

RCG5014TX

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

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	3
Popis výrobku	9
Instalace	11
Obsluha	17
Pečení v pečicí troubě – praktické rady	25
Testovací pokrmy	28
Čištění a údržba sporáku	30
Postup v nouzových situacích	36
Technické údaje	37

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

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

Pozor. Nebezpečí požáru: neodkládejte věci na varné ploše.

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

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

K čištění spotřebiče je zakázáno používat zařízení pro parní čištění.

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

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

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



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

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

- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku (při dodržování výše uvedených pravidel) a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- K plynové instalaci nesmí být připojeny žádné anténní svody, např. rozhlasových přijímačů.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnící instalace je třeba okamžitě uzavřít přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnícího ventilu plynové bomby je třeba: kvůli ochlazení bomby přehodit přes ní mokrou deku, uzavřít ventil na bombě.
Po ochlazení bomby je třeba vynést ji do otevřeného prostoru. Je zakázáno 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 a nebo instalovat mechanické ventilační prostředky (kuchyňský odsavač).
- Dlouhodobě intenzivně používaný spotřebič může vyžadovat dodatkové větrání, například otevření okna anebo účinnější ventilaci, např. zvýšení výkonu mechanické ventilace, pokud je 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 ENERGII



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

Postupujeme tedy dle následujících pravidel:

- **Používejte k vaření správné nádoby.**
Nádobí (jeho dno) určené pro vaření by nemělo být nikdy menší než velikost plamene.
Je třeba pamatovat na přikrývání nádob pokličkou.
- **Pečujte o čistotu hořáků, mřížek a ploten pod hořáky.**
Znečištění narušuje přenášení tepla - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
Mimořádnou pozornost věnujte udržování čistoty v blízkosti plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků a otvorů trysek hořáků.
- **Vyhýbejte se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používejte troubu pouze v případě většího množství potravin.**
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na hořáku sporáku.
- **Využívejte zbytkové teplo trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

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

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

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali částí 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 užívání nesmí být tento výrobek likvidován prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba jej odevzdat do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

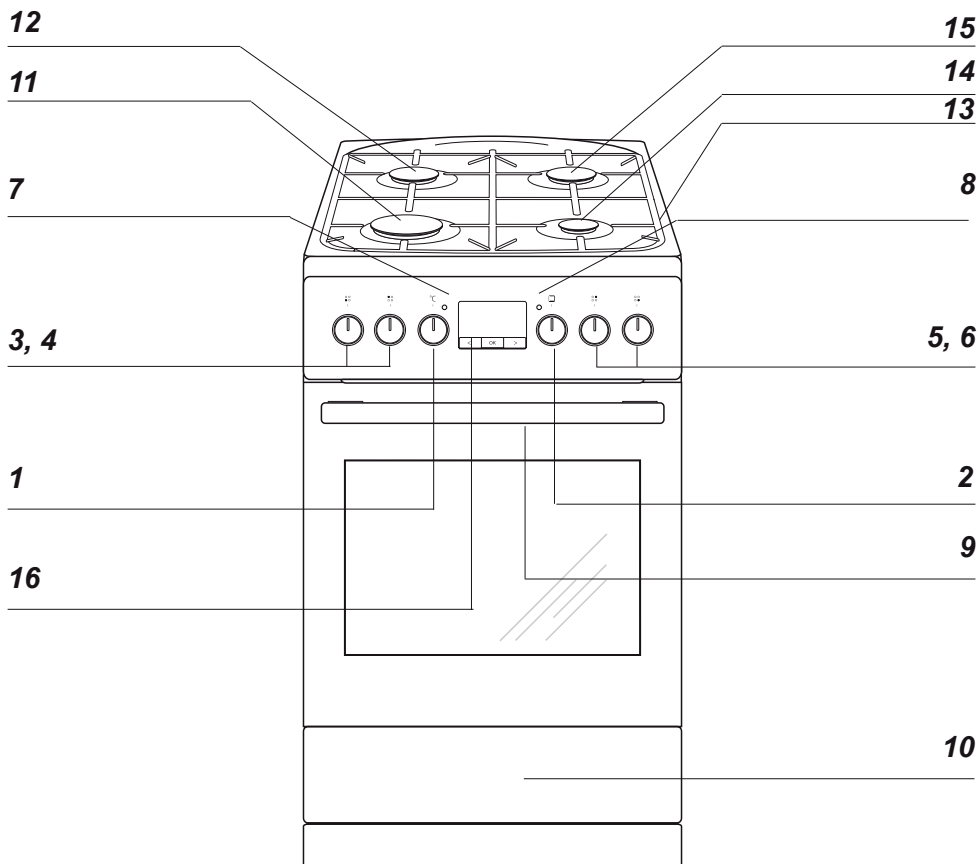
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

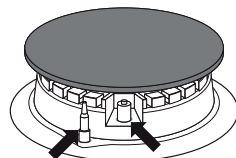
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

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

POPIS VÝROBKU



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

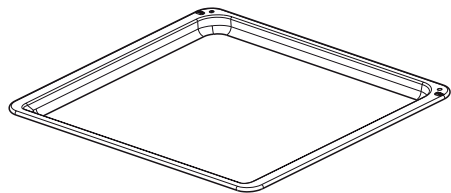


Zabezpečení proti
úniku plynu

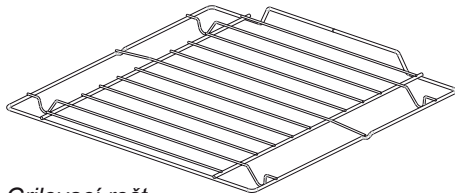
Jiskrový
zapalovač

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

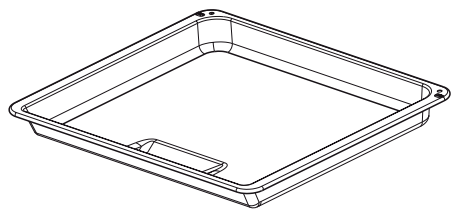
Vybavení sporáků



*Plech na pečivo**

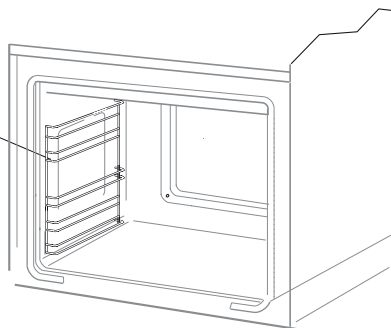


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

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



Umístění sporáku

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, a musí mít účinnou ventilaci v souladu s platnými technickými předpisy.
- Místnost by měla být vybavena ventilačním systémem odvádějícím zplodiny vzniklé během hoření. Tato instalace by měla obsahovat ventilační mřížku nebo digestoř. Digestoře je třeba montovat v souladu s pokyny uvedenými v návodech k obsluze, k nim přiložených. Po umístění sporáku by měl být zaručen volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Místnost by také měla mít zajištěn přísun vzduchu, který je nezbytný pro správné hoření (spalování) plynu. Prísun vzduchu by neměl být menší, než 2 m³/h na 1 kW výkonu hořáků. Vzduch může být přiváděn v důsledku přímého proudění z vnějšku kanálem o průřezu min. 100 cm², nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály ústícími ven.

- Pokud je zařízení využíváno intenzivně a dlouho, může nastat situace, kdy bude kvůli zlepšení větrání nutné otevřít okno.
- Kapalný plyn je těžší než vzduch a proto má tendenci hromadit se v dolních polohách. Místnosti, ve kterých byly nainstalovány láhve /bomby/ s kapalným plynem by měly být vybaveny ventilačními kanály vyvedenými z místnosti ven, umožňujícími, aby se v případě netěsnosti plyn dostal ven. Z téhož důvodu by láhve s plynem, jak prázdné, tak i částečně naplněné, neměly být instalovány ani uskladňovány v místnostech situovaných po povrchu země (např. ve sklepích). Láhve se nesmí nacházet poblíž zdrojů tepla (kamínek, krbu, trouby apod.), které by mohly zvýšit teplotu uvnitř láhve nad 50 °C.
- Plynový sporák je vzhledem k ochraně před přehřátím okolních povrchů zařízením třídy X, a jako takové může být zabudováno do řady nábytku pouze do výše pracovní desky, tedy cca 850 mm od podlahy. Zabudování nad tuto úroveň je nežádoucí.

