



SK INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV

Po skončení životnosti sa spotrebič nesmie likvidovať spolu s bežným domovým odpadom. Môžete ho bezplatne odovzdať do osobitných zberných stredísk, vytvorených miestnymi orgánmi, alebo u distribútorov, ktorí poskytujú takúto službu. Separovanie zlikvidovať elektrické a elektronické spotrebiče znamená zabrániť prípadným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vzniknúť z nevhodnej likvidácie a umožňuje spracovanie a recykláciu materiálov z ktorých výrobok pozostáva, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.



Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužívať na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

CZ INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNEHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČŮ

Po skončení životnosti se spotřebič nesmí likvidovat spolu s běžným domovým odpadem. Můžete jej bezplatně odevzdat do osobitných sběrných středisek, vytvořených místními orgány, nebo u distributorů, kteří poskytují takovou službu. Separovaně zlikvidovat elektrické a elektronické spotřebiče znamená zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a zdraví, které by mohli vzniknout z nevhodné likvidace a umožňuje zpracování a recyklaci materiálů ze kterých se výrobek skládá, čím se dosáhne významných úspor energie a zdrojů.

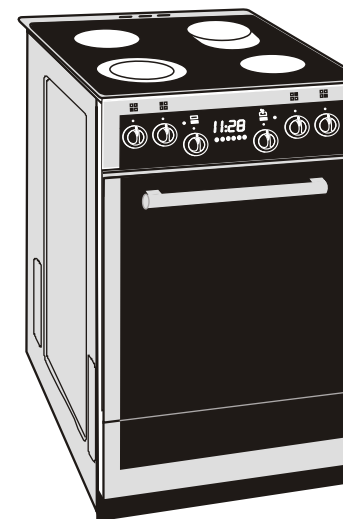


Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužívat na jeho likvidaci tradiční kontejnery. Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

CZ NÁVOD K OBSLUZE

SK NÁVOD NA OBSLUHU

5CF-56VDP X



DŮLEŽITÉ!

1. Instalace spotřebiče musí být provedena v souladu s platnými právními předpisy. Před instalací a zahájením používání spotřebiče si pečlivě pročtete návod k obsluze.
2. Sporáky jsou výrobky, které neobsahují materiály ohrožující životní prostředí.
3. Všechny materiály, z nichž jsou vyrobeny složky obalu, jsou recyklovatelné.
4. Po ukončení životnosti sporáku zajistíte, aby nemohl být znovu použit. Demontujte dveře, které mohou ohrožovat zejména děti. Poté předejte spotřebič na příslušné sběrné místo odpadů nebo do sběrných druhotných surovin.
5. Před instalací ponechte spotřebič v místnosti asi 8 hodin v klidovém stavu.
6. Připojit a opravovat sporák může výhradně pracovník s oprávněním pro instalace elektrických spotřebičů nebo technik autorizovaného servisu v souladu s platnými právními předpisy.
7. Poškozený sporák se nesmí používat, dokud není opraven. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za zranění nebo škody způsobené nesprávnou instalací nebo nesprávným používáním spotřebiče.
8. Je zakázáno provádět vlastními silami jakékoliv opravy s výjimkou výměny osvětlení trouby, v opačném případě zanikají záruční nároky.
9. Sporák je vyroben ve třídě I z hlediska ochrany před zásahem elektrickým proudem a vyžaduje proto připojení k síti s funkčním ochranným obvodem (uzemnění).
10. Sporák může být vestavěn v kuchyňské lince s pracovní deskou o maximální výšce 850 mm.
11. Není dovoleno zvedat sporák za madlo dveří trouby.
12. Výrobce si vyhrazuje možnost provádět změny za účelem modernizace a trvalého zvyšování kvality výrobku bez předchozího oznámení uživatelům. Tyto změny však nebudou ztěžovat obsluhu spotřebiče.

Sporáky splňují podmínky směrníc:

- 1 73/23/EEC – Nízkonapětové elektrické výrobky [LVD]
- 2 89/339/EEC – Elektromagnetická kompatibilita [EMC]

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE.....	3
1.1	URČENÍ	3
1.2	TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA	3
1.3	KONSTRUKCE VÝROBKU.....	3
1.3.1	Varné zóny keramické varné desky	4
1.3.2	Ukazatel zbytkového tepla	4
1.3.3	Ovládací panel sporáku	4
1.3.4	Kontroly	4
1.4	DŮLEŽITÉ POKYNY	5
2	INSTALACE	5
2.1	UMÍSTĚNÍ SPORÁKU.....	5
2.2	PŘIPOJENÍ	6
3	PŘÍPRAVA SPORÁKU K PROVOZU	7
4	KERAMICKÁ VARNÁ DESKA.....	7
4.1	OBEČNÁ PRAVIDLA POUŽÍVÁNÍ KERAMICKÉ VARNÉ DESKY	7
4.2	OBSLUHA VARNÝCH ZÓN	7
4.3	VHODNÉ NÁDOBY	9
5	TROUBA	10
5.1	KONSTRUKCE A PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	10
5.2	OVLÁDÁNÍ	10
5.2.1	Ovladač funkcí	10
5.2.2	Ovladač termostatu	11
5.2.3	Digitální programátor	11
5.3	OSVĚTLENÍ TROUBY	11
5.4	ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ TROUBY	11
5.5	CO SE DĚJE PO ZAPNUTÍ TROUBY.....	11
5.6	TYPY PEČENÍ.....	12
5.7	POKYNY K PEČENÍ.....	14
6	DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR.....	16
6.1	OBEČNÉ POKYNY	16
6.2	NASTAVENÍ HODIN	17
6.3	VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU.....	18
6.4	MINUTKA	18
6.5	NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY ČINNOSTI TROUBY	18
6.6	NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU VYPNUTÍ TROUBY	18
6.7	AUTOMATICKÉ ŘÍZENÍ ČINNOSTI TROUBY	19
6.8	ZMĚNY NASTAVENÝCH PARAMETRŮ	20
6.9	ANULOVÁNÍ NASTAVENÝCH PARAMETRŮ	20
6.10	RUČNÍ OVLÁDÁNÍ.....	20
6.11	BLOKOVACÍ POJISTKA	20
6.12	ZMĚNA INTENZITY SVÍTIVOSTI DISPLEJE.....	21
7	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	21
7.1	OBEČNÉ POKYNY	21
7.2	ČIŠTĚNÍ KERAMICKÉ VARNÉ DESKY	21
7.3	ČIŠTĚNÍ TROUBY	22
7.3.1	Demontáž dveří trouby.....	22
7.3.2	Čištění vnitřku trouby	22
8	ŘEŠENÍ PROBLÉMU	23

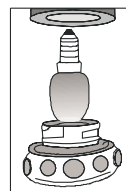
8 RIEŠENIE PROBLÉMOV

DŮLEŽITÉ !

Skôr ako začnete riešiť problém, odpojte sporák od elektrickej siete, aby nedošlo k zásahu el. prúdom.

Keď sa počas používania spotrebiča prejaví porucha, skontrolujte podľa nasledujúcich pokynov, či môžete poruchu odstrániť sami.

Nesvieti osvetlenie rúry.



Ak bola rúra v prevádzke a je horúca, počkajte, až vychladne.

- Žiarovka nie je dotiahnutá – vyskrutkujte kryt osvetlenia a dotiahnite žiarovku.
- Žiarovka je spálená – vyskrutkujte kryt osvetlenia a žiarovku vymeňte. Nová žiarovka musí mať tieto parametre: **typ E14 230V 25W odolnosť voči teplotám do 300°C.**

Obr. 30

V rúre vzniká veľké množstvo dymu

- Vznik dymu počas pečenia je normálnym javom. Množstvo dymu môžete obmedziť znížením teploty alebo zmenšením množstva používaného tuku a vody v nádobe na pečenie.

Na displeji programátora blikajú nuly: „0.00“

- Pokles napätia v sieti alebo krátke prerušenie dodávky el. prúdu. Odpojte sporák od siete, chvíľu počkajte, potom sporák znova zapojte a nastavte hodiny.

ENERGETICKÝ OPIS ELEKTRICKEJ RÚRY NA PEČENIE

Obchodná značka		FAGOR
Model		5CF-56VDP X
Trieda energetickej hospodárnosti [1]		A
Spotreba el. energie - konvenčné prúdenie [2]	kWh	0,79
Spotreba el. energie - vnútené prúdenie [2]	kWh	0,87
Využitelný objem dutiny	l	55,0
Veľkosť elektrickej rúry		stredná
Čas na upečenie pri štandardnej záťaži	min.	44,0
Spotreba el. energie (standby)	Wh	0,5
Plocha najväčšieho plechu na pečenie	cm ²	1050,0

Poznámky k tabuľke:

[1] Na stupnici od A (vyššia) po G (nižšia).

[2] Vzťahuje sa na štandardnú záťaž

Uvedené parametre zodpovedajú požiadavkám Nariadenia vlády SR č. 229/2003 Z.z.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

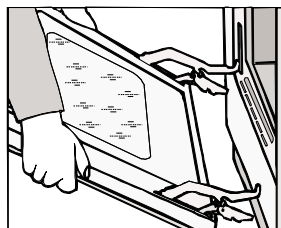
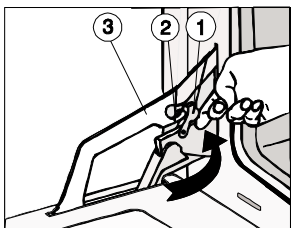
Pre uľahčenie čistenia vnútra rúry môžete vybrať dvere a demontovať oba rámy vodiacich líšt, popri prípade tiež zadný mriežkový kryt.

7.3.1 DEMONTÁŽ DVERÍ RÚRY NA PEČENIE

- Otvorte celkom dvere.
- Závesy po oboch stranách dverí znehybníte premiestnením zarážky 1 na úchytke 2 držadla 3 (obr. 29).
- Uchopte dvere oboma rukami, skloňte ich asi o 45° (v smere zatvárania) a vytiahnite z dierok v závesoch.

POZOR !

1. Pánt závesu je napnutý značnou silou, preto počas demontáže dverí buďte opatrní, aby ste si neporanili prsty..
2. Počas umývania hornej steny rúry pamätajte na prítomnosť elektrických ohrevných telies, teplotného čidla a osvetlenia; neporušte polohu osadenia čidla.
3. Nerozlievajte vodu po dne rúry, mohla by preniknúť netesnosťami k dolnému ohrevnému telesu.



Obr. 29
Demontáž dverí rúry

7.3.2 ČISTENIE VNÚTRAJKU RÚRY NA PEČENIE

- Emailovaný povrch čistiť prípravkami na čistenie sporákov.
- Pri čistení neodstrániteľných pripálenín sa môže použiť špeciálne prostriedky na čistenie rúry. Tieto prostriedky sú žeraviny a preto sa musia používať v minimálnom množstve a veľmi opatrne a dodržiavať pokyny výrobcu týchto prípravkov.
- Aby bolo čistenie vo vnútri rúry uľahčené, je možné zapnúť osvetlenie. Za týmto účelom ovládač výberu funkcie nastaviť na ľubovoľnú funkciu a ovládač teploty by mal byť nastavený v polohe „0“. Svetlo sa bude svietiť.
- Aby bolo možno očistiť sklenený kryt svetla (pol. 1 na obr. 30), musí sa ho odskrutkovať, umyť v teplej vode so saponátom a znovu zaskrutkovať.
- Po umytí bočných stien rúry, opäť pripevniť bočné katalytické kryty a skupiny vodiacich líšt. Postup je v obrátenom poradí ako pri demontáži.

VŠEOBECNÉ INFORMACE

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.1 URČENÍ

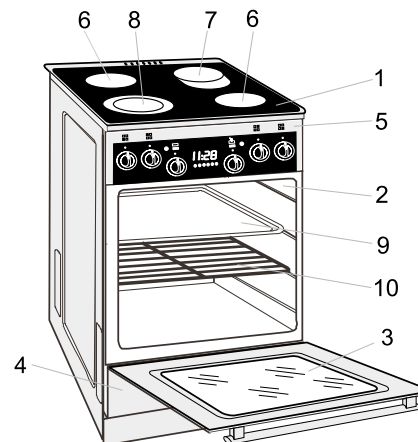
Sporák je určen výhradne pro domácnost k přípravě pokrmů. Jeho používání k jiným účelům není dovoleno!

1.2 TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Tabulka 1

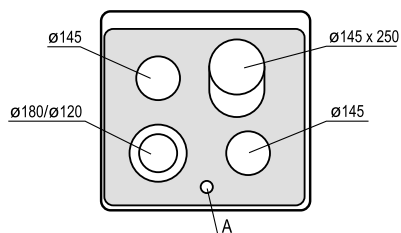
		5CF-56VDP X	
Vnější rozměry sporáku (v x š x h)		[mm]	850 x 500 x 600
Užitečný objem dutého prostoru		[l]	55,0
Jmenovité napájecí napětí			400V 3N ~ 50Hz
Varné zóny keramické desky	φ 145 mm	1,2 kW HighLight	2 ks
	φ 180 / φ 120 mm	1,7 kW HighLight	1 ks
	φ 140 x 250 mm	2,0 kW HighLight	1 ks
Jmenovitý příkon sporáku		[kW]	8,1
Elektrická trouba	horní topné těleso	0,7 [kW]	•
	dolní topné těleso	1,3 [kW]	•
	topné těleso grilu	2,0 [kW]	•
	kruhové topné těleso	2,0 [kW]	•
	horkovzdušný ventilátor		•
	pohon rožně	4,0 [W]	•
	osvětlení trouby	25 [W]	•
Digitální programátor			•
Termostat trouby			•
Příslušenství trouby	plech na pečení		2 ks
	rošt na pečení		1 ks

1.3 KONSTRUKCE VÝROBKU



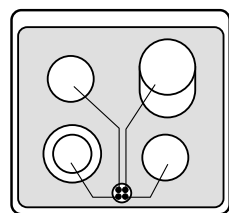
Obr. 1

- 1 – keramická deska
- 2 – elektrická trouba
- 3 – dveře trouby
- 4 – zásuvka na nádoby
- 5 – ovládací panel
- 6 – varná zóna φ 145mm
- 7 – varná zóna φ 140 x 250mm
- 8 – varná zóna φ 180 / φ 120mm
- 9 – plech na pečení
- 10 – rošt na pečení

1.3.1 VARNÉ ZÓNY KERAMICKÉ VARNÉ DESKY

Obr. 2

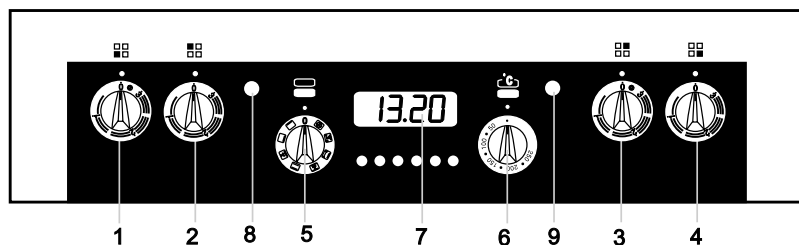
A – ukazatel zbytkového tepla



Obr. 3

1.3.2 UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

- Stav zbytkového tepla varných zón je signalizován ukazatelem (obr. 3). Ukazatel tvoří čtyři kontrolky přiřazené jednotlivým varným zónám.
- Pokud teplota zóny přesáhne 50 °C, rozsvítí se příslušná kontrolka.
- Po vypnutí varná zóna změní barvu. To však neznamená, že by tak rychle vychladla. Zóna zůstává horká, což signalizuje příslušná kontrolka ukazatele zbytkového tepla.
- Pokud se kontrolky spálí, nebudete mít informaci, že zóna je horká. Vyhledejte proto autorizovaný servis.

1.3.3 OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKU

Obr. 3

1 – ovladač varné zóny $\phi 180/\phi 120\text{mm}$; 2 – ovladač varné zóny $\phi 145\text{mm}$; 3 – ovladač varné zóny $\phi 140 \times 250\text{mm}$; 4 – ovladač varné zóny $\phi 145\text{mm}$; 5 – ovladač funkcí trouby; 6 – ovladač termostatu trouby; 7 – digitální programátor; 8 – oranžová kontrolka provozu sporáku; 9 – červená kontrolka termostatu.

