

Vestavné pečicí trouby elektronické

Vstavané pečúce rúry elektronické

Modely: 2 H - 200 B

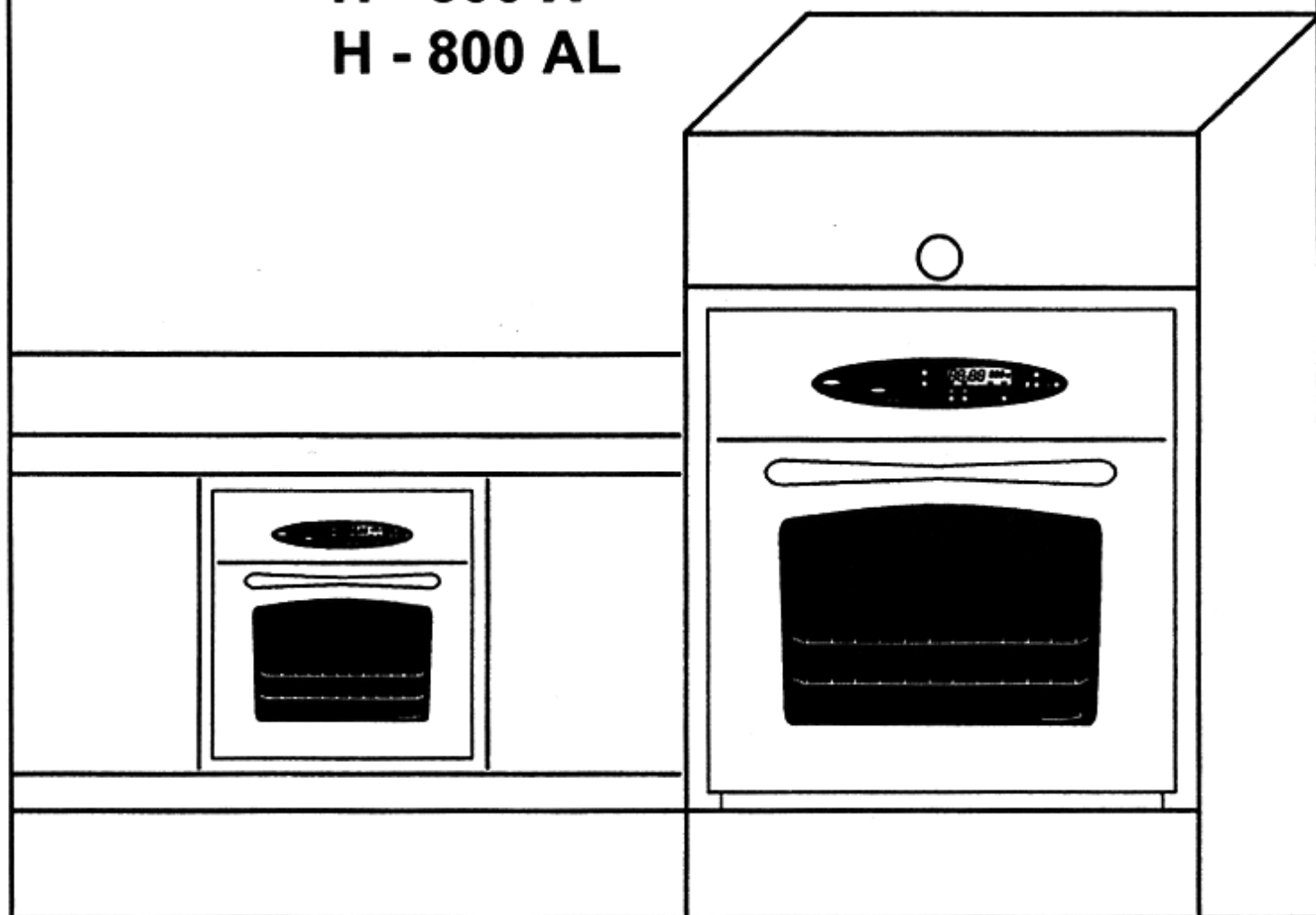
2 H - 200 I

H - 800 X

H - 800 AL

2 H - 200 N

2 H - 200 X



Návod k obsluze a instalaci

Návod na ovládu a inštaláciu



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

DBEJTE TAKÉ VY NA EKOLOGII, RECYKLUJTE OBAL.

Podílíme se na ochraně životního prostředí a z tohoto důvodu jsou naše obaly:

- 100% recyklovatelné
- pro usnadnění recyklace mají co nejmenší počet dílů a co nejmenší množství materiálu


OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

DBAJTE AJ VY NA EKOLÓGIU, RECYKLUJTE OBAL.

Podieľame sa na ochrane životného prostredia a z tohto dôvodu sú naše obaly:

- 100% recyklovateľné
- kvôli uľahčeniu recyklácie majú čo najmenší počet dielov a čo najmenšie množstvo materiálu

UPOZORNĚNÍ

Před prvním použitím trouby nastavte program  na 250°C a nechte troubu v provozu po dobu 30 min. Po uplynutí této doby a vychladnutí trouby, umyjte její vnitřek mýdlovou vodou (saponátem). Předejdete tak nepříjemnému zápachu při prvním pečení, který vzniká vypalováním konzervačních prostředků použitých při výrobě.

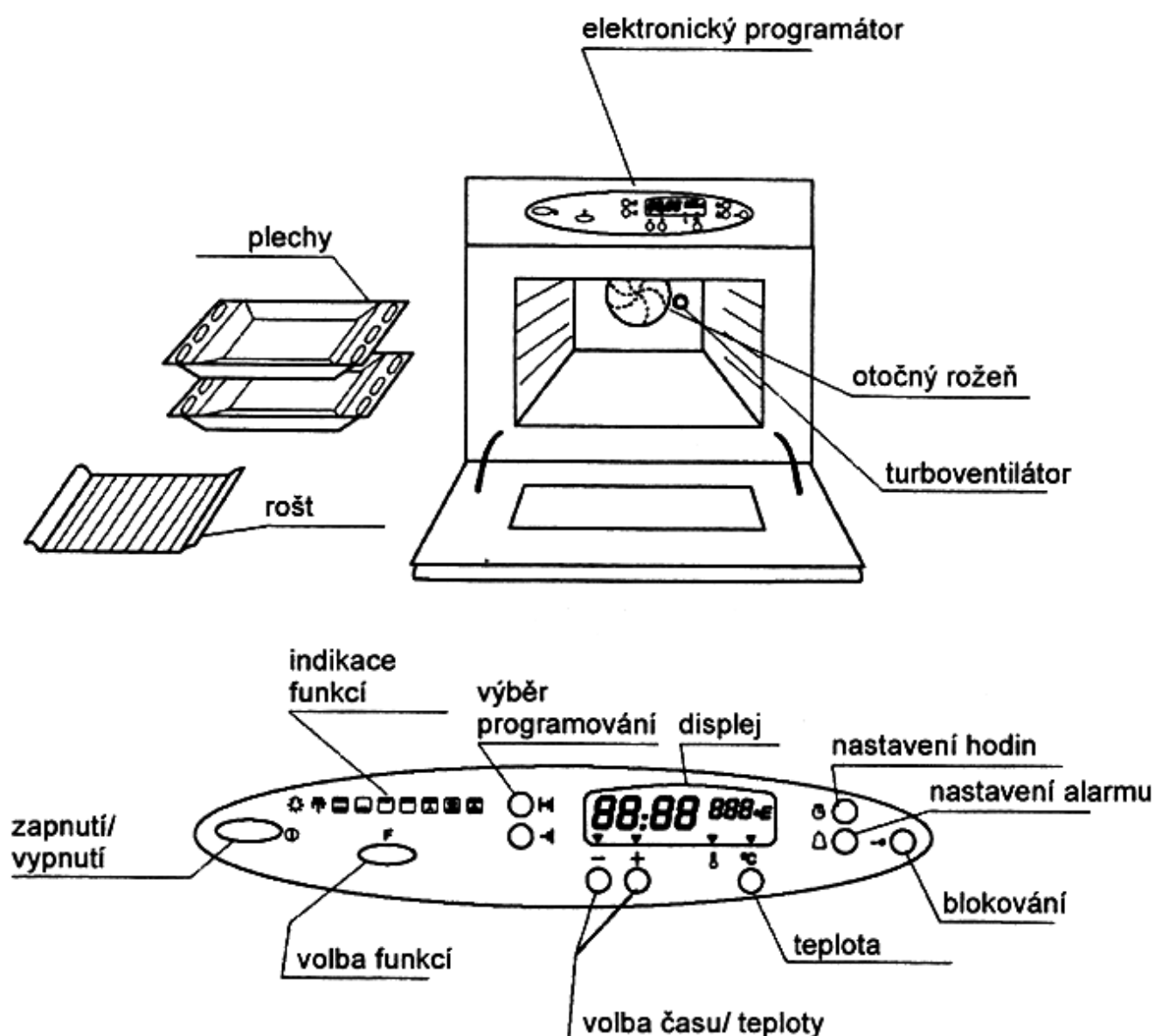
Pozor! *Během provozu spotřebiče jsou vyvíjeny vysoké teploty. Nedovolte dětem pohybovat se bez dozoru v blízkosti trouby.*

Technické a identifikační údaje výrobku jsou uvedeny na typovém štítku umístěném zepředu na troubě pod dvířkami. Pozorně se s nimi seznamte před připojením spotřebiče k el. síti.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- Instalace výrobku musí být provedena kvalifikovaným odborníkem vyškoleným na daný druh spotřebiče (s elektrotechnickým osvědčením) podle platných předpisů a technických norem. Pokud nebude provedena instalace odborníkem, nevztahuje se na spotřebič záruka.
- Nábytek, ve kterém je trouba zabudována, včetně dekorací a tmelů musí odolávat teplotám do 100°C.
- Pokud je elektrické připojení provedeno napevno (bez přívodního kabelu s vidlicí + zásuvka), musí být do el. instalace vřazen vypínač, který rozpojuje všechny póly zdroje s min. vzdáleností mezi kontakty 3 mm (tzv. sporáková kombinace).

VŠEOBECNÝ POPIS



ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR

Zajišťuje funkci hodin, programování automatického zapnutí a vypnutí trouby, nastavení režimu ručního ovládání, výstražná funkce.

OTOČNÝ ROŽEŇ

Funkce: grilování



VŠEOBECNÝ POPIS - FUNKCE



Osvětlení trouby



Rozmrazování: Tělesa hřejí na nízkou teplotu, čímž je dosaženo dokonalého rozmrazení potravin.



Konvenční pečení shora i ze spodu.



Konvenční pečení jen ze spodu a udržování v teplém stavu.



Grilování ve středu plechu (plus rotační gril.).



Grilování po celé ploše (plus rotační gril.).



Grilování s ventilátorem: ohřev a grilování shora horkým vzduchem rozháněným ventilátorem.



Konvenční pečení + turbo: ohřev ze spodu a současně rozháněným horkým vzduchem s využitím topného tělesa turboventilátoru.

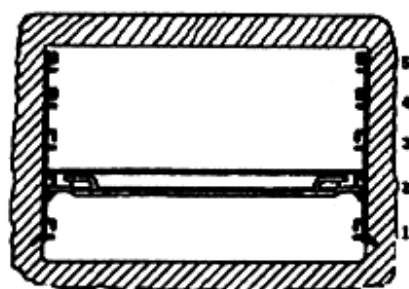


Konvenční pečení s ventilátorem: ohřev shora i ze spodu horkým vzduchem rozháněným ventilátorem.

POUŽÍVÁNÍ TROUBY


1

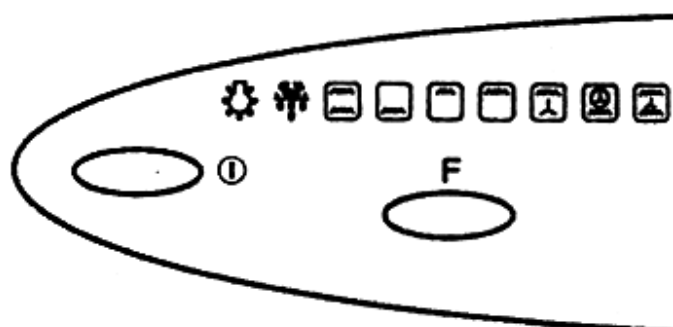
Nejprve před provedením jakékoliv operace nastavte správný čas na hodinách. Dejte potravinu na plech a vložte jej do trouby do příslušné polohy (viz. tab.)