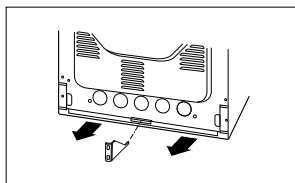
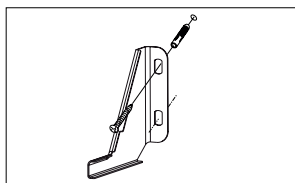
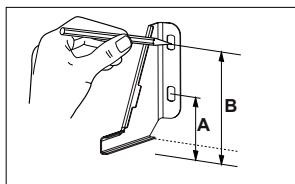
INSTALACE

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

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

Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokadě 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 takovému druhu plynu, k jakému byl v továrně přizpůsoben. Informace o druhu provozního plynu se nachází na továrním štítku. Zapojení sporáku stejně jako nastavení sporáku na provoz na jiný druh plynu smí provádět pouze instalatér vlastníci příslušná oprávnění.

Pokyny pro instalatéra

Instalatér je povinen:

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

Pozor!

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

Připojení k pružnému ocelovému vedení

Při instalaci sporáku v souladu s požadavky pro třídu 2, podtřídu 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 závittem 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 závittem 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.

INSTALACE



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 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.

INSTALACE

► 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, je třeba vyměnit trysky hořáku a provést regulaci plamene.

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

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

Pozor!

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

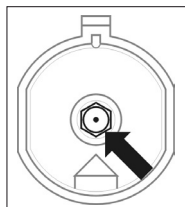
Druh plynu	Hořák		
	malý průměr trysky [mm]	střední průměr trysky [mm]	velký průměr trysky [mm]
	tepelné zatížení 1,00 KW	tepelné zatížení 1,75 KW	tepelné zatížení 3,00 KW
G20 2H 20 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/31 3+28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

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.

INSTALACE

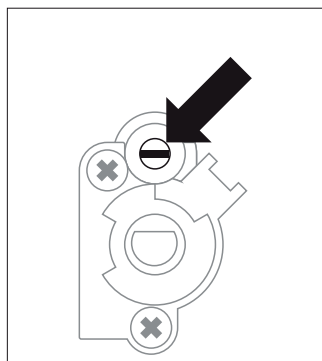
Použité povrchové hořáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu. Správný plamen má zřetelné kužely uvnitř modrozelené barvy. Krátký šumící plamen nebo dlouhý, žlutý a čadivý, bez zřetelně viditelných kuželů, svědčí o neodpovídající kvalitě plynu v domácí instalaci nebo poškození či zašpinění hořáku.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



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

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

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



Regulace kohoutek

Pozor!

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 režii uživatel – instalatér.



Pozor!

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

► Před prvním zapnutím sporáku

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

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

Pozor!

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

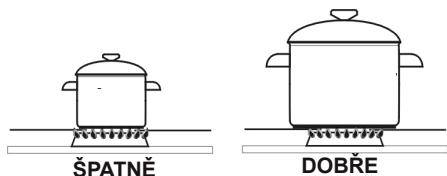
Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Obsluha povrchových hořáků

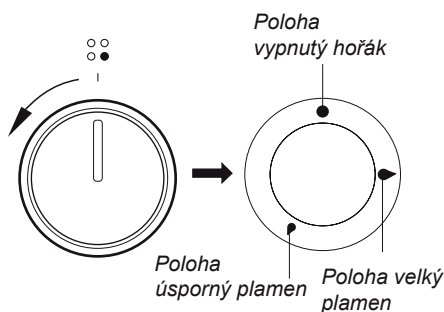
Volba nádoby

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

- malého – 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






*u některých typů

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*



- stisknout tlačítko jiskrového zapalovače označeného ,
- stlačit otočný knoflík až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ ,
- přidržet až do momentu zažehnutí plynu,
- 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“ 

OBSLUHA

Pozor!

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

Činnost zabezpečení proti úniku plynu*

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

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

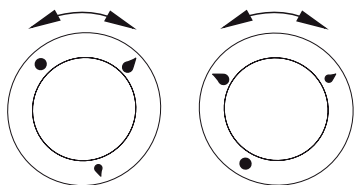
Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

Volba plamene hořáku

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

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

Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat.



ŠPATNĚ

DOBŘE

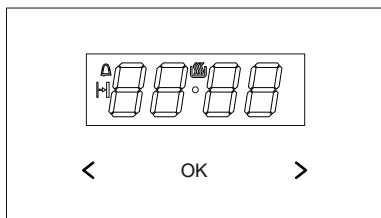
Pozor!

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

*u některých typů

OBSLUHA

Funkce programátoru



- OK - tlačítko pro výběr provozního režimu
- > - tlačítko Plus
- < - tlačítko Minus
- ☑ - symbol připravenosti k vaření/pečení
- ⏰ - symbol časovače
- ⏱ - symbol délky vaření/pečení

Nastavení aktuálního času

Po zapojení do elektrické sítě nebo po opětném zapnutí po vypádku proudu displej ukazuje pulzující 0.00:

- stiskněte a podržte tlačítko OK (nebo současně tlačítka < / >) dokud se neobjeví symbol ☑ na displeji bude blikat tečka pod symbolem,
- během 7s nastavte aktuální čas pomocí tlačítek < / >.

Po uplynutí asi 7 sekund po ukončení nastavování času budou nové údaje zapamatovány, a tečka pod symbolem ☑ přestane blikat. Korekci času lze provést později současným stisknutím tlačítek < / >, zatímco tečka pod symbolem ☑ bude blikat, můžete opravit aktuální čas.

Upozornění!

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

Časovač

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

Pro nastavení časovače je nutné:

- stiskněte tlačítko OK, na displeji bude blikat symbol ⏰:
- pomocí tlačítek < / > nastavte čas časovače, na displeji se zobrazí nastavená doba časovače a aktivní funkce vaření/pečení. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat symbol ⏰.
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko OK nebo současně přidržte tlačítka < / >, symbol ⏰ zhasne a displej ukáže aktuální čas.

Upozornění!

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

Délka vaření/pečení


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.
- stiskněte tlačítko OK dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a nezačne blikat symbol ⏱,
- pomocí tlačítek < / > nastavte požadovaný provozní čas, 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 nastaveného 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 zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko **ok** nebo současně přidržte tlačítka **< / >**, symbol  zhasne a displej ukáže aktuální čas.
- pomocí tlačítek **< / >** vyberte vhodný jas:
 - v rozmezí 1 až 9 pomocí tlačítka **>**
 - v rozmezí 9 až 1 pomocí tlačítka **<**.

Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku vaření/pečení.

- chcete-li zrušit nastavení délky vaření/pečení, dotkněte se současně tlačítek **< / >**.

Vymazání nastavení časovače:

- tlačítkem **ok** vyberte funkci časovače
- stiskněte opět tlačítka **< / >**.

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **< / >**,
- tlačítkem **ok** vyberte funkci *tón*, indikace na displeji budou blikat:
- pomocí tlačítek **< / >** vyberte správný tón:
 - v rozmezí 1 až 3 pomocí tlačítka **>**
 - v rozmezí 3 až 1 pomocí tlačítka **<**.

Změna jasu displeje

Změna jasu displeje je možná v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota je použitelná jen, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného z tlačítek po dobu alespoň 7 sekund).

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **< / >**,
- pomocí tlačítka **ok** vyberte funkci *bri* (prvním stisknutím se dostanete na funkci *tón*, druhým stisknutím na *bri*).