1.3.4 KONTROLKY

Oranžová kontrolka (pozice 8 na obr. 3) signalizuje, že je zapnutý některý z ohřívacích prvků sporáku, tj. varná zóna keramické desky nebo topná tělesa trouby.

Červená kontrolka (pozice 9 na obr. 3) signalizuje činnost termostatu. Kontrolka se rozsvítí po nastavení požadované teploty v troubě. Poté, co trouba dosáhne této teploty, kontrolka zhasne a pokud teplota klesne pod požadovanou hodnotu, opět se rozsvítí.

7 ČISTENIE A ÚDRŽBA**DÔLEŽITÉ !**

Skôr ako začnete čistenie, odpojte sporák od elektrického napätia a počkajte, až vychladne.

7.1 VŠEOBECNÉ POKYNY

- Pre zachovanie riadneho technického stavu a estetického vzhľadu sporák pravidelne čistite.
- Nepoužívajte na čistenie sporáka práškové čistiace prostriedky, ktoré môžu poškrabať plochy, ani drôtenky, agresívne chemikálie alebo ostré predmety.
- Časti z nehrdzavejúceho plechu, ovládače a ovládací panel čistite jemným tekutým čistiacim prostriedkom bez obsahu brúsnych častíc, ktoré by mohli poškodiť panel.
- Plechy, formy a pekáče nechajte po použití odmočiť v teplej vode s prísadou tekutého prostriedku na umývanie riadu, potom ich umyte a osušte.
- Kontrolujte čistotu tesnenia dverí rúry na pečenie.

7.2 ČISTENIE KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY

- Povrch keramickej varnej dosky čistite pravidelne po každom použití, pretože aj drobné nečistoty sa pri nasledujúcom varení môžu pripáliť. Zvláštnu pozornosť venujte rozsypanému cukru.
- Varnú dosku umyte špeciálnymi prostriedkami, ktoré sú určené priamo pre keramické varné dosky. Na čistenie nepoužívajte drôtenky ani čistiace prášky alebo pasty.
- Slabé nečistoty odstráňte vlhkou utierkou alebo špongiou (obr. 28) navlhčenou v teplej vode s prísadou jemného čistiaceho prostriedku a potom vytrite do sucha.

a) b) **Obr. 28**



- Silné nečistoty odstránite pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov pre keramické varné dosky.
- Na mechanické odstránenie zvyškov pokrmov z keramickej varnej dosky je najvhodnejšia drevená vareška alebo špeciálna stierka (obr. 28b). Dbajte na to, aby sa nepoškrabal sklenený povrch dosky.


DÔLEŽITÉ !

Na čistenie keramickej varnej dosky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré sú určené pre rúry na pečenie, tie sú veľmi agresívne a môžu trvalo poškodiť povrch dosky.

- Predmety, ktoré sa môžu roztaviť, napr. alobal alebo plast, uchovávajte v bezpečnej vzdialenosti od horúcich varných pólí. Ak sa náhodou roztavia, je potrebné ich okamžite (ešte horúce) odstrániť z povrchu dosky. Podobne postupujte vtedy, keď sa rozleje pokrm, ktorý obsahuje veľké množstvo cukru; na rozpálenom povrchu dosky sa cukor rýchle roztavuje a na doske tak môžu vzniknúť trvalé škvrny. Zmena zafarbenia povrchu dosky nemá vplyv na jej správnu funkciu.
- Po umytí dosky môžete použiť konzervačný prípravok, napr. CERA FIX.
- Kuchynské nádoby, ktoré používate na varenie na keramickej varnej doske, musia byť vždy čisté a suché. Obzvlášť pozorne je potrebné skontrolovať dno nádoby, pretože zvyšky potravín, ktoré sa prichytili ku dnu, sa na varnej doske budú pripaľovať.

7.3 ČISTENIE RÚRY NA PEČENIE**DÔLEŽITÉ !**





1. Skôr ako začnete čistenie, vyčkajte, až rúra vychladne. Rozpálené ohrevné telesá môžu spôsobiť popáleniny.
2. Je zakázané čistiť rúru prostriedkami, ktoré produkujú výpary pod tlakom.
3. Rúru je najlepšie vyčistiť po každom použití.

2. Stlačením tlačidla  sa vypnú funkcie programátora. Rúra sa potom obsluhuje výhradne ovládačom funkcií rúry a ovládačom termostatu.
3. Pri ručnom ovládaní môžete použiť minútku.




6.11 BLOKOVACIA POISTKA

Úlohou blokovacej poistky je zabezpečiť rúru pred zásahom detí. To znamená, že po zvolení tejto funkcie dieťa môže manipulovať s ovládacími prvkami programátora, ale program nebude spustený. Pred zablokovaním rúry poistkou musí byť programátor prepnutý na ručné ovládanie.

Postup pre zablokovanie rúry:

- Stlačte súčasne tlačidlá  a  a pridržte ich asi 8 sekúnd, dokiaľ sa na displeji neobjaví nápis „ON”.
- Stlačte tlačidlo „+”.
- Na displeji sa zobrazí nápis „OF” a rozsvieti sa symbol poistky .
- Asi po 5 sekundách sa na displeji vedľa symbolu poistky  zobrazia hodiny; rúra je zablokovaná.

Odblokovanie:

- Programátor musí byť prepnutý na ručné ovládanie.
- Stlačte súčasne tlačidlá  a  a pridržte ich asi 8 sekúnd, dokiaľ sa na displeji neobjaví nápis „OF”.
- Stlačte tlačidlo „+”.
- Na displeji sa zobrazí nápis „ON” a symbol poistky  zhasne.
- Asi po 5 sekundách sa na displeji opäť zobrazia hodiny; rúra je odblokovaná.

6.12 ZMENA INTENZITY SVIETIVOSTI DISPLEJA

V dobe od 22.00 do 5.59 hodín programátor automaticky zníži intenzitu svetivosti displeja.

V tejto dobe dosahuje svetivosť displeja bežnej intenzity iba v prípade, že:

- minútka odpočítava čas,
- prebieha zadaný program,
- stlačíte ľubovoľné tlačidlo.

1.4 DŮLEŽITÉ POKYNY

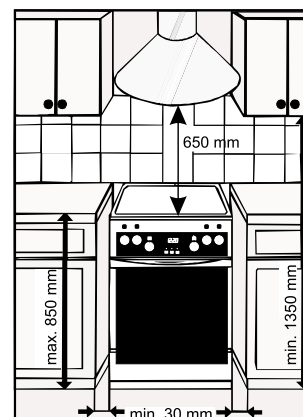
1. Spotřebič se během provozu zahřívá. Buďte opatrní a vyhněte se styku s horkými částmi uvnitř trouby! Pozornost věnujte zejména dětem!
2. Během otevírání dveří trouby se od nich vzdalte, aby se mohl rozptýlit shromážděný vzduch.
3. Síťové příklady kuchyňských spotřebičů používaných v blízkosti zapnutého sporáku musí být v dostatečné vzdálenosti od jeho horkých částí. Dbejte, aby se nezachytily za horké dveře trouby.
4. Rozpálený tuk a olej se mohou vznítit, proto pokrmy, které se na nich pečou nebo smaží, např. hranolky, je nutné připravovat pod dohledem.
5. Objeví-li se závada, odpojte sporák od elektrické sítě.
6. K odstavování pokrmů z keramické desky a k vyjímání forem z trouby používejte ochranné rukavice.
7. V troubě ani v zásuvce na nádobí neuchovávejte předměty hořlavé a citlivé na zvýšené teploty.
8. Nepřetěžujte otevřené dveře trouby. Neopírejte se o ně.
9. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti.
10. Svépomocné provádění změn v elektroinstalaci spotřebiče je zakázáno.

VAROVÁNÍ!

1. Zjistíte-li prasklinu na povrchu keramické varné desky, vypněte sporák, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.
2. Po vypnutí zůstávají varné zóny ještě po určitou dobu horké, což je signalizováno ukazateli zbytkového tepla (pozice A na obr. 2).

2 INSTALACE

2.1 UMÍSTĚNÍ SPORÁKU



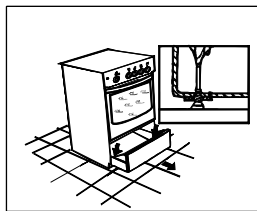
- Po rozbalení umístěte sporák tak, aby byl snadný přístup ke keramické desce a k troubě.
- Kuchyňská místnost by měla být suchá a mít zajištěnu funkční ventilaci.
- Odstraňte ze sporáku všechny reklamní nálepky a poté jej pečlivě umyjte od zbytků lepidla po nálepkách.
- Bude-li sporák vestavěn v kuchyňské lince, musí být dodržena minimální vzdálenost 30 mm mezi bočními stěnami sporáku a kuchyňským nábytkem (obr. 4).
- Nad spotřebičem musí být volný prostor pro odvod par. Pokud instalujete digestoř, vzdálenost mezi keramickou deskou a digestoří musí činit nejméně 650 mm.
- Hlavní vypínač sporáku zařazený do elektrické instalace musí být uživateli snadno dostupný.

Obr. 4

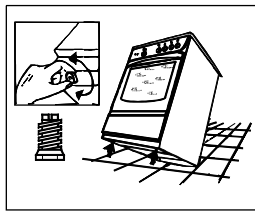
- Sporák je vybaven nastavitelnými patkami, které slouží k vyrovnání rozdílů na nerovných podlahách a přizpůsobení horního okraje sporáku nábytku. Nastavení proveďte jedním z následujících postupů.

Nastavení polohy sporáku:

1. Ze sporáku úplně vyjměte zásuvku na nádobí (obr. 5). Vzniklým otvorem protáhněte plochý šroubovák do drážky patky a nastavte výšku sporáku podle potřeby.
2. Nakloňte sporák (obr. 6), abyste měli přístup k patkám zdola. Nastavení můžete provést ručně nebo imbusovým klíčem o velikosti 8 mm. Zasuňte klíč do šestihranného otvoru patky a otáčejte podle potřeby.




Obr. 5

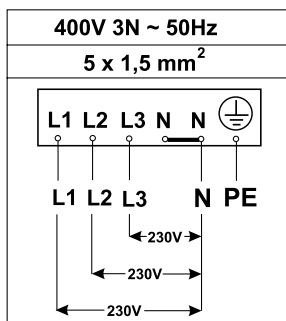


Obr. 6

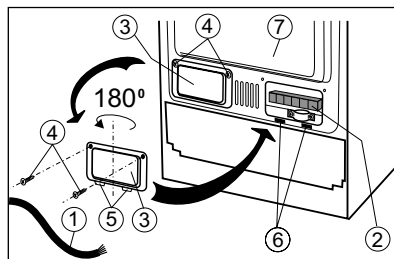
2.2 PŘIPOJENÍ

Zapojit spotřebič do elektrické sítě může pouze osoba, která má k tomu příslušná oprávnění. Je zakázáno provádět jakékoliv úpravy v elektrické instalaci sporáku.

- Připojovací svorkovnice se nachází v zadní stěně sporáku a má šest závitových svorek - tři fázové svorky označené symboly L1 – L2 – L3 a dvě svorky nulové označené písmeny N - N, které musí být propojeny. 3 ks propojek jsou přiloženy k přípojné liště. Uzemňovací svorka je označena symbolem  (obr. 7).
- Síťový přívod zvolte podle jmenovitého příkonu sporáku.






Obr. 7





Obr. 8



- Napájecí přívod 1 připojte ke svorkovnici 2 (obr. 8) a zajistěte jej správným ukotvením pomocí šroubů v odlehčovacím sponě.
- Přístup ke šroubům pro ukotvení kabelu v odlehčovacím sponě umožňují otvory, které se nacházejí pod krytem 7 za otvory 6.
- Po připojení sporáku uvolněte šrouby 4 (obr. 8), sejměte kryt 3, otočte jej o 180°, poté jeho úchytky 5 zasuňte do otvorů 6, přitlačte ke krytu 7 a dotáhněte šrouby 4.
- V el. instalaci sporáku musí být zařazen bezpečnostní vypínač, který umožní přerušit přívod elektrického proudu od všech pólů zdroje. Vzdálenost mezi spínacími kontakty bezpečnostního vypínače ve vypnutém stavu musí činit nejméně 3 mm.

- doba pečení 2 hodiny,
- teplota pečení 220 °C,
- pokrm připravit na 17.00 hodin.

- Mäso položíme na pekáč, pridáme asi 10 lyžičiek vody a prikryjeme vekom. Pekáč s vekom vložíme do rúry na rošt, ktorý umiestnime na zvolenej úrovni a zatvoríme dvere rúry.
- Ovládačom funkcií zvolíme konvenčné pečenie  a ovládačom termostatu nastavíme teplotu 220°C.
- Stlačíme tlačidlo  a tlačidlami „+“ a popri prípade „-“ nastavíme požadovanú dobu pečenia, t.j. 2 hodiny.
- Stlačíme tlačidlo  a tlačidlami „+“ a popri prípade „-“ nastavíme čas ukončenia pečenia 17.00.



1. Činnosť rúry je naprogramovaná a cyklus prebehne automaticky.
2. O 15.00 hodine sa rúra samočinne zapne a bude pracovať po dobu 2 hodín. O 17.00 hodine sa spotrebič samočinne vypne a zaznie zvukový signál. Na displeji začne blikať „AUTO“ a  zhasne.
3. Keď nie je pokrm dostatočne prepečený, môžete rúru opäť naprogramovať, alebo stlačiť tlačidlo  a ďalšie pečenie kontrolovať a ovládať ručne.

TIP!



1. Stlačením tlačidla  počas činnosti rúry zobrazíte naprogramovaný čas jej vypnutia.
2. Stlačením tlačidla  zobrazíte nastavenú dobu činnosti rúry. Ak rúra už začala pracovať, zobrazí sa doba, ktorá ostáva do ukončenia pečenia.
3. Nemôžete zadať nelogické časy – napríklad ako čas ukončenia cyklu aktuálny čas na hodinách programátora, napr. 12.00 a dobu pečenia 1 hodinu a 30 minút. V tomto prípade nie je možné nastaviť skorší čas ukončenia pečenia než 13.30.

6.8 ZMENY NASTAVENÝCH PARAMETROV

Nastavené parametre je možné meniť kedykoľvek po uplynutí 5 sekúnd od skončenia programovania alebo po anulovaní zadaného programu.

- Stlačte tlačidlo danej funkcie, teda  alebo ,
- tlačidlami „+“ a „-“ nastavte nový čas.


6.9 ANULOVANIE NASTAVENÝCH PARAMETROV


- Stlačte tlačidlo danej funkcie, napr.  alebo ,
- Stlačte tlačidlo „-“ a pridržte ho, dokiaľ sa na displeji neobjaví „0.00“.

Po anulovaní zadaného programu môžete rúru znova naprogramovať.

6.10 RUČNÉ OVLÁDANIE


POZOR!

Stlačením tlačidla  prepnete rúru do režimu ručného ovládania. To znamená, že ak je zvolená funkcia, ohrevné telesá rúry sa zapnú na neurčitú dobu. Pre ich vypnutie prepnete ovládač funkcií rúry do polohy „0“.


1. Ak beží zadaný program a chcete prepnúť na ručné ovládanie, najprv program anulujte a potom stlačte tlačidlo .

DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR

Anulovanie nastavenia minútky:

- Stlačte tlačidlo .
- Stlačte tlačidlo „-“ a podržte ho až do chvíle, kedy s na displeji zobrazí „0.00“.

TIP!

Keď chcete skontrolovať, koľko zostáva času do konca činnosti minútky, stlačte tlačidlo . Týmto stlačením neprerušíte odpočítavanie času.


6.5 NAPROGRAMOVANIE DOBY ČINNOSTI RÚRY

Po naprogramovaní doby činnosti a zvolení funkcie rúry sa rúra ihneď zapne.

Naprogramovanie doby činnosti:

- Stlačte tlačidlo .
- Tlačidlom „+“ a popřípade „-“ nastavte požadovanú dobu, napr. 35 minút.