2

Stiskněte tlačítko zapnuto/ vypnuto ①. Zvolte způsob ohřevu tlačítkem funkcí F.

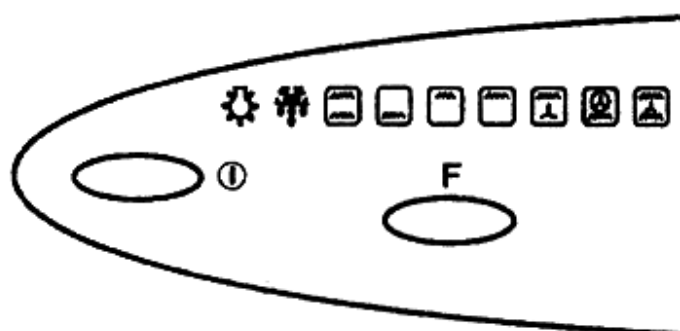
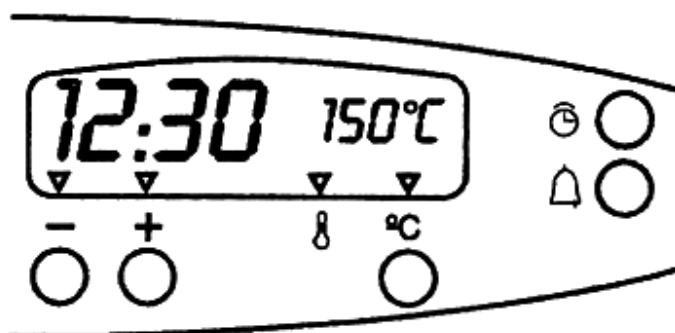
Např.:  (viz. tabulka)



3

Při nastavení funkce trouby se automaticky nastaví i doporučená teplota pro zvolenou funkci. Tuto teplotu můžete buď zachovat nebo změnit. Chcete-li ji změnit postupujte takto: zvolte teplotu pečení tak, že nejprve stisknete tlačítko °C a potom tlačítka - a + nastavte požadovanou teplotu. Teplota bude klesat nebo narůstat po 5°C.

Příklad: 150°C (viz. tabulka). Trouba se zapne během několika vteřin. Pro skončení pečení stiskněte tlačítko ①. Nezapomeňte, že trouba pracuje bez použití časového spínače a proto ji musíte vypnout ručně.



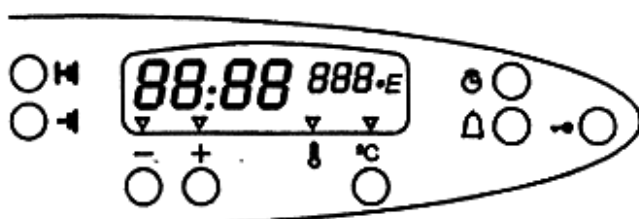
POUŽÍVÁNÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU

Programátor se používá v případě, že chcete naprogramovat dobu pečení, po jejímž uplynutí se trouba automaticky vypne. Pokud během pečení nebudete doma, je možno troubu pomocí programátoru ve stanovený čas automaticky zapnout a po uplynutí nastavené doby rovněž automaticky vypnout. Pokud není požadován automatický provoz, je možno programátor vyřadit z provozu a používat troubu v režimu běžného ovládání. Programátor je také možno využít jako signální hodiny (budík bez vypínání trouby) a také jako hodiny.


Nastavení hodin

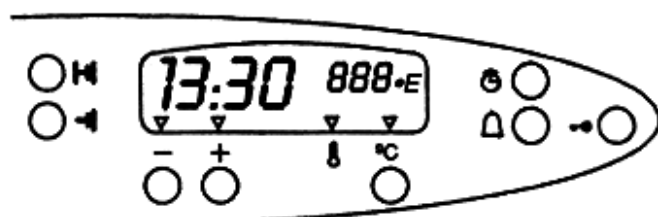
1

Po nainstalování trouby nebo po přerušení dodávky el. proudu bliká na displeji "0.00".



2


Zmačkněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek "-" nebo "+", např. 13.30. Po nastavení hodin může být trouba používána.




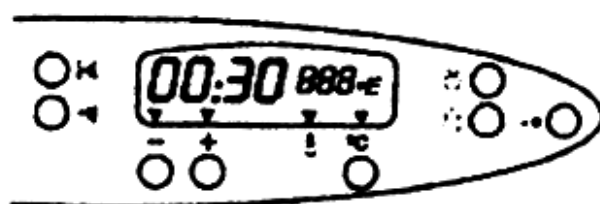
Používání výstražného signálu - ALARM

Tento signál se používá pro upozornění v případě, že nastavená doba pečení uplynula a trouba nebyla vypnuta. Můžete jej využít i v případech, které nesouvisí s používáním trouby.

1

Stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítek "-" a "+" nastavte dobu, po jejímž uplynutí zazní akustický signál - ALARM, např. 30 min.

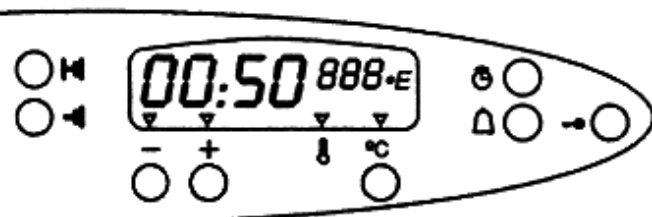
Jakmile uplyne nastavená doba, zazní výstražný signál. Pro jeho vypnutí stiskněte tlačítko .





Programování pro automatické vypnutí

Je používáno v případě, že program pečení zapnete ručně a požadujete automatické vypnutí trouby po uplynutí nastavené doby.

- 1** Proveďte kroky popsané v kapitole "Používání trouby".




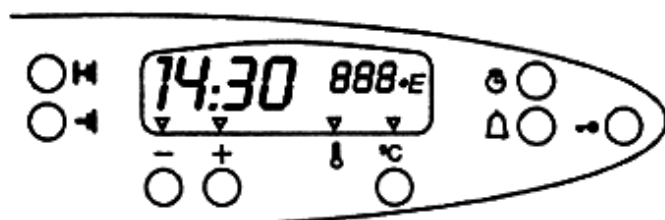
- 2** Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítek "-" a "+" nastavte požadovanou dobu (např. 50 min.). Když nastavená doba uplyne, zazní výstražný signál a trouba se automaticky vypne. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko .


Programování s posunutým začátkem pečení

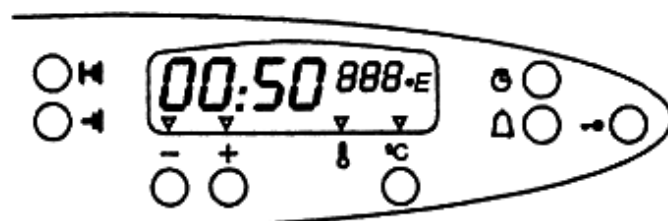
Jestliže nechcete začít s pečením okamžitě a např. musíte odejít z domova, přesto však potřebujete, aby pečení proběhlo v době Vaší nepřítomnosti a bylo skončeno až se vrátíte, můžete naprogramovat začátek i konec pečení a trouba se zapne a vypne automaticky.


- 1** Proveďte kroky popsané v kapitole "Používání trouby"

- 2** Stiskněte a držte stisknuté tlačítko . Pomocí tlačítek "-" a "+" nastavte čas, kdy chcete, aby pečení bylo ukončeno, např. 14.30 hod.



- 3** Nyní stiskněte a držte stisknuté tlačítko . Pomocí tlačítek "-" a "+" nastavte dobu pečení, např. 50 min.



Nyní je trouba naprogramována. V tomto případě 50 min. před nastaveným časem vypnutí 14.30 bude trouba zapnuta a automaticky se vypne v nastavený čas, tj. 14.30 a současně se zapne ALARM. Po vypnutí ALARMU použijte tlačítko .

Poznámka: Můžete měnit čas pro ukončení pečení během provozu trouby použitím tlačítek \leftarrow a \rightarrow .

Doporučuje se před definitivním naprogramováním trouby provést zkoušku správného programování.

Zablokování nastavené funkce

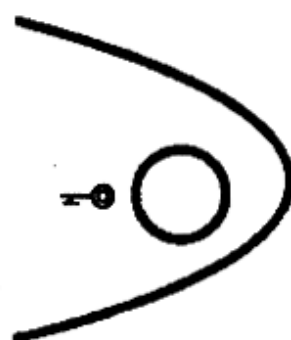
Nastavená funkce může být zablokována, aby nedošlo k její náhodné změně.

Jsou udržovány nastavené volby včetně příslušných indikátorů.

Využívá se k zablokování nastavených funkcí před dětmi nebo nechtěnými změnami.

Přidrželte tlačítko blokování $\rightarrow \text{🔒}$ po několik vteřin, dokud se nerozsvítí indikátor se stejným symbolem.

I když jsou funkce trouby tímto zablokovány, lze ji kdykoliv vypnout stisknutím tlačítka ⓘ (vypnout/ zapnout). Také je možno při zablokované troubě používat funkci 🔔 alarm.

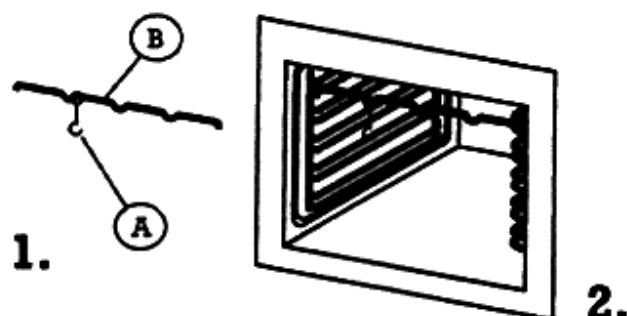


Odblokování

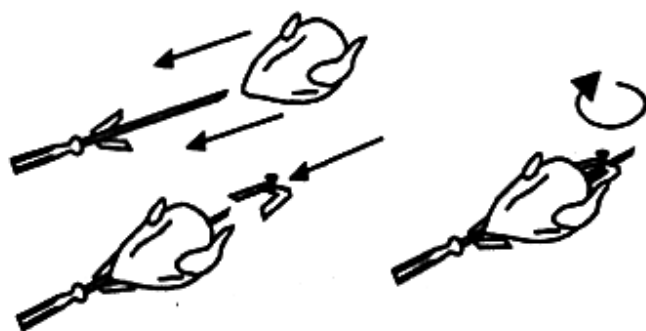
Přidrželte tlačítko blokování $\rightarrow \text{🔒}$ po několik vteřin, dokud nezhasne indikátor.

GRILOVÁNÍ NA ROŽNI

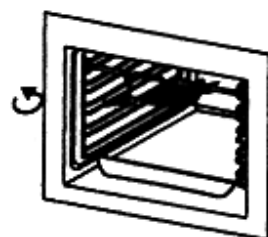
- 1** Připevněte držák rožně "A" do závěsu "B" podpěrky rožně, jak je znázorněno na obr. 1. Pak jej vložte do trouby, jak je uvedeno na obr. 2.





- 2** Nasadte jídlo na rožeň a zajistěte jej pomocí vidlic.

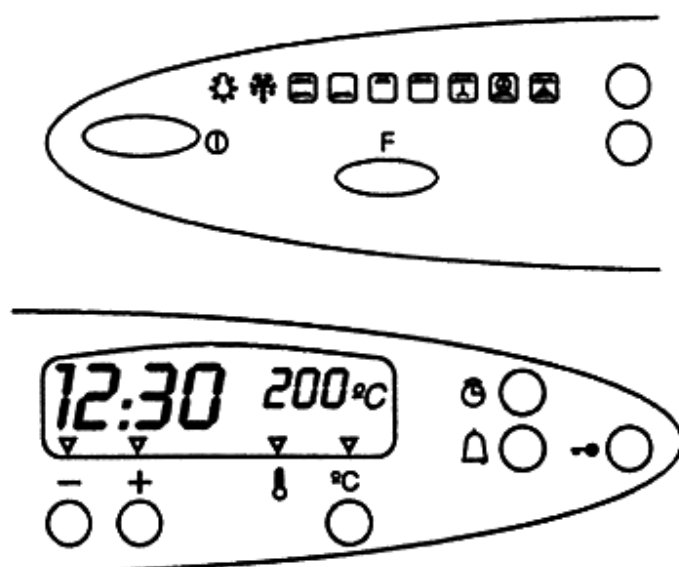


- 3** Nasadte špiči do otvoru na zadní stěně trouby, druhý konec je na podpěře. Vložte plech do spodní polohy. Vyšroubujte držadlo rožně a zavřete dvířka.