Upozornění!

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

Noční režim

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

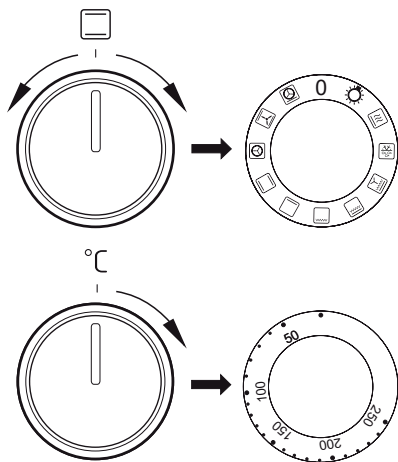
OBSLUHA

Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba s horkovzdušným ohřevem (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

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

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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

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



Rozmrazování

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



Zesílený gril s ventilátorem (Gril + horní topné těleso)

V této poloze ovládacího knoflíku je pečící trouba v režimu grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů. Během grilování by měla být dvířka trouby vždy zavřená.



Zesílený gril (Gril + horní topné těleso)

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



Gril

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



Dolní ohřev

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



Dolní a horní ohřev

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



Horkovzdušný ohřev

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



Dolní a horní ohřev s ventilátorem

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



Horkovzdušný ohřev a dolní ohřev

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



Osvětlení trouby

Nastavení ovládacího knoflíku do této polohy bude prostor trouby osvětlen.



Horkovzdušný ohřev ECO

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

Kontrolní ukazatele

Provoz trouby signalizuje rozsvícení dvojice kontrolních ukazatelů **R** a **L**. Rozsvícená kontrolka **R** signalizuje činnost trouby.


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

OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu:

- nastavte ovládací knoflík trouby do polohy označené některým ze symbolů:

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

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



Pozor!

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z těsta

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

Pečení masa







- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Funkce horkovzdušného ohřevu ECO


















- při použití funkce horkovzdušného ohřevu ECO je nastaven 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 přehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

Doporučované parametry při použití funkce horkovzdušného ohřevu ECO

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

PEČENÍ V PEČÍCI TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s horkovzdušným ohřevem (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka/ muffiny		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka/ muffiny		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		210	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 troubu. Pro rozehrátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.











¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva




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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou troubu. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

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



Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		210 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		210 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		210 ¹⁾	1. strana 10–15 2. strana 8–13

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

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

Pečení

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

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

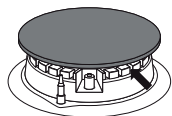
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Péče uživatele, průběžné udržování sporáku v čistotě a správná údržba, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

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

Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

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



Pozor!

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

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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

▶ Pečicí trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Vnitřní části pečicí trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Parní čištění – Steam Clean:**
 - do misky 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 troubu po dobu asi 30 minut,
 - otevřete dvířka trouby, vnitřek trouby vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Pozor! Zůstatkem po čištění parou může být případná vlhkost nebo zbytky vody pod sporákem.

Po umytí komory pečicí trouby je třeba vytřít ji do sucha.

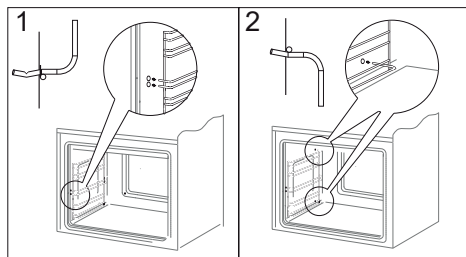


Pozor!

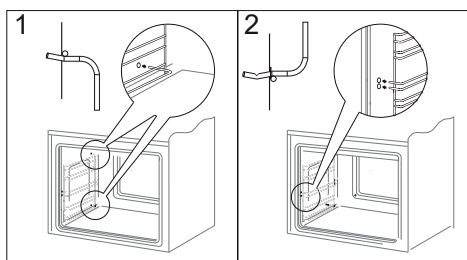
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečicí trouba označená písmenem **D** byla vybavená snadno vyjímatelnými vodicími lištami drátěnými (mřížkami) vložkami pečicí trouby. Pro vyjmutí k umytí je popotáhněte za závěs nacházející se vpředu, poté odchyľte vodicí lištu a vyjměte ji ze zadních závěsů.
- Pečicí trouby označené písmeny **Dp** mají nerezové výsuvné vodicí lišty připevněné k drátěným vodicím lištám. Vodicí lišty vyjměte a umyjte spolu s drátěnými lištami. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud se trouba nahřátá, lišty vysuňte zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se v přední části výsuvných vodicích lišt) a poté je vsuňte spolu s plechem.



Vyjmutí mřížek

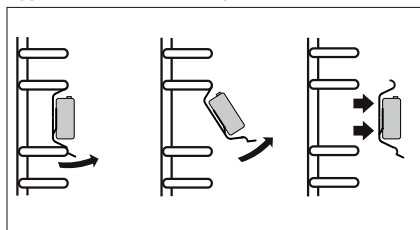


Vložení mřížek

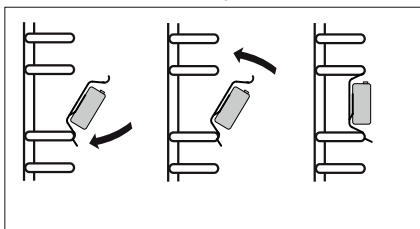
Pozor!

Teleskopické vodicí lišty se nesmí umývat v myčkách nádobí.

Vyjímání teleskopických vodicích lišt



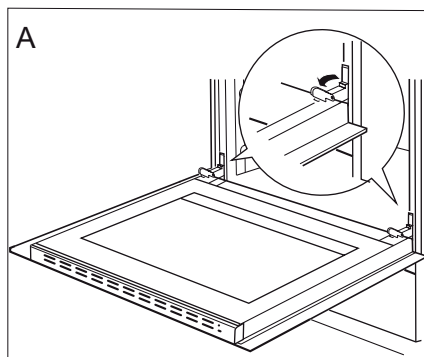
Vkládání teleskopických vodicích lišt



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

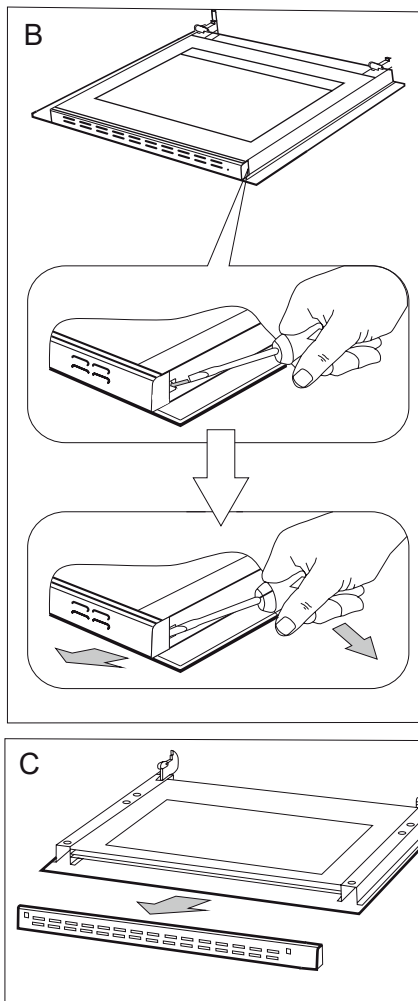
Kvůli dosažení lepšího přístupu k vnitřnímu prostoru trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr. A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit. Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřního skla