Po uplynutí nastavenej doby:

- automaticky sa vypne rúra,
- zaznie zvukový signál,
- na displeji programátora začne blikať symbol „AUTO“ a zhasne symbol .


Ak je potrebné, aby rúra pokračovala v činnosti (napr. pre dopečenie buchty), môžete znova naprogramovať dobu činnosti, alebo stlačiť tlačidlo  a ďalej kontrolovať a ovládať rúru ručne.

Po ukončení pečenia prepnete ovládač funkcií rúry do nulovej polohy.

6.6 NAPROGRAMOVANIE ČASU VYPNUTIA RÚRY NA PEČENIE


Po naprogramovaní času vypnutia a zvolení funkcie rúry sa rúra ihneď zapne.

Naprogramovanie času vypnutia:

- Stlačte tlačidlo .
- Tlačidlom „+“ a popřípade „-“ nastavte čas, kedy sa má rúra vypnúť, napr. 11.50.

Po dosiahnutí nastaveného času:

- automaticky sa vypne rúra,
- zaznie zvukový signál,
- na displeji programátora začne blikať „AUTO“.

Keď nie je pokrm dostatočne prepečený, môžete nastaviť dobu činnosti rúry podľa bodu 6.5, alebo naprogramovať nový čas vypnutia rúry, alebo stlačiť tlačidlo  a ďalej kontrolovať a ovládať rúru ručne.

Po ukončení pečenia prepnete ovládač funkcií rúry do nulovej polohy.

6.7 AUTOMATICKÉ RIADENIE ČINNOSTI RÚRY NA PEČENIE

Digitálny programátor umožňuje naprogramovať automatický cyklus činnosti rúry. Jeho princíp spočíva v tom, že sa naprogramuje doba pečenia podľa bodu 6.5 a súčasne čas vypnutia rúry podľa bodu 6.6. Rúra sa v potrebnom čase samočinne zapne a po uplynutí nastavenej doby sa automaticky vypne.

Príklad:

Pečenie hovädzieho mäsa:

- aktuálny čas 13.00 hodín,

KERAMICKÁ VARNÁ DESKA

3 PŘÍPRAVA SPORÁKU K PROVOZU

1. Smaltované a skleněné plochy otřete měkkým, zvlhčeným hadříkem.
2. Příslušenství trouby očistěte horkým roztokem prostředku na mytí nádobí.
3. Před prvním uvedením sporáku do provozu se doporučuje zapnout jednotlivé varné zóny a nechat je zahřívát asi 3 minuty. Tentokrát – výjimečně – aniž byste na ně stavěli nádobu.
4. Troubu zapněte asi na 1 hodinu při nastavené nejvyšší teplotě. Vzniklého kouře a pachu se zbavíte dostatečnou ventilací kuchyňské místnosti, kterou zajistíte např. běžným otevřením okna. Po vychlazení trouby umyjte a vysušte.
5. Nastavte hodiny na programátoru sporáku. Postup pro nastavení hodin je uveden v další části příručky.

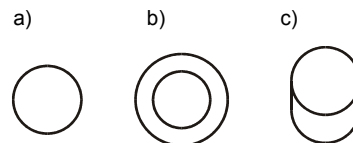
4 KERAMICKÁ VARNÁ DESKA

4.1 OBECNÁ PRAVIDLA POUŽÍVÁNÍ KERAMICKÉ VARNÉ DESKY

1. Zabraňte pádům tvrdých předmětů na varnou desku, mohou způsobit její prasknutí.
2. Dejte prosím pozor, abyste nepoškrábali varnou desku ostrými hranami přístrojů nebo jiných předmětů.
3. Nádobu stavte na střed graficky vyznačené varné zóny. Nádobu po desce nepřesouvejte, ale mírně nadzvedněte, abyste desku nepoškrábali.
4. Varnou zónu zapněte pouze tehdy, pokud na ní stojí nádoba s pokrmem. Nezapínejte zónu, na které stojí prázdná nádoba nebo nádoba s deformovaným dnem, která by mohla varnou zónu poškodit.
5. Na varné desce se nesmí připravovat pokrmy vlobalu ani v nádobách z umělých hmot. Na varnou desku nepokládejte žádné plastové předměty.

4.2 OBSLUHA VARNÝCH ZÓN

Keramická deska má zóny se stálou a nastavitelnou varnou plochou. Výkon zón se reguluje plynule pomocí ovládacích knoflíků.

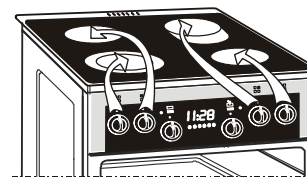


Obr. 9

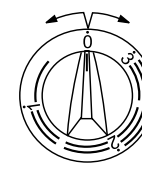
a) zóna se stálou varnou plochou

b) a c) zóny s nastavitelnou varnou plochou

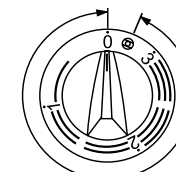
Před zapnutím varné zóny se ujistěte, že ji zapínáte správným ovládacím knoflíkem. Přřazení ovládacích knoflíků jednotlivým zónám je zobrazeno na obr. č. 10. Po zapnutí kterékoliv varné zóny se rozsvítí oranžová kontrolka.



Obr. 10



Obr. 11



Obr. 12

Plynulá regulace stálé varné zóny

Ovládacím knoflíkem zóny se stálou varnou plochou lze otáčet oběma směry v rozsahu 0 až 360° (obr. č. 11).

Otáčením knoflíku ve směru hodinových ručiček se výkon zvyšuje (podle toho, jak se graficky rozšiřuje proužek po obvodu ovládání). Otočením knoflíku v opačném směru dostáváme okamžitě maximální výkon.

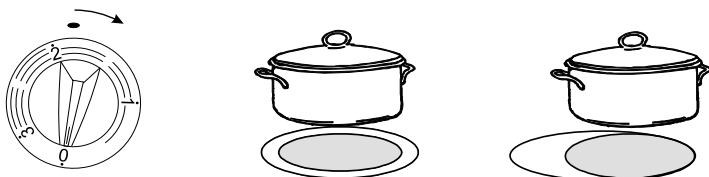
Plynulá regulace nastavitelné varné zóny

Ovládací knoflík nastavitelné zóny má na obvodu navíc grafický symbol ☉. Knoflíkem lze otáčet pouze v rozsahu od polohy „0“ do symbolu ☉ (obr. č. 12).

Menší plocha zóny (obr. č. 13) se zapíná otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. Maximálním otočením (ucítíte zarážku) získáte největší výkon.

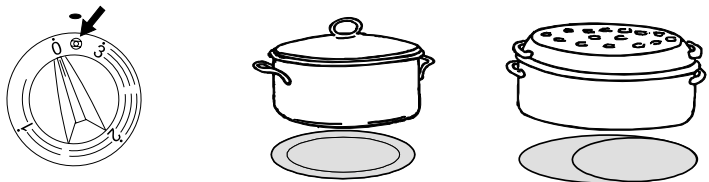
Dalším jemným pootočením na symbol ☉ (obr. č. 14), po mírném odporu, zapnete druhou plochu zóny. V této poloze je celá zóna zapnuta na plný výkon. Výkon zóny je možné snížit otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček až do úplného vypnutí na pozici „0“.

Zapnutí menší varné plochy



Obr. 13

Zapnutí druhé varné plochy



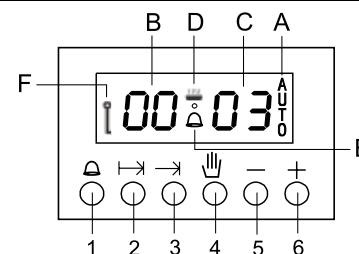
Obr. 14

Přepnutí velké zóny na malou



Obr. 15

- Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček a nastavte jej do polohy „0“. Celá varná plocha se vypne.
- Zapněte menší plochu varné zóny.



Obr. 27 Digitální programátor

- A - Automatická prevádzka
- B - Hodina
- C - Minúta
- D - Symbol činnosti rúry
- E - Symbol minútky
- F - Symbol poistky

Tlačidlá: 1 – minútky; 2 – doba činnosti; 3 – ukončenie činnosti; 4 – ručné ovládanie; 5 - „ubranie“ času; 6 - „pridanie“ času.

- Po zapojení sporáka do elektrické sítě sa na displeji programátora zobrazí blikajúcim hlásením „0.00“ a **AUTO**.
- Nastaviť hodiny je prvý krok, ktorý je potrebné po zapojení do siete urobiť.
- Hodiny musíte nastaviť aj v prípade, že došlo k prerušeniu dodávky elektrickej energie, ktoré trvalo dlhšie než cca 5 sekúnd.
- Presnosť času zobrazovaného na displeji digitálneho programátora závisí na parametroch elektrickej siete, preto ho občas skontrolujte a prípadne zrovnajte podľa iných hodín.

6.2 NASTAVENIE HODÍN

- Stlačte naraz a pridržte tlačidlá ☉ a 🔥.
- Tlačidlom „+“ a prípadne „-“ nastavte aktuálny čas, napr. 11.38.
- Po nastavení aktuálneho času uvoľnite všetky tlačidlá.

V priebehu asi 5 sekúnd po uvoľnení tlačidiel sa čas uloží do pamäti. Na displeji sa zobrazí nastavený čas, t.j. 11.38. Po nastavení hodín je sporák pripravený na prevádzku v režime ručného ovládania.

6.3 VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

- Po skončení každého zadaného programu sa rúra automaticky vypne a zaznie zvukový signál.
- Po určitej dobe sa zvukový signál sám vypne.
- Užívateľ môže zvukový signál vypnúť kedykoľvek skôr stlačením ľubovoľného tlačidla digitálneho programátora.

6.4 MINÚTKA

Minútkou môžete nastaviť dobu, po uplynutí ktorej zaznie zvukový signál. To je praktické napríklad pri krátkodobom varení (napr. vajíčok). Minútkou nevypína rúru.

- V priebehu odpočítavania času minútkou môžete naprogramovať rúru.
- Minútku môžete nastaviť v ľubovoľnej chvíli prebiehajúceho programu rúry.

Nastavenie minútky:

- Stlačte tlačidlo ☉.
- Pomocou tlačidiel „+“ a prípadne „-“ nastavte požadovanú dobu (napr. 3 minúty).


Asi po 5 sekundách sa na displeji zobrazia hodiny a rozsvieti sa symbol ☉. Po uplynutí zadanej doby (t.j. 3 minút) zaznie zvukový signál. Signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla.


6 DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR

Digitálny programátor slúži na automatické riadenie činnosti rúry. Hodiny programátora ukazujú aktuálny čas s presnosťou na 1 minútu. Programátor po ukončení každej naprogramovanej činnosti vydáva zvukový signál a automaticky vypína rúru.

Programátor je vybavený nasledujúcimi funkciami:


- nastavenie hodín,
- naprogramovanie doby činnosti rúry,
- naprogramovanie času vypnutia rúry,
- naprogramovanie doby činnosti a času vypnutia sporáka v 24-hodinovom cykle,
- nastavenie minútky.

Činnosť rúry môžete ovládať tiež bez programátora – po stlačení tlačidla .

Ak automaticky riadený program skončil a pokrm vyžaduje ďalšie pečenie, môžete znova rúru naprogramovať, alebo stlačiť tlačidlo  a kontrolovať a ovládať tak ďalšie pečenie ručne.

Programátor môžete využiť ako minútku, pritom minútku funguje nezávisle od zadaného programu.

6.1 VŠEOBECNÉ POKYNY

Rúru naprogramujete tak, že stlačíte tlačidlo zvolenej funkcie (napr. ) a nastavíte požadovanú dobu tlačidlom „+“. Tlačidlom „-“ môžete dobu korigovať.

Krátkym stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ sa zadávaná doba zmení o jednu minútu, dlhým stlačením týchto tlačidiel minúty rýchlo posuniete dopredu alebo späť.

Postup pri programovaní:

- Krátko stlačte tlačidlo zvolenej funkcie.
- Počas nasledujúcich 5 sekúnd nastavte požadovaný čas tlačidlami „+“ alebo „-“. Ak nestlačíte do 5 sekúnd žiadne z týchto tlačidiel, programovanie vrátane zadania zvolenej funkcie bude anulované.
- Asi 5 sekúnd po ukončení programovania digitálny programátor zobrazí hodiny a začne naprogramovanú činnosť.

Displej digitálneho programátora môže zobraziť tieto grafické symboly:

„AUTO“ - Symbol automatickej činnosti

Ak svieti, znamená to, že prebieha naprogramovaná činnosť. Ak bliká, znamená to, že program bol ukončený (programátor čaká, až bude rúra znova naprogramovaná, prípadne prepnutá na ručné ovládanie).



- Symbol poistky

Rúru môžete zablokovať proti neoprávnenej zmene nastavenia programu alebo proti náhodnému zapnutiu napríklad deťmi.



- Symbol činnosti rúry

Ak svieti, je rúra v prevádzke.

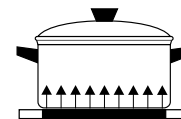


- Symbol minútky

Ak svieti, znamená to, že bola nastavená minútky.

4.3 VHDNÉ NÁDOBY

- Základní podmínkou pro správné používání keramické varné desky je volba vhodných nádob.
- Nádoby musí být čisté a suché, aby dobře přijímaly a udržovaly teplo.
- Dna nádob musí být plochá, hladká a silná a jejich průměr stejný nebo o něco větší než je průměr zvolené varné zóny. Je-li nádoba menšího průměru než varná zóna, velké množství tepla zůstává nevyužito.
- Nerovné dno nádoby prodlužuje dobu vaření a zvyšuje tak spotřebu elektrické energie.
- Nádoby během vaření přikryjte těsně přiléhajícími pokličkami. Dbejte přitom na to, aby poklička nepřechýlala přes okraj nádoby a na desku nekapala unikající kondenzovaná pára.



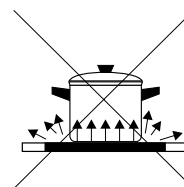
Obr. 16

Vhodná nádoba

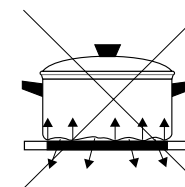
- **Nízká spotřeba energie**
- **Dobře přijímá a udržuje teplo**
 - nádoba o něco větší než varná zóna
 - hladké dno
 - správně položená poklička

Nevhodné nádoby

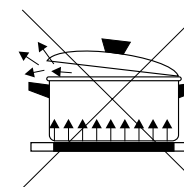
- **Vysoká spotřeba energie**
- **Špatně přijímají a udržují teplo**
- **Dlouhá doba vaření**



Příliš malá nádoba



Nerovné dno nádoby

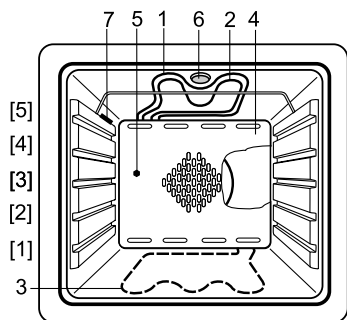


Špinavé dno nebo znečištěná varná zóna

Obr. 17

5 TROUBA

5.1 KONSTRUKCE A PŘÍSLUŠENSTVÍ



Obr. 18

- [1], [2], [3], [4], [5] – vodící lišty;
 1 – horní topné těleso;
 2 – topné těleso grilu;
 3 – dolní topné těleso;
 4 – kryt kruhového topného tělesa a ventilátoru;
 5 – otvor pohonu rožně;
 6 – osvětlení trouby;
 7 – teplotní čidlo;

- Na pěti úrovních [1], [2], [3], [4] a [5] se nacházejí vodící drážky na plechy nebo rošty. Nedávejte plechy s potravinami na nejvyšší polohu.
- V horní části trouby je instalováno horní topné těleso **1**, topné těleso grilu **2** a osvětlení **6**. Pod dolním krytem trouby (ukryté) se pak nachází dolní topné těleso **3** a za krytem **4** je kruhové topné těleso a ventilátor.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Plech slouží na pečení masa. Můžete jej využít také na odkapávání tuku při opékání na roštu.



Na rošt můžete postavit nádobu určenou k použití v troubě. Můžete také přímo na něm opékat některé potraviny, např. ryby apod.