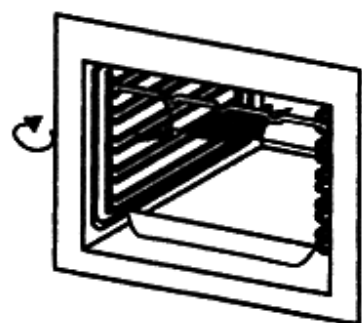


- 4** Stiskněte tlačítko zapnuto/ vypnuto ①. Pomocí tlačítka F nastavte jednu z funkcí grilování   a teplotu min. 200°C.

Důležité: Dvířka trouby nechte vždy zavřená.



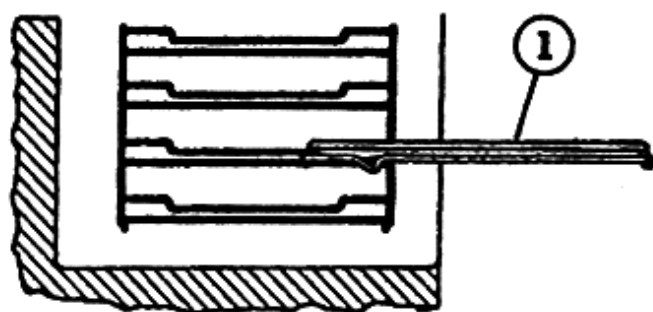
- 5** Po skončení grilování našroubujte držadlo a vyjměte rožeň. Odejměte vidlice a sejměte jídlo z rožně.



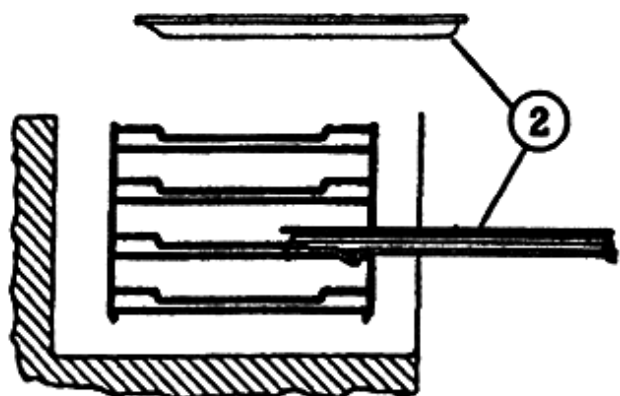
VYJÍMÁNÍ PEČÍCÍCH PLECHŮ

SYSTEM "PUSCH - PULL"

- 1** Nejprve umístěte mřížku ① do pozice znázorněné na obrázku.

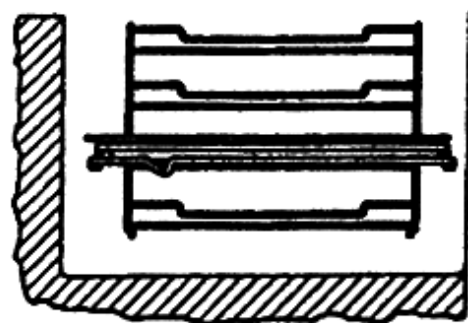


- 2** Nyní vložte plech ② na vrchní část mřížky ① do pozice znázorněné na obrázku.



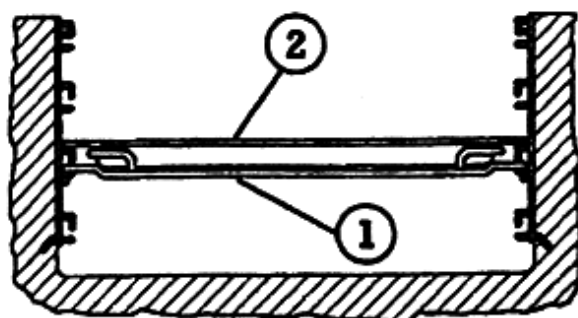
- 3** Vložte tuto sestavu do trouby. K vyjmutí plechu po skončení grilování vytáhněte mřížku úplně ven a pak můžete:

1) sejmout plech z mřížky nebo
2) vyjmout celou soupravu lehkým nadzvednutím mřížky přes záražku, která zabraňuje vypadnutí.



- 4** Souprava mřížky s plechem může být umístěna ve čtyřech úrovních při zachování polohy vyznačené na obr.:

1) mřížka
2) plech



PRAKTICKÉ RADY

Pro nastavení programu Vaší trouby využijte tabulek, ve kterých jsou uvedeny doporučené teploty, příslušný program a pozice potravin v troubě. Pokud používáte vlastních receptů, snažte se v tabulce vyhledat podobný druh jídla.

**VYUŽÍVEJTE
TABULEK**

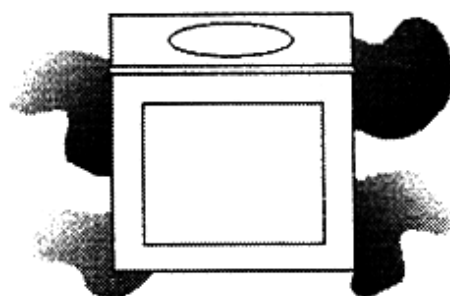
Časy doporučené v tabulkách mohou být ve skutečnosti delší, pokud bude potravina vložena do trouby přímo z chladničky. Časy se rovněž prodlužují v závislosti na Vaší chuti a zvyklostech (mírně nebo silně propečená potravina apod.)

**DOPORUČENÉ
ČASY**

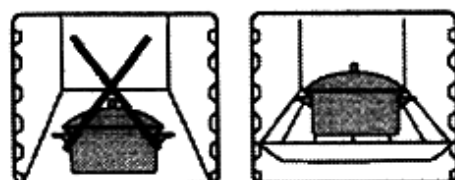
Hodnoty doporučované v tabulkách jsou uváděny pro jídlo v množství pro 4 osoby. Velké kusy potravin (např. masa) vyžadují většinou delší dobu přípravy.

**TABULKY JSOU
PRO 4 OSOBY**

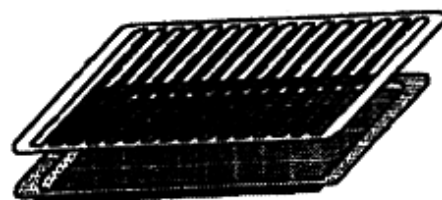
Nastavujte teploty v troubě podle doporučení v tabulkách. Vyšší teplota než ta, která je uvedena v tabulkách, může vést k neúměrnému vzniku páry a kouře.



Nikdy nedávejte jídlo nebo nádoby s potravinami přímo na dno trouby. Vždy používejte dodaný plech nebo grilovací rošt zasunutý do vodících lišt (množství dodávaných plechů a event. gril. roštů závislé na modelu).



Je-li Vaše trouba vybavena grilovacím roštem, používejte jej při grilování společně s pečícím plechem, který umístíte pod rošt kvůli odkapávání omastku. Trouba má být předehřátá po dobu 10 min., zejména při pečení dezertů a ryb.



PRAKTICKÉ RADY

Při pečení moučníků zkoušejte stupeň jeho upečení špejlí tak, že jí zapíchnete doprostřed těsta. Nedojde-li při jejím vytažení k přichycení těsta na špejli, moučník je hotov.



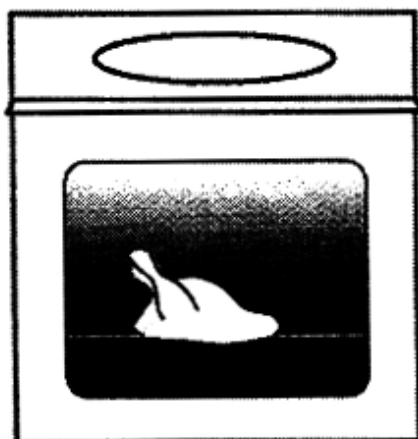
Jestliže těsto klesne, nastavte příště teplotu o 10°C nižší.

-10 °C

Pokd je spodní strana moučniku příliš tmavá, umístěte jej při dalším pečení o jednu pozici výše. Opačně, je-li vrchní strana příliš tmavá, umístěte jej o jednu pozici níže. V obou případech nastavte nižší teplotu.

-10 °C











































Po ukončení pečení ponechte maso a drůbež ještě 5-10 min. uvnitř trouby.

























































Při grilování mějte vždy zavřená dvířka. Pokud potravina nevyplňuje celý pečící plech (pekáč), umístěte ji do středu.

Drůbež získá hnědou barvu, potřete-li ji občas omastkem.

TABULKY

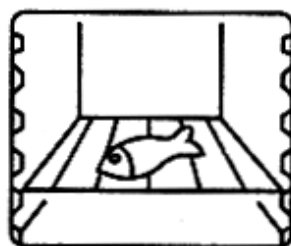
Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Předehřátí	Příslušenství
PŘEDKRMY A ZELENINA						
Pečená vajíčka		225°C	5 min.		Ne	
Žluté melouny		200°C	20 min.		Ne	
Pečený květák		225°C	10 - 12 min.		Ano	
Pečené brambory		225°C	45 - 50 min.		Ne	
Pečená paprika		200°C	30 - 35 min.		Ne	
RYBY A PLODY MOŘE						
Pečené		210°C	15 - 18 min.		Ano	
Pečená makrela		225°C	10 - 15 min.		Ano	
Pečená ryba		250°C	30 - 35 min.		Ne	
Pstruh		210°C	12 - 14 min.		Ano	
Pečený cejn		210°C	25 - 30 min.		Ano	
Mořský jazyk		225°C	6 - 10 min.		Ano	
RÚZNÉ						
Pizza		200°C	30 - 35 min.		Ne	
Chléb		225°C	25 - 30 min.		Ano	
Dorty		200°C	12 - 14 min.		Ano	

TABULKY

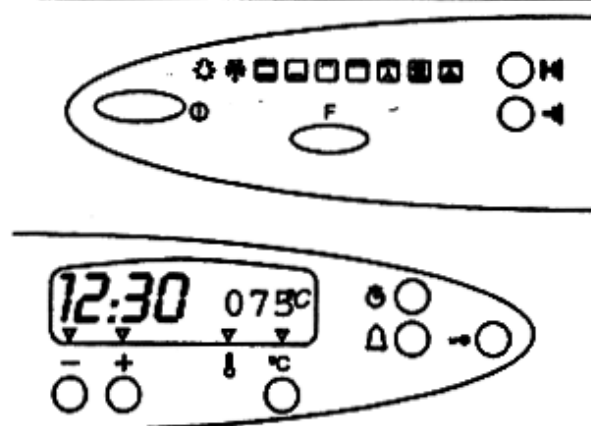
Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Předehřátí	Příslušenství
MASO A DRŮBEŽ						
Celá svíčková		175°C	60 - 70 min.		Ne	
Hovězí žebro		150°C	90 - 110 min.		Ne	
Pečené jehně		175°C	60 - 70 min.		Ne	
Králík na šťávě		175°C	45 - 55 min.		Ne	
Pečené hovězí		150°C	70 - 80 min.		Ne	
Hovězí ohářka		200°C	120 - 140 min.		Ne	
Pečené vepřové 1kg		150°C	50 - 60 min.		Ne	
Pečené kuře		200°C	45 - 50 min.		Ne	
Pečená krůta		190°C	140 - 160 min.		Ne	
Kachna na pomerančích		210°C	90 - 100 min.		Ne	
Pečená křepelka		225°C	7 - 10 min.		Ano	
DEZERTY						
Jablkový koláč		190°C	40 - 45 min.		Ne	
Hrušky na víně		225°C	45 - 50 min.		Ne	
Karamel		175°C	30 - 35 min.		Ne	
Bublanina		200°C	10 - 12 min.		Ano	
Trvanlivé pečivo		180°C	30 min.		Ano	
Pečené jablko		175°C	30 - 35 min.		Ne	
Koláče		175°C	30 - 35 min.		Ano	

ROZMRAZOVÁNÍ

Při rozmrazování vždy umístěte potravinu do polohy 2.