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

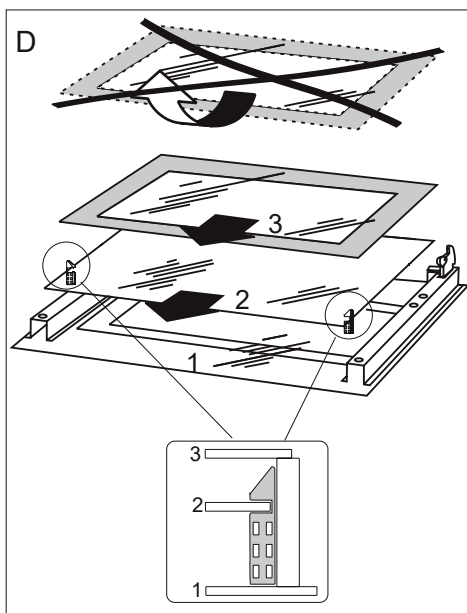


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

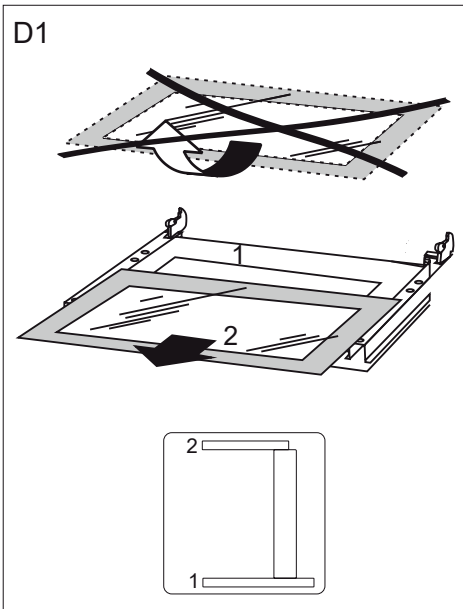
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchyty v dolní části dvířek (obr. D a D1).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

Pozor! Nevlačujte horní 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 „cvaknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „cvaknutí“.



Vyjmutí vnitřního skla (3 skla).



Vyjmutí vnitřního skla (2 skla).

Periodické revize

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžně 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!

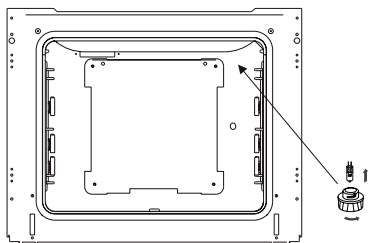
Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna halogenové žárovky / osvětlení trouby

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

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyměňte halogenovou žárovku za pomoci hadříku nebo papíru, v případě potřeby vyměňte žárovku za novou G9
 - napětí 230V
 - výkon 25W
- Halogenovou žárovku vložte do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



Osvětlení trouby

Pozor! Dávejte prosím pozor, aby se prsty nedotkly žárovky.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. Hořák nezapaluje	zašpiněné plamenové otvory	uzavřít uzavírací ventil plynu, zavřít kohoutky hořáků, vyvětrat místnost, vyndat hořák, očistit a profouknout plamenové otvory
2. Zapalovač plynu nezapaluje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku/jistič domácí instalace
	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/jistič domácí instalace
5. Displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkovému výpadku energie	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
Category	CZ,SK II2H3B/P
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm

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:


Horkovzdušný režim ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	
Horkovzdušný režim ECO (dolní topné těleso + horní + gril + ventilátor)	
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	

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  a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania	39
Opis výrobku	45
Inštalácia	47
Obsluha	53
Pečenie v rúre – praktické rady	61
Testované jedlá.....	64
Čistenie a údržba sporáka	66
Postup v núdzových situáciách	72
Technické údaje	73

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

Pozor. Prístupné časti spotrebiča sú počas prevádzky veľmi horúce. Nikdy sa preto počas prevádzky nedotýkajte výhrevných častí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú bez stáleho dozoru pohybovať v blízkosti spotrebiča.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných praktických skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať iba pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo v súlade s návodom na použitie pripraveným osobami zodpovednými za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Upratovanie a obsluhu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru dospeljej osoby.

Pozor. Venujte zvýšenú pozornosť tepelnej úprave tukov a pokrmov obsahujúcich tuky na varnej doske. Pri neopatrnej manipulácii hrozí riziko vzniku požiaru.

Oheň NIKDY nehaste vodou! Spotrebič najskôr vypnite a potom plameň prikryte napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: neodkladajte veci na varnej ploche.

Počas prevádzky sa spotrebič zahrieva. Dbajte preto na zvýšenú opatrnosť a vyhýbajte sa priamemu kontaktu s horúcimi časťami vo vnútri rúry.

Prístupné časti spotrebiča môžu byť veľmi horúce. Odporúčame zamedziť deťom prístup k rúre.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

Pozor. Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok. Môžu poškriabať povrch, čo môže viesť až k popraskaniu skla.

Pozor. Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý. Zamedzíte tým riziku zasiahnutia elektrickým prúdom.

Na čistenie spotrebiča je zakázané používať zariadenie na parné čistenie.

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

Pozor. Ako vhodné používajte iba ochranné kryty na dosku navrhnuté výrobcom zariadenia alebo uvedené výrobcom v návode na obsluhu. Používanie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť úraz.

Na výrobku v jeho zadnej časti, sa môžu nachádzať ostré hrany. Pri manipulácii s výrobkom je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť a odporúčame používanie ochranných prostriedkov.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Spotrebič sa počas používania zahrieva. Dbajte prosím na maximálnu opatnosť, aby ste sa vyhli priamemu kontaktu s horúcimi časťami vo vnútri rúry.
- Osobitnú pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, môže priamy kontakt spôsobiť popálenie.
- Je potrebné dávať pozor, aby sa prípojná elektrická šnúra domácich spotrebičov, napr. mixéra, nedotýkala horúcich častí sporáka.
- Do zásuvky na príslušenstvo nekladajte horľavé materiály, hrozí ich vznietenie počas prevádzky rúry.
- Počas vyprážania nikdy nenechávajte sporák bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Je potrebné dávať pozor na moment uvedenia do varu, aby nedošlo k zaliatí horáka.
- Pokiaľ dôjde k poškodeniu sporáka, je možné ho začať opätovne používať až po odbornom odstránení závady.
- Neotvárajte uzáver na plynovej prípojke alebo ventil na plynovej bombe bez predchádzajúceho uistenia, že sú všetky horáky sporáka vypnuté.
- Vyvarujte sa zaliatiu horákov alebo ich znečisteniu. Špinavé horáky dôkladne očistíte a osušte ihneď po ich vychladnutí.
- Riad nikdy nekladte 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.
- Vyvarujte sa úderov do horákov a otočných voličov.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Vykonávanie úprav a opráv sporáka osobami bez odborného preškolenia je zakázané.
- Zhasínanie plameňa horáka sfúkavaním je zakázané.
- Pred otvorením veka horákov z neho odstráňte všetky nečistoty. Pred zakrytím vekom nechajte povrch sporáka vychladnúť.
- Sklenené veko sporáka môže v dôsledku ohriatia prasknúť. Pred sklopením veka zhasnite všetky horáky. (Sporáky vybavené skleneným vekom – pozri „Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Je zakázané svojoľné vykonávanie úprav sporáka na iný druh plynu, premiestňovanie sporáka na iné miesto a vykonávanie zmien napájacej inštalácie. Tieto práce môže vykonávať len oprávnený inštalatér.
- Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok. Môžu poškriabať povrch, čo môže viesť až k popraskaniu skla.
- V prípade podozrenia na únik plynu je zakázané:
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 mechanickej iskry. V takom prípade treba okamžite uzavrieť ventil na plynovej bombe alebo uzatvárací kohútik plynovej prípojky, vyvetrať miestnosť a potom privolať osobu oprávnenú na odstránenie príčiny úniku.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou treba bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka (pri dodržovaní vyššie uvedených pravidiel) a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- K plynovej inštalácii nesmú byť pripojené žiadne anténne zvody, napr. rozhlasových prijímačov.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniacej inštalácie treba okamžite uzatvoriť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniaceho ventilu plynovej bomby je potrebné ochladiť bombu prehodnením mokrej deky a uzatvoriť ventil na bombe. Po ochladení bomby ju treba vyniesť do otvoreného priestoru. Je zakázané 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 pečení 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 dodatkové vetranie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšiu ventiláciu, napr. zvýšením výkonu mechanickej ventilácie, pokiaľ je používaná.
- Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Používajte na varenie správny riad.**

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

- **Starajte sa o čistotu horákov, mriežok a platní pod horáky.**

Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už iba prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie. Mimoriadnu pozornosť venujte udržiavaniu čistoty v blízkosti plameňových otvorov vencov (korún) pod krytmi horákov a otvorov hubíc horákov.

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dverka rúry.

- **Používajte rúru iba v prípade väčšieho množstva potravín.**

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

- **Využívajte zvyškové teplo 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.

- **Starostlivo zatvárajte dverka rúry.**
Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dveriek. Odporúčame ich okamžité odstránenie.
- **Neumiestňujte sporák v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**
Spôsobuje to zbytočné zvyšovanie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

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

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



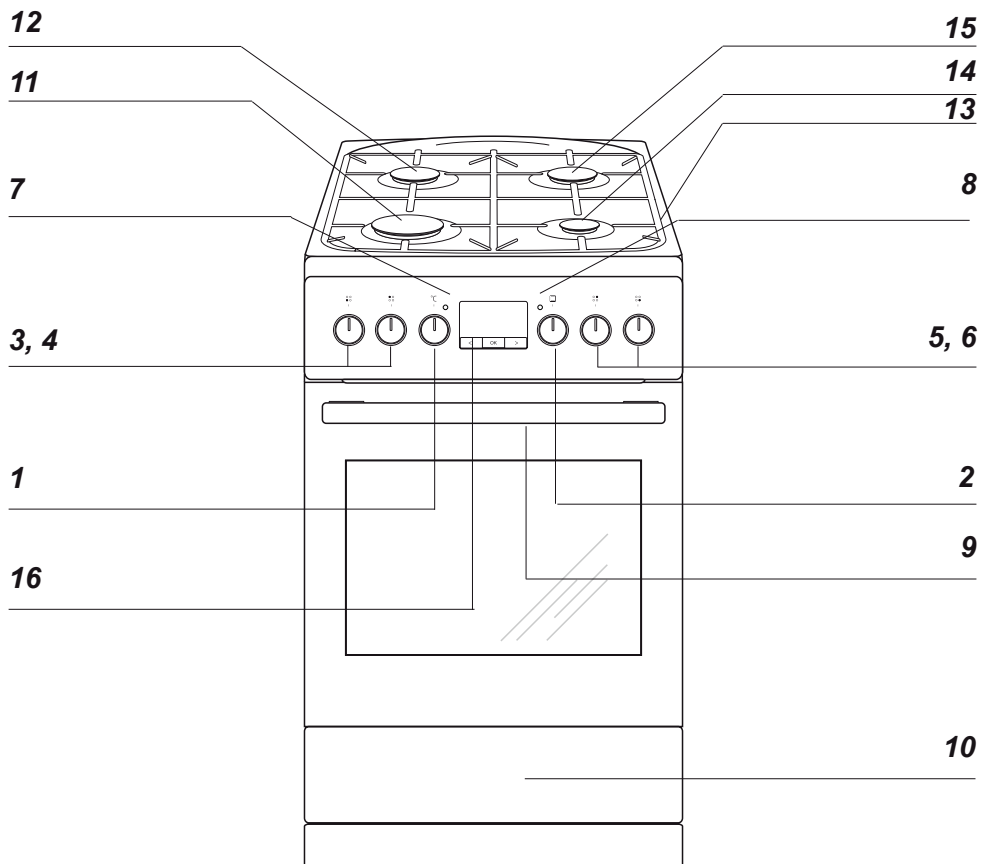
Po ukončení obdobia používania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale je potrebné ho odovzdať do miesta zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

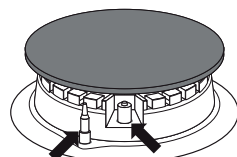
Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

OPIS VÝROBKU



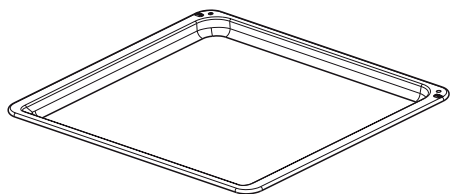
- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočný gombík na ovládanie plynových horákov
- 7 Kontrolka termostatu **L**
- 8 Kontrolka prevádzky sporáka **R**
- 9 Madlo dverí rúry
- 10 Zásuvka
- 11 Veľký horák
- 12 Stredný horák
- 13 Mriežka
- 14 Malý horák
- 15 Stredný horák
- 16 Elektronický programátor



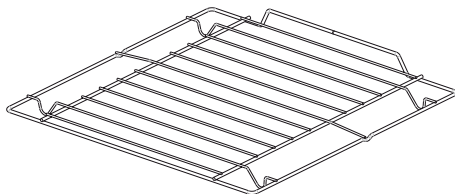
Zabezpečenie proti úniku plynu Iskrový zapaľovač

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

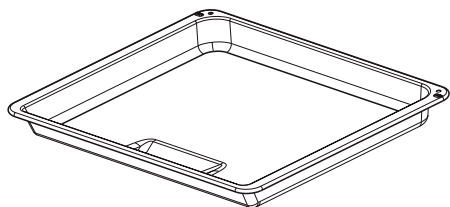
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

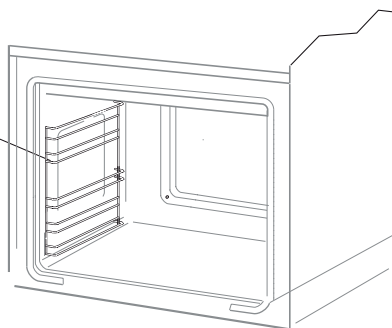


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

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



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 splošiny 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 m³/h na 1 kW výkonu horákov. Vzduch môže byť privádzaný priamym prúdením zvonka – kanálom s prierezom min. 100 cm², 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.

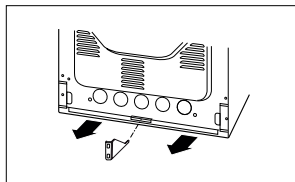
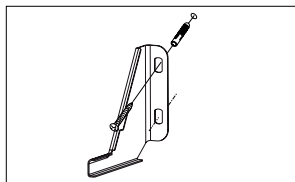
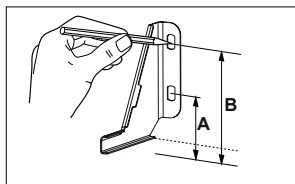
INŠTALÁCIA

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 odstavu asi 2 cm. Stena/múr, ktoré sa nachádzajú za sporákom musia byť prispôsobené tak, aby boli odolné proti vysokým teplotám. Počas používania sporáka sa jeho zadná stena môže zahriať na teplotu asi o 50 °C vyššiu, než je teplota okolia.

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

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. mŕčstúpnuť 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

INŠTALÁCIA

Pripojenie sporáka k rozvodu plynu

Pozor!

Sporák by mal byť pripojený k takému druhu plynu, k jakému bol v továrni prispôsobený. Informácie o druhu prevádzkového plynu sa nachádzajú na továrňom štítku. Zapojenie sporáku rovnako ako nastavenie sporáka na prevádzku na iný druh plynu môžete vykonať iba inštalatér s vlastným príslušným oprávnením.

Pokyny pre inštalatéra

Inštalatér je povinný:

- vlastniť plynárenské oprávnenia,
- zoznámte sa s informáciami uvedenými na prvom štítku sporáka týkajúceho sa druhu plynu, na aký je sporák továrne nastavený a porovnajte tieto informácie s podmienkami plynu v mieste inštalácie,
- skontrolovať:
 - účinnosť vetrania, tzn. výmeny vzduchu v miestnostiach
 - tesnosť spojov plynového vedenia,
 - funkčnosť všetkých súčastí sporáka,
 - či je elektrická inštalácia prispôsobená na spoluprácu s ochranným (nulovým) vodičom.
- vydať užívateľovi doklad o zapojení plynového sporáka a zoznámiť ho s obsluhou.

Pozor!

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

Pripojenie k oceľovej hadici

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

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

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

Pripojenie k pevnému potrubiu

Kuchyňa je vybavená nástavcom so závitom G1/2".

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

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

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

INŠTALÁCIA



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 s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je nutné, aby po umiestnení sporáka bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky treba skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.



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

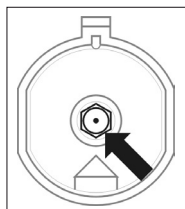
Druh plynu	Horák		
	malý priemer trysky [mm]	stredná priemer trysky [mm]	veľký priemer trysky [mm]
	tepelné zaťaženie 1,00 KW	tepelné zaťaženie 1,75 KW	tepelné zaťaženie 3,00 KW
G20 2H 20 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

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.

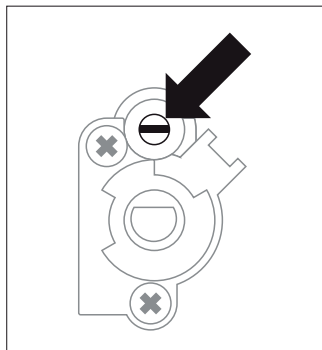
INŠTALÁCIA

Použité povrchové horáky nevyžadujú reguláciu primárneho vzduchu. Správny plameň má zreteľné kužele vo vnútri modrozelenej farby. Krátky šumiaci plameň alebo dlhý, žltý a čadivý, bez zreteľne viditeľných kuželov, 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 nástroja a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľku).

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



Regulácia kohútik

Pozor!

Úprava zariadenia kvôli prispôbeniu 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 réžii užívateľ – inštalatér.



Pozor!

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

Pred prvým zapnutím sporáka

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

Pozor!

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

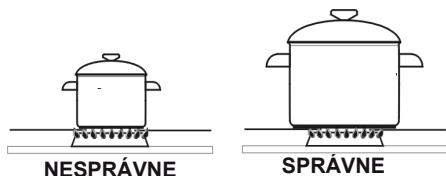
Komoru rúry umývame len s použitím teplej vody s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

Obsluha povrchových horákov

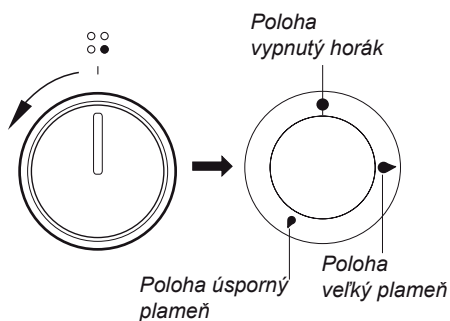
Voľba riadu

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:

- malého – 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.



Otočný gombík ovládania činnosti horákov



*u niektorých typov

Zapaľovanie horákov bez zapaľovača*

- zapáliť zápalku,
- stlačiť otočný gombík až po citeľný 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*



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

OBSLUHA

Pozor!

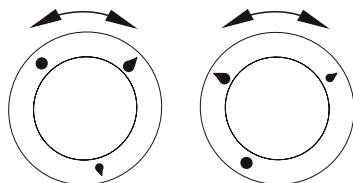
Pri sporákoch vybavených proti-únikovým zabezpečením (poistkou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapaľovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

Voľba plameňa horáka

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

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

Veľkosť plameňa sa dá podľa potreby plynulo regulovať.



NESPRÁVNE

SPRÁVNE

Pozor!

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

*u niektorých typov

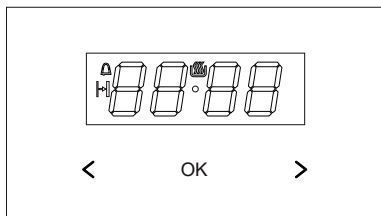
Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu*

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 zalatia.

Opätovné zažatie horáka vyžaduje intervenciu užívateľa.

Fungovanie programátora



- ok - tlačidlo výberu prevádzkového režimu
- > - tlačidlo Plus
- < - tlačidlo Mínus
- symbol pripravenosti varenie/pečenie
- symbol časovača
- symbol trvania varenie/pečenie

Nastavenie aktuálneho času

Po zapojení do elektrickej siete alebo znovu zapnete po vypadnutí prúdu displej ukazuje pulzujúci 0.00:

- stlačte a podržte tlačidlo ok (alebo súčasne tlačidlá < / >) až kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd nastavte aktuálny čas stláčaním tlačidiel < / >.

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

Čas môžete nastaviť aj neskôr súčasne stláčajúc tlačidlá < / >, aktuálny čas môžete zmeniť dovtedy, kým bodka pod symbolom pulzuje.

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.

Pre nastavenie časovača je nutné:

- stlačte tlačidlo ok, na displeji bude pulzovať symbol :
- pomocou tlačidiel < / > nastavte čas časovača, na displeji sa zobrazí nastavená doba časovača a aktívna funkcia varenia/pečenia . Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a začne blikať symbol ,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo ok, alebo súčasne stlačte a podržte tlačidlá < / >, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Pozor!

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

Dĺžka varenia/pečenia

Ak sa má rúra vypnúť v určitom čase, treba:


- ak chcete povoliť funkciu dĺžky práce, nastavte ovládanie funkcií rúry na vami zvolenú funkciu a ovládanie teploty na príslušnú teplotu.
- stlačte tlačidlo ok pokiaľ sa na displeji krátko neobjaví *dur* a nezačne blikať symbol ,
- pomocou tlačidiel < / > nastavte požadovaný prevádzkový čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

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 nastavte na vypnuté polohy,

OBSLUHA

- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo **OK** alebo súčasne stlačte a podržte tlačidlá **< / >**, symbol  zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Vymazávanie nastavení

Nastavenia časovača alebo funkciu automatickej práce môžete v každej chvíli vymazať.

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútника alebo trvania varenie/pečenie.

- Keď chcete vymazať nastavenia trvania práce, súčasne stlačte tlačidlá **< / >**.

Postup vymazania časovača:

- tlačidlom **OK** nastavte funkciu časovača,
- opäť stlačte tlačidlá **< / >**.

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,
- tlačidlom **OK** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- tlačidlami **< / >** zvolíte požadovaný tón:
 - v rozsahu od 1 do 3 tlačidlom **>**
 - v rozsahu od 3 do 1 tlačidlom **<**.

Zmena jasu displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,
- tlačidlom **OK** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa prechádza na funkciu *ton*, druhým *bri*).
- tlačidlami **< / >** zvolíte požadovaný jas:
 - v rozsahu od 1 do 9 tlačidlom **>**
 - v rozsahu od 9 do 1 tlačidlom **<**.

Pozor!

Keď sú hodiny aktívne (tzn. keď sa používatel dotkol tlačidla v priebehu posledných 7 sekúnd) displej svieti s maximálnym jasom.

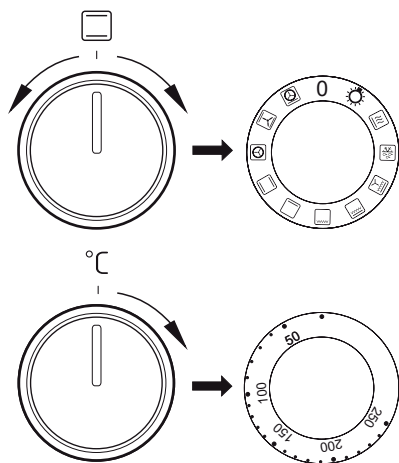
Nočný režim

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

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Trouba s teplovzdušným ohrevom (topné těleso horkého vzduchu + 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 programátori.

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

Zapnuté horné vyhrievné teleso, gril a ventilátor. Režim slúži k rýchlemu vstupnému ohrevu rúry.



Rozmrazovanie

Funkcia slúži na rozmrazovanie potravín. V tomto režime nie sú vykurovacie telesá v prevádzke, zapnutý je iba ventilátor.



Zosilnený gril s ventilátorom (Gril + horné vyhrievné teleso)

V tejto polohe ovládacieho gombíka je rúra na pečenie v režime grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenie chuťových vlastností pokrmov. Počas grilovania by mali byť dvierka rúry vždy zatvorené.



Zosilnený gril (Gril + horné vyhrievné teleso)

V režime zosilnený gril je v prevádzke súčasne gril a horné vyhrievné teleso, čo umožňuje dosiahnutie vyšších teplôt v hornej časti rúry. Režim je vhodný na dôkladnejšie prepečenie pokrmov alebo na grilovanie väčších porcií mäsa.



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).



Dolný ohrev

V tejto pozícii ovládacieho gombíka je v prevádzke iba dolné vykurovacie teleso. Režim je vhodný najmä na dopekание pečiva s vyššou vlhkosťou (napr. s ovocnou náplňou).



Dolný a horný ohrev

V tejto pozícii ovládacieho gombíka je v prevádzke zároveň horné aj dolné výhrevné teleso rúry. Režim je vhodný na pečenie (na jednej úrovni) napríklad buchiet, mäsa, rýb, chleba alebo pizze (je nutné rúru najskôr predhriať a používať tmavé plechy).



Teplovzdušný ohrev

Otočenie ovládacieho gombíka do tejto pozície umožní pečenie vynúteným spôsobom pomocou kruhového výhrevného telesa s ventilátorom umiestneného v stredovej časti zadnej steny komory rúry. Pomocou teplovzdušného pečenia je možné pripravovať jedlo pri teplotách o cca 10% nižších ako pri konvenčnom spôsobe pečenia. Tento režim zároveň zaručuje rovnomerný obeh tepla okolo pripravovaného pokrmu av celej komore rúry.



Dolný a horný ohrev s ventilátorom

V tomto režime sú v prevádzke dolné a horné výhrevné teleso spolu so zadným ventilátorom. Režim je vhodný na prípravu rôznych druhov jedál na dvoch úrovniach a na pečenie cukrovníek pri teplote 160°C.



Teplovzdušný ohrev a dolný ohrev

V tomto režime je v prevádzke kruhové výhrevné teleso s ventilátorom a dolné výhrevné teleso. Vďaka tomu je dosiahnutá vyššia teplota v spodnej časti rúry a režim je tak vhodný napríklad na prípravu pizze, ovocných múčnikov ale aj niektorých druhov mäsa.



Osvetlenie rúry

Nastavenie ovládacieho gombíka do tejto polohy bude priestor rúry osvetlený.



Teplovzdušný ohrev ECO

Pomocou tejto funkcie je možné aktivovať optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorého účelom je úspora energie pri príprave pokrmov. V tejto polohe ovládacieho gombíka je osvetlenie rúry vypnuté.

Kontrolné ukazovatele


Prevádzka rúry signalizuje rozsvietenie dvojice kontrolných ukazovateľov **R** a **L**. Rozsvietená kontrolka **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie kontrolky **L** je signálom, že teplota vo vnútri rúry dosiahla nastavenú hodnotu. Pokiaľ je v kuchárskom recepte doporučené vložiť pokrm do rozohriatej rúry, urobte tak až po prvom zhasnutí kontrolky **L**. Kontrolka **L** sa bude v priebehu pečenia periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie nastavenej teploty vo vnútri rúry). Kontrolka **R** sa rozsvieti tiež pokiaľ bude ovládací gombík v polohe „Osvetlenie rúry“.

OBSLUHA

Používanie grilu

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia, ktoré vysiela rozžeravené výhrevné teleso grilu.

Na zapnutie grilu:

- nastavte ovládací gombík rúry do polohy označenej niektorým zo symbolov:
,
- nechajte rúru predhriať po dobu cca 5 minút (pri zatvorených dverkách rúry),
- vložte do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte umiestnite do úrovne bezprostredne pod roštom plech na vytekajúci tuk,
- zatvorte dverka rúry.

Pre funkcie „Gril” a „Zosilený gril” nastavte teplotu maximálne na 210°C, pre funkciu „Zosilený gril s ventilátorom” potom najviac na 190°C.



Pozor!

Grilujte iba pri zatvorených dverkách. Počas grilovania môžu byť prístupné časti spotrebiča horúce. Odporúča sa zabrániť deťom v prístupe k rúre.

Pokrmý z cesta

- pokrmý z cesta odporúčame piecť na plechoch dodaných so spotrebičom,
- pokrmý z cesta je možné piecť aj vo formách a na plechoch, ktoré sa pokladajú na sušiacu mriežku. Odporúčame použitie plechov čiernej farby, ktoré najlepšie prenášajú teplo a tým skracujú dobu pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) ne-odporúčame 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 skontrolujte kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle (pri správnom upečení by mala špajľa po pichnutí do cesta 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 a sú orientačné a dajú sa upravovať vzhľadom na vlastné skúsenosti a kuchárske zvyklosti,
- ak sa informácie uvádzané v kuchárskych knihách značne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, prosíme, riadte sa pokynmi návodu.

Pečenie mäsa







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

PEČENIE V PEČIAČEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia teplovzdušného ohrevu ECO


















- pri použití funkcie teplovzdušného ohrevu ECO je nastavený optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- dobu pečenia nie je možné skrátiť pomocou nastavenia vyšších teplôt, neodporúča sa tiež úvodné predhrievanie rúry pred pečením,
- nemeňte nastavenie teploty v priebehu pečenia a neotvárajte dverka v priebehu pečenia.

Odporúčané parametre pri použití funkcie teplovzdušného ohrevu ECO

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplotovzdúšná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffiny		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka / muffiny		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		210	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

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











¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov




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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.



Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		210 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rošt	4		210 ²⁾	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		210 ¹⁾	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

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

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

Pečenie

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

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

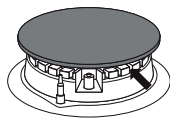
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Starostlivosť užívateľa, priebežné udržiavanie sporáka v čistote a správna údržba, ovplyvňujú významným spôsobom predĺženie doby jeho bezporuchovej prevádzky

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

Horáky, mriežka dosky pod horáky, 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.

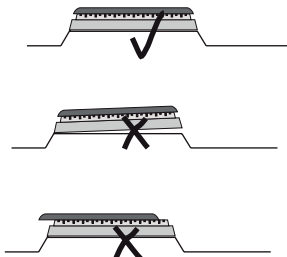


Pozor!

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 brúsny účinkom ako napr. prášky na drhnutie obsahujúce brusivo, brúsne pasty, brúsne kamene, pemzy, drôtenky apod.
- 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. Nepripustíte silné znečistenie pracovnej dosky a pozor dávajte najmä na pripáleniny pochádzajúce z vykypených zvyškov.

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Vnútorne časti rúry na pečenie umyte iba za použitia teplej vody s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Parné čistenie – Steam Clean:**
 - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - zatvorte dvierka rúry,
 - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík pre voľbu funkcie do polohy dolné výhrevné teleso,
 - ohrievajte rúru po dobu asi 30 minút,
 - otvorte dvierka rúry, vnútro rúry vytrite handričkou alebo hubkou a následne umyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.

Pozor! Zostatkom po čistení parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.

Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné ju vytrieť do sucha.

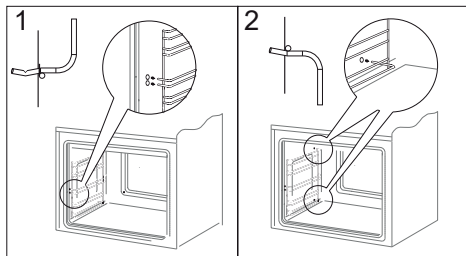


Pozor!