Obr. 19

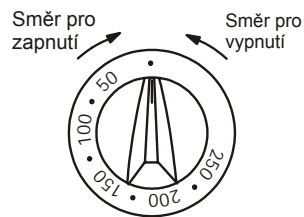
5.2 OVLÁDÁNÍ

K ovládání činnosti trouby slouží: ovladač funkcí, ovladač termostatu a digitální programátor.

5.2.1 OVLADAČ FUNKCÍ



Obr. 20 Ovladač funkcí



Obr. 21 Ovládání termostatu

Knoflíkem funkcí (obr. č. 20) lze otáčet oběma směry v rozsahu 0 až 360°. Na ovládání jsou grafickými symboly vyznačeny jednotlivé funkce trouby.

Pečenie

Tabuľka 3

Druh mäsa	Teplota [°C]	Doba pečenia Hod. :min
Hovädzie	220 – 250	2:00 – 2:30
Bravčové	210 – 225	1:30 – 2:00
Teľacie	210 – 225	1:45 – 2:00
Baranie	210 – 225	1:30 – 2:00
Kuracie	225 – 250	0:45 – 1:00
Ryby	210 - 225	0:45 – 1:00

Orientačné parametre pre pečenie sladkého pečiva horúcim vzduchom

Druh pečiva	Teplota [°C]	Doba [hod. :min]
Bábovka trená	160	1:05 – 1:10
Bábovka vykysnutá	160	1:00 – 1:10
Vykysnutá buchta	175	0:40 – 0:45
Koláč s drobením	175	0:20 – 0:30
Ovocný koláč	175	0:40 – 0:55
Piškové cesto	160	0:30 – 0:40

Pečenie a dusenie mäsa horúcim vzduchom

Druh mäsa	Množstvo [kg]	Teplota [°C]	Doba [hod. :min]
Kurča	1	180	0:50 – 1:00
Divina	1 – 1,5	160	2:00 – 2:20
Bravčové	1	175	1:50 – 2:00
Hovädzie	1	160	2:00 – 2:30
Husacie, kačacie	-	175	1)



1) dobu voľte individuálne podľa hmotnosti

Grilovanie na rošte

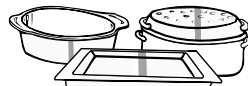
Tabuľka 6

Druh pokrmu	Doba grilovania [min]	
	1. strana	2. strana
Bravčový rezeň	8 – 10	6 – 10
Plátok bravčového mäsa	10 – 12	6 – 8
Špekáčky	8 – 10	6 – 8
Šašík	7 – 8	5 – 6
Hovädzí steak	6 – 7	5 – 6
Plátok hovädzieho mäsa	10 – 12	10 – 12
Teľací rezeň	6 – 8	6 – 8
Teľací steak	6 – 7	5 – 6
Kurča – polovica	10 – 15	10 – 12
Filé	6 – 7	4 - 5
Pstruh	4 - 7	6
Hrianky	2 – 3	2 – 3
Toasty	3 - 5	2 - 3

RÚRA NA PEČENIE

- Cesto by sa malo piecť rovnomerne. Toho dosiahnete vtedy, keď zvolíte funkciu  alebo .

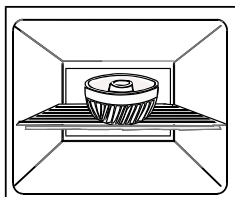
Obr. 23



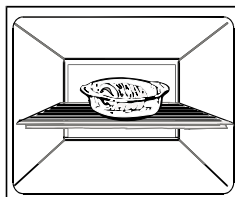
Obr. 24

- Keď je vrchná kôrka pečiva príliš tmavá, vložte formu s cestom nabudúce na nižšiu úroveň rúry, zvolte nižšiu teplotu a nechajte piecť o niečo dlhšie.
- Ak je pečivo príliš tmavé zdola, nabudúce ho presuňte vyššie a zvolte nižšiu teplotu.
- Počas pečenia sa vyvarujte príliš vysokých teplôt, pečivo potom nevykysne a môže sa zraziť. Naopak, keď je pečivo ponechané v rozpálenej rúre príliš dlho, môže sa pripáliť a vysušiť.
- Pre voľbu správnej teploty a doby pečenia je potrebné vziať do úvahy hmotnosť a zloženie pečeného cesta.
- Nádoby s pokrmami môžete umiestňovať na ľubovlných úrovniach rúry, doporučuje sa druhá vodiaca lišta zdola. Užívateľ však po čase sám dospeje k tomu, aká úroveň je najoptimálnejšia pre daný pokrm, na základe vlastného pozorovania a skúseností.
- Počas prvých pečení je najlepšie začínať od stredných hodnôt teplôt, ktoré sú uvedené v receptoch a v prípade potreby nabudúce nastaviť teplotu vyššiu. Pri nižšej teplote pokrm získa rovnomernejšie vypečenú kôrku.
- Pre kontrolu, či je pečivo hotové, ho niekoľko minút pred koncom pečenia prepichnete drevenou špajľou; ak sa na špajľu cesto nelepí – pečivo je hotové. Po upečení ponechajte pokrm v rúre ešte asi 5 minút.
- Počas používania rúry dodržujte nasledujúce pokyny:
 - Nenechávajte v rúre príslušenstvo, ktoré nie je potrebné,
 - Formy na pečivo a nádoby na pečenie mäsa kladte na rošt, nie na plech, a to do strednej časti rúry (obr. 25, 26),
 - Počas voľby parametrov pečenia dbajte na typ nádoby; nádoby majú rôzne schopnosti udržiavať teplo v závislosti od typu materiálu, hrúbky stien a farby.

Obr. 25



Obr. 26











- V nasledujúcich tabuľkách sú uvedené orientačné teploty a doby pečenia pre rôzne pokrmy. V praxi sa môžu prejaviť rozdiely, podľa ktorých by užívateľ mal tieto hodnoty korigovať - na základe vlastných skúseností. Najlepšie je urobiť niekoľko pokusných pečení jednotlivých pokrmov a podľa výsledku si zaznamenať optimálne časy a teploty.

Orientačné parametre pre pečenie sladkého pečiva  **Tabuľka 2**

Druh pečiva	Doba pečenia [Hod. :min]	Teplota [°C]
Bábovka trená	1:15 – 1:20	160 – 175
Bábovka vykysnutá	0:50 – 1:00	175 – 190
Piškótové cesto	0:30 – 0:40	170 – 180
Základ z krehkého cesta na ovocný dezert	0:10 – 0:25	Predhriatá rúra (210 – 220)
Ovocný koláč	0:30 – 0:40	190 – 200
Koláč s mrvením	0:20 – 0:30	200 – 220

TROUBA

Polohy ovládání:

-  – dolní pečení
-  – dolní a horní pečení
-  – horní pečení
-  – grilování na rožni
- 0 – trouba je vypnuta
-  – grilování na rožni a ventilátor
-  – dolní pečení a ventilátor
-  – horní a dolní pečení s ventilátorem
-  – horkovzdušné pečení (kruhové topné těleso a ventilátor)

5.2.2 OVLADAČ TERMOSTATU

- Ovladačem termostatu (obr. 21) nastavíte v troubě teplotu a termostat ji pak automaticky udržuje na požadované úrovni.
- Na ovladači jsou vyznačeny nastavitelné teploty trouby 50, 100, 150, 200 a 250 [°C].
- Teplotu nastavíte otočením ve směru hodinových ručiček, troubu vypnete otočením v opačném směru.
- Po nastavení teploty se zapnou topná tělesa a rozsvítí se červená kontrolka. Po dosažení požadované teploty se topná tělesa automaticky vypnou a kontrolka zhasne. Zapínání a vypínání topných těles a červené kontrolky je řízeno termostatem.

5.2.3 DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR

Digitální programátor umožňuje naprogramovat automatický a poloautomatický cyklus činnosti sporáku. Použití programátoru nevylučuje možnost ovládat sporák ručně. Postup při obsluze programátoru je popsán v další části příručky.

5.3 OSVĚTLENÍ TROUBY

Pro Vaši bezpečnost a pohodlí je vnitřek trouby během její činnosti osvětlen a můžete tak průběžně kontrolovat stav pokrmu během pečení.

5.4 ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Zapnutí

- Ovladačem funkcí zvolte typ pečení.
- Ovladačem termostatu nastavte požadovanou teplotu.
- Na digitálním programátoru můžete nastavit dobu pečení.

Vypnutí

Ovladač funkcí a ovladač termostatu přepněte do nulové polohy.

5.5 CO SE DĚJE PO ZAPNUTÍ TROUBY

Po zvolení některé z funkcí trouby se zapne:

- osvětlení trouby,
- oranžová kontrolka,
- horkovzdušný ventilátor nebo pohon rožně (pokud byla zvolena některá z těchto funkcí),

Po nastavení teploty se zapnou:

- topná tělesa trouby (podle zvolené funkce),
- červená kontrolka.

TROUBA

Pokud se v receptu na vaření doporučuje vkládat připravovaný pokrm do předehřáté trouby, vložte jej poté, co poprvé zhasne červená kontrolka.

5.6 TYPY PEČENÍ



PEČENÍ ZDOLA

Tato funkce umožňuje dopéct připravovaný pokrm zespodu. Používá se na posledních 10 – 15 minut pečení.



Dolní pečení s ventilátorem

Funguje zároveň spodní topné těleso a ventilátor. Tento způsob pečení je vhodný pro kynuté koláče a při konzervaci ovoce a zeleniny. Pokrmy pokládejte na první či druhé úrovni zdola, plechy by měly být nízké.



KONVENČNÍ PEČENÍ (zdola i shora)

Tento typ pečení je ideální pro přípravu sladkého pečiva (buchty, bábovky apod.), masa, ryb, chleba a pizzy. Pokrmy ponechte na jedné úrovni trouby, nejlépe na druhé zdola.




PEČENÍ SHORA

Tato funkce slouží k závěrečnému dopečení, díky ní může pečivo získat dozlatova vypečenou kůrku. Tento typ pečení lze využít také k rychlému zapečení některých potravin (topinky, toasty).



GRILOVÁNÍ

U sporáku můžete zvolit také funkci , která zapne topné těleso grilu a spustí pohon rožně. Pokud nechcete grilovat na rožni, vložte rošt nebo plech s pokrmem na některou z horních vodících lišt a grilujte klasickým způsobem.


KLASICKÉ GRILOVÁNÍ

- Ke klasickému grilování připravte malé porce masa (steaky, párky, klobásky na grilování), šašlik, ryby nebo toasty či topinky.
- Tloušťka grilované porce by neměla být větší než 2 – 3 cm. Pokrm můžete do trouby vložit jak na plechu, tak na roštu.
- Maso a ryby před grilováním potřete malým množstvím tuku.
- Orientační doba grilování činí asi 8 – 10 minut na každý centimetr tloušťky porce.

POZOR !

1. Během grilování nenechávejte spotřebič bez dohledu.
2. Během pečení a grilování masa na roštu vložte na nižší úroveň (pod rošt) plech na odkapávání tuku.
3. V průběhu grilování mohou být volně přístupné části sporáku horké. Zabraňte dětem v přístupu ke spotřebiči.

Postup při klasickém grilování:

- Nastavte maximální teplotu a troubu předehřejte.
- Ovladačem funkcí zvolte typ grilování .
- Nastavte požadovanou teplotu, případně i dobu grilování.
- Po uplynutí poloviny této doby obraťte porce na druhou stranu.

Po ukončení grilování troubu vypněte.

Grilování na rožni

Rožeň slouží k otáčivému grilování drůbeže, špekáčků, šašliku apod.


RÚRA NA PEČENIE

griluje na rošte v rúre na nižšej úrovni, pod rošt vložte plech na odkvapkavanie tuku. Takto možno grilovať napríklad závitky, krkovičku, kotlety, hydinu a pod.

- Pri tomto spôsobe nie je nevyhnutné rúru na začiatku predhriať. Doba grilovania je kratšia približne o 20 % v porovnaní s tradičným grilovaním.



PEČENIE HORÚCIM VZDUCHOM

- Pri tejto funkcii je zapnuté horné aj dolné ohrevné teleso a ventilátor alebo kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nachádzajúci sa za zadným perforovaným krytom vyvoláva v rúre obiehajúci horúci vzduch okolo jedla. Pri tomto spôsobe ohrevu by teplota pečenia mala byť nižšia ako pri tradičnom pečení a mala by byť menej ako 200 °C.
- Tento spôsob ohrevu je ideálny na súčasné pečenie dvoch jedál rovnakého druhu alebo odlišných druhov (napr. mäsa a ryby), ktoré sú v rúre umiestnené na rôznych úrovniach, pričom tieto potraviny by mali vyžadovať približne rovnakú teplotu pečenia. Pri pečení dvoch jedál by teplota mala byť o niečo vyššia ako odporúčaná a doba pečenia dlhšia ako pri pečení len jedného jedla.
- Ku koncu pečenia pri funkcii  obráťte formu, najlepšie zozadu dopredu.
- Pri pečení a dusení mäsa je najlepšie pripravovať pokrmy s hmotnosťou viac ako 1 kg.

Pri súbežnom pečení dvoch jedál:

- Z rúry vyberte obe jedlá a skontrolujte, či sú dostatočne upečené, ak niektoré jedlo ešte nie je hotové, nechajte ho ešte v rúre a dopečte.

Po ukončení pečenia rúru vypnite.



ROZMRAZOVANIE

- Vďaka funkcii horúci vzduch je rúra ideálna tiež na rozmrazovanie hlboko zmrazených potravín. Všeobecne doporučujeme vložiť plech so zmrazenými výrobkami na druhú alebo tretiu úroveň. Teplotu pre rozmrazovanie voľte podľa druhu potravín.
- Cukrárenské výrobky, ovocie a huspeninu rozmrazíte len zapnutím ventilátoru bez nastavovania teploty.
- Ak rozmrazujete hydinu alebo iné mäso, zabaľte ho najprv do alobalu, predídete tak priamemu pôsobeniu horúceho vzduchu. Potom mäso vložte do dolnej časti rúry bližšie k stredu, rúru zapnite a nastavte teplotu zhruba na 50–70°C.
- Zmrazené potraviny, ktoré sú určené na priamu spotrebu, napr. zeleninu (ak je zabalená v alobale) môžete piecť ihneď, bez rozmrazovania.

5.7 POKYNY PRE PEČENIE

- Sladké pečivo a cesto môžete piecť v tradičných plechových formách, môžete však použiť taktiež formy s teflonovým, keramickým alebo skleneným povrchom aj formy z alobalu (obr. 23). Vzhľadom k rozmanitosti tvarov a možností využitia sú najuniverzálnejšie formy plechové. Novú plechovú formu je potrebné pred prvým použitím vypiecť v silno rozohriatej rúre.
- Zhasnutie červenej kontrolky signalizuje, že rúra dosiahla požadovanú teplotu.
- Ak vedľa plechu na pečenie dodaného spoločne s rúrou používate ešte iné formy, vkladajte ich do rúry na stred roštu.
- Pri voľbe teploty pečenia sa riadte týmito pravidlami:
 - Tenké, rozváľané cesto – veľký výkon, krátka doba pečenia
 - Hrubá vrstva cesta a tekuté cestá – menší výkon, dlhšia doba pečenia.
- Formy naplňujte cestom iba do dvoch tretín, aby cesto malo dostatok miesta na vykysnutie.
- Mäso môžete piecť v keramických, sklenených, ocelových, smaltovaných a liatinových nádobách s držadlami, ktoré sú odolné voči vysokým teplotám (obr. 24).
- Starostlivo dodržiavajte pokyny pre predhriatie rúry, na rôzne druhy pečiva sú rôzne požiadavky.

RÚRA NA PEČENIE


KLASICKÉ GRILOVANIE

- Pre klasické grilovanie pripravte malé porcie mäsa (steaky, párky, klobásky na grilovanie), šašík, ryby alebo toasty či hrianky.
- Hrúbka grilovanej porcie by nemala byť väčšia než 2 – 3 cm. Pokrm môžete do rúry vložiť ako na plechu, tak na rošte.
- Mäso a ryby pred grilovaním potrite malým množstvom tuku.
- Orientačná doba grilovania je asi 8 – 10 minút na každý centimeter hrúbky porcie.

POZOR !

1. Počas grilovania nenechávajte spotrebič bez dohľadu.
2. Počas pečenia a grilovania mäsa na rošte vložte na nižšiu úroveň (pod rošt) plech na odkvapkavanie tuku.
3. V priebehu grilovania môžu byť voľne prístupné časti sporáka horúce.

Postup pri klasickom grilovaní:

- Nastavte maximálnu teplotu a rúru predhrejte.
- Ovládač funkcií prepnite do polohy .
- Nastavte požadovanú teplotu, poprípade i dobu grilovania.
- Po uplynutí polovice doby grilovania obráťte porcie na druhú stranu.

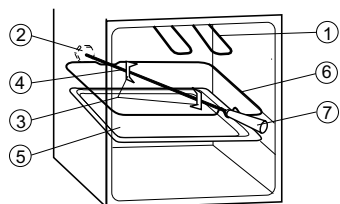
Po ukončení grilovania rúru vypnite.

GRILOVANIE NA RAŽNI

Ražeň slúži na otáčavému grilovaniu hydiny, špekáčikov, šašíku apod.

Postup pri grilovaní na ražni:

- Z rúry vyberte všetko nepotrebné príslušenstvo a vložte do nej podperný rám na ražeň.
- Na tyč ražňa nasuňte vidlicu a naboďte pokrm. Dbajte, aby pokrm bol rozložený rovnomerne pozdĺž tyče; potom na tyč nasuňte druhú vidlicu a obe vidlice utiahnite skrutkami, aby boli zaistené proti posunutiu.
- Taktó pripravený ražeň s mäsom vložte do rúry. Špičku tyče zasuňte do otvoru pohonu ražňa v zadnej stene a pritlačte až na doraz. Protiahly koniec tyče opríte o podperný rám.
- Vyskrutkujte rukoväť.
- Zapnite rúru, nastavte teplotu a poprípade dobu jej činnosti.



Obr. 22

- 1 – ohrevné teleso grilu
- 2 – pohon ražňa
- 3 – vidlica
- 4 – tyč ražňa
- 5 – plech (na odkvapkavanie tuku)
- 6 – podperný rám
- 7 – rukoväť ražňa



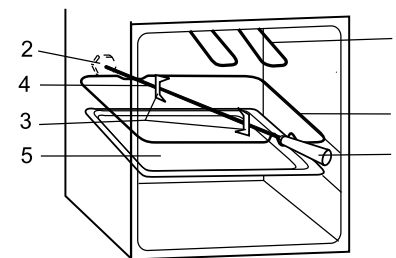
GRILOVANIE NA RAŽNI HORÚCIM VZDUCHOM

- Súbežná činnosť ohrevného telesa grilu, pohonu ražňa a ventilátora. V prípade použitia ražňa pokrm položte na ražeň a zabezpečte podľa vyššie uvedeného opisu a následne zapnite ventilátor. Táto funkcia je najvhodnejšia na pečenie väčších kusov mäsa.
- Pri tejto funkcii možno pokrm grilovať bez použitia ražňa. Ražeň vtedy nie je potrebné namontovať a pokrm sa položí na rošt alebo na plech na niektorú z horných lišt. Ak sa jedlo

TROUBA

Postup při grilování na rožni:

- Z trouby vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství a vložte do ní podpěrný rám na rožeň.
- Na tyč rožně nasuňte vidlici a nabodněte pokrm. Dbejte, aby pokrm byl rozložen souměrně podél tyče; pak na tyč nasuňte druhou vidlici a obě vidlice utáhněte šrouby, aby byly zajištěny proti posunutí.
- Taktó připravený rožeň s masem vložte do trouby. Špičku tyče zasuňte do otvoru pohonu rožně v zadní stěně a přitlačte až na doraz. Protější konec tyče opřete o podpěrný rám.
- Vyšroubujte rukojeť.
- Zapněte troubu, nastavte teplotu a případně dobu její činnosti.



Obr. 22

- 1 – topné těleso grilu
- 2 – pohon rožně
- 3 – vidlice
- 4 – tyč rožně
- 5 – plech (na odkapávání tuku)
- 6 – podpěrný rám
- 7 – rukojeť rožně



GRILOVÁNÍ NA ROŽNI S HORKÝM VZDUCHEM


- Pracuje zároveň gril, pohon rožně a ventilátor. Používáte-li rožeň, umístěte na něj pokrm, zajištěte jej proti přemísťování, jak je popsáno výše, a zapněte gril. Tato funkce je nejvhodnější při grilování větších kusů masa.
- Při této funkci je možné pokrm grilovat, aniž by se používal rožeň. Rožeň by se pak neměl instalovat a pokrm položte na rošt či plech na jedné z horních úrovní. Grilujete-li pokrm na roštu, je vhodné pod něj umístit plech na odkapávání tuk. Tímto způsobem můžete grilovat např. roládu, krkovičku, vepřovou pečení, drůbež apod.
- U této metody není nutné troubu předehřívát. Doba grilování je asi o 20% kratší než u klasického grilování.



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

- Při této funkci je spolu s ventilátorem zapnuto buď těleso horní a spodní, nebo těleso kruhové. Ventilátor nacházející se za zadním perforovaným krytem zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu kolem pokrmu. U této metody pečení by měla být teplota nižší než u pečení tradičního a měla by se pohybovat do 200 °C.
- Tento způsob pečení je vhodný pro současné pečení dvou pokrmů téhož či různého druhu (např. maso a ryba) na dvou různých patrech, přičemž oba pokrmy by měly vyžadovat přibližně stejnou teplotu. Při pečení dvou pokrmů by teplota měla být o něco vyšší než doporučená a čas pečení delší.
- Při funkci  je vhodné ke konci pečení formu s koláčem otočit přední částí dozadu.
- Při pečení a dušení masa je lepší připravovat pokrmy o hmotnosti větší než 1 kg.

V případě současného pečení dvou jídel:

- vyjměte z trouby oba pokrmy a zkontrolujte, zda jsou dostatečně upečené; pokud jeden z pokrmů ještě není hotov, vraťte jej zpět a dopečte.




Po ukončení pečení troubu vypněte.

**ROZMRAZOVÁNÍ**

Díky horkovzdušné funkci je trouba ideální také k rozmrazování hluboce zamražených potravin. Obecně doporučujeme vložit plech se zamraženými výrobky na druhou nebo třetí úroveň. Teplotu pro rozmrazování volte podle druhu potravin.

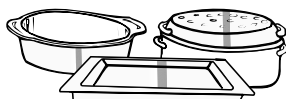
- Cukrářské výrobky, ovoce a huspeninu rozmrazíte pouhým zapnutím ventilátoru bez nastavování teploty.
- Pokud rozmrazujete drůbež nebo jiné maso, zabalte je nejprve do alobalu, zamezíte tak přímému působení horkého vzduchu. Poté maso vložte do dolní části trouby blíže středu, troubu zapněte a nastavte teplotu zhruba na 50–70 °C.
- Zamražené potraviny určené k přímé spotřebě, např. zeleninu, můžete péct ihned, bez rozmrazování.

5.7 POKYNY K PEČENÍ

- Sladké pečivo a těsto můžete péct v tradičních plechových formách, můžete však použít také formy s teflonovým, keramickým nebo skleněným povrchem i formy z alobalu (obr. 23). Vzhledem k rozmanitosti tvarů a možností využití jsou nejuniverzálnější formy plechové. Novou plechovou formu je třeba před prvním použitím vypéct v silně rozehráté troubě.
- Zhasnutí červené kontrolky signalizuje, že trouba dosáhla požadované teploty.
- Pokud vedle plechu na pečení dodaného společně s troubou používáte ještě jiné formy, vkládejte je do trouby na střed roštu.
- Při volbě teploty pro pečení se řiďte těmito pravidly:
Tenké, rozválené těsto – velký příkon, krátká doba pečení.
Silná vrstva těsta a tekutá těsta – menší příkon, delší doba pečení.
- Formy naplňujte těstem jen do dvou třetin, aby těsto mělo dostatek místa na vykynutí.
- Maso můžete péct v keramických, skleněných, ocelových smaltovaných a litinových nádobách s držáky odolnými vůči vysokým teplotám (obr. 24).
- Pečlivě dodržujte pokyny k předehřátí trouby, na různé druhy pečiva jsou různé požadavky.
- Těsto by se mělo péct rovnoměrně. Toho dosáhnete, pokud zvolíte funkci ,  nebo .



Obr. 23



Obr. 24

- Je-li vrchní kůrka pečiva příliš tmavá, vložte formu s těstem příště na nižší úroveň trouby, zvolte nižší teplotu a nechte péct o něco déle.
- Pokud je pečivo příliš tmavé zdola, příště je přesuňte výš a zvolte nižší teplotu.
- Během pečení se vyvarujte příliš vysokých teplot, pečivo pak nevykne a může se srazit. Naproti tomu pokud je pečivo ponecháno v rozpálené troubě příliš dlouho, může se připálit a vysušit.
- Pro volbu správné teploty a doby pečení je třeba vzít v úvahu hmotnost a konzistenci pečeného těsta.
- Nádobu s pokrmu můžete umísťovat na libovolných úrovních trouby, doporučuje se druhá vodič lišta zdola. Uživatel však časem sám dospěje k tomu, jaká úroveň je optimální pro daný pokrm, na základě vlastních pozorování a zkušeností.
- Během prvních pečení je nejlépe začínat od středních hodnot teplot uváděných v receptech a v případě potřeby příště nastavit teplotu vyšší. Při nižší teplotě výrobek získá rovnoměrněji vypečenou kůrku.
- Pro kontrolu, zda je pečivo hotové, je několik minut před vypnutím trouby propíchněte dřevěnou špejli. Pokud se na špejli nelepí těsto – pečivo je hotové. Po upečení ponechte výrobek v troubě ještě asi 5 minut.

5.3 OSVETLENIE RÚRY NA PEČENIE

Pre Vašu bezpečnosť a pohodlie je vnútrajšok rúry počas jej činnosti osvetlený a môžete tak priebežne kontrolovať stav pokrmu počas pečenia.

5.4 ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY NA PEČENIE**Zapnutie**

1. Ovládačom funkcie zvolte typ pečenia.
2. Ovládačom termostatu nastavte požadovanú teplotu.
3. Na digitálnom programátore môžete nastaviť dobu pečenia.

Vypnutie

Ovládač funkcií a ovládač termostatu prepnite do nulovej polohy.

5.5 ČO SA DEJE PO ZAPNUTÍ RÚRY

Po zvolení niektorej z funkcií rúry sa zapne:

- osvetlenie rúry,
- oranžová kontrolka,
- ventilátor horúceho vzduchu alebo pohon ražňa (ak bola niektorá z týchto funkcií zvolená).

Po nastavení teploty sa zapnú:

- ohrevné telesá rúry (podľa zvolenej funkcie),
- červená kontrolka.

Ak je v recepte na varenie sa odporúča pripravovaný pokrm do predhriatej rúry, vložte ho až potom, keď prvýkrát zhasne červená kontrolka.

5.6 TYPY PEČENIA**PEČENIE ZDOLA**

Táto funkcia umožňuje dopieť pripravovaný pokrm zdola. Používa sa na posledných 10 – 15 minút pečenia.

**Pečenie zdola so zapnutým ventilátorom**

Súbežná činnosť dolného ohrevného telesa a ventilátora. Tento spôsob ohrevu je vhodný na pečenie kysnutého cesta a na konzervovanie ovocia a zeleniny. Jedlo je najlepšie vložiť na prvú alebo druhú lištu odspodu a plech by mal byť nízky.


**KONVENČNÉ PEČENIE (zdola aj zhora)**

Tento typ pečenia je ideálny pre prípravu sladkého pečiva (buchty, bábovky apod.), mäsa, rýb, chleba a pizze. Pokrmu nechajte na jednej úrovni rúry, doporučujeme na druhej zdola.

**PEČENIE ZHORA**

Tato funkcia slúži na záverečné dopečenie, vďaka nej môže pečivo získať do zlata vypečenú kôrku. Tento typ pečenia môžete tiež využiť na rýchle zapečenie niektorých potravín (hrianky).

**GRILOVANIE**

V sporáku môžete zvoliť tiež funkciu , ktorá zapne ohrevné teleso grilu a spustí pohon ražňa. Ak nechcete grilovať na ražni, vložte rošt alebo plech s pokrmom na niektorú z horných vodičích lišt a grilujte klasickým spôsobom.

RÚRA NA PEČENIE



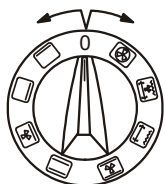
Na rošt môžete postaviť nádobu, ktorá je určená na použitie v rúre. Môžete taktiež priamo na ňom opekať niektoré potraviny, napr. ryby apod.

Obr. 19

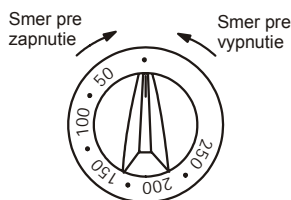
5.2 OVLÁDANIE

Pre ovládanie činnosti rúry slúži: ovládač funkcií, ovládač termostatu a digitálny programátor.

5.2.1 OVLÁDAČ FUNKCIÍ



Obr. 20 Ovládač funkcií



Obr. 21

Prepnutím ovládača funkcií (obr. 20) do hoci ktorej prevádzkovej polohy sa rozsvieti oranžová kontrolka a osvetlenie rúry. Po skončení pečenia vráťte ovládač vždy do nulovej polohy.

Ovládač má nasledujúce polohy:

- | | | | |
|----------|-----------------------|--|--------------------------------------|
| | – pečenie zdola | | – grilovanie na ražni a ventilátor |
| | – konvenčné pečenie | | – pečenie zdola a ventilátor |
| | – pečenie zhora | | – konvenčné pečenie horúcim vzduchom |
| | – grilovanie na ražni | | – pečenie horúcim vzduchom |
| 0 | – rúra je vypnutá | | |

5.2.2 OVLÁDAČ TERMOSTATU

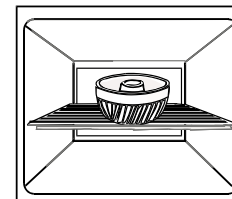
- Ovládačom termostatu (obr. 21) nastavíte v rúre teplotu a termostat ju potom automaticky udržuje na požadovanej úrovni.
- Na ovládači sú vyznačené nastaviteľné teploty rúry 50, 100, 150, 200 a 250 [°C].
- Teplotu nastavíte otočením v smere hodinových ručičiek, rúru vypnete otočením v opačnom smere.
- Po nastavení teploty sa zapnú ohrevné telesá a rozsvieti sa červená kontrolka. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa ohrevné telesá automaticky vypnú a kontrolka zhasne. Zapínanie a vypínanie ohrevných telies a červenej kontrolky je riadené termostatom.

5.2.3 DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR

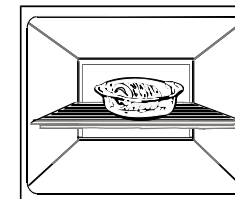
Digitálny programátor umožňuje naprogramovať automatický a poloaautomatický cyklus činnosti sporáka. Použitie programátora nevyklučuje možnosť ovládať sporák ručne. Postup pri obsluhu programátora je opísaný v ďalšej časti príručky.

TROUBA

- Během používání trouby dodržujte následující pokyny:
 - nenechávejte v troubě příslušenství, které není potřeba,
 - formy na pečivo a nádoby na pečení masa kladte na rošt, nikoli na plech, a to do střední části trouby (obr. 25, 26),
 - během volby parametrů pečení přihlídněte k typu nádoby; nádoby mají různé schopnosti udržovat teplo v závislosti na typu materiálu, tloušťce stěn a barvě.



Obr. 25



Obr. 26

- V následujících tabulkách jsou uvedeny orientační teploty a doby pečení pro různé pokrmy. V praxi se mohou projevovat rozdíly, podle kterých by uživatel měl tyto hodnoty korigovat – na základě vlastních zkušeností. Proveďte nejlépe několik pokusných pečení jednotlivých pokrmů a podle výsledků si zaznamenávejte optimální časy a teploty.

Orientační parametry pro pečení sladkého pečiva

Tabulka 2

Druh pečiva	Doba pečení Hod:min	Teplota [°C]
Bábovka třená	1:15 – 1:20	160 – 175
Bábovka kynutá	0:50 – 1:00	175 – 190
Piškotové těsto	0:30 – 0:40	170 – 180
Základ z křehkého těsta na ovocný dezert	0:10 – 0:25	Předehřátá trouba (210 – 220)
Kynutá buchta	0:30 – 0:40	190 – 200
Koláč s drobenkou	0:20 – 0:30	200 – 220

Pečení

Tabulka 3



Druh masa	Teplota [°C]	Doba pečení Hod:min
Hovězí	220 – 250	2:00 – 2:30
Vepřové	210 – 225	1:30 – 2:00
Telecí	210 – 225	1:45 – 2:00
Skopové	210 – 225	1:30 – 2:00
Kuře	225 – 250	0:45 – 1:00
Ryby	210 – 225	0:45 – 1:00

Orientační parametry pro horkovzdušné pečení sladkého pečiva

Tabulka 4

Druh pečiva	Teplota [°C]	Doba [hod:min]
Bezé	100	1:00 – 1:10
Bábovka třená	160	1:05 – 1:10
Bábovka kynutá	160	1:00 – 1:10
Kynutá buchta	175	0:40 – 0:45
Koláč s drobenkou	175	0:20 – 0:30
Ovocný koláč	175	0:40 – 0:55
Piškotové těsto	160	0:30 – 0:40


DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR

Horkovzdušné pečení a dušení masa  , 

Tabulka 5

Druh masa	Množství [kg]	Teplota [°C]	Doba [hod:min]
Kuře	1	180	0:50 – 1:00
Zvěřina	1 – 1,5	160	2:00 – 2:20
Vepřové	1	175	1:50 – 2:00
Hovězí	1	160	2:00 – 2:30
Husí, kachní	-	175	1)

1) dobu volte individuálně podle hmotnosti

Grilování na roštu 

Tabulka 6


Druh pokrmu	Doba grilování [min]	
	1. strana	2. strana
Vepřový řízek	8 – 10	6 – 10
Plátek vepřového masa	10 – 12	6 – 8
Špekáčky	8 – 10	6 – 8
Šašlik	7 – 8	5 – 6
Hovězí steak	6 – 7	5 – 6
Plátek hovězího masa	10 – 12	10 – 12
Telecí řízek	6 – 8	6 – 8
Telecí steak	6 – 7	5 – 6
Kuře – půlka	10 – 15	10 – 12
Filé	6 – 7	4 - 5
Pstruh	4 - 7	6
Topinky	2 – 3	2 – 3
Toasty	3 - 5	2 - 3


6 DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR

Digitální programátor slouží k automatickému řízení činnosti trouby. Hodiny programátoru ukazují aktuální čas s přesností na 1 minutu. Programátor po ukončení každé naprogramované činnosti vydává zvukový signál a automaticky vypíná troubu.

Programátor je vybaven následujícími funkcemi:


- nastavení hodin,
- naprogramování doby činnosti trouby,
- naprogramování času vypnutí trouby,
- naprogramování doby činnosti a času vypnutí sporáku ve 24-hodinovém cyklu,
- nastavení minutky.

Činnost trouby můžete ovládat také bez programátoru – po stisknutí tlačítka .

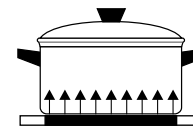
Pokud automaticky řízený program skončí a pokrm vyžaduje další pečení, můžete buď znovu troubu naprogramovat, anebo stisknout tlačítko  a kontrolovat a ovládat tak další pečení ručně.

Programátor je možné využít jako minutku, přičemž minutka působí nezávisle na zadaném programu.

6.1 OBECNÉ POKYNY

Troubu naprogramujete tak, že stisknete tlačítko zvolené funkce (např. ) a nastavíte požadovanou dobu tlačítkem „+“. Tlačítkem „-“ můžete dobu korigovat.

RÚRA NA PEČENIE



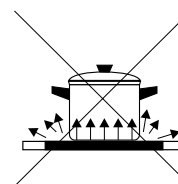
Obr. 10

Vhodná nádoba

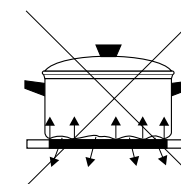
- Nízka spotreba energie
- Dobře prijíma a udržuje teplo
 - nádoba o niečo väčšia než varná zóna
 - hladké dno
 - správne položená pokrievka

Nevhodné nádoby

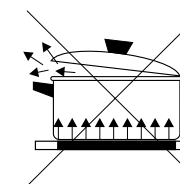
- Vysoká spotreba energie
- Zle prijímajú a udržujú teplo
- Dlhá doba varenia



Príliš malá nádoba



Nerovné dno nádoby

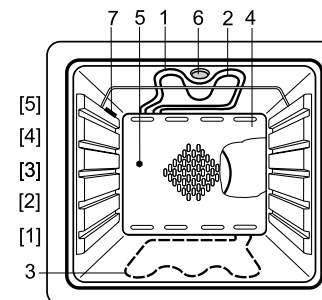


Znečistené dno nádoby alebo znečistená varná plocha

Obr. 11

5 RÚRA NA PEČENIE

5.1 KONŠTRUKCIA A PRÍSLUŠENSTVO



Obr. 18

- [1], [2], [3], [4], [5] – vodiace lišty;
 1 – horné ohrevné teleso;
 2 – ohrevné teleso grilu;
 3 – dolné ohrevné teleso;
 4 – kryt kruhového ohrevného telesa a ventilátora;
 5 – otvor pohonu ražňa
 6 – osvetlenie rúry;
 7 – tepelné čidlo;

- Rúra je vybavená vodiacími lištami so štyrmi úrovňami [1], [2], [3], [4], [5] pre vkladanie plechov alebo roštu s pokrmami.
- V hornej časti rúry je inštalované horné ohrevné teleso **1**, ohrevné teleso grilu **2** a osvetlenie **6**. Pod dolným krytom rúry (skryté) je potom dolné ohrevné teleso **3** a za krytom **4** je kruhové ohrevné teleso a ventilátor.

PRÍSLUŠENSTVO



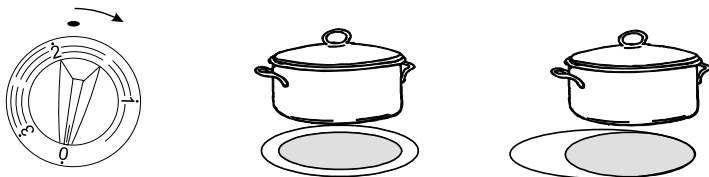
Plech slúži na pečenie mäsa. Môžete ho využiť tiež na odkvapkavanie tuku pri pečení na rošte.

KERAMICKÁ VARNÁ DOSKA

Menšia plocha platne (obr. č. 13) sa zapne otočením gombíka v smere hodinových ručičiek. Pri maximálnom otočení (citeľné zapadnutie) sa dosiahne najvyšší výkon.

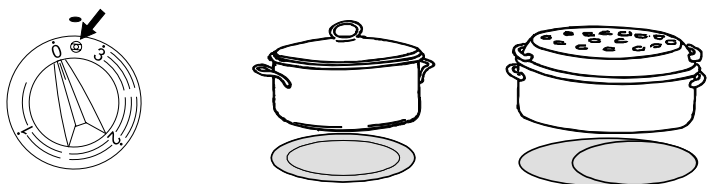
Pri ďalšom jemnom pootočení gombíka na symbol ☉ (obr. č. 14), pri ktorom pocítite odpor, sa zapne druhá plocha platne. V tejto polohe je celá platňa zapnutá na maximálny výkon. Výkon platne možno znížiť otáčaním gombíka v protismere hodinových ručičiek až po úplné vypnutie po nastavení do polohy „0“.

Zapnutie menšej varnej plochy



Obr. 13

Zapnutie druhej varnej plochy



Obr. 14

Výmena veľkej platne za malú



Obr. 15

1. Gombík otočte v protismere hodinových ručičiek a nastavte ho do polohy „0“. Celá varná plocha sa vypne.
2. Zapnite menšiu plochu platne.

4.3 VHODNÉ NÁDOBY

- Základnou podmienkou pre správne používanie keramickej varnej dosky je voľba vhodných nádob.
- Nádoby musia byť čisté a suché, aby dobre prijímali a udržiavali teplo.
- Dná nádob musia byť ploché, hladké a hrubé a ich priemer rovnaký alebo o niečo väčší než je priemer zvolenej varnej zóny. Keď má nádoba menší priemer než varná zóna, veľké množstvo tepla ostáva nevyužitých.
- Nerovné dno nádoby predlžuje dobu varenia a zvyšuje tak spotrebu elektrickej energie.
- Nádoby počas varenia prikryte tesne priliehajúcimi pokrievkami. Dbajte pritom na to, aby pokrievka neprečnievala cez okraj nádoby a na dosku nekvapkala unikajúca kondenzovaná para.
- Nádoby z plastických hmôt alebo hliníka sa nesmú používať.

DIGITÁLNI PROGRAMÁTOR

Krátkym stiskom tlačítka „+“ alebo „-“ sa zadávaná doba zmení o jednu minútu, dlhým stiskom týchto tlačítek minúty rýchle posunete dopredu alebo späť.

Postup při programování:

- Krátce stiskněte tlačítko zvolené funkce.
- Během následujících 5 sekund nastavte požadovaný čas tlačítky „+“ nebo „-“. Nestisknete-li do 5 sekund žádný z těchto tlačítek, programování včetně zadání zvolené funkce bude anulováno.
- Asi 5 sekund po ukončení programování digitální programátor zobrazí hodiny a zahájí naprogramovanou činnost.

Displej digitálního programátoru může zobrazit tyto grafické symboly:

„AUTO“ - Symbol automatické činnosti

Pokud svítí, znamená to, že probíhá naprogramovaná činnost. Pokud bliká, znamená to, že program byl ukončen (programátor čeká, až bude trouba znovu naprogramována, případně přepnuta na ruční ovládání).



- Symbol pojistky

Troubu je možné zablokovat proti neoprávněné změně nastavení programu nebo proti náhodnému zapnutí například dětmi.



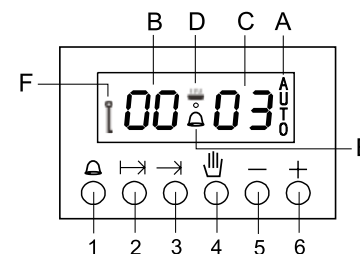
- Symbol činnosti trouby

Pokud svítí, je trouba v provozu.



- Symbol minutky

Pokud svítí, znamená to, že byla nastavena minutka.





Obr. 27 Digitální programátor

- A - Automatický provoz
- B - Hodina
- C - Minuta
- D - Symbol činnosti trouby
- E - Symbol minutky
- F - Symbol pojistky

Tlačítka: 1 – minutka; 2 – doba činnosti; 3 – ukončení činnosti; 4 – ruční ovládání; 5 - „ubrání“ času; 6 - „přidání“ času.

1. Po zapojení sporáku do elektrické sítě se na displeji programátoru zobrazí blikající hlášení „0.00“ a „AUTO“.
2. Nastavit hodiny je první krok, který je třeba po zapojení do sítě provést.
3. Hodiny bude nutné nastavit také později v případě, že došlo k přerušení dodávky elektrické energie, které trvalo déle než 5 vteřin.
4. Přesnost času zobrazovaného na displeji digitálního programátoru závisí na parametrech elektrické sítě, proto jej občas zkontrolujte a případně srovnajte podle jiných hodin.

6.2 NASTAVENÍ HODIN

- Stiskněte najednou a přidržte tlačítka  a .
- Tlačítkem „+“ a případně „-“ nastavte aktuální čas, např. 11.38.
- Po nastavení aktuálního času uvolněte všechna tlačítka.

DIGITÁLNÍ PROGRAMÁTOR

V průběhu asi 5 sekund po uvolnění tlačítek se čas uloží do paměti. Na displeji se zobrazí nastavený čas, tj. 11.38. Po nastavení hodin je sporák připraven k provozu v režimu ručního ovládání.

6.3 VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU


- Po skončení každého zadaného programu se trouba automaticky vypne a rozezní se zvukový signál.
- Po určité době se zvukový signál sám vypne.
- Uživatel může zvukový signál vypnout kdykoliv dříve stisknutím libovolného tlačítka digitálního programátoru.


6.4 MINUTKA

Minutkou můžete nastavit dobu, po jejímž uplynutí zazní zvukový signál. To je praktické například při krátkodobém vaření (např. vajíček). Minutka nevypíná troubu.


- V průběhu odpočítávání času minutkou můžete naprogramovat troubu.
- Minutku můžete nastavit v libovolné chvíli probíhajícího programu trouby.

Nastavení minutky:

- Stiskněte tlačítko .
- Pomocí tlačítek „+“ a případně „-“ nastavte požadovanou dobu (např. 3 minuty).

Asi po 5 vteřinách se na displeji zobrazí hodiny a rozsvítí se symbol . Po uplynutí zadané doby (tj. 3 minut) se rozezní zvukový signál. Signál lze vypnout stisknutím libovolného tlačítka.

Anulování nastavení minutky:

- Stiskněte tlačítko .
- Stiskněte tlačítko „-“ a přidržte je až do chvíle, kdy se na displeji zobrazí „0.00“.

UPOZORNĚNÍ!

Chcete-li zkontrolovat, kolik zbývá času do konce činnosti minutky, stiskněte tlačítko . Tímto stiskem nepřerušíte odpočítávání času.


6.5 NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY ČINNOSTI TROUBY


Po naprogramování doby činnosti a zvolení funkce trouby se trouba ihned zapne.

Naprogramování doby činnosti:

- Stiskněte tlačítko .
- Tlačítkem „+“ a případně „-“ nastavte požadovanou dobu, např. 35 minut.

Po uplynutí nastavené doby:

- automaticky se vypne trouba,
- zazní zvukový signál,
- na displeji programátoru začne blikat symbol „AUTO“ a zhasne symbol .

Pokud je potřeba, aby trouba pokračovala v činnosti (např. pro dopečení buchty), můžete buď znovu naprogramovat dobu činnosti, anebo stisknout tlačítko  a dále kontrolovat a ovládat troubu ručně.

Po ukončení pečení přepněte ovladač funkcí trouby do nulové polohy.

6.6 NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU VYPNUTÍ TROUBY

Po naprogramování času vypnutí a zvolení funkce trouby se trouba ihned zapne.

KERAMICKÁ VARNÁ DOSKA

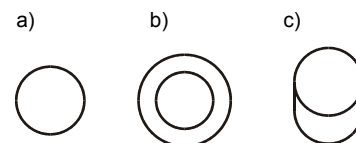
4 KERAMICKÁ VARNÁ DOSKA

4.1 VŠEOBECNÉ PRAVIDLÁ POUŽÍVANIA KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY

- Zabráňte pádom tvrdých predmetov na varnú dosku, môžu spôsobiť jej prasknutie.
- Dajte pozor, aby ste nepoškrabali varnú dosku ostrými hranami príborov alebo iných predmetov.
- Nádoby postavte na stred graficky vyznačenej varnej zóny. Nádoby po doske nepresúvajte, ale mierne ich nadvihnite, aby ste dosku nepoškrabali.
- Varné zóny zapínajte iba vtedy, keď na nich stojí nádoba s pokrmom. Nesmie sa zapínať zóna, na ktorej stojí prázdna nádoba alebo nádoba s deformovaným dnom, ktorá by mohla varnú zónu poškodiť.
- Na varnej doske sa nesmú pripravovať pokrmy v alobaloch ani v nádobách z umelých hmôt. Na varnú dosku nekladte žiadne plastové predmety.
- Dbajte na to, aby obsah nádob počas varenia nevykypel na keramickú dosku. Ak sa tak stane, vykypené potraviny utrite, aby nepoškodili dosku.

4.2 POUŽÍVANIE PLATNÍ

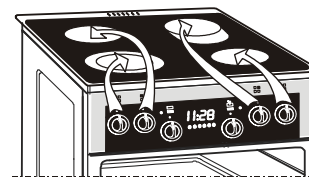
Keramická doska má platne s nemennou aj variabilnou varnou plochou. Výkon platne sa ovláda plynulo pomocou gombíkov na energetickú reguláciu.



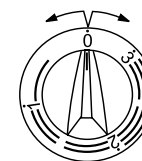
Obr. 9

- platňa s nemennou varnou plochou
- a) c) platne s variabilnou varnou plochou

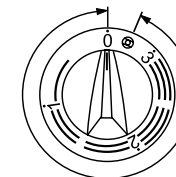
Pred zapnutím platne skontrolujte, či gombík, ktorým idete pohnúť, zodpovedá platni, ktorá sa má použiť. Priradenie gombíkov k jednotlivým platniam je znázornené na obr. č. 10. Po zapnutí ľubovoľnej platne sa rozsvieti oranžová kontrolka.



Obr. 10



Obr. 11





Obr. 12

Plynulé ovládanie nemennej platne

Ovládací gombík platne s nemennou plochou možno otáčať v oboch smeroch v rozsahu od 0 do 360 ° (obr. č. 11).

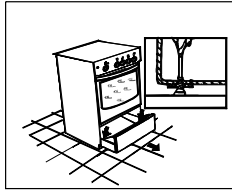
Otáčaním gombíka v smere hodinových ručičiek sa postupne zvyšuje výkon platne (úmerne k rozširovaniu sa graficky znázorneného pásika po obvode gombíka). Otočením gombíka v opačnom smere sa okamžite dosiahne maximálny výkon.

Plynulé ovládanie variabilnej platne

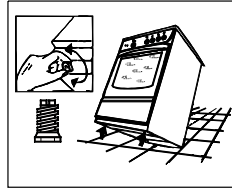
Ovládací gombík platne s variabilnou plochou má na obvode ďalší grafický symbol . Gombíkom možno otáčať iba v rozsahu od polohy „0“ po symbol  (obr. č. 12).

INŠTALÁCIA

Obr. 5




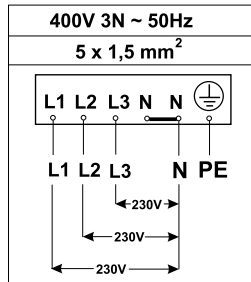
Obr. 6



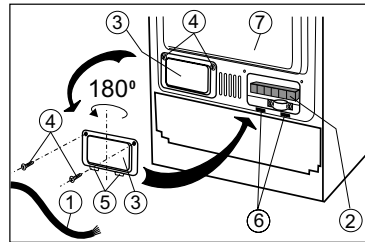
2.2 PRIPOJENIE

Spotřebič může připojit k elektrické instalaci iba osoba, ktorá k tomu má príslušné oprávnenia. Je zakázané robiť akékoľvek úpravy vo vnútornej elektrickej inštalácii sporáka.

- Svorkovnica na pripojenie sa nachádza na zadnej stene sporáka a má šesť závitových svoriek - tri fázové svorky označené symbolmi L1 - L2 - L3 a dve svorky nulové označené písmenami N - N, ktoré musia byť pripojené. 3 ks prípojok sú priložené k prípojnej lište. Uzemňovacia svorka je označená symbolom  (obr. 7).
- Sieťový prívod zvolte podľa menovitého príkonu sporáka.



Obr. 7



Obr. 8


- Prívod napájania 1 pripojte na svorkovnicu 2 (obr. 8) a zafixujte ju správnym ukotvením pomocou skrutiek v sponě na odľahčenie.
- Prístup k skrutkám na ukotvenie kábla v sponě na odľahčenie umožňujú otvory, ktoré sa nachádzajú pod krytom 7 za otvorami 6.
- Po pripojení sporáka uvoľnite skrutky 4 (obr. 8), odoberte kryt 3, otočte ho o 180°, potom jeho úchytky 5 zasunú do otvorov 6, pritlačte ku krytu 7 a dotiahnite skrutky 4.
- V el. inštalácii sporáka musí byť zaradený bezpečnostný vypínač, ktorý umožní prerušiť prívod elektrického prúdu od všetkých pólov zdroja. Vzdialenosť medzi spínacími kontaktnými bezpečnostného vypínača vo vypnutom stave musí byť najmenej 3mm.

3 PRÍPRAVA SPORÁKA NA PREVÁDZKU

1. Smaltované a sklenené plochy utrite mäkkou, zvlhčenou utierkou.
2. Príslušenstvo rúry na pečenie očistite horúcim roztokom prostriedku na umývanie riadu.
3. Pred prvým uvedením sporáka do prevádzky doporučujeme zapnúť jednotlivé varné polia a nechať ich zohrievať asi 3 minúty. Tentoraz - výnimočne - bez toho, že by ste na ne položili nádoby.
4. Rúru zapnite asi na 1 hodinu pri nastavenej najvyššej teplote. Vzniknutého dymu a pachu sa zbavíte dostatočnou ventiláciou kuchyne, ktorú zabezpečíte napr. bežným otvorením okna. Po vychladnutí rúru umyte a vysušte.
5. Nastavte hodiny na programátore sporáka. Postup pre nastavenie hodín je uvedený v ďalšej časti príručky.


DIGITÁLNI PROGRAMÁTOR

Naprogramování času vypnutí:

- Stiskněte tlačítko .
- Tlačítkem „+“ a případně „-“ nastavte čas, kdy se trouba má vypnout, např. 11.50.

Po dosažení nastaveného času:

- automaticky se vypne trouba,
- zazní zvukový signál,
- na displeji programátoru začne blikat „AUTO“.

Není-li pokrm dostatečně propečen, můžete buď nastavit dobu činnosti trouby podle bodu 6.5, anebo naprogramovat nový čas vypnutí trouby, anebo stisknout tlačítko  a dále kontrolovat a ovládat troubu ručně.

Po ukončení pečení přepněte ovladač funkcí trouby do nulové polohy.

6.7 AUTOMATICKÉ ŘÍZENÍ ČINNOSTI TROUBY






Digitální programátor umožňuje naprogramovat automatický cyklus činnosti trouby. Jeho princip spočívá v tom, že se naprogramuje doba pečení podle bodu 6.5 a zároveň čas vypnutí trouby podle bodu 6.6.

Trouba se ve stanovenou hodinu samočinně zapne a po uplynutí nastavené doby se automaticky vypne.



Příklad:

Pečení hovězího masa:

- aktuální čas 13.00 hodin,
- doba pečení 2 hodiny,
- teplota pečení 220 °C,
- pokrm připravit na 17.00 hodin.



- Maso položíme na pekáč, přidáme asi 10 lžiček vody a přikryjeme víkem. Pekáč s víkem vložíme do trouby na rošt umístěný na zvolené úrovni a zavřeme dveře trouby.
 - Ovladačem funkcí zvolíme konvenční pečení  a ovladačem termostatu nastavíme teplotu 220°C.
 - Stiskneme tlačítko  a tlačítka „+“ a případně „-“ nastavíme požadovanou dobu pečení, tj. 2 hodiny.
 - Stiskneme tlačítko  a tlačítka „+“ a případně „-“ nastavíme čas ukončení pečení 17.00.
1. Činnost trouby je naprogramována a cyklus proběhne automaticky.
 2. V 15.00 hodin se trouba samočinně zapne a bude pracovat po dobu 2 hodin. V 17.00 hodin se spotřebič samočinně vypne a rozezní se zvukový signál. Na displeji začne blikat „AUTO“ a  zhasne.
 3. Není-li pokrm dostatečně propečený, můžete troubu opět naprogramovat, anebo stisknout tlačítko  a další pečení kontrolovat a ovládat ručně.

TIP!



1. Stisknutím tlačítka  během činnosti trouby zobrazíte naprogramovaný čas jejího vypnutí.
2. Stisknutím tlačítka  zobrazíte nastavenou dobu činnosti trouby. Pokud trouba již začala pracovat, zobrazí se doba, jaká zbývá do ukončení pečení.
3. Nelze zadat nelogické časy - například jako čas ukončení cyklu aktuální čas na hodinách programátoru, např. 12.00 a dobu pečení 1 hodinu a 30 minut. V tomto případě není možné nastavit dřívější čas ukončení pečení než 13.30.

6.8 ZMĚNY NASTAVENÝCH PARAMETRŮ

Nastavené parametry je možné měnit v průběhu 5 sekund od zahájení programování nebo po anulování zadaného programu.


- Stiskněte tlačítko dané funkce, tedy  nebo ,
- tlačítka „+“ a „-“ nastavte nový čas.



6.9 ANULOVÁNÍ NASTAVENÝCH PARAMETRŮ

- Stiskněte tlačítko dané funkce, např.  nebo ,
- stiskněte tlačítko „-“ a přidržte je dokud se na displeji neobjeví „0.00“.

Po anulování zadaného programu lze troubu naprogramovat znovu.

6.10 RUČNÍ OVLÁDÁNÍ**POZOR!**





Stisknutím tlačítka  přepnete troubu do režimu ručního ovládání. To znamená, že topná tělesa trouby se zapnou na neurčitou dobu; pro jejich vypnutí přepnete ovladač funkcí trouby do polohy „0“.

1. Pokud běží zadaný program a chcete přepnout na ruční ovládání, nejprve program anulujte a poté stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím tlačítka  se vypnou funkce programátoru. Trouba se pak obsluhuje výhradně ovladačem funkcí trouby a ovladačem termostatu.
3. Při ručním ovládání je možné použít minutku.




6.11 BLOKOVACÍ POJISTKA

Funkcí blokovací pojistky je zabezpečit troubu před zásahem dětí. To znamená, že po zvolení této funkce dítě může manipulovat s ovládacími prvky programátoru, ale program nebude spuštěn. Před zablokováním trouby pojistkou musí být programátor přepnutý na ruční ovládání.

Postup pro zablokování trouby:

- Stiskněte současně tlačítka  a  a přidržte je asi 8 sekund, dokud se na displeji neobjeví nápis „ON“
- Stiskněte tlačítko „+“.
- Na displeji se zobrazí nápis „OF“ a rozsvítí se symbol pojistky .
- Asi po 5 sekundách se na displeji vedle symbolu pojistky  zobrazí hodiny; trouba je zablokována.

Odblokování:

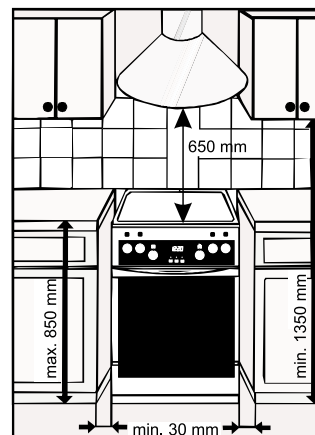
- Programátor musí být přepnutý na ruční ovládání.
- Stiskněte současně tlačítka  a  a přidržte je asi 8 sekund, dokud se na displeji neobjeví nápis „OF“.
- Stiskněte tlačítko „+“.
- Na displeji se zobrazí nápis „ON“ a symbol pojistky  zhasne.
- Asi po 5 sekundách se na displeji opět zobrazí hodiny; trouba je odblokována.

1.4 DÔLEŽITÉ POKYNY

1. Spotrebič sa počas používania zohrieva. Je potrebné zachovať opatrnosť a vyhnúť sa styku s horúcimi časťami vo vnútri rúry! Pozornosť venujte najmä deťom! Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
2. Pri otváraní dveriek od nich odstúpte, aby sa mohol rozptýliť nahromadený vzduch.
3. Sieťové príklady kuchynských spotrebičov, ktoré budete používať v blízkosti zapnutého sporáka, musia byť v dostatočnej vzdialenosti od jeho horúcich častí. Dbajte na to, aby sa nezachytili o horúce dvere rúry.
4. Rozpálený tuk a olej sa môžu vznietiť, preto pokrmy, ktoré sa na nich pečú alebo smažia, napr. pomfritky, musíte pripravovať pod trvalým dohľadom.
5. Keď sa objaví porucha, ihneď odpojte sporák od elektrickej siete.
6. Na odobratie horúceho riadu z keramickej dosky a na vyberanie foriem z rúry používajte ochranné rukavice.
7. V rúre ani v zásuvke rúry neuchovávajte predmety horľavé a citlivé na zvýšené teploty.
8. Nezaťažujte otvorené dvere rúry. Neopierajte sa o ne.
9. Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti.
10. Zakazuje sa samovoľne uskutočňovať zmeny v elektroinštalácii spotrebiča.

VAROVANIE!

1. Keď na povrchu keramickej varnej zóny zistíte praskliny, vypnite sporák, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.
2. Po vypnutí zostávajú varné zóny ešte určitú dobu horúce, to je signalizované ukazovateľmi zostatkového tepla (pozícia A na obr. 2)

2 INŠTALÁCIA**2.1 UMIESTENIE SPORÁKA**

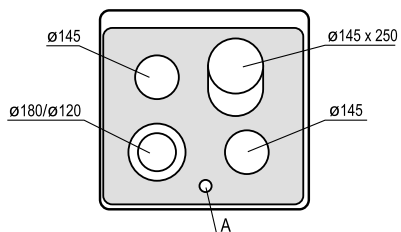
Obr. 4

- Po rozbalení umiestnite sporák tak, aby bol ľahký prístup ku keramickej doske a k rúre.
- Kuchynská miestnosť by mala byť suchá so zabezpečenou funkčnou ventiláciou.
- Zo sporáka odstráňte všetky reklamné nálepky a potom dôkladne zmyte zvyšky lepu po nálepkách.
- Keď bude sporák vsunutý do kuchynskej linky, musí byť dodržaná minimálna vzdialenosť 30 mm medzi bočnými stenami sporáka a kuchynským nábytkom (obr. 4).
- Nad spotrebičom musí byť voľný priestor pre odvod pár. Ak inštalujete digestor, vzdialenosť medzi keramicou doskou a digestorom musí byť najmenej 650 mm.
- Sporák je vybavený nastaviteľnými pätkami, ktoré slúžia pre vyrovnanie rozdielov na nerovných podlahách a na prispôbenie horného okraja sporáka nábytku. Nastavenie urobte jedným z nasledujúcich postupov.

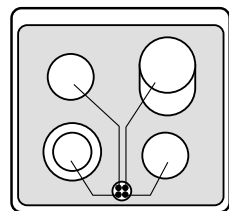
Nastavenie polohy sporáka:

1. Zo sporáka celkom vyberte zásuvku (obr. 5). Potom vsuňte plochý skrutkovač otvorom do drážky pätky a nastavte výšku podľa potreby.
2. Nakloňte sporák (obr. 6) tak, aby ste mali prístup k pätkám zdola. Nastavenie môžete urobiť rukou alebo šesťhranným kľúčom veľkosti 8 mm. Zasuňte kľúč do šesťhranného otvoru pätky a otáčajte podľa potreby.

1.3.1 VARNÉ ZÓNY KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY



Obr. 2



Obr. 3

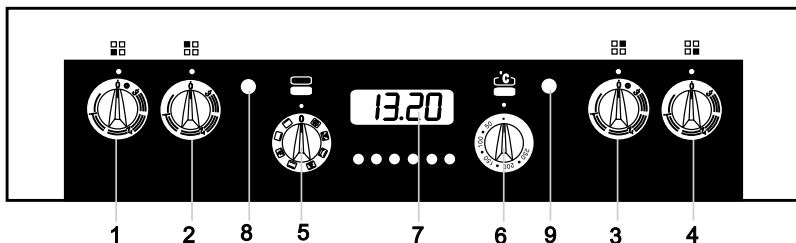
A – ukazovateľ zostatkového tepla

1.3.2 UKAZOVATEĽ ZOSTATKOVÉHO TEPLA

- Stav zostatkového tepla varných zón je signalizovaný ukazovateľom (obr. 3). Ukazovateľ tvoria štyri kontrolky, ktoré sú priradené jednotlivým varným zónam.
- Ak teplota zóny presiahne 50°C, rozsvieti sa príslušná kontrolka.
- Po vypnutí varná zóna zmení farbu. To však neznamená, že tak rýchlo vychladla. Zóna zostáva horúca, to signalizuje príslušná kontrolka ukazovateľa zostatkového tepla.
- Ak sa kontrolky spália, nebudete mať informáciu, že zóna je horúca. V tomto prípade vyhľadajte autorizovaný servis.

1.3.3 OVLÁDACÍ PANEL SPORÁKA

Obr. 3



1 – ovládač varnej zóny $\phi 180/\phi 120\text{mm}$; 2 – ovládač varnej zóny $\phi 145\text{mm}$; 3 – ovládač varnej zóny $\phi 140 \times 250\text{mm}$; 4 – ovládač varnej zóny $\phi 145\text{mm}$; 5 – ovládač funkcií rúry; 6 – ovládač termostatu rúry; 7 – digitálny programátor; 8 – oranžová kontrolka prevádzky sporáka; 9 – červená kontrolka termostatu.

1.3.4 KONTROLKY

Oranžová kontrolka (pozícia 8 na obr. 3) signalizuje, že je zapnutý niektorý z ohrievacích prvkov sporáka, t.j. varná zóna keramickej dosky alebo ohrevné telesá rúry.

Červená kontrolka (pozícia 9 na obr. 3) signalizuje činnosť termostatu. Kontrolka sa rozsvieti po nastavení požadovanej teploty v rúre. Potom, čo rúra dosiahne túto teplotu, kontrolka zhasne a v prípade, že teplota klesne pod požadovanú hodnotu, opäť sa rozsvieti.

6.12 ZMĚNA INTENZITY SVÍTIVOSTI DISPLEJE

V době od 22.00 do 5.59 hodin programátor automaticky sníží intenzitu svítivosti displeje. V těchto hodinách dosahuje svítivost displeje běžné intenzity pouze v případě, že:

- minutka odpočítává čas,
- probíhá zadaný program,
- stisknete libovolné tlačítko.

7 ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

DŮLEŽITÉ!

Než přistoupíte k čištění, odpojte sporák od elektrické sítě a vyčkejte, až vychladne.

7.1 OBECNÉ POKYNY

Pro zachování řádného technického stavu a estetického vzhledu sporák pravidelně čistěte.

- K čištění sporáku nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, které mohou poškrábat plochy, ani drátěnky, agresivní chemikálie či ostré předměty.
- Části z nerezového plechu, ovladače a ovládací panel čistěte jemným tekutým čisticím prostředkem bez obsahu abrazivních částic, které by mohly poškodit potisky.
- Plechy a formy na pečivo i plechy a pekáče na maso nechte po použití odmočit v teplé vodě s přísadou tekutého prostředku na mytí nádobí, poté je důkladně umyjte a osušte.
- Kontrolujte čistotu těsnění dveří trouby.

7.2 ČISTĚNÍ KERAMICKÉ VARNÉ DESKY

- Povrch keramické varné desky čistěte pravidelně po každém použití, protože i drobné nečistoty se při příštím vaření mohou připálit.
- Varnou desku myjte speciálními prostředky určenými přímo pro keramické varné desky. K čištění nepoužívejte drátěnky ani čisticí prášky či pasty.
- Slabé nečistoty odstraňte vlhkým hadříkem nebo houbičkou (obr. 28a) zvlhčenou v teplé vodě s přísadou jemného čisticího prostředku a poté vytřete do sucha.



Obr. 28

- Silné nečistoty odstraníte pomocí speciálních čisticích prostředků pro keramické varné desky.
- K mechanickému odstranění zbytků pokrmů z keramické varné desky je nevhodnější dřevěná měchačka nebo speciální stěrka (obr. 28b). Dbejte, aby se nepoškrábal skleněný povrch desky.

DŮLEŽITÉ !

K čištění keramické varné desky nepoužívejte čisticí prostředky určené pro trouby, ty jsou totiž velmi agresivní a mohou trvale poškodit povrch desky.

- Předměty, které se mohou roztavit, např.lobal nebo plast, uchovávejte v bezpečné vzdálenosti od horkých varných zón. Pokud se přesto roztaví, je třeba je okamžitě (ještě horké) odstranit z povrchu desky. Podobně postupujte, pokud se rozlije pokrmy obsahující velké množství cukru; na rozpáleném povrchu desky se cukr rychle roztavuje a na desce tak mohou vzniknout trvalé skvrny. Změna zbarvení povrchu desky nemá vliv na její správné fungování.
- Po umytí můžete desku ošetřit konzervačním přípravkem, např. CERA FIX.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Kuchyňské nádoby, které používáte pro vaření na keramické varné desce, musí být vždy čisté a suché. Zvláště pozorně je třeba zkontrolovat dno nádoby, poněvadž zbytky potravin přichycené ke dnu se na varné desce budou připalovat.

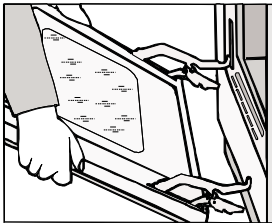
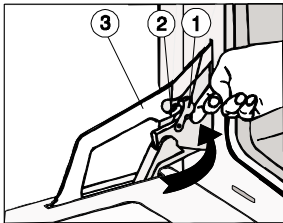
7.3 ČIŠTĚNÍ TROUBY

DŮLEŽITÉ !

- Než přistoupíte k čištění, vyčkejte, až trouba vychladne. Rozpálená topná tělesa mohou způsobit popáleniny.
- Je zakázáno čistit troubu prostředky, které vytvářejí výpary pod tlakem.
- Troubu čistěte nejlépe po každém použití.

Pro usnadnění čištění vnitřku trouby můžete vyjmout dveře a demontovat oba rámy vodičích lišt, případně také zadní mřížkový kryt.

7.3.1 DEMONTÁŽ DVEŘÍ TROUBY



Obr. 29 Demontáž dveří trouby

- Otevřete dveře dokořán.
- Závěsy po obou stranách dveří znehynbte přemístěním zářáčky 1 na úchytku 2 držáku 3 (obr. 29).
- Uchopte dveře oběma rukama, skloňte je asi o 45° (ve směru zavírání) a vytáhněte ze zdířek závěsů.

POZOR !

- Držák závěsu je napjatý značnou silou, proto během demontáže dveří zachovejte opatrnost, aby nedošlo k přivření prstů.
- Během mytí horní stěny trouby pamatujte na přítomnost elektrických topných těles, teplotního čidla a osvětlení; neporušte polohu osazení čidla.
- Nerozlévejte vodu po dně trouby, mohla by proniknout případnými netěsnostmi k dolnímu topnému tělesu.

7.3.2 ČIŠTĚNÍ VNITŘKU TROUBY

- Komora trouby je pokryta keramickým emailem.
- Emailovaný povrch čistěte prostředky na čištění sporáků.
- Při čištění neodstranitelných připálenin lze použít speciální prostředky k čištění trouby. Tyto prostředky jsou žíravé a proto se musí používat v minimálním množství a velice opatrně a dodržovat pokyny výrobce těchto přípravků.
- Aby bylo čištění uvnitř trouby usnadněno, lze zapnout osvětlení. Za tímto účelem ovladač výběru funkce nastavte na libovolnou funkci a ovladač teploty by měl být nastaven v poloze „0“. Světlo bude rozsvícené.
- Aby bylo možno očistit skleněný kryt světla (pol. 1 na obr. 30), musí se odšroubovat, umýt v teplé vodě se saponátem a znovu zašroubovat.

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

1.1 URČENIE

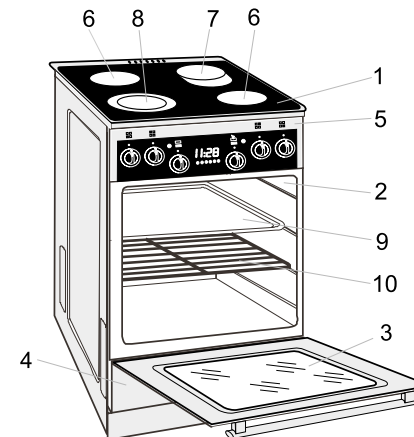
Sporák je určený výhradne na prípravu pokrmov v domácnosti. Jeho používanie pre iné účely nie je dovolené!

1.2 TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Tabuľka 1

		5CF-56VDP X	
Vonkajšie rozmery sporáka (v x š x h)		[mm] 850 x 500 x 600	
Využitelný objem dutiny		[l] 55,0	
Menovité napätie napájania		400V 3N ~ 50Hz	
Varné zóny keramickej dosky	φ 145 mm	1,2 kW HighLight	2 ks
	φ 180 / φ 120 mm	1,7 kW HighLight	1 ks
	φ 140 x 250 mm	2,0 kW HighLight	1 ks
Menovitý príkon sporáka		[kW]	8,1
Elektrická rúra	horné ohrevné teleso	0,7 [kW]	•
	dolné ohrevné teleso	1,3 [kW]	•
	ohrevné teleso grilu	2,0 [kW]	•
	kruhové ohrevné teleso	2,0 [kW]	•
	ventilátor horúceho vzduchu		•
	pohon ražňa	4,0 [W]	•
	osvetlenie rúry	25 [W]	•
Digitálny programátor			•
Termostat rúry			•
Príslušenstvo rúry	plech na pečenie		2 ks
	rošt na pečenie		1 ks

1.3 KONŠTRUKCIA VÝROBKU



Obr. 1

- keramická doska
- elektrická rúra
- dveře rúry
- zásuvka
- ovládací panel
- varna zóna φ 145mm
- varna zóna φ 140 x 250mm
- varna zóna φ 180 / φ 120mm
- plech na pečenie
- rošt na pečenie

1	VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE	3
1.1	URČENIE	3
1.2	TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA	3
1.3	KONŠTRUKCIA VÝROBKU	3
1.3.1	Varné zóny keramickej varnej dosky	4
1.3.2	Ukazovateľ zostatkového tepla	4
1.3.3	Ovládací panel sporáka	4
1.3.4	Kontroly	4
1.4	DŮLEŽITÉ POKYNY	5
2	INŠTALÁCIA	5
2.1	UMIESTENIE SPORÁKA	5
2.2	PRIPOJENIE	6
3	PRÍPRAVA SPORÁKA NA PREVÁDZKU	6
4	KERAMICKÁ VARNÁ DOSKA	7
4.1	VŠEOBECNÉ PRAVIDLÁ POUŽÍVANIA KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY	7
4.2	POUŽÍVANIE PLATNÍ	7
4.3	VHODNÉ NÁDOBY	8
5	RÚRA NA PEČENIE	9
5.1	KONŠTRUKCIA A PRÍSLUŠENSTVO	9
5.2	OVLÁDANIE	10
5.2.1	Ovládač funkcií	10
5.2.2	Ovládač termostatu	10
5.2.3	Digitálny programátor	10
5.3	OSVETLENIE RÚRY NA PEČENIE	11
5.4	ZAPNUTIE A VYPNUTIE RÚRY NA PEČENIE	11
5.5	ČO SA DEJE PO ZAPNUTÍ RÚRY	11
5.6	TYPY PEČENIA	11
5.7	POKYNY PRE PEČENIE	13
6	DIGITÁLNY PROGRAMÁTOR	16
6.1	VŠEOBECNÉ POKYNY	16
6.2	NASTAVENIE HODÍN	17
6.3	VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU	17
6.4	MINÚTKA	17
6.5	NAPROGRAMOVANIE DOBY ČINNOSTI RÚRY	18
6.6	NAPROGRAMOVANIE ČASU VYPNUTIA RÚRY NA PEČENIE	18
6.7	AUTOMATICKÉ RIADENIE ČINNOSTI RÚRY NA PEČENIE	18
6.8	ZMENY NASTAVENÝCH PARAMETROV	19
6.9	ANULOVANIE NASTAVENÝCH PARAMETROV	19
6.10	RUČNÉ OVLÁDANIE	19
6.11	BLOKOVACIA POISTKA	20
6.12	ZMENA INTENZITY SVIETIVOSTI DISPLEJA	20
7	ČISTENIE A ÚDRŽBA	21
7.1	VŠEOBECNÉ POKYNY	21
7.2	ČISTENIE KERAMICKEJ VARNEJ DOSKY	21
7.3	ČISTENIE RÚRY NA PEČENIE	21
7.3.1	Demontáž dverí rúry na pečenie	22
7.3.2	Čistenie vnútra rúry na pečenie	22
8	RIEŠENIE PROBLÉMOV	23

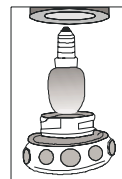
8 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

DŮLEŽITÉ !

Než začnete řešit problém, odpojte sporák od elektrické sítě, aby nedošlo k zásahu el. proudem.

Pokud se během používání spotřebiče projeví porucha, zkontrolujte podle následujících pokynů, zda můžete závadu odstranit sami.

Nesvítili osvětlení trouby.



Pokud byla trouba v provozu a je horká, vyčkejte, až vychladne.

- Žárovka není dotažená – vyšroubujte kryt osvětlení a dotáhněte žárovku.
- Žárovka je spálená – vyšroubujte kryt osvětlení a vyměňte žárovku za novou s těmito parametry: typ E14, 230V, 25W, odolnost vůči teplotám do 300°C.

Obr. 30

V troubě vzniká velké množství kouře

- Vznik kouře během pečení je běžným jevem. Množství kouře můžete omezit snížením teploty nebo zmenšením množství tuku a vody v nádobě na pečení.

Na displeji programátoru blikají nuly: „0.00“

- Pokles napětí v síti nebo krátké přerušení dodávky el. proudu. Odpojte sporák od sítě, chvíli vyčkejte, poté sporák znovu zapojte a nastavte hodiny.

INFORMAČNÍ LIST

Obchodní značka		FAGOR
Model		5CF-56VDP X
Třída energetické účinnosti [1]		A
Spotřeba el. energie - konvenční funkce [2]	kWh	0,79
Spotřeba el. energie – nucená konvekce [2]	kWh	0,87
Užitečný objem dutého prostoru	l	55
Velikost zařízení		střední
Doba tepelné úpravy normalizované zátěže	min.	44,0
Spotřeba el. energie (standby)	Wh	0,5
Plocha největšího plechu na pečení	cm ²	1050,0

Poznámky k tabulce:

[1] Na stupnici od A (vyšší) po G (nižší).

[2] Vztahuje se na normalizovanou zátěž

DÔLEŽITÉ!

1. Inštalácia spotrebiča musí byť urobená v súlade s platnými právnymi predpismi. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte návod na obsluhu.
2. Sporáky sú výrobky, ktoré neobsahujú materiály ohrozujúce životné prostredie.
3. Všetky materiály, z ktorých je vyrobený obal, sú recyklovateľné.
4. Po ukončení životnosti sporáka zabezpečte, aby nemohol byť znova použitý. Odrežte prírodný kábel a demontujte dvere, pretože môžu ohrozovať najmä deti. Potom odovzdajte spotrebič na príslušné zberné miesto, alebo do zberne druhotných surovín.
5. Pred inštaláciou nechajte spotrebič v miestnosti asi 8 hodín v kľudnom stave.
6. Pripojiť a opravovať sporák môže výhradne pracovník s oprávnením pre inštaláciu elektrických spotrebičov alebo technik autorizovaného servisu v súlade s platnými právnymi predpismi.
7. Poškodený sporák sa nesmie používať, dokiaľ nie je opravený. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za zranenie alebo škody, ktoré sú spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
8. Je zakázané svojpomocne robiť akékoľvek opravy okrem výmeny žiarovky v rúre na pečenie, v opačnom prípade zanikajú nároky na záruku.
9. Sporák je vyrobený v triede I. z hľadiska ochrany pred zásahom elektrickým prúdom a vyžaduje preto pripojenie na sieť s funkčným ochranným obvodom (uzemnením).
10. Sporák môže byť vsunutý do kuchynskej linky s pracovnou doskou vo výške maximálne 850mm.
11. Nie je dovolené zdvíhať sporák za rúkavät dverí rúry na pečenie.
12. Výrobca si vyhradzuje právo robiť zmeny za účelom modernizácie a trvalého zlepšenie kvality výroku bez predchádzajúceho oznámenia užívateľom. Tieto zmeny však nebudú komplikovať obsluhu spotrebiča.

Kuchynky spňujú podmienky smerníc:

1. 73/23/EEC – Nízkonapäťové elektrické výrobky [LVD]
2. 89/339/EEC – Elektromagnetická kompatibilita [EMC]