Stiskněte tlačítko zapnuto/ vypnuto ①. Tlačítkem F nastavte funkci rozmrazování . Teplota je automaticky nastavena na 75°C. Tuto teplotu můžete regulovat po 5°C směrem dolů max. na 50°C. Po rozmrazení potraviny vypněte troubu tlačítkem ①.

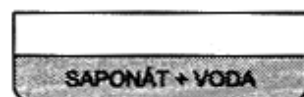


Tabulka rozmrazování

DRUH POTRAVINY	HMOTNOST	PROGRAMOVANÝ ČAS	JEDNOTKY
Maso			
Roláda	1000 g	90 min.	1
Hovězí plátky	400 g	20 min.	4
Sekaná	1000 g	60 min.	1
Porcované maso	1000 g	70 min.	20
Kuře celé	1200 g	70 min.	20
Kuře porcované	1200g	40 min.	20
Párky	500 g	25 min.	12
Hřbet (vcelku)	1000 g	90 min.	1
Hřbet (v plátcích)	450 g	40 min.	8
Ryby			
Tresčí ocasy	800 g	60 min.	1
Tresčí řízky	480 g	20 min.	4
Drobné ryby (pstruzi atd.)	700 g	30 min.	
Řezy tuňáka	1200 g	25 min.	2
Krevety	1000 g	30 min.	40
Různé			
Všechny druhy zeleniny	400 g	20 min.	
Chléb, koláče	250 g	10 min.	
Předvařená jídla	500 g	30 min.	

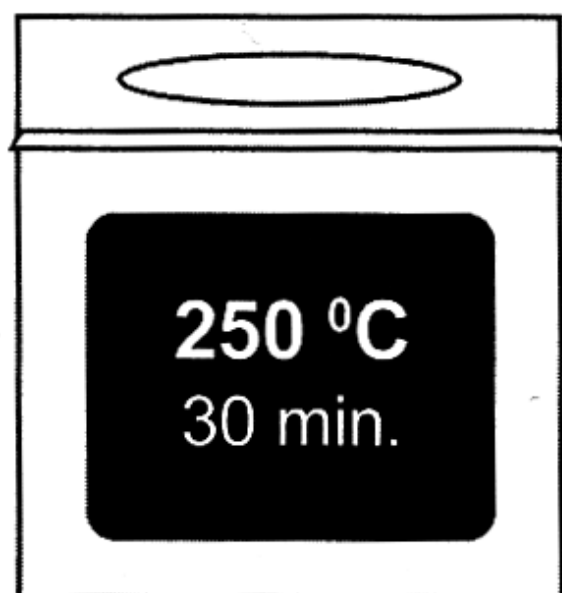
ČIŠTĚNÍ

K čištění nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky. Vnější povrchy trouby čistěte měkkým hadříkem navlhčeným v saponátu.



U některých modelů jsou všechny vnitřní plochy trouby, mimo vyjímatelného dna a vyjímatelné horní vložky chráněny samočisticím povrchem. Tato ochrana eliminuje drobné znečištění vnitřku trouby během pečení, aniž by bylo zapotřebí troubu mechanicky čistit.

Větší znečištění (přípečené kousky, mastnota atd.), které není odstraněno během pečení, je možno po upečení a vyjmutí jídla odstranit zapnutím prázdné trouby po dobu 30 min. při teplotě 250°C.

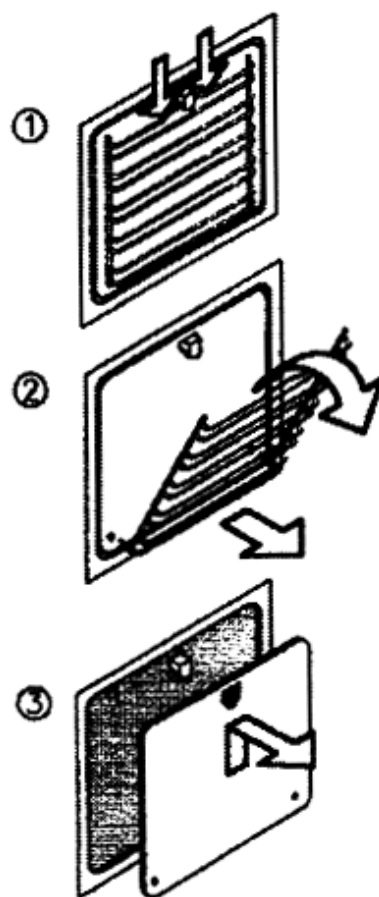


Jestliže i potom jsou plochy znečištěny, musí být umyty. Pro usnadnění čištění jsou i boční vložky odnímatelné. Lze je umýt ručně horkou vodou se saponátem nebo v myčce. Nepoužívejte kovové utěrky a drátěnky.

Instrukce pro vyjmutí:

- 1) Zmáčkněte dolů horní držák vodící lišty až se uvolní.
- 2) Vyklopte lištu, jak je naznačeno na obrázku a vyjměte ji.
- 3) Sejměte vložku. Zadní stěna může být rovněž odejmuta uvolněním šroubů.

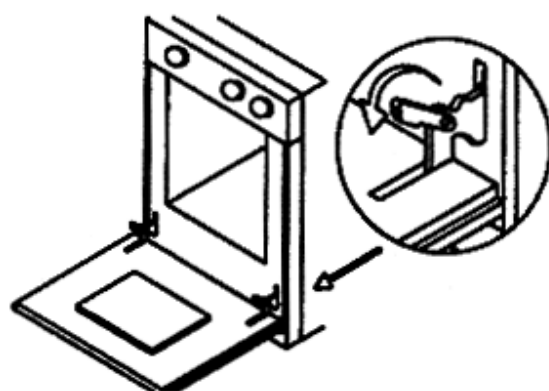
Poznámka: Na samočisticí povrch trouby nepoužívejte speciální spreje.



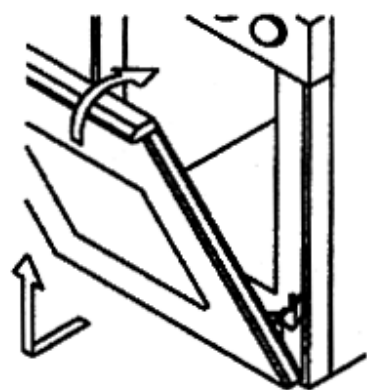
ČIŠTĚNÍ

Pro usnadnění čištění mohou být odejmuta dvířka, a to dále uvedeným způsobem. Dodržujte tento postup, aby nedošlo k poškození trouby.

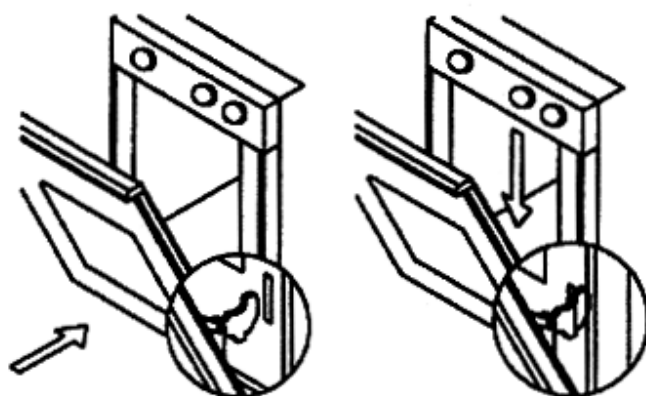
Otevřete dvířka do krajní polohy a otočte závorou závěsů do prostoru.



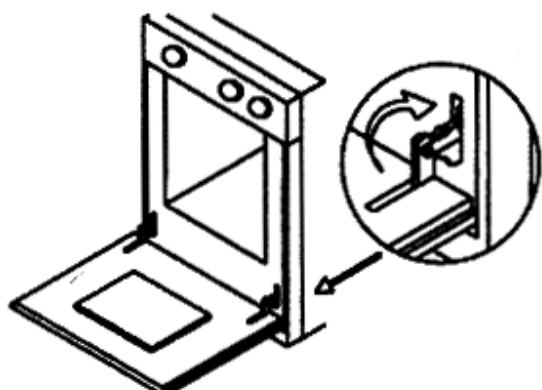
Pomalu přivírejte dvířka až ucítíte odpor. Pak je uchopte oběma rukama a vytáhněte je při současném přivírání až jsou závěsy venku z drážky. Nyní jsou dvířka vyjmutá.



Při zpětném nasazování dvířek nasadte závěsy do drážek jak je uvedeno na obrázcích.



Otevřete dvířka do krajní polohy a otočte závorou do její původní polohy. Nyní jsou dvířka nasazena zpět.



CO DĚLAT, KDYŽ ...

- **Troubu nelze zapnout a displej programátoru se nerozsvítí:**
 - Přerušená pojistka - vyměnit (pojistka v bytovém rozvaděči - nebo jistič)
 - Pokud pojistka opět vypadne - je zapnuto více spotřebičů, nutno některý vypnout
 - Pokud ani pak nelze troubu zapnout - volejte servis

- **Osvětlení nefunguje, ačkoliv trouba je zapnutá:**
 - Pravděpodobně praskla žárovka. Po vychladnutí trouby odšroubujte kryt žárovky a vyměňte ji za novou.
***Pozor!** Před výměnou vypněte troubu hlavním vypínačem zabudovaným v instalaci, který troubu odpojí od el. sítě.*

- **Trouba nejde zapnout a displej programátoru bliká "0.00"**
 - Pravděpodobně byl přerušen proud. Nastavte čas programátoru a opakujte zapnutí trouby.

- **Během předehřátí a následném pečení nebo grilování z trouby vychází mírný kouř:**
 - Je to normální stav. Všechny trouby vyvíjejí kouř v menším či větším množství, především při grilování a pečení. Intenzitu kouře můžete snížit redukováním množství omastku a tekutin na pečícím plechu event. pekáči a snížením teploty. Nenastavujte teplotu vyšší, než jaká je doporučena v tabulkách.
 - Grilovací těleso může být znečištěno z předchozího grilování nebo pečení! Pokud je zapnut gril, nečistoty se pálí a vzniká kouř. Snažte se udržovat troubu včetně grilu v čistotě.

Jestliže Vám výše uvedené rady nepomohou odstranit vzniklý problém, obraťte se laskavě na nejbližší autorizovaný servis.

INSTALACE

Vybalení

Opatrně vyjměte všechny části chránící výrobek při transportu. Obě konzole "A" na dvou částech trouby musí být také vyjmuty, jak je naznačeno na obrázku.



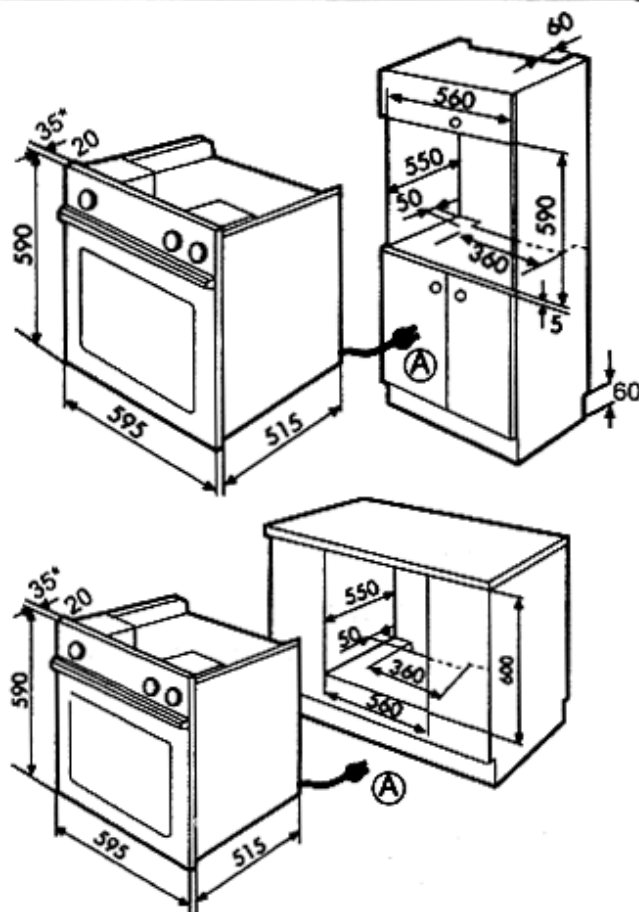
Rozměry prostoru kuchyňské linky pro instalaci trouby jsou uvedeny na obrázku v mm.

Je velmi důležité pro bezchybnou funkci trouby zajistit ventilační otvory.

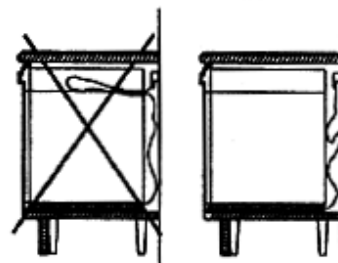
Elektrické připojení musí být provedeno pomocí přívodního kabelu opatřeného vidlicí.

Zásuvka pro připojení vidlice musí mít ochranný kontakt dokonale spojený s ochrannou soustavou.

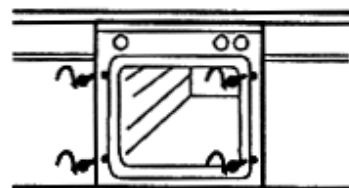
* 35 mm - pečící trouby ELEGANCE
20 mm - pečící trouby INNOVA



Dbejte, aby se přívodní kabel nedotýkal vrchní stěny trouby.



Připevněte troubu k nábytku pomocí 4 šroubů (v sáčku s příslušenstvím).




Poznámka: Jestliže je trouba instalována mimo kuchyňskou linku, musí být dodrženy všechny pokyny uvedené v návodu na instalaci.

INFORMAČNÍ LIST

Elektrická trouba FAGOR H - 800 X/ AL, 2H - 200 B/ N/ X/ I

Užitný objem	51 l
Spotřeba energie	
- předehřátí na 200°C	0.55 kWh
- za 1 hodinu v ustáleném stavu při 200°C	0.65 kWh
CELKEM	1.20 kWh
Spotřeba energie pro čisticí proces	
Norma: CENELEK	HD 376

UPOZORNENIE

Pred prvým použitím rúry nastavte program  na 250°C a nechajte rúru v prevádzke po dobu 30 min. Po uplynutí tejto doby a vychladnutí rúry umyte jej vnútorný priestor mydlovou vodou (saponátom). Vyhnete sa tak nepríjemnému zápachu pri prvom pečení, ktorý vzniká vypaľovaním konzervačných prostriedkov, ktoré boli použité pri výrobe.

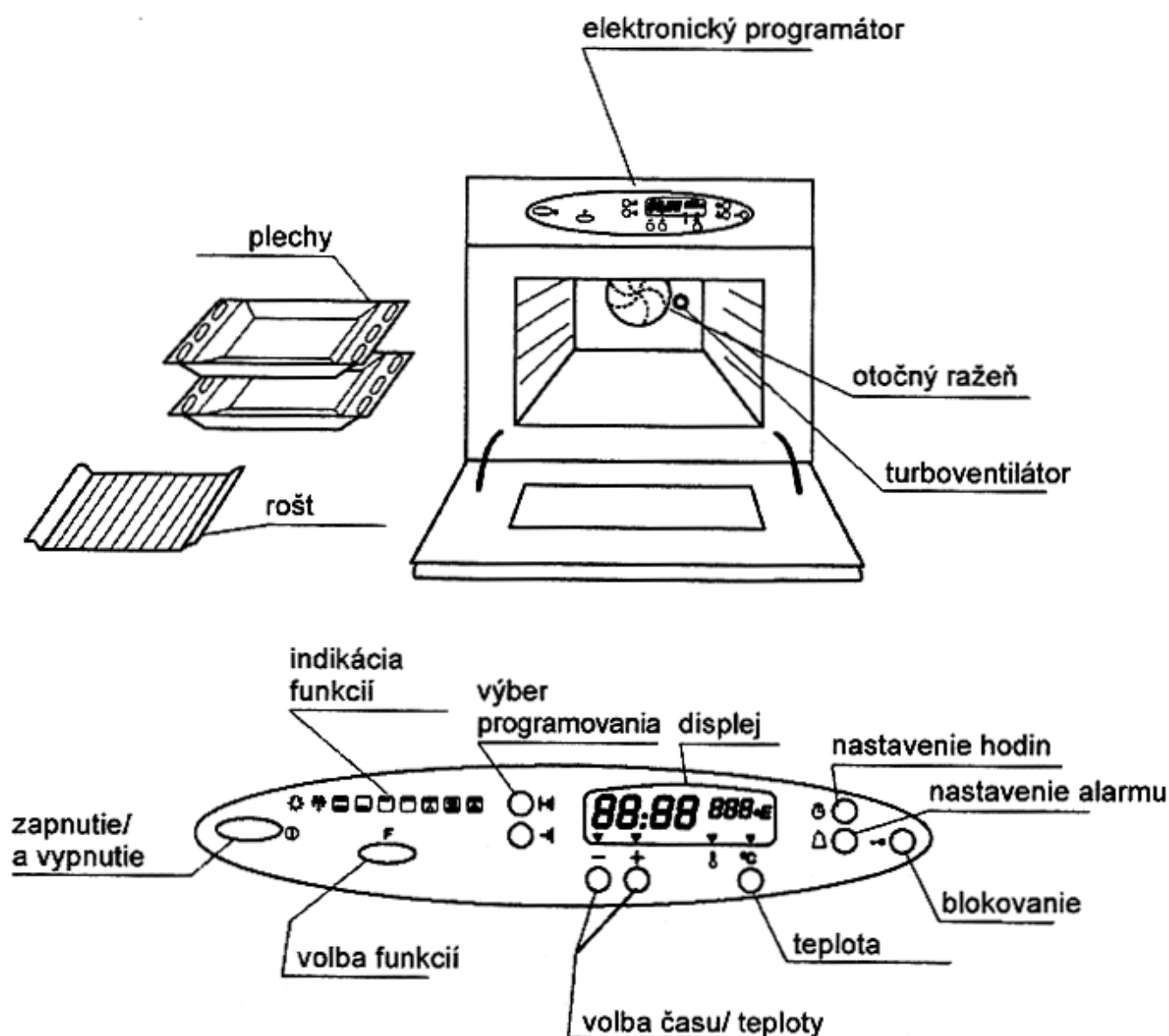
Pozor! *Počas prevádzky spotrebiča sú vyvíjané vysoké teploty. Nedovoľte deťom pohybovať sa bez dozoru v blízkosti rúry.*

Technické a identifikačné údaje výrobku sú uvedené na typovom štítku, ktorý je umiestnený pod dvierkami na prednej časti rúry. Pozorne sa s nimi zoznámte ešte pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

- Inštalácia výrobku musí byť prevedená kvalifikovaným odborníkom, vyškoleným na daný druh spotrebiča (s elektrotechnickým osvedčením), podľa platných predpisov a technických noriem. Pokiaľ inštaláciu neprevedie odborník, nevzťahuje sa na spotrebič záruka.
- Nábytok, v ktorom je rúra zabudovaná, vrátane dekorácií a tmelov, musí odolávať teplotám do 100°C.
- Pokiaľ je elektrické pripojenie prevedené napevno (bez prívodného kábla s vidlicou + zásuvka), musí byť do elektrickej inštalácie vsunutý vypínač, ktorý rozpojuje všetky póly zdroja s minimálnou vzdialenosťou medzi kontaktami 3 mm (tzv. sporáková kombinácia).

VŠEOBECNÝ POPIS



ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR

Zaisťuje funkciu hodín, programovanie automatického zapnutia a vypnutia rúry, nastavenie režimu ručného ovládania, výstražné funkcie.

OTOČNÝ RAZEN

Funkcia: grilovanie



VŠEOBECNÝ POPIS - FUNKCIE



Osvetlenie rúry



Rozmrazovanie: Telesá hrejú na nízku teplotu, čím sa dosiahne dokonalé rozmrazenie potravín.



Konvenčné pečenie zhora a zdola.



Konvenčné pečenie iba zdola a udržovanie v teplom stave.



Grilovanie v strede plechu (plus rotačný gril.).



Grilovanie po celej ploche (plus rotačný gril.).



Grilovanie s ventilátorom: ohrev a grilovanie zhora horúcim vzduchom rozháňaným ventilátorom.



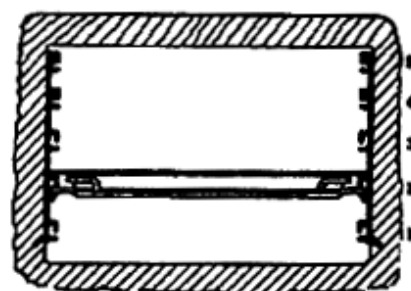
Konvenčné pečenie + turbo: ohrievanie zdola a súčasné rozháňanie horúcim vzduchom s využitím topného telesa turboventilátora.




Konvenčné pečenie s ventilátorom: ohrev zhora i zdola horúcim vzduchom rozháňaným ventilátorom.

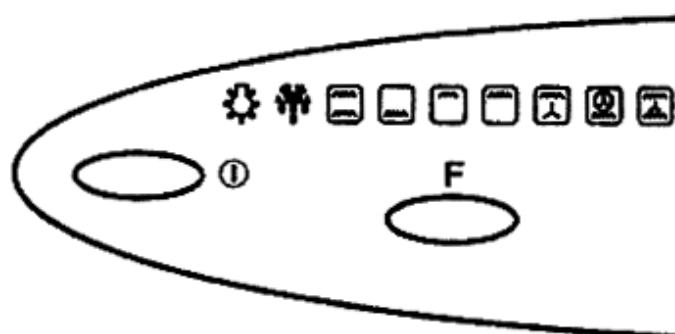
POUŽÍVÁNIE RÚRY

- 1** Pred prevedením akejkoľvek operácie nastavte správny čas na hodinách. Položte potravinu na plech a vložte ju do rúry do príslušnej polohy (viď. tab.).



- 2** Stlačte tlačidlo zapnuté/vypnuté ①. Zvoľte spôsob ohrevu tlačidlom funkcie F.

Napr.:  (viď. tab.).

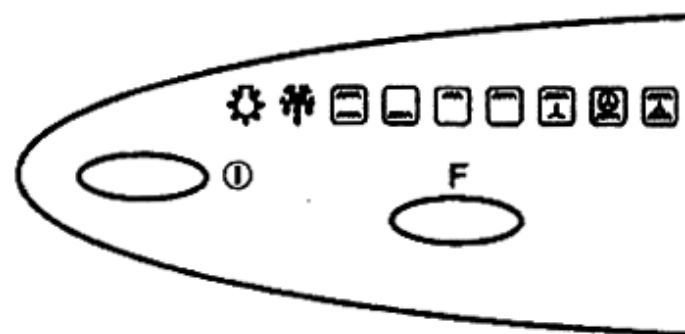
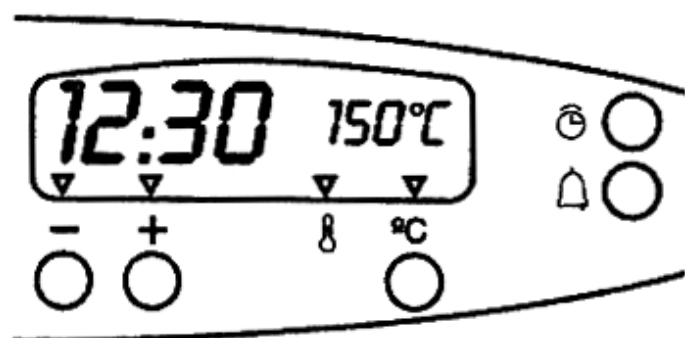


Pri nastavení funkcie rúry sa automaticky nastaví aj doporučená teplota pre zvolenú funkciu. Túto teplotu môžete zachovať alebo meniť.

V prípade, ak ju chcete meniť postupujte takto: Zvoľte teplotu pečenia tak, že najskôr stlačíte tlačidlo °C a potom tlačidlami - a + nastavte požadovanú teplotu. Teplota bude klesať alebo stúpať po 5°C.

3

Napríklad: 150°C (viz. tab.). Rúra sa zapne počas niekoľkých sekúnd. Pre ukončenie pečenia stlačte tlačidlo ①. Pamätajte na to, že rúra pracuje bez použitia časového spínača a preto ju musíte vypnúť ručne.



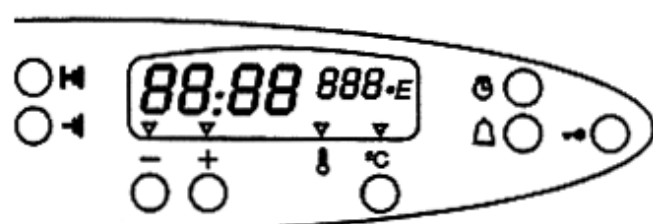
POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Programátor sa používa v prípade, ak chcete naprogramovať dobu pečenia a po jej uplynutí sa rúra automaticky vypne. Pokiaľ počas pečenia nebudete doma, možno rúru pomocou programátora v stanovený čas automaticky zapnúť a po uplynutí nastavenej doby taktiež automaticky vypnúť. Pokiaľ nepožadujete automatickú prevádzku, je možné programátor vyradiť z prevádzky a používať rúru v režime bežného ovládania. Programátor je tiež možno využiť ako signálne hodiny (budík bez vypnutia rúry) a tiež ako hodiny.


Nastavenie hodín

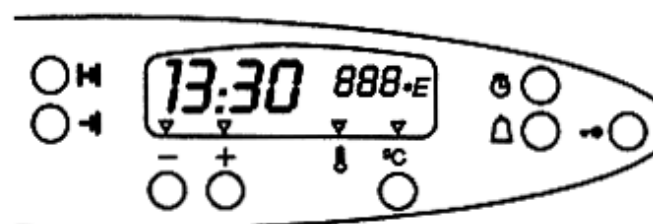
1

Po nainštalovaní rúry alebo prerušení dodávky elektrickej energie bliká na displeji "0.00".



2


Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas pomocou tlačidiel "-" alebo "+", napr. 13.30. Po nastavení hodín môžete rúru používať.




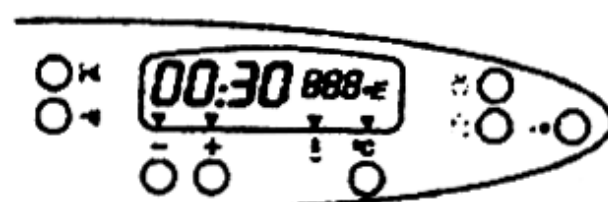
Používanie výstražného signálu - ALARM

Tento signál sa používa pre upozornenie v prípade, ak nastavená doba pečenia uplynula a rúra nebola vypnutá. Môžete ho využiť aj v prípadoch, ktoré nesúvisia s používaním rúry.

1

Stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidiel "-" a "+" nastavte dobu a po jej uplynutí zaznie akustický signál - ALARM, napr. 30 min.

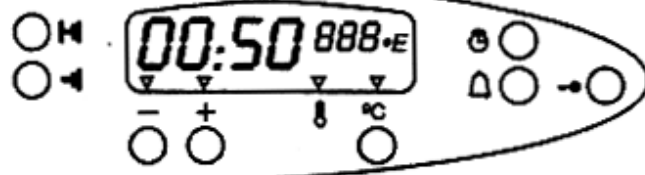
Ihneď po uplynutí nastavenej doby zazní výstražný signál. Na jeho vypnutie stlačte tlačidlo .





Programovanie pre automatické vypnutie

Používa sa v prípade, ak program pečenia zapnete ručne a požadujete automatické vypnutie rúry po uplynutí nastavenej doby.

- 1** Provedte kroky popísané v kapitole "Používanie rúry".




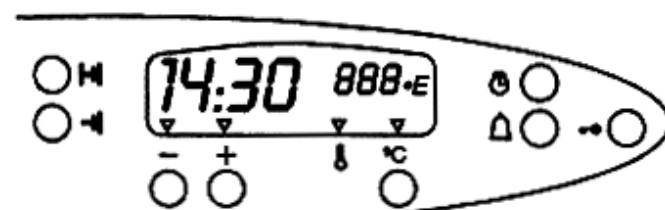
- 2** Stlačte tlačidlo . Pomocou tlačidiel "-" a "+" nastavte požadovanú dobu (napr. 50 min.). Po uplynutí nastavenej doby, zaznie výstražný signál a rúra sa automaticky vypne. Pre vypnutie signálu stlačte tlačidlo .


Programovanie s posunutým začiatkom pečenia

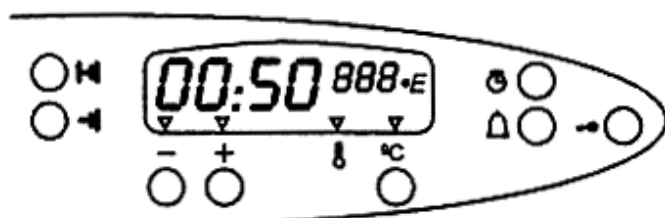
Ak nechcete začať s pečením okamžite, napr. musíte odísť z domova a napriek tomu však potrebujete, aby pečenie prebehlo po dobu Vašej neprítomnosti a bolo ukončené až sa vrátite, môžete naprogramovať začiatok a koniec pečenia a rúra sa zapne a vypne automaticky.


- 1** Prevedte kroky popísané v kapitole "Používanie rúry"

- 2** Stlačte a držte stlačené tlačidlo . Pomocou tlačidiel "-" a "+" nastavte čas, kedy chcete, aby pečenie bolo ukončené, napr. 14.30 hod.



- 3** Teraz stlačte a držte stlačené tlačidlo . Pomocou tlačidiel "-" a "+" nastavte dobu pečenia, napr. 50 min.



Teraz je rúra naprogramovaná. V tomto prípade 50 min. pred nastaveným časom vypnutia 14.30 hod. bude rúra zapnutá a automaticky sa vypne v nastavenom čase, t. j. 14.30 hod. a súčasne sa zapne ALARM. Pre vypnutie ALARMU použite tlačidlo .

Poznámka: Môžete meniť čas pre ukončenie pečenia počas prevádzky rúry použitím tlačidel \leftarrow a \rightarrow .

Doporučuje sa pred definitívnym naprogramovaním rúry previesť skúšku správneho programovania.

Zablokovanie nastavenej funkcie

Nastavená funkcia môže byť zablokovaná, aby nedošlo k jej náhodnej zmene.

Sú održiavané nastavené voľby, včítane príslušných indikátorov.

Využíva sa k zablokovaniu nastavených funkcií pred deťmi alebo nežiadúcimi zmenami.

Pridržte tlačidlo blokovania $\rightarrow \text{⓪}$ niekoľko sekúnd, pokiaľ sa nerozsvieti signálne svetlo s rovnakým symbolom.

Aj keď sú funkcie rúry týmto zablokované, možno ich kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla ⓪ (zapnuté/ vypnuté). Je možné pri zablokovanej rúre tiež používať aj funkciu 🔔 ALARM

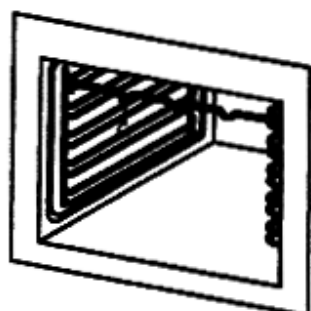
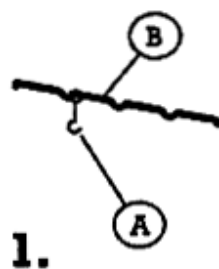


Odblokovanie

Pridržte tlačidlo blokovania $\rightarrow \text{⓪}$ a niekoľko sekúnd, kým nezhasne signálne svetlo.

GRILOVANIE NA RAŽNI

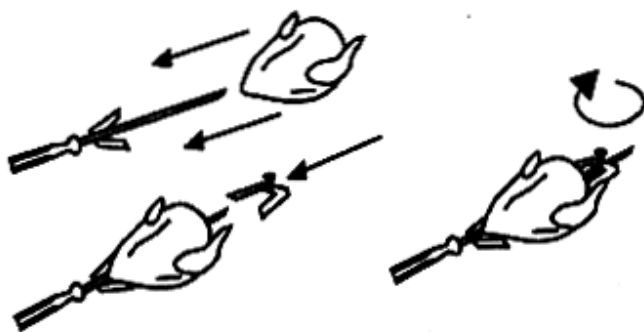
- 1** Upevnite držiak ražňa "A" do závesu "B" podpory ražňa, ako je znázornené na obr. 1. Potom ho vložte do rúry, ako je znázornené na obr. 2.



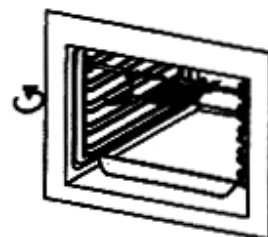
1.



2.

- 2** Nasadte jedlo na ražeň a zaistite ho pomocou vidlic.

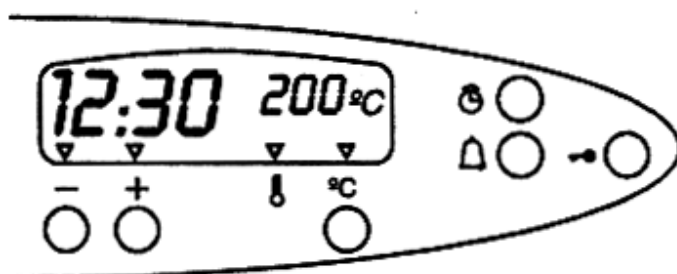
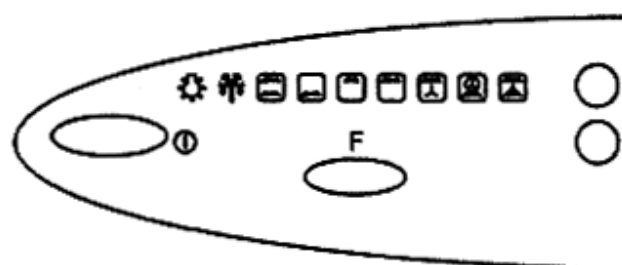


- 3** Nasadte špičku do otvoru na zadnej strane rúry, druhý koniec je na podpere. Vložte plech do spodnej polohy. Vyskrutkujte držiak ražňa a zatvorte dverka.

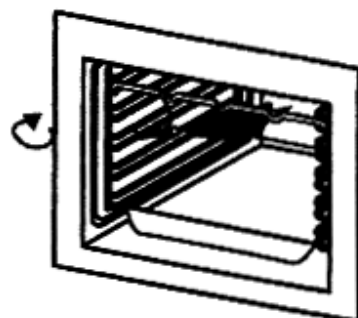


- 4** Stlačte tlačidlo zapnuté/ vypnuté ①. Pomocou tlačidla F nastavte jednu z funkcií grilovania   a teplotu min. 200°C.

Dôležité: Dvierka rúry nechajte vždy zatvorené.



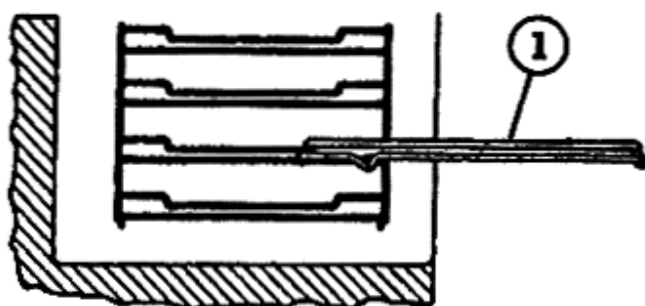
- 5** Po skončení grilovania naskrutkujte držiak a ražeň vyberte. Odoberte vidlice a zložte jedlo z ražňa



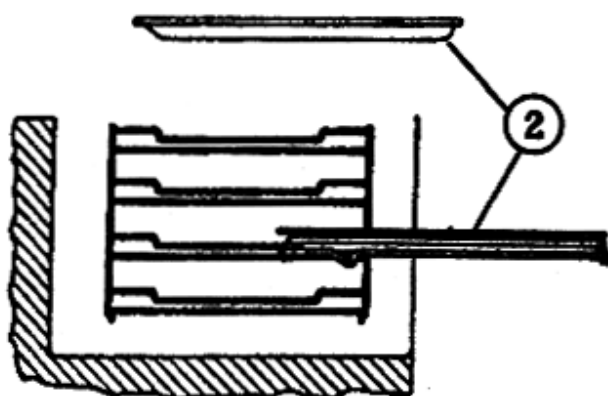
VYNÍMANIE PLECHOV NA PEČENIE

SYSTEM "PUSCH - PULL"

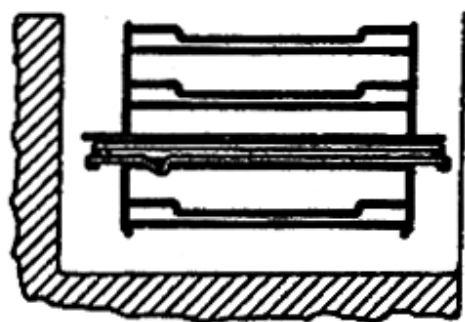
- 1** Najskôr umiestnite mriežku ① do pozície znázornenej na obrázku



- 2** Teraz vložte plech ② na hornú časť mriežky ① do pozície znázornenej na obrázku.

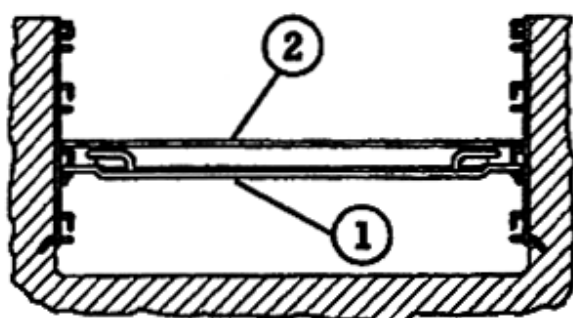


- 3** Vložte túto zostavu do rúry. K vyňatiu plechu po skončení grilovania je treba vytiahnuť mriežku úplne von a potom môžete:
- 1) sňať plech z mriežky alebo
 - 2) vyňať celú súpravu ľahkým nadvihnutím cez záračku, ktorá zabraňuje vypadnutiu.



- 4** Súprava mriežky s plechom môže byť umiestnená v štyroch úrovniach pri zachovaní polohy znázornenej na obr.:

- 1) mriežka
- 2) plech



PRAKTICKÉ RADY

Na nastavenie programu Vašej rúry používajte tabuľky, v ktorých sú uvedené doporučené teploty, príslušný program a pozície potravín v rúre. Pokiaľ používate vlastné recepty, snažte sa v tabuľke vyhľadať podobný druh jedla.

**POUŽÍVAJTE
TABUĽKY**

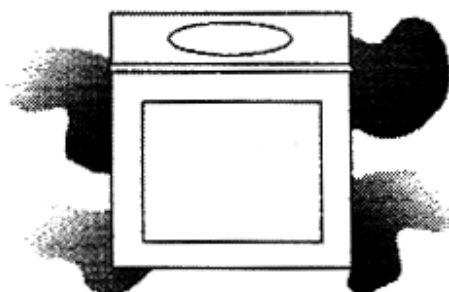
Časy odporúčané v tabuľkách môžu byť v skutočnosti dlhšie, v prípade, ak bude potravina vložená do rúry rovno z chladničky. Časy sa predlžujú aj v závislosti na Vašej chuti a zvyklostiach (mierne alebo silne prepečené potraviny apod.).

**ODPORÚČANÉ
ČASY**

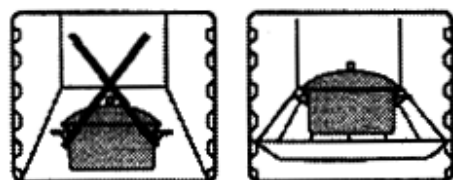
Hodnoty odporúčané v tabuľkách sú uvádzané pre jedlo v množstve pre 4 osoby. Veľké kusy potravín (napr. mäsa) vyžadujú väčšinou dlhší čas prípravy.

**TABUĽKY SÚ
PRE 4 OSOBY**

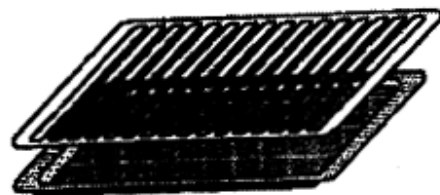
Nastavujte teploty v rúre podľa odporúčaní v tabuľkách. Vyššia teplota ako tá, ktorá je uvedená v tabuľkách, môže viesť k neúmernému vzniku pary a dymu.



Nikdy nedávajte jedlo alebo nádoby s potravinami priamo na dno rúry. Vždy používajte dodaný plech alebo grilovací rošt zasunutý do vodiacich líšt (množstvo dodávaných plechov a prípadných grilovacích roštov je závislé od modelu).



Ak je Vaša rúra vybavená grilovacím roštom, používajte ho pri grilovaní spoločne s plechom na pečenie, ktorý umiestnite pod rošt na odkvapkávanie omastku. Rúra má byť predhriata v dobe 10 min., hlavne pri pečení dezertov a rýb.



PRAKTICKÉ RADY

Pri pečení múčnikov skúšajte stupeň ich upečenia špajľou tak, že ju zapichnete doprostred cesta. Ak sa cesto neprichití na vytiahnutú špajľu, múčnik je hotový.



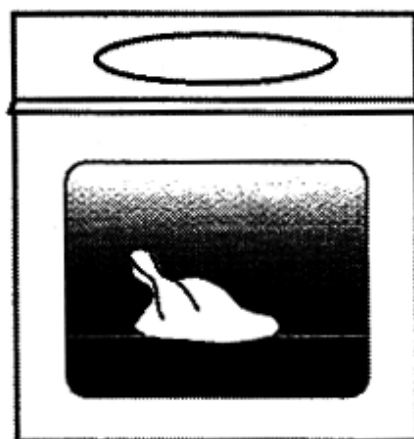
Ak cesto spadne, nastavte nabudúce teplotu o 10°C nižšie.

-10 °C

Pokiaľ je spodná strana múčnika príliš tmavá, umiestnite ho pri ďalšom pečení o jednu pozíciu vyššie. Naopak, ak je vrchná strana príliš tmavá, umiestnite ho o jednu pozíciu nižšie. V oboch prípadoch nastavte nižšiu teplotu.

-10 °C











































Po skončení pečenia nechajte mäso a hydinu ešte 5 až 10 min. vo vnútri rúry.

























































Počas grilovania majte vždy zatvorené dvierka. V prípade, že potravina nevyplňuje celý povrch plechu na pečenie (pekáča), umiestnite ju do stredu.

Hydina získá hnedú farvu, ak ju občas potriete omastkom.

TABUĽKY

Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Předehřátí	Příslušenství
PREDJEDLÁ A ZELENINA						
Pečené vajíčka		225°C	5 min.		Ne	
Žlté melóny		200°C	20 min.		Ne	
Pečený karfiol		225°C	10 - 12 min.		Ano	
Pečené zemiaky		225°C	45 - 50 min.		Ne	
Pečená paprika		200°C	30 - 35 min.		Ne	
RYBY A PLODY MORA						
Pečené		210°C	15 - 18 min.		Ano	
Pečená makrela		225°C	10 - 15 min.		Ano	
Pečená ryba		250°C	30 - 35 min.		Ne	
Pstruh		210°C	12 - 14 min.		Ano	
Pečený pleskáč		210°C	25 - 30 min.		Ano	
Morský jazyk		225°C	6 - 10 min.		Ano	
RÓZNE						
Pizza		200°C	30 - 35 min.		Ne	
Chlieb		225°C	25 - 30 min.		Ano	
Torty		200°C	12 - 14 min.		Ano	

TABUĽKY

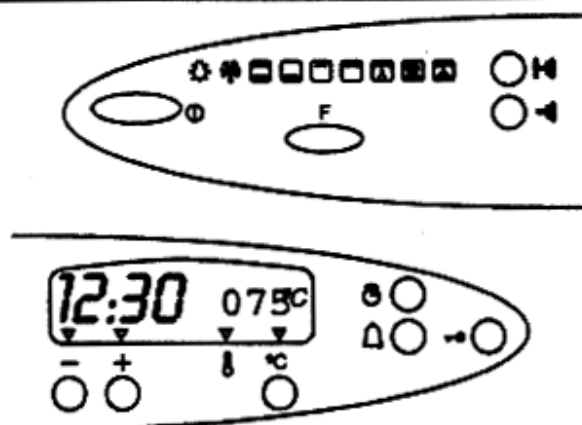
Druh jídla	Program	Teplota	Doba	Pozice	Přehřátí	Příslušenství
MĀSO A HYDINA						
Celá sviečková		175°C	30 - 70 min.		Ne	
Hovädzie rebierko		150°C	90 - 110 min.		Ne	
Pečené jahňa		175°C	60 - 70 min.		Ne	
Králik na šťave		175°C	45 - 55 min.		Ne	
Pečené hovädzie		150°C	70 - 80 min.		Ne	
Hovädzí chvost		200°C	120 - 140 min.		Ne	
Pečené bravčové 1 kg		150°C	50 - 60 min.		Ne	
Pečené kura		200°C	45 - 50 min.		Ne	
Pečená morka		190°C	140 - 160 min.		Ne	
Kačka na pomarančoch		210°C	90 - 100 min.		Ne	
Pečená prepelica		225°C	7 - 10 min.		Ano	
DEZERTY						
Jablkový koláč		190°C	40 - 45 min.		Ne	
Hrušky vo víne		225°C	45 - 50 min.		Ne	
Karamel		175°C	30 - 35 min.		Ne	
Bublanina		200°C	10 - 12 min.		Ano	
Trvanlivé pečivo		180°C	30 min.		Ano	
Pečené jablko		175°C	30 - 35 min.		Ne	
Koláče		175°C	30 - 35 min.		Ano	

ROZMRAZOVANIE

Pri rozmrazovaní vždy umiestnite potravinu do polohy 2.



Stlačte tlačidlo zapnuté/ vypnuté ①. Tlačidlom F nastavte funkciu rozmrazovania . Teplota je automaticky nastavena na 75°C. Túto teplotu môžete regulovať po 5°C smerom dole max. na 50°C. Po rozmrazení potraviny vypnite rúru tlačidlom ①.

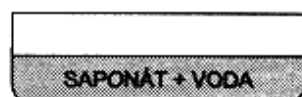


Tabuľka rozmrazovanie

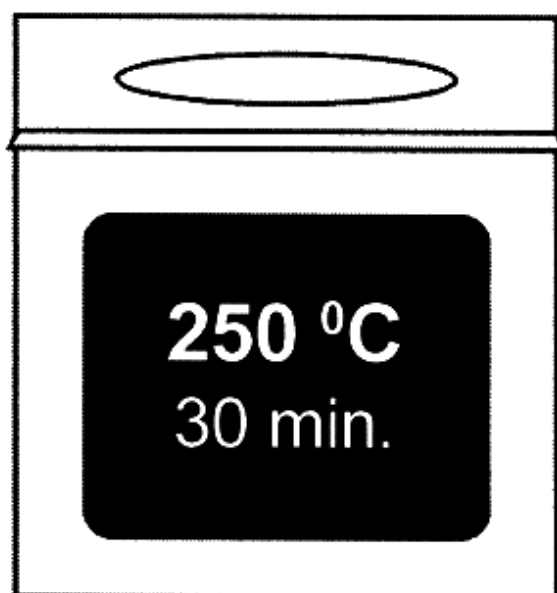
DRUH POTRAVINY	HMOTNOSŤ	PROGRAMOVANÝ ČAS	JEDNOTKY
Mäso			
Roláda	1000 g	90 min.	1
Hovädzie plátky	400 g	20 min.	4
Sekaná	1000 g	60 min.	1
Porcované mäso	1000 g	70 min.	20
Kurča celé	1200 g	70 min.	20
Kurča porcované	1200g	40 min.	20
Párky	500 g	25 min.	12
Chrbát (vcelku)	1000 g	90 min.	1
Chrbát (v plátcích)	450 g	40 min.	8
Ryby			
Tresčie chvostiky	800 g	60 min.	1
Tresčie rezne	480 g	20 min.	4
Drobné ryby (pstruhy atd.)	700 g	30 min.	
Rezy tuniaka	1200 g	25 min.	2
Krevety	1000 g	30 min.	40
Rôzne			
Všetky druhy zeleniny	400 g	20 min.	
Chlieb, koláče	250 g	10 min.	
Predvarené jedlá	500 g	30 min.	

ČIŠTENIE

Na čistenie nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Vonkajší povrch rúry čistite mäkkou handričkou navlhčenou v saponáte.



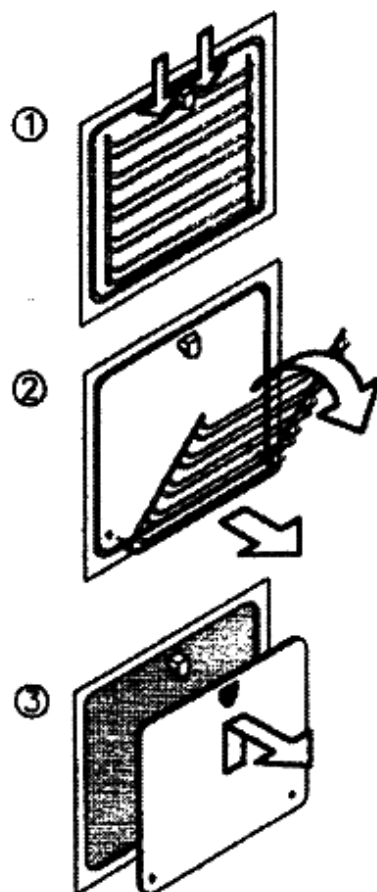
Pri niektorých modeloch sú všetky vnútorné plochy rúry, mimo vynímateľného dna a vynímateľnej hornej vložky, chránené samočistiacím povrchom. Táto ochrana eliminuje drobné znečistenie vnútra rúry v priebehu pečenia, bez toho, aby bolo nutné rúru čistiť. Väčšie znečistenie (pripečené kúsky, mastnota apod.), ktoré nie sú odstránené počas pečenia, je možné po upečení a vybratí jedla odstrániť zapnutím prázdnej rúry po dobu 30 min. pri teplote 250°C.



Ak sú i potom plochy znečistené, musia byť umyté. Pre uľahčenie čistenia sú aj bočné vložky vynímateľné. Je možné ich umyť horúcou saponátovou vodou alebo v umývačke. Nepoužívajte kovové utierky a drátenky.

Instrukcie na vyberanie:

- 1) Stlačte dole horný držiak vodiacej lišty až kým sa uvoľní.
- 2) Vyklopte lištu tak, ako je to znázornené na obrázku a vyberte ju.
- 3) Zložte vložku. Zadná stena sa môže tiež odobrať uvoľnením skrutiek.

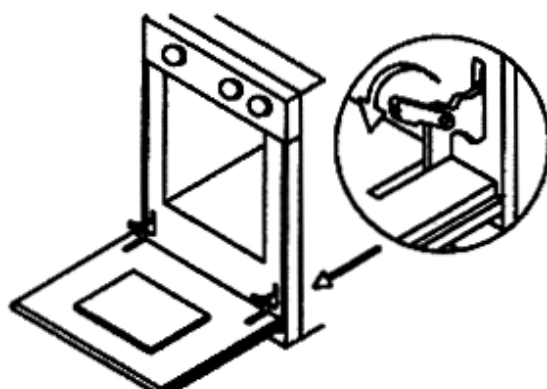


Poznámka: Na samočistiaci povrch nepoužívajte špeciálne spreje.

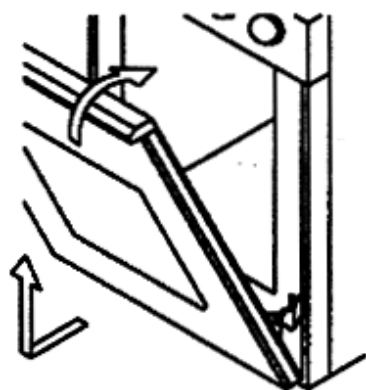
ČIŠTENIE

Pro uľahčenia čistenia môžu byť odobraté dvierka, a to ďalej uvedeným spôsobom. Dodržujte tento postup, aby nedošlo k poškodeniu rúry.

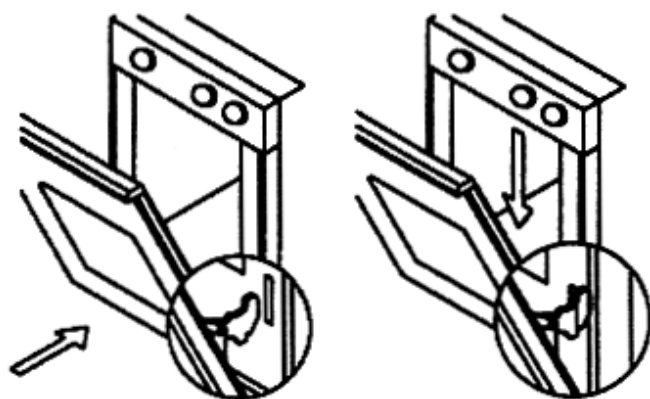
Otvorte dvierka do krajnej polohy a otočte závorou závesov do priestoru.



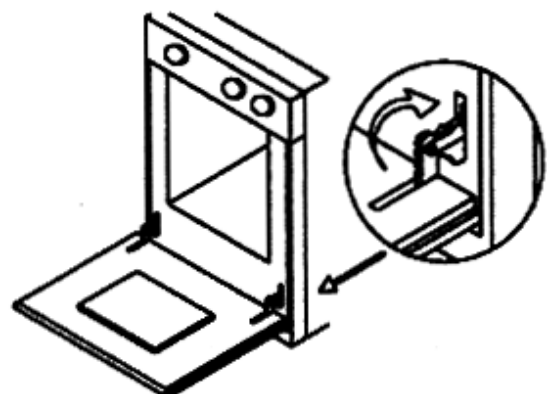
Pomalu privierajte dvierka až ucítite odpor. Potom ich chyťte obidvomi rukami a vytiahnite ich pri súčasnom privieraní ak budú závesy vonku z drážky. Teraz sú dvierka vybraté



Pri spätnom nasadzovaní dvierok nasadte závesy do drážok tak, ako je znázornené na obrázkoch.



Otvorte dvierka do krajnej polohy a otočte závoru do jej pôvodnej polohy. Teraz sú dvierka nasadené späť.



ČO ROBIŤ, KEĎ ...

- **Rúra sa nedá zapnúť a displej programátora sa nerozsvieti:**
 - Prerušená poistka - vymeniť (poistka v bytovom rozvážači - alebo istič).
 - Pokiaľ poistka vypadne znovu - je zapnutých viac spotrebičov, je nutné niektorý z nich vypnúť.
 - Pokiaľ sa ani potom nedá rúra zapnúť - volajte servis.

- **Osvetlenie nefunguje, aj keď je rúra zapnutá:**
 - Pravdepodobne praskla žiarovka. Po vychladnutí rúry vyskrutkujte kryt žiarovky a vymeňte ju za novú.
***Pozor!** Pred výmenou vypnite rúru hlavným vypínačom, ktorý je zabudovaný v inštalácii, ktorý rúru odpojí od elektrickej siete.*

- **Rúra sa nedá zapnúť a displej programátora bliká "0.00"**
 - Pravdepodobne bol prerušený elektrický prúd. Nastavte čas programátora a opakujte zapnutie rúry.

- **Behom predhratia a následného pečenia alebo grilovania vychádza z rúry mierny dym:**
 - Je to normálny stav. Všetky rúry tvoria dym v menšom, či väčšom množstve, hlavne pri grilovaní a pečení. Intenzitu dymu môžete znížiť redukvaným množstvom omastku a tekutín na plechu, prípadne pekáči a znížením teploty. Nenastavujte teplotu vyššiu, než aká je doporučená v tabuľkách.
 - Grilovacie teleso môže byť znečistené po predchádzajúcom grilovaní alebo pečení! Ak je zapnutý gril, nečistoty sa pália a vzniká dym. Snažte sa rúru vrátane grilu udržiavať v čistote.

Ak Vám hore uvedené rady nepomôžu odstrániť vzniknutý problém, obráťte sa láskavo na najbližší autorizovaný servis.

INŠTALÁCIA

Vybalenie

Opatrne vyberte všetky časti chrániace výrobok pri transporte. Vyberte tiež obidve konzoly "A" na dvoch častiach rúry, ako je znázornené na obrázku.



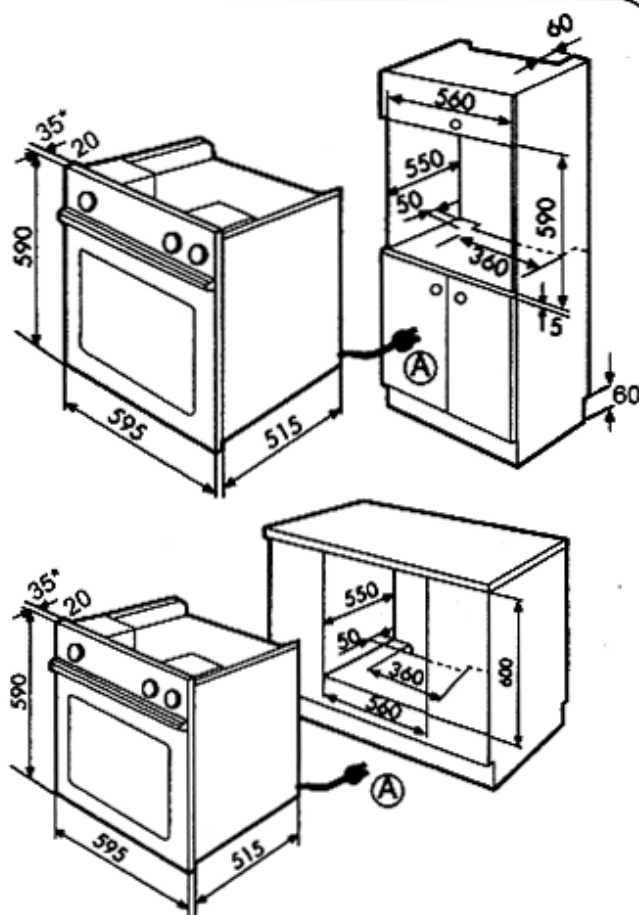
Rozmery priestoru kuchynskej linky na inštaláciu rúry sú uvedené na obrázku v mm.

Pre bezchybnú funkciu rúry je veľmi dôležité zaitiť ventilačné otvory.

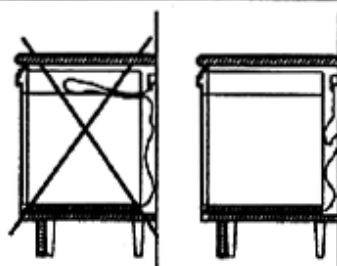
Elektrické pripojenie musí byť prevedené pomocou prírodného kábla s vidlicou.

Zásuvka na pripojenie vidlice musí mať ochranný kontakt dokonale spojený s ochrannou sústavou.

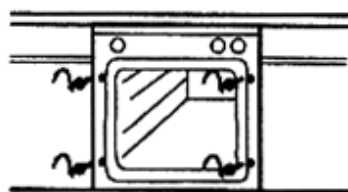
* 35 mm - pečúce rúry ELEGANCE
20 mm - pečúce rúry INNOVA



Dbajte o to, aby sa prírodný kábel nedotýkal vrchnej steny rúry.



Pripevnite rúru k nábytku pomocou 4 skrutiek (v sáčku s príslušenstvom).



Poznámka: Ak je rúra inštalovaná mimo kuchynskej linky, musia byť dodržané všetky pokyny uvedené v návode na inštaláciu

ENERGETICKÝ OPIS

Elektrická rúra FAGOR H - 800 X/ AL, 2H - 200 B/ N/ X/ I

Využitelný objem	51 l
Spotreba energie	
- predhriatie na 200°C	0.55 kWh
- za 1 hodinu pri ustálenom stave pri 200°C	0.65 kWh
CELKEM	1.20 kWh
Spotreba energia pri čistiacom procese	
Norma: CENELEK	HD 376