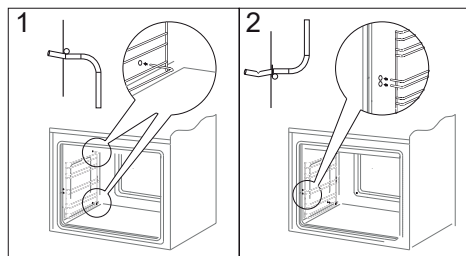
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Rúra na pečenie označená písmenom **D** bola vybavená ľahko vyberateľnými vodiacimi lištami drôtenými (mriežkami) vložkami rúry na pečenie. Pre vybratie na umytie ich potiahnite za záves nachádzajúci sa vpredu, potom odchyľte vodiacu lištu a vyberte ju zo zadných závesov.



Vybratie mriežok



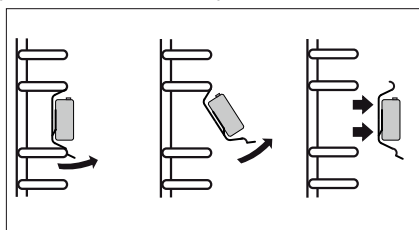
Vloženie mriežok

- Rúry na pečenie označené písmenami **Dp** majú nerezové výsuvné vodiace lišty pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberte a umyte spolu s drôtenými lištami. Predtým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra nahriata, lišty vysuňte zachytením zadnou hranou plechu o zádržky nachádzajúce sa v prednej časti výsuvných vodiacich lišt) a potom ich vsuňte spolu s plechom.

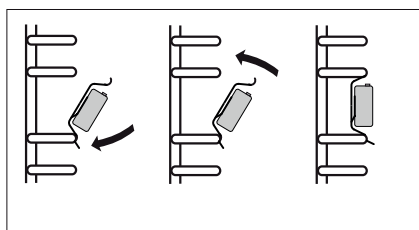
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty sa nesmú umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



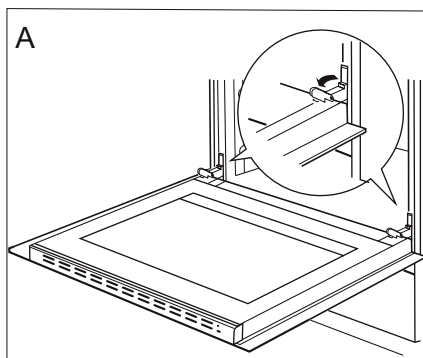
Vkladanie teleskopických vodiacich lišt



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

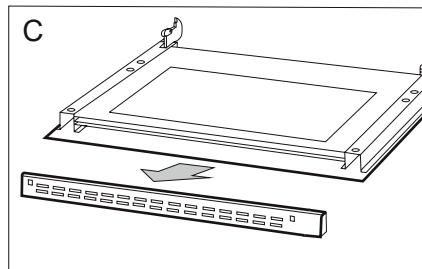
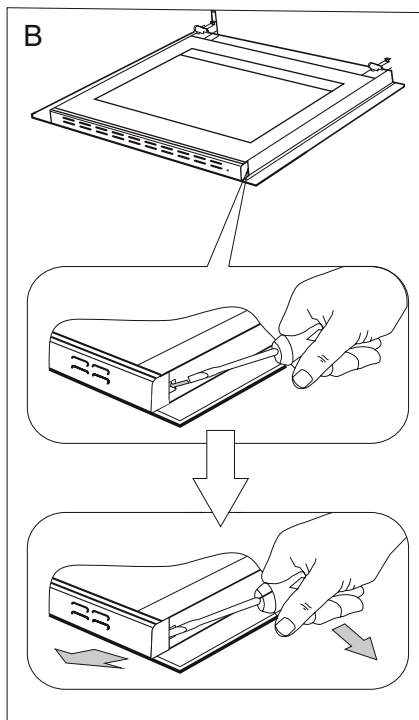
Kvôli dosiahnutiu lepšieho prístupu k vnútornému priestoru rúry a čisteniu je možné vytiahnutie dvierok. Za týmto účelom je potrebné otvoriť dverka, odkloniť nahor zaisťujúci prvok umiestnený v pánte (obr. A). Dverka zľahka privrite, nadzdvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pre namontovanie dvierok postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní je treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku držiaka pántu. Po nasadení dvierok na sporák treba bezvýhradne sklopiť zaisťujúci prvok a starostlivo ho pritlačiť. Nesprávne nastavenie zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pántu pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

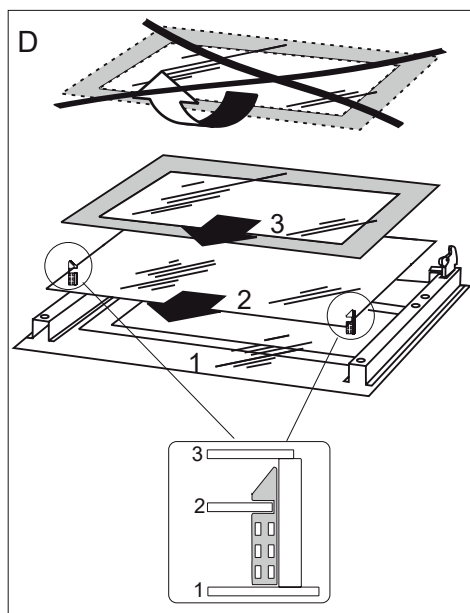


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

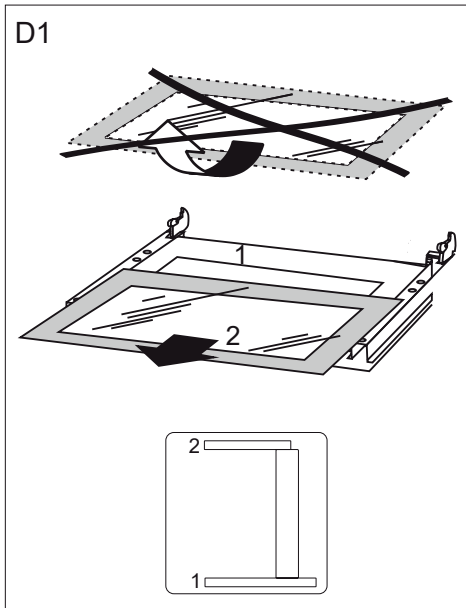
3. Vnútorne sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok) obr. D a D1.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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 „cvaknutie“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „cvaknutie“.



Vyberanie vnútorného skla (3 skla).



Vyberanie vnútorného skla (2 skla).

Periodické revízie

Okrem činností, 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!

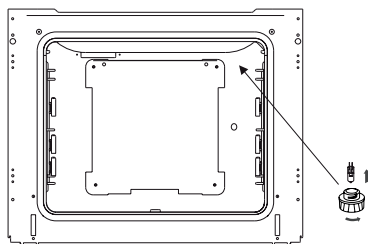
Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo inštalátorom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Výmena halogénovej žiarovky/osvetlenia pečiacej rúry

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

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“, „0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
- Vyberte halogénovú žiarovku pomocou handričky alebo papiera, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú G9 - napätie 230V - výkon 25W
- Halogénovú žiarovku vložte do objímky
- Naskrutkujte tienidlo lampičky.



Osvetlenie pečiacej rúry

Pozor! Dávajte prosím pozor, aby sa prsty nedotkli žiarovky.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1. Horák nezapaľuje	zašpinené plameňové otvory	uzavrieť uzatvárací ventil plynu, zavrieť kohútiky horákov, vyvetrať miestnosť, vybrať horák, očistiť a prefúknuť plameňové otvory
2. Zapaľovač plynu nezapaľuje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku/istič domácej inštalácie
	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/istič domácej inštalácie
5. Displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovému výpadku energie	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
Category	CZ,SK I12H3B/P
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm

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 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 Vyhlasenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Romo.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk
