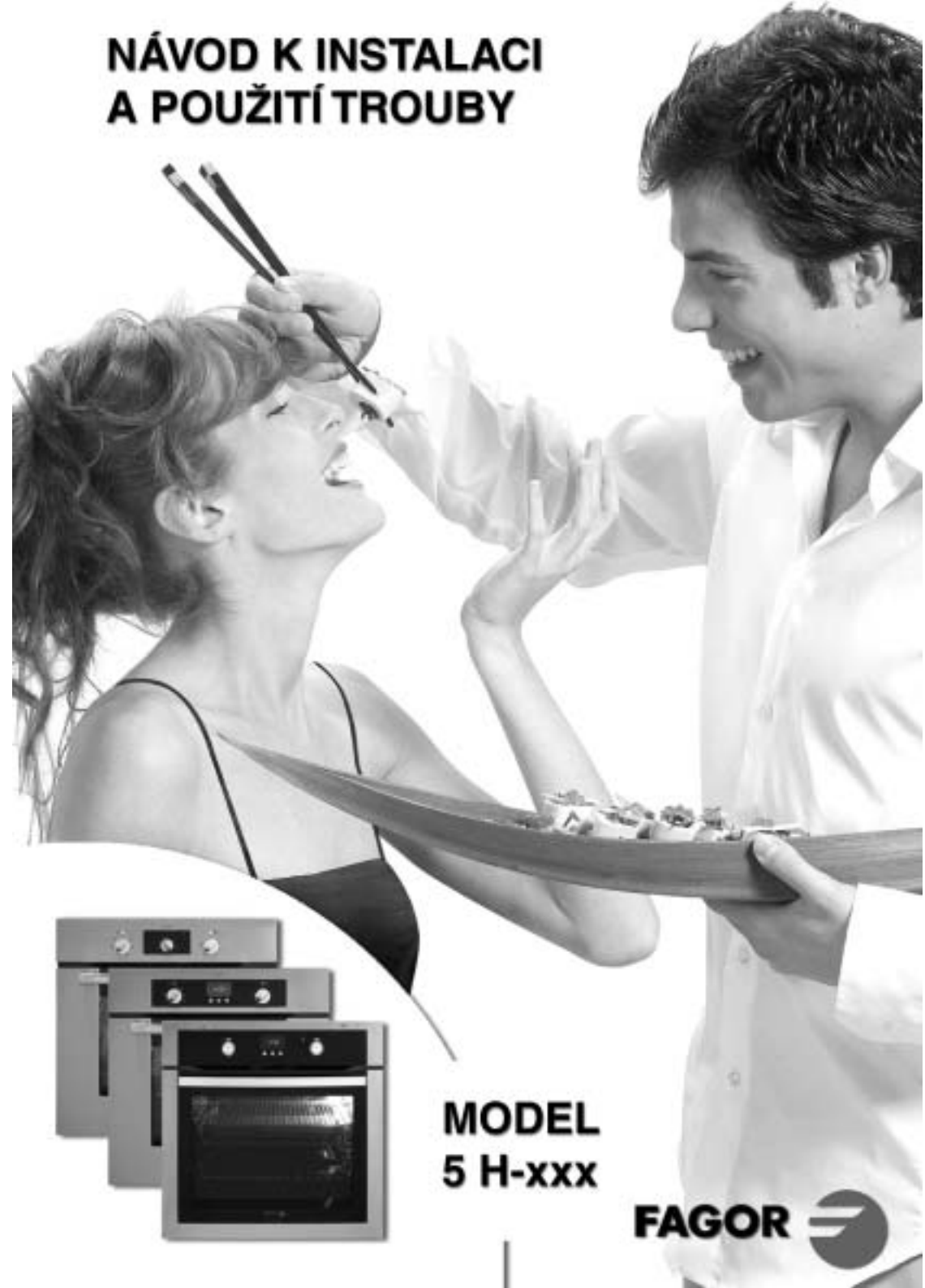


NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ TROUBY



**MODEL
5 H-xxx**

FAGOR

OBSAH

SLOVO VÝROBCE

1. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ.....	6
1.1. Instalace a montáž.....	6
1.2. Používání a fungování.....	7
1.3. Bezpečnost pro děti.....	8
1.4. Údržba a čištění.....	8
2. INSTALACE a MONTÁŽ.....	9
2.1. Rozbalení.....	9
2.2. Zapojení do elektrické sítě.....	9
3. POUŽÍVÁNÍ TROUBY a PRAKTICKÉ RADY.....	14
3.1. Před prvním použitím.....	14
3.2. Všeobecný popis.....	15
3.3. Fungování trouby.....	17
3.4. Doplnky.....	18
3.5. Otočný rožeň.....	22
3.6. Praktické rady a tabulky pro přípravu pokrmů.....	23
4. ČIŠTĚNÍ a ÚDRŽBA.....	28
4.1. Jak čistit.....	28
4.1.1. Vnější povrch trouby.....	28
4.1.2. Vnitřek trouby.....	29
4.1.3. Doplnky.....	32
4.1.4. Boční mřížky.....	32
4.2. Jak vyměnit lampu vaší trouby.....	33
5. IDENTIFIKACE a ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....	34
6. POZNÁMKA K EKOLOGII.....	36
6.1. Ochrana životního prostředí.....	36
6.2. Rady pro úsporu energie.....	37



SLOVO VÝROBCE

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom vám poděkovat za důvěru, jakou jste nám projevíli zakoupením pečicí trouby **FAGOR**.

FAGOR vám přináší novou generaci domácích elektrospotřebičů, které přispívají k lepší kvalitě života díky celé škále moderních prvků, snadnosti použití a šetrnosti vůči životnímu prostředí.

Značka **FAGOR** vám nabízí široký výběr kuchyňských varných desek, odsavačů par, mikrovlnných trub, myček nádobí, praček a chladniček, které můžete úspěšně kombinovat se svou novou pečicí troubou.

Je naším přáním trvale a co nejlépe reagovat na vaše požadavky týkající se našich výrobků. Proto jsme vám plně k dispozici na telefonním čísle pro služby zákazníkům. Také se s námi můžete spojit přes internet prostřednictvím naší webové stránky www.fagor.com, kde zároveň najdete aktuální informace o posledních novinkách značky **FAGOR**. Neváhejte se nás zeptat.

Před vlastním používáním trouby vám doporučujeme, abyste si pozorně přečetli návody k používání. Najdete v nich veškeré nezbytné informace k tomu, abyste mohli plně využít svou novou troubu **FAGOR**. Věnujte zvláštní pozornost všem bezpečnostním opatřením a instrukcím týkajícím se správné manipulace a údržby trouby.

Zároveň vám doporučujeme, abyste si tyto manuály uschovali, neboť se vám v mohou hodit při řešení jakékoli otázky, která může v budoucnosti vyvstát. Pokud budete předávat spotřebič jinému člověku, přiložte manuály.

Přijměte srdečný pozdrav jako zákazník společnosti **FAGOR**.

Značka **FAGOR**.

▶ 1. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1.1. INSTALACE A MONTÁŽ

- Jakmile odstraníte všechny obaly, přesvědčte se o tom, že trouba není poškozena a že elektrický kabel je v perfektním stavu. Pokud zjistíte vady nebo poškození způsobená dopravou, neuvádějte troubu do provozu a zavolejte na telefonní číslo pro služby zákazníkům.
- Práce požadované pro instalaci a opravu této trouby musí provádět výhradně autorizovaný servisní technik, jenž musí respektovat instrukce výrobce. Pokud se nebude postupovat podle platných norem, výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost.
- Na štítku s parametry trouby jsou technické údaje a údaje týkající se identifikace spotřebiče. Tento štítek se nachází v přední spodní části trouby. Před zapojením spotřebiče do elektrické sítě je nutné se na tyto údaje podívat.
- Je nebezpečné měnit tyto charakteristiky nebo výrobek jakýmkoli způsobem modifikovat.
- Z důvodů bezpečnosti se musí vestavěné trouby umístit do nábytku, který je pro tento účel vhodný a odpovídá platným normám týkajícím se tohoto účelu.

DŮLEŽITÉ

Při jakékoli manipulaci s troubou nebo varnou deskou v souvislosti s instalací, údržbou, apod. musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

1.2. POUŽÍVÁNÍ A FUNGOVÁNÍ

- Tato trouba je určena výhradně pro domácí použití. Používejte ji pouze za účelem přípravy pokrmů, a nikoli za jiným účelem.
- Při používání trouby by měly být vždy zavřené dveře - to se týká všech programů včetně grilování.
- Dvířka trouby otevírejte opatrně, neboť může vyjít horká pára.
- Nelijte nikdy vodu přímo do vnitřní části teplé trouby, smalt by se mohl poškodit.
- Po ukončení vaření nesahejte na použité nádoby odkrytou rukou - použijte kuchyňskou rukavici nebo izolující tkaninu.
- Troubu nenechávejte vychladnout s otevřenými dveřmi. I když se otevřou jen mírně dvířka trouby, postupem času se mohou poškodit čelní strany sousedního nábytku.
- Nenechávejte v troubě nikdy hořlavé předměty.
- Nepokládejte potraviny nebo nádoby přímo na dno trouby. Používejte vždy pekáč nebo mřížku.
- Neopírejte se a nesedejte si nikdy na dvířka trouby, mohli byste způsobit poruchu v zavírