáku.

Je třeba dávat pozor, aby se přípojná elektrická šňůra domácích spotřebičů, např. mixeru, nedotýkala horkých částí sporáku.

## **POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ**

Do šuplíku nevkládejte hořlavé materiály, poněvadž se mohou během používání trouby vznítit.

Během smažení by neměl být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí.

Je třeba dávat pozor na moment uvedení do varu, aby nedošlo k zalití hořáku.

Pokud dojde k poškození sporáku, lze jej opětovně používat po odstranění závady odborníkem.

Neotvírejte kohoutek na přípojce plynu nebo uzavírací ventil na bombě bez předchozího ujištění se, zda jsou všechny kohoutky zavřené.

Nepřipouštějte zalévání hořáků a jejich znečišťování. Zašpiněné hořáky očistěte a osušte ihned po vychladnutí.

Nádobí nesmí být pokládáno přímo na hořáky.

Nepokládejte na rošt nad jedním hořákem nádobí těžší než 10 kg, a na celém roštu nádobí o celkové hmotnosti vyšší než 40 kg.

Nebouchejte do knoflíků a hořáků.

Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.

Provádění úprav a oprav sporáku osobami, které nejsou odborně vyškolené, je zakázáno.

Zhasínání plamene hořáku foukáním je zakázáno.



## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Před otevřením víka doporučujeme jeho očištění ze všech nečistot. Povrch plotny sporáku před jejím zakrytím víkem doporučujeme nechat vychladnout.

Skleněné víko sporáku může v důsledku ohřátí prasknout. Před sklopením víka zhasněte všechny hořáky. (Sporáky vybavené skleněným víkem – viz. Charakteristika výrobku“.)

Je zakázáno svévolné provádění úprav sporáku pro jiný druh plynu, přemístování sporáku na jiné místo a provádění změn napájecí instalace. Tyto práce může provádět oprávněný instalatér.

K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.

### V PŘÍPADĚ PODEZŘENÍ, ŽE UNIKÁ PLYN, SE NESMÍ:

zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač osvětlení), a používat jiná elektrická a mechanická zařízení, která zapříčiňují vznik elektrické nebo mechanicky vyvolané jiskry. V takovém případě je třeba okamžitě uzavřít ventil na plynové bombě nebo uzavírací kohoutek plynové přípojky, vyvětrat místnost a následně přivolat osobu oprávněnou k odstranění příčiny úniku.

V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku (při dodržování výše uvedených pravidel) a nahlásit poruchu kvůli opravě.

K plynové instalaci nesmí být připojeny žádné anténní svody, např. rozhlasových přijímačů.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnící instalace je třeba okamžitě uzavřít přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu.

V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnícího ventilu plynové bomby je třeba: kvůli ochlazení bomby přehodit přes ní mokrou deku, uzavřít ventil na bombě. Po ochlazení bomby je třeba vynést ji do otevřeného prostoru. Zákaz opětovného použití poškozené bomby.

V případě několikadenní přestávky v používání sporáku je třeba zavřít hlavní uzávěr (ventil) na plynové instalaci, zatímco v případě používání plynové bomby vždy po každém použití.

Používání zařízení pro vaření a pečení způsobuje vylučování tepla a vlhkosti v místnosti, ve které je umístěné. Je nutné se přesvědčit, zda je kuchyňská místnost dobře větraná, je nutné udržovat přirozené ventilační otvory otevřené anebo instalovat mechanické ventilační prostředky (kuchyňský odsavač).

Dlouhodobě intenzivně používaný spotřebič může vyžadovat dodatekové větrání, například otevření okna anebo účinnější ventilaci, např. zvýšení výkonu mechanické ventilace, pokud je používána.

Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.





## JAK ŠETŘIT 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! Postupujte tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.**  
Nádobí (jeho dno) určené pro vaření by nemělo být nikdy menší než velikost plamene.  
Je třeba pamatovat na přihrívání nádob pokličkou.
- **Péče o čistotu hořáků, mřížky, plotny pod hořáky.**  
Znečištění narušuje přenášení tepla  
- hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.  
Mimořádnou čistotu je třeba udržovat v blízkosti plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků a otvorů trysek hořáků.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**  
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**  
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na hořáku sporáku.
- **Využití zbytkového tepla trouby.**  
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

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

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**  
Teplu uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.  
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**  
Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

## ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní 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



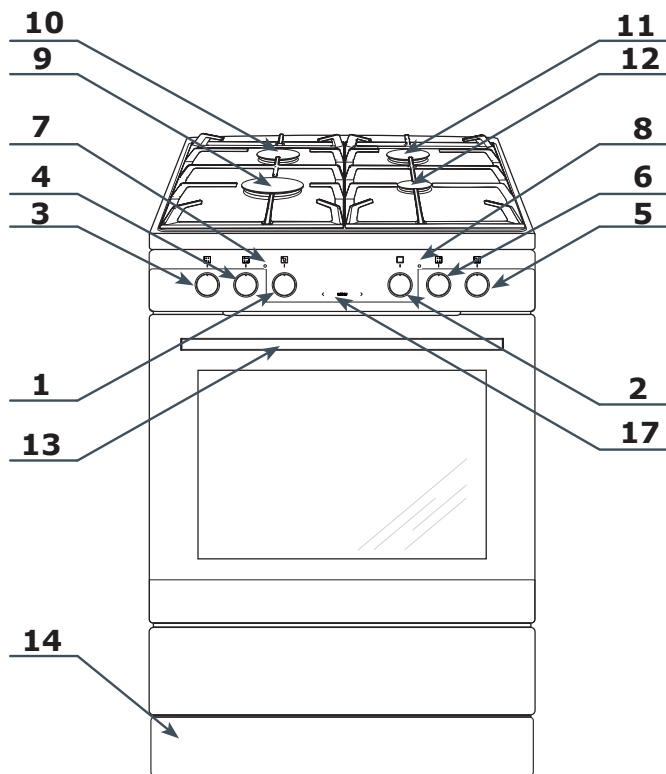
Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

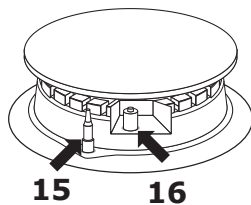
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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.

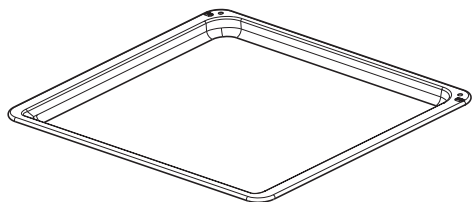


- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků
- 7 Kontrolní lampička termostatu L
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá R
- 9 Velký hořák
- 10 Střední hořák
- 11 Střední hořák
- 12 Pomocný hořák
- 13 Úchyt dvířek trouby
- 14 Šuplík
- 15 Zabezpečení proti úniku plynu
- 16 Jiskrový zapalovač
- 17 Elektronický programátor

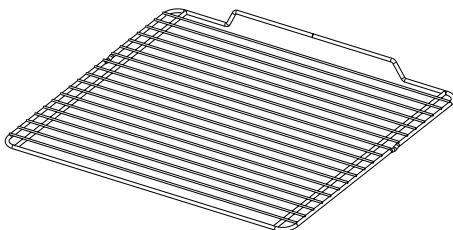


## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

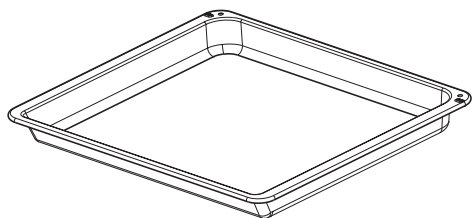
Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo\*

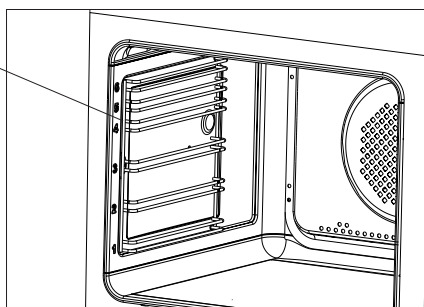


Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)



Pečící plech /maso/\*

Boční závěsné lišty plechů



\*u některých typů



## INSTALACE

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

### Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, a musí mít účinnou ventilaci v souladu s platnými technickými předpisy.
- Místnost by měla být vybavena ventilačním systémem odvádějícím zplodiny vzniklé během hoření. Tato instalace by měla obsahovat ventilační mřížku nebo digestoř. Digestoře je třeba montovat v souladu s pokyny uvedenými v návodech k obsluze, k nim přiložených. Ustavení sporáku by mělo zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvům.
- Místnost by také měla mít zajištěn přísun vzduchu, který je nezbytný pro správné hoření (spalování) plynu. Prísun vzduchu by neměl být menší, než  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  na  $1 \text{ kW}$  výkonu hořáků. Vzduch může být přiváděn v důsledku přímého proudění z vnějšíku kanálem o průřezu min.  $100 \text{ cm}^2$ , nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály ústícími ven.
- Pokud je zařízení využíváno intenzivně a dlouho, může nastat situace, kdy bude kvůli zlepšení větrání nutné otevřít okno.
- Kapalný plyn je těžší než vzduch a proto má tendenci hromadit se v dolních polohách. Místnosti, ve kterých byly nainstalovány láhve /bomby/ s kapalným plynem by měly být vybaveny ventilačními kanály vyvedenými z místnosti ven, umožňujícími, aby se v případě netěsnosti plyn dostal ven.

Z téhož důvodu by láhve s plynem, jak prázdné, tak i částečně naplněné, neměly být instalovány ani uskladňovány v místnostech situovaných po povrchem země (např. ve sklepích). Láhve se nesmí nacházet poblíž zdrojů tepla (kamínek, krbu, trouby apod.), které by mohly zvýšit teplotu uvnitř láhve nad  $50 \text{ }^\circ\text{C}$ .

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

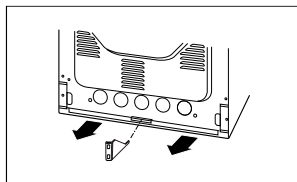
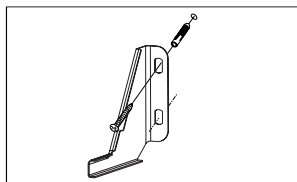
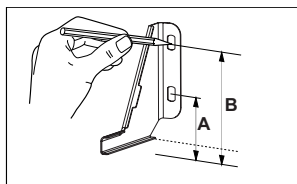
Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě  $100 \text{ }^\circ\text{C}$ . Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení. Pokud si nejsme jisti co do tepelné odolnosti nábytku, je třeba sporák zabudovat nábytkem při dodržení odstupu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

- Sporák je třeba postavit na tvrdé, rovné podlaze (nestavět na podstavci).
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztekání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace  $+ / - 5 \text{ mm}$ .

## INSTALACE

### Montování zajišťující blokady před převrácením sporáku.

Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Sporák,  
výška 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

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

### Připojení sporáku k rozvodu plynu

#### Pozor!

Sporák by měl být připojen k plynové instalaci takového plynu, k jakému byl továrně přizpůsoben. Informace o druhu plynu k jakému je sporák výrobně přizpůsoben se nachází na továrním štítku. Sporák musí být připojen výhradně instalátérem vlastním příslušná oprávnění a pouze on má výlučné právo přizpůsobit sporák jinému druhu plynu.

#### Pokyny pro instalátéra

Instalátor je povinen:

- vlastnit plynárenská oprávnění,
- seznámit se s informacemi nacházejícími se na továrním štítku sporáku o druhu plynu, jakému je sporák přizpůsoben, informace porovnat s podmínkami dodávky plynu v místě instalování,
- zkontrolovat:
  - účinnost větrání, tzn. výměny vzduchu v místnostech
  - těsnost spojů plynového vedení,
  - účinnost práce všech funkčních součástí sporáku,
  - zda je elektrická instalace přizpůsobena ke spolupráci s ochranným (nulovým) vodičem.
- vydat uživateli doklad o zapojení plynového sporáku a seznámit jej s obsluhou

#### Pozor!

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



## INSTALACE

### Připojení k pružnému ocelovému vedení

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

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

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

### Připojení k pevnému potrubí

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

Připojení k plynovým rozvodům musí být provedeno tak, aby nedošlo k pnutí v žádném místě rozvodů, ani na žádné části zařízení. Použití nadměrného momentu při dotahování (většího než 18 Nm) může způsobit poškození spoje nebo jeho netěsnost.

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

### Poznámka!

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

### Pozor!

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

Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

### Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
  - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
  - je zásuvka snadno dostupná.

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

# OBSLUHA

## Přizpůsobení sporáku jinému druhu plynu.

Tato činnost může být prováděna pouze instalátérem s příslušnými oprávněními.

Pokud plyn, kterým má být napájen sporák, se liší od plynu předpokládaného pro sporák v tovární verzi, tj. G20 20 mbar, G20 25 mbar., je třeba vyměnit trysky hořáku a provést regulaci plamene.

Kvůli přizpůsobení sporáku ke spalování jiného druhu plynu je třeba provést:

- výměnu trysek (viz. tabulka níže),
- regulaci „úsporného“ plamene.

### Pozor!

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

## DEFENDI

Druh plynu	Hořák		
	pomocný průměr trysky [mm]	střední průměr trysky [mm]	velká průměr trysky [mm]
	tepelné zatižení 1,00 KW	tepelné zatižení 1,75 KW	tepelné zatižení 3,00 KW
G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar	0,50	0,65	0,87

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

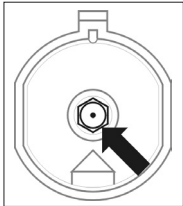
Kvůli provedení regulace je třeba sundat otočné knoflíky kohoutků.





## OBSLUHA

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



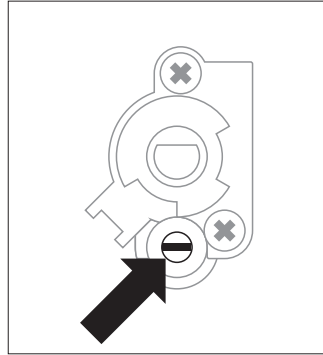
Výměna trysek hořáku – trysku vyšroubovat pomocí speciálního nástrčného klíče 7 a vyměnit za novou příslušně k druhu plynu (viz tabulky).

### Pozor!

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

Přívod plynu do povrchových hořáků je otevírán a nastavován kohoutky s protiúnikovým zabezpečením.

Seřízení kohoutků je třeba provádět při zapáleném hořáku v poloze – úsporný plamen, při použití regulačního šroubováku velikosti 2,5 mm.





Kohoutek s protiúnikovým zabezpečením Copreci

### Pozor!

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

## Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte na pozici  anebo  (viz kapitolu: Činnost programátoru a ovládání pečicí trouby),
- vyhřejte pečicí troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte zašpinění a důkladně ji umyjte.

## Pozor!

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem, 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.

Elektronický programátor je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

## Důležité!

Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

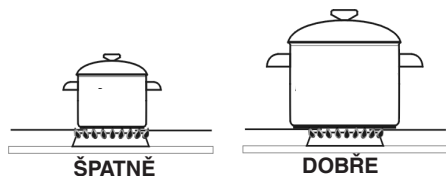
## OBSLUHA

### Obsluha povrchových hořáků

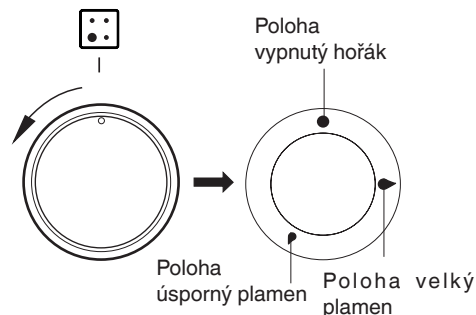
#### Volba nádoby

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



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




#### Otočný knoflík ovládání činnosti hořáků



#### Zapalování hořáků bez zapalovače\*

- zapálit zápalku.
- stlačit otočný knoflík až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ ,
- zažehnout plyn zápalkou,
- nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“ ) ,
- po ukončení vaření vypnout hořák otočným knoflíkem doprava (poloha vypnutý ●).

#### Zapalování hořáků zapalovačem spojeným s otočným knoflíkem

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

\*u některých typů

# OBSLUHA

## Pozor!

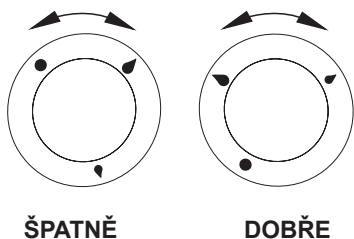
V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistkou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 sek. maximálně stlačený v poloze „velký plamen“.

## Volba plamene hořáku

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

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

Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat.



## Činnost zabezpečení proti úniku plynu\*

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

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

Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

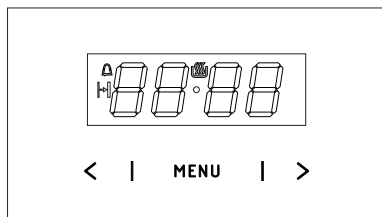
## Pozor!

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

\*u některých typů



## Funkce programátoru



- MENU — senzor volby režimu práce
- > — senzor Plus
- < — senzor Mínus
- symbol připravenosti k práci
- symbol časovače
- symbol času délky trvání práce

### Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00:

- stisknete a přidržíte senzor MENU (nebo současně senzory < / >), dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů < / >, když tečka pod symbolem začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

### Pozor!

Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol .

## Časovač

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Aby nastavit časovač je potřeba:

- stisknout senzor MENU, na displeji začne blikat symbol .
- nastavit čas časovače pomocí senzorů < / >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat .
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržíte senzor MENU nebo současně přidržíte senzory < / >, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

### Pozor!

Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

### Délka práce


Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- chcete-li povolit funkci délky práce, nastavte ovládání funkcí trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů < / > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .

Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

## OBSLUHA

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li MENU nebo přidrže současně senzory < / >, symbol  zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný jas: v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru > v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru < .

### Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

- chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně senzorů < / >.

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru MENU zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory < / >,

### Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- senzorem MENU zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru > v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru <

### Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší nastavení a 9 nejsvětější. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného senzoru po dobu nejméně 7 sekund). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- pomocí senzoru MENU zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).

### Pozor!

Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl senzor během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

### Noční režim

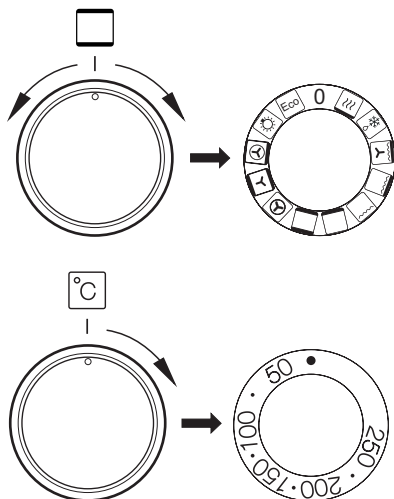
Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.



## Funkce pečící trouby a její obsluha

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

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou 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

**0** Nulové nastavení



### Rychlý ohřev

Zapnutý dolní a horní ohřivač, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečící trouby.



### Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



### Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečící trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



### Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečící trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



### Zapnutý gril

Povrchové „grilování“, se používá do opékání malých porcí masa: steky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapéká ná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).



## Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).



## Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení ovládacího kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné vstupně nahřát pečicí troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



## Zapnutý termooběh

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.

Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



## Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



## Zapnutý termooběh a dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu což způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení, mokré pečivo, pizza.



## Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením ovládacího kolečka do této polohy, získáme osvětlení komory pečicí trouby.



## Termooběh eco

Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

## Kontrolna lampička

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí **L** kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude **L** lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). **R** kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.





# OBSLUHA

## Používání grilu

K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem grilu,
- nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
- vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úrovně (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

**Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 220°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.**

### **Pozor!**

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby. Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmý z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmý z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a 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 pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

## Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň 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


















## Funkce ohřevu ECO

- při použití funkce ohřevu ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení není možné zkrátit pomocí nastavení vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž úvodní předehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

## Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky/ muffins		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí		200 - 220	2	90 - 120
Vepřové		200 - 220	2	90 - 160
Kuře		180 - 200	2	80 - 100

## PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/ muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/ muffins		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Hovězí		160 - 180	2	120 - 160
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Vepřové		160 - 190	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Kuře		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> 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 (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26
	Plech na pečení pečiva	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 <sup>1)</sup>	27 - 30
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46
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 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 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		220 <sup>1)</sup>	3–7
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		220 <sup>1)</sup>	1. strana 13–18 2. strana 10–15

<sup>1)</sup> 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 zkratíte uvedené časy asi o 5–10 minut.

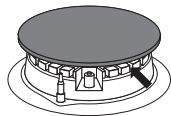
## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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

### Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

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

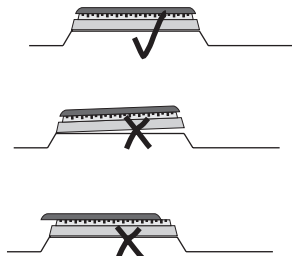


### Pozor!

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

Zkontrolujte, zda elementy hořáku byly po čištění správně založené.


**Neaxiální poloha krytu hořáku může způsobit trvalé poškození hořáku.**



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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

## 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 přidavkem 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 vyčistěte 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.

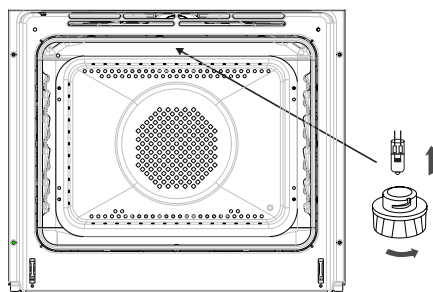
### Pozor!

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

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

**Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.**

1. Troubu odpojte od napájení.
2. Z pečící trouby vyjměte plechy.
3. Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vyčistěte ho důkladně do sucha.
4. Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
  - napětí 230V
  - výkon 25W
5. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
6. Našroubujte stínítko lampy.



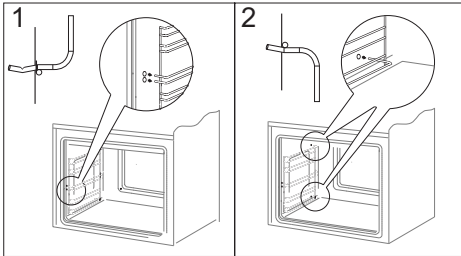
Osvětlení trouby



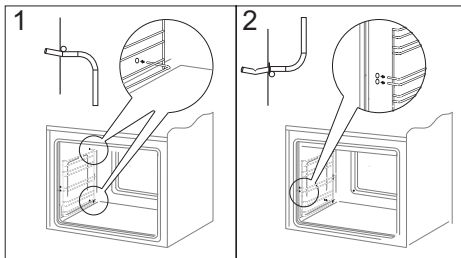


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybaven lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



Vybírání žebříčků



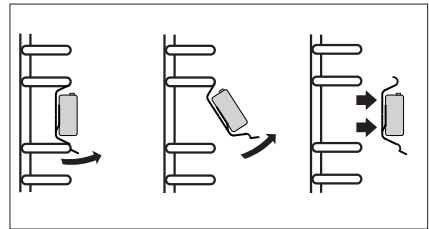
Vkládání žebříčků

- Trouba je vybaven nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodicích lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

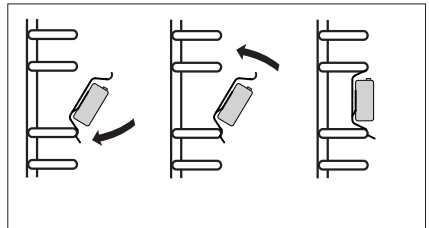
## Pozor!

Teleskopické vodicí lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

## Vyjímání teleskopických vodicích lišt



## Zakládání teleskopických vodicích lišt



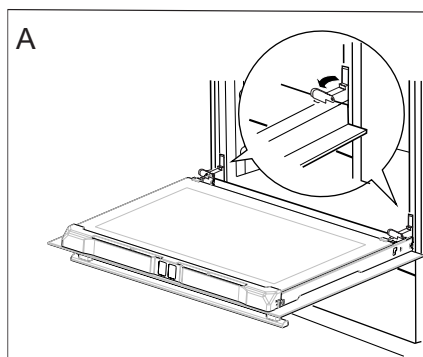
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

## 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 vytáhnete 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.

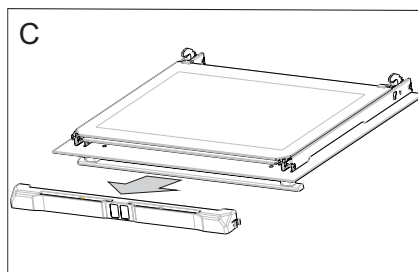
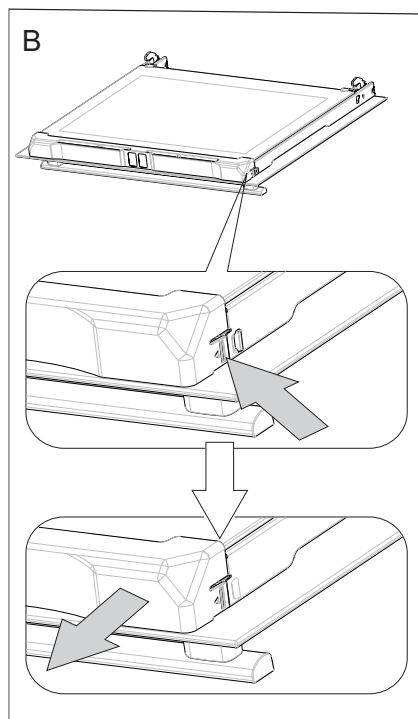
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



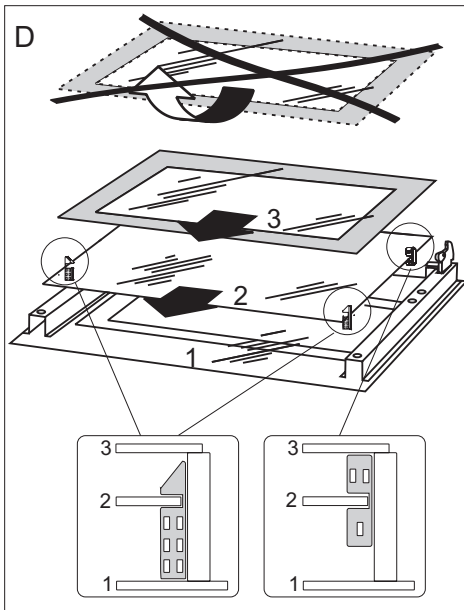


## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čistícího přípravku.

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

**Pozor! Nevlačujte horní lištu 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

### Periodické revize

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

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

### Pozor!

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

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy pečicí trouby,
- odpojte elektrické napájení,
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

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



## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,6 kW
Rozměry sporáku	85 / 60 / 60 cm
Category	CZ, SK, BG,RO II2H3B/P HR II2H3P, SI ,ES,PT II2H3+

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

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

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

Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	Eco
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	Eco
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	Eco

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

### Prohlášení výrobce

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

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

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

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

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

Bezpečnosť a funkčnosť sporáka, ktorý opustil továrňu, 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**

<b>Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania .....</b>	<b>40</b>
<b>Opis výrobku .....</b>	<b>47</b>
<b>Inštalácia.....</b>	<b>49</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>54</b>
<b>Pečenie v rúre – praktické rady.....</b>	<b>62</b>
<b>Testované jedlá.....</b>	<b>65</b>
<b>Čistenie a konzervácia rúry.....</b>	<b>67</b>
<b>Riešenie problémov.....</b>	<b>72</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>73</b>

## 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.

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.





## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

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

Na zadnej strane výrobku, ktorý je určený na inštaláciu na stenu, môžu byť na výrobku ostré hrany. Pri manipulácii s výrobkom je potrebné postupovať opatrne a odporúčame používať ochranné pomôcky.

Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry.

Prosíme, aby ste počas používania sporáka dávali pozor na deti, pretože deti nepoznajú pravidlá obsluhy sporáka.

Je potrebné dávať pozor, aby sa prípojná elektrická šnúra domácich spotrebičov, napr. mixéra, nedotýkala horúcich častí sporáka.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Do zásuvky nekladajte horľavé materiály, pretože sa môžu počas používania rúry vznietiť.

Počas vyprážania by nemal byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia.

Je potrebné dávať pozor na moment uvedenia do varu, aby nedošlo k zaliatí horáka.

Ak dôjde k poškodeniu sporáka, je možné opätovne ho používať po odstránení poruchy odborníkom.

Neotvárajte kohútik na prípojke plynu alebo uzatvárací ventil na bombe bez predchádzajúceho uistenia sa, že sú všetky kohútiky zatvorené.

Nedopusťte, aby sa horáky zalievali a znečisťovali. Zašpinené horáky očistite a osušte ihneď po vychladnutí.

Riad nesmie byť ukladaný priamo na horáky.

Nedávajte na rošt nad jedným horákom riad ťažší než 10 kg a na celom rošte riad s celkovou hmotnosťou vyššou než 40 kg.

Nebúchajte do gombíkov a horákov.

Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.

Vykonávanie úprav a oprav sporáka osobami, ktoré nie sú odborne vyškolené, je zakázané.

Zhasínanie plameňa horáka fúkaním je zakázané.

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



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Sklenené veko sporáka môže v dôsledku ohriatia prasknúť. Pred sklopením veka zhasnite všetky horáky. (Sporáky vybavené skleneným vekom).

Je zakázané svojvoľné vykonávanie úprav sporáka na iný druh plynu, premiestňovanie sporáka na iné miesto a vykonávanie zmien napájacej inštalácie. Tieto práce môže vykonávať len oprávnený inštalatér.

Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tie môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.

**V PRÍPADE PODOZRENIA, ŽE UNIKÁ PLYN, SA NESMIE:**

zapaľovať zápalky, fajčiť cigarety, zapínať a vypínať elektrické spotrebiče (zvonček alebo vypínač osvetlenia), a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktorá zapríčiňujú vznik elektrickej alebo mechanicky vyvolanej iskry. V takom prípade treba okamžite uzavrieť ventil na plynovej bombe alebo uzatvárací kohútik plynovej prípojky, vyvetrať miestnosť a potom privolať osobu oprávnenú na odstránenie príčiny úniku.

V každej situácii spôsobenej technickou poruchou treba bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka (pri dodržovaní vyššie uvedených pravidiel) a nahlásiť poruchu kvôli oprave.

K plynovej inštalácii nesmú byť pripojené žiadne anténne zvody, napr. rozhlasových prijímačov.

V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniacej inštalácie treba okamžite uzatvoriť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniaceho ventilu plynovej bomby je potrebné ochladiť bombu prehodením mokrej deky a uzatvoriť ventil na bombe. Po ochladení bomby ju treba vyniesť do otvoreného priestoru. Zákaz opätovného použitia poškodenej bomby.

V prípade niekoľkodňovej prestávky v používaní sporáka treba zavrieť hlavný uzáver (ventil) na plynovej inštalácii, zatiaľ čo v prípade používania plynovej bomby vždy po každom použití.

Používanie zariadení prevarení a pečenie spôsobuje vylučovanie tepla a vlhkosti v miestnosti, vo ktorej je umiestené. Je nutné sa presvedčiť, či je kuchynská miestnosť dobre vetraná, je nutné udržiavať prirodzené ventilačné otvory otvorené alebo inštalovať mechanické ventilačné prostriedky (kuchynský odťahovač).

Dlhodobou intenzívne používaný spotrebič môže potrebovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšiu ventiláciu, napr. zvýšením výkonu mechanickej ventilácie, pokiaľ je používaná.

Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

## AKO ŠETRIŤ ENERGIU



Kdo využíva energiu zodpovedne, ten nejen chráni domáci rozpočet, ale obr. pôsobí také vedomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energií! Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného riadu na varenie.**  
Riad, resp. jeho dno určené na varenie by nemalo byť nikdy menšie než je veľkosť plameňa. Treba pamätať i na prikryvanie nádob pokrievkou.
- **Starostlivosť o čistotu horákov, mriežky, platne pod horákmi.**  
Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už iba prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie. Mimoriadnu čistotu treba udržiavať v blízkosti plameňových otvorov vencov (korún) pod krytmi horákov a otvorov hubíc horákov.
- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraaniu pod pokrievku“.**  
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.
- **Používání rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**  
Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na horáku sporáka.
- **Využitie zvyškového tepla rúry.**  
V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút, odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**  
Tepló uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovávání sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**  
Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

## ROZBALENIE

Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.



Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti obalu spôsobom, ktorý nehrozuje životné prostredie.

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

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

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY

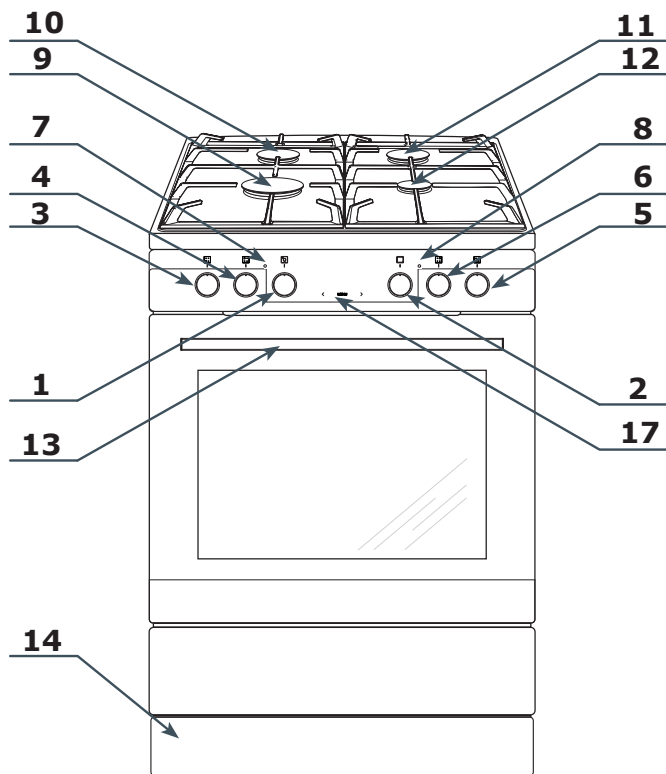
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.



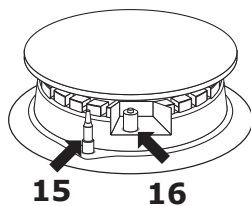
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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 poskytnie orgán obecnej správy.

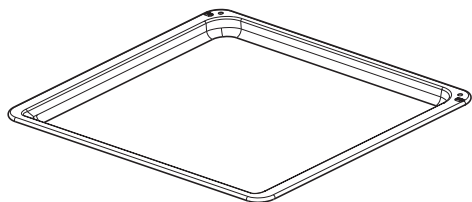


- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočný gombík na ovládanie plynových horákov
- 7 Kontrolná lampička termostatu L
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
- 9 Veľký horák
- 10 Stredný horák
- 11 Stredný horák
- 12 Pomocný horák
- 13 Úchytka dvierok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

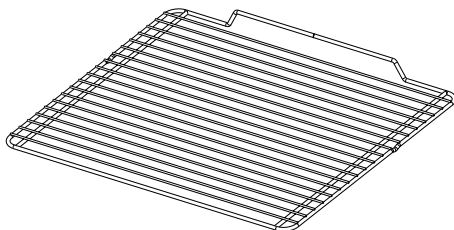


## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

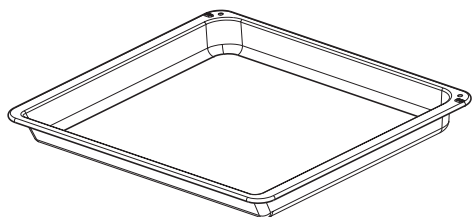
Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo\*

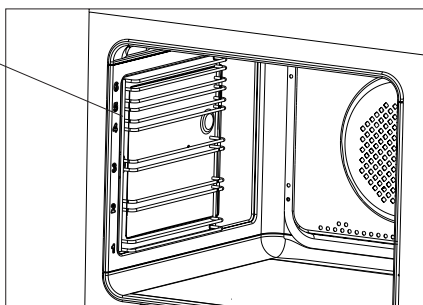


Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)



Plech na pečenie /mäsa\*/

Bočné závesné lišty plechov







## INŠTALÁCIA

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

### Umiestnenie sporáka

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, a musí mať účinnú ventiláciu v súlade s platnými technickými predpismi.
- Miestnosť by mala byť vybavená ventilačným systémom odvádzajúcim spodiny vzniknuté počas horenia. Táto inštalácia by mala obsahovať ventilačnú mriežku alebo digestor. Digestory je potrebné montovať v súlade s pokynmi uvedenými v návodoch na obsluhu k nim priložených. Umiestnenie sporáka by malo zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Miestnosť by mala mať tiež zaistený prísun vzduchu, ktorý je nevyhnutný na správne horenie (spaľovanie) plynu. Prísun vzduchu by nemal byť menší než 2 m<sup>3</sup>/h na 1 kW výkonu horákov. Vzduch môže byť privádzaný priamym prúdením zvonka – kanálom s prierezom min. 100 cm<sup>2</sup>, alebo priamo zo susedných miestností, ktoré sú vybavené ventilačnými kanálmi ústiacimi von.
- Ak je zariadenie využívané intenzívne a dlho, môže nastať situácia, keď bude kvôli zlepšeniu vetrania nutné otvoriť okno.
- Kvapalný plyn je ťažší než vzduch, a preto má tendenciu hromadiť sa v dolných polohách. Miestnosti, v ktorých boli nainštalované fľaše /bomby/ s kvapalným plynom, by mali byť vybavené ventilačnými kanálmi vyvedenými z miestnosti von, umožňujúcimi, aby sa v prípade netesnosti plyn dostal von.

Z toho istého dôvodu by fľaše s plynom, ako prázdne, tak i čiastočne naplnené, nemali byť inštalované ani uskladňované v miestnostiach situovaných pod povrchom zeme (napr. v pivniciach). Fľaše sa nesmú nachádzať blízko zdrojov tepla (pece, kozuba, rúry a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu vnútri fľaše nad 50 °C.

- Plynový sporák je vzhľadom na ochranu pred prehriatím okolitých povrchov zariadením triedy X, a ako také môže byť zabudované do radu nábytku iba do výšky pracovnej dosky, teda cca 850 mm od podlahy. Zabudovanie nad túto úroveň je nežiaduce.

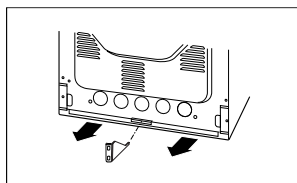
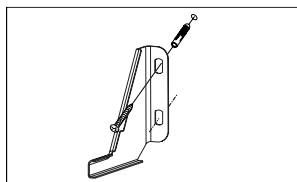
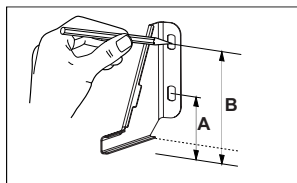
Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jeho lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nedodržanie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia. Ak si nie sme istí tepelnou odolnosťou nábytku, je vhodnejšie sporák zabudovať nábytkom pri dodržaní odstupu asi 2 cm.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

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

# INŠTALÁCIA

## 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 rozvodu plynu

### Pozor!

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

### Pokyny pre inštalátora

Inštalátor je povinný:

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

### Pozor!

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



# INŠTALÁCIA

## Pripojenie k oceleovej hadici

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

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

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

## Pripojenie k pevnému potrubiu

Kuchyňa je vybavená nástavcom so závitom G1/2".

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

Použitie príliš veľkého momentu pri uťahovaní spojenia (väčšieho ako 18 Nm) môže poškodiť spoj alebo byť príčinou netesnosti.

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

## Poznámka!

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

## Pozor!

Po ukončení inštalovania sporáka treba skontrolovať tesnosť všetkých spojov, napr. použitím mydlovej vody.

Na kontrolu tesnosti nesmie byť použitý oheň.

## Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodovou šnúrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou cca 1,5 m s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je nutné, aby po umiestnení sporáka bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky treba skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

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

# INŠTALÁCIA

## Prispôsobenie sporáka na iný druh plynu

Táto činnosť môže byť vykonávaná iba inštalátorom s príslušnými oprávneniami.

Ak sa plyn, ktorým má byť napájaný sporák, líši od plynu predpokladaného pre sporák v továrenskej verzii, t. j. G20 20 mbar, G20 25 mbar, je potrebné vymeniť hubice horáka a vykonať reguláciu plameňa.

Na prispôsobenie sporáka na spaľovanie iného druhu plynu treba vykonať:

- výmenu hubíc (pozri tabuľku nižšie),
- reguláciu „úsporného“ plameňa.

### Pozor!

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

## DEFENDI

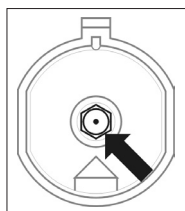
Druh plynu	Horák		
	pomocný priemer trysky [mm]	stredná priemer trysky [mm]	veľká priemer trysky [mm]
	tepelné zaťaženie 1,00 KW	tepelné zaťaženie 1,75 KW	tepelné zaťaženie 3,00 KW
G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar	0,50	0,65	0,87

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

Na vykonanie regulácie treba dať dole otočné gombíky kohútikov.

## INŠTALÁCIA

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



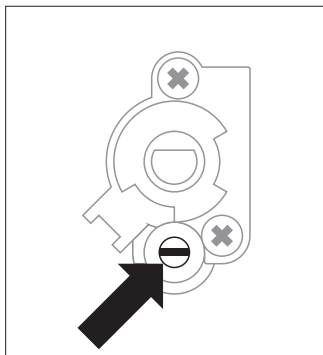
Výmena hubíc horáka – hubicu vyskrutkovať pomocou špeciálneho nástrčného kľúča 7 a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľky).

### Pozor!

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

Prívod plynu do povrchových horákov je otváraný a nastavovaný kohútik s protiúnikovým zabezpečením.

Nastavenie kohútikov treba vykonávať pri zapálenom horáku v polohe „úsporný plameň“, pri použití regulačného skrútkovača s veľkosťou 2,5 mm.





Kohútik s protiúnikovým zabezpečením Copreci

### Pozor!

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

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- vpravo na pozíciu a  alebo b  (vid' kapitola: Činnosť programátora a ovládanie rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

## Pozor!

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

Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje prevádzku rúry.

## Pozor!

Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

## Dôležité!

Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

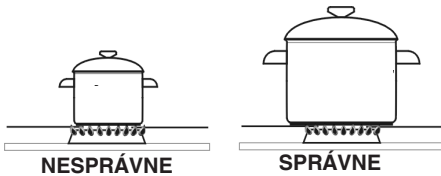
# OBSLUHA

## Obsluha povrchových horákov



### Voľba riadu

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


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



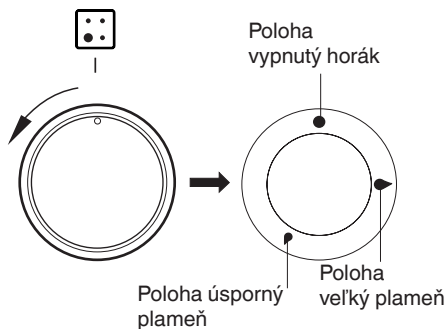
### Zapaľovanie horákov bez zapaľovača\*

- zapáliť zápalku,
- stlačiť otočný gombík až po citelný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ ,
- zažať plyn zápalkou
- nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“ ) ,
- po ukončení varenia vypnúť horák otočením gombíka doprava (poloha „vypnutý“ ●).

### Zapaľovanie horákov zapaľovačom spojeným s otočným gombíkom

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

### Otočný gombík ovládania činnosti horákov



\*u niektorých typov

# OBSLUHA

## Pozor!

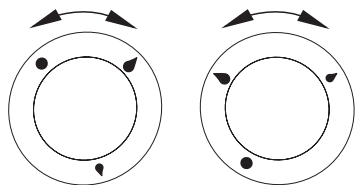
Pri sporákoch vybavených protiúnikovým zabezpečením (poistkou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapalovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

## Voľba plameňa horáka

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

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

Veľkosť plameňa sa dá podľa potreby plynu regulovať.



**NESPRÁVNE**

**SPRÁVNE**

## Pozor!

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

## Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu\*

Niektoré modely/typy sú vybavené automatickým systémom uzatvárajúcim prívod plynu do horáka v prípade absencie plameňa.

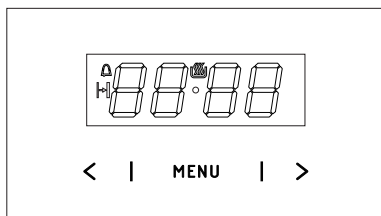
Tento systém chráni pred unikaním plynu v prípade, že plameň na horáku zhasne, napr. v dôsledku jeho zaliatia...

Opätovné zažatie horáka vyžaduje intervenciu užívateľa.





## Fungovanie programátora



**MENU** - snímač voľby režimu práce

**>** - snímač Plus

**<** - snímač Mínus

- symbol pripravenosti na prácu

- symbol časovača

- symbol trvania práce

### Nastavenie aktuálneho času

Po pripojení k el. napätiu alebo po opätovnom zapnutí po strate el. napätia, na displeji sa zobrazia pulzujúce 0.00:

- stlačte a podržte snímač **MENU** (alebo súčasne snímače **< / >**) kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd stláčaním snímačov **< / >** nastavte aktuálny čas.

Po približne 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom prestane pulzovať.

Čas môžete nastaviť aj neskôr, stlačte a súčasne podržte snímače **< / >**, kým bodka pod symbolom pulzuje, nastavte aktuálny čas.

### Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

## Časovač

Časovač môžete aktivovať v ľubovoľnej chvíli, bez ohľadu na čo, či sú aktívne iné funkcie programátora. Rozsah odpočítavaného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie časovača:

- stlačte snímač **MENU**, na displeji začne pulzovať symbol ;
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas časovača, na displeji sa zobrazuje nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce , keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál a začne pulzovať ,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač **MENU** alebo súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

### Pozor!



Ak zvukový signál nevypnete ručne, vypne sa automaticky po cca 7 minútach.


### Trvanie práce

Ak chcete, aby sa rúra vypla v stanovenom čase, postupujte nasledovne:

- keď chcete aktivovať funkciu trvania práce, koliesko funkcií rúry nastavte na požadovanú funkciu, a koliesko teploty na požadovanú teplotu.
- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí dur a symbol bude pulzovať,
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

## OBSLUHA

Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží v pamäti, displej začne opätovne zobrazovať aktuálny čas, pričom bude svietiť symbol . Keď uplynie zadaný čas, rúra sa automaticky vypne, zaznie zvukový signál, a symbol  bude blikať.

- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač MENU alebo súčasne stlačte a podržte snímače < / >, symbol  zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

### Vymazávanie nastavení

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútnika alebo trvania práce.

- keď chcete vymazať nastavené trvanie práce, súčasne stlačte a podržte snímače < / >.

Postup vymazania časovača:

- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu časovača,
- opätovne stlačte snímače < / >.

### Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / >.
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu ton, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný tón:  
v poradí od 1 do 3 snímačom >  
v poradí od 3 do 1 snímačom >

### Zmena jas displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota jas je účinná vtedy, keď nie je aktívny programátor (tzn. keď sa používateľ nedotkol žiadneho snímača aspoň 7 sekúnd).

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / >.
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu bri (prvým stlačením sa aktivuje funkcia ton, druhým funkcia bri).
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný jas:  
v poradí od 1 do 9 snímačom >  
v poradí od 9 do 1 snímačom >

### Pozor!

Keď je programátor aktívny (tzn. keď používateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

### Nočný režim

V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky znižuje jas displeja.

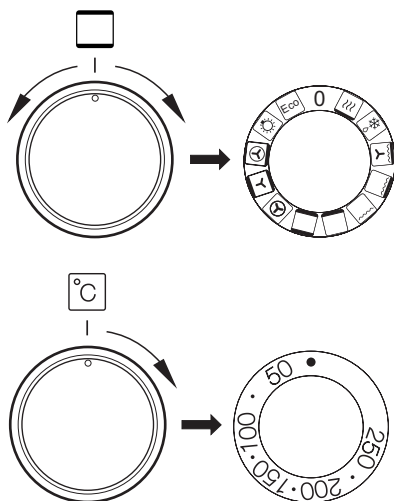


## OBSLUHA

### Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

#### Teplovzdušná rúra (dodatocné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.



K vypnutiu dôjde po nastavení otočného gombíka na voľbu funkcie do polohy „●” / „0”

#### Pozor!

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

### Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

**0** Nulové nastavenie



#### Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač. Používa sa pro vstupní ohřev pečící trouby.



#### 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 opekание pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekание ich väčších porcií.



#### Zapnutý gril

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



### Zapnutý dolný ohrev

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



### Zapnutý dolný a horný ohrev

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



### Zapnutý 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.



### 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).



### 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.



### Nezávislé osvetlenie rúry

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



### Teplotzdušné pečenie ECO

Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebovávanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

## 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 **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory 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 grilu,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dvierkach rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dvierka rúry.

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 220°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**

### **Pozor!**

Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.

Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmy z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským prísúhlasenstvom 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, riaďte sa pokynmi návodu.

## Pečenie mäsa

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









# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY


















## Funkcia ohrevu ECO

- pri použití funkcie ohrevu ECO je štartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- dobu pečenia nie je možné skrátiť pomocou nastavenia vyšších teplôt, neodporúča sa taktiež vstupné zohrievanie rúry pred pečením,
- nemeňte nastavenie teploty v priebehu pečenia a neotvárajte dvierka v priebehu pečenia.

## Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovka / muffins		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzina		200 - 220	2	90 - 120
Bravčovina		200 - 220	2	90 - 160
Kurča		180 - 200	2	80 - 100

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Druh pečenie pokrmu	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovka / muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Hovädzina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> 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.



# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.





## Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32
	Plech na pečenie	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26
	Plech na pečenie	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 <sup>1)</sup>	27 - 30
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Plech na pečenie	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Plech na pečenie	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 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		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		220 <sup>1)</sup>	1 strana 13 - 18 2 strana 10 - 15

<sup>1)</sup> 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.



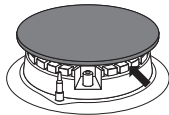
## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho rúry 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“.** Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí rúry.

### Horáky, mriežka, dosky pod horákmi, plášť sporáka

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



### Pozor!

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

Skontrolujte, či elementy horáka boli po čistení správne založené.


**Neaxiálna poloha krytu horáka môže spôsobiť trvalé poškodenie horáka.**



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

# ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

## Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelikého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  - do misky vlozenej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - uzavríte dverka rúry,
  - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
  - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  - po zakončení procesu čistenia otvorte dverka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.

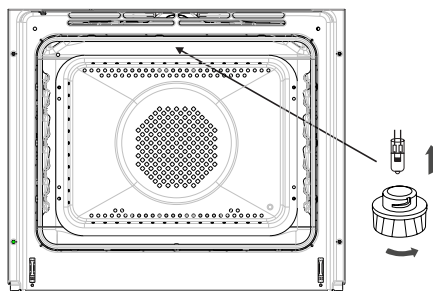
### Pozor!

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

## Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečickej rúry

**Aby ste neutrpeli úraz elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa presvedčte, či je zariadenie vypnuté.**

1. Rúru odpojte od napájania.
2. Z pečickej rúry vyjmite pekáče.
3. Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
4. Vyjmiete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
  - napätie 230V
  - výkon 25W
5. Halogénovú žiarovku vložte presne do obímky.
6. Naskrutkujte tienidlo lampičky.

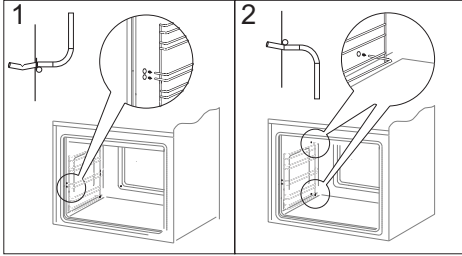


Osvetlenie pečickej rúry

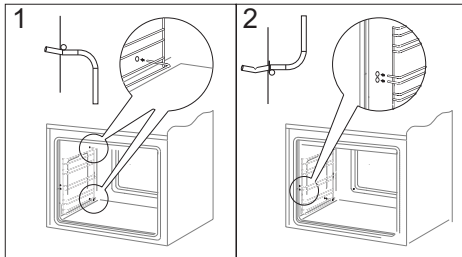


## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- Rúry boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.
- Rúra má nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.



Vyberanie rebríkov

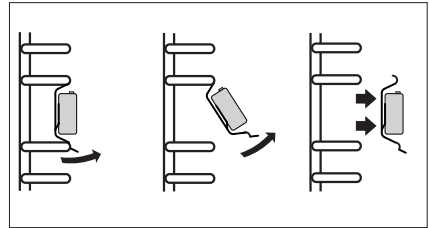


Vkladanie rebríkov

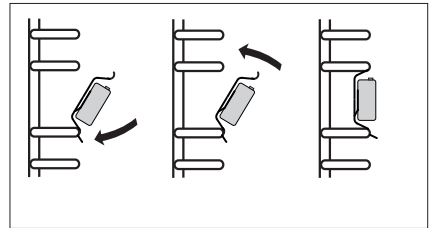
### Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

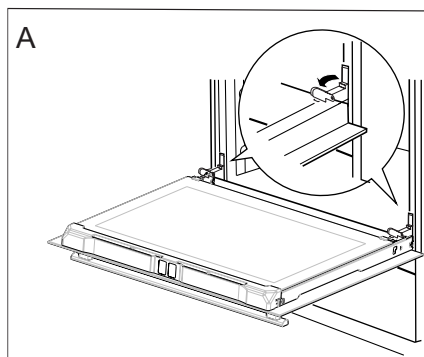


# ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

## 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 postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku držiaka pánta. Po nasadení dvierok na sporák je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.

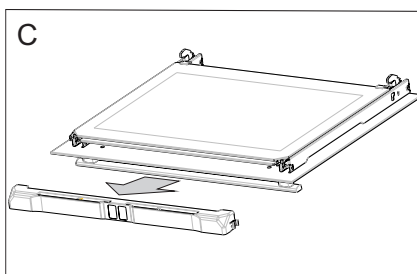
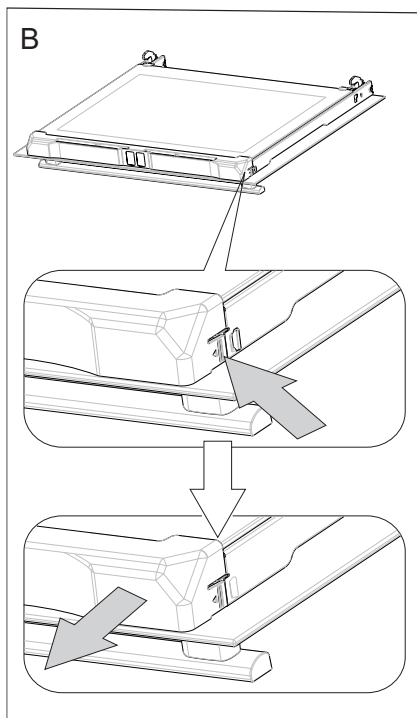
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklonenie zaistenia pántov

## Vyberanie vnútorného skla

1. Vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).



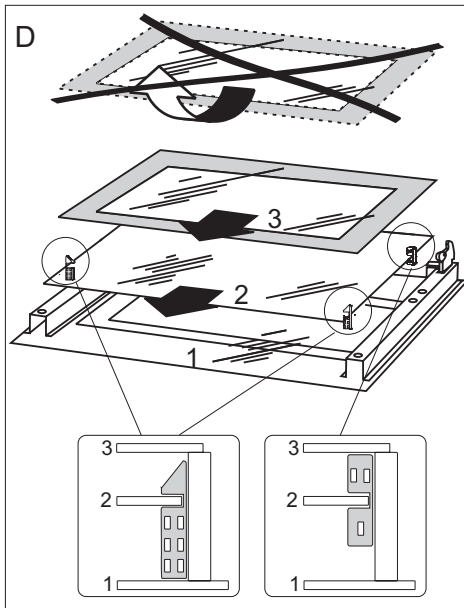


## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

2. Vnútorné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).  
Vyberte prostredné sklo.
3. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

**Pozor! Nevťahujte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok.** Pre správne osadenie hornej lišty dvierok, najskôr priložte ľavý koniec lišty do dvierok, a pravý koniec vtlačte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.



Vyberanie vnútorného skla

### 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.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havariijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- vypnite pracovné sústavy pečiacej rúry,
- odpojte elektrickej napájanie,
- Niektoré drobné poruchy si môže užívateľ odstrániť sám, pokiaľ sa bude riadiť pokynmi uvedenými v nižšie umiestenej tabuľke; predtým ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisu skontrolujte ďalšie body v tabuľke.

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





## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,6 kW
Rozmery sporáka	85 / 60 / 60 cm
Category	CZ, SK, BG,RO II2H3B/P HR II2H3P, SI ,ES,PT II2H3+

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

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

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

Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	

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 plynové zariadenia 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/426 (od 21.04.2018)
- smernica ErP - 2009/125/EC

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







**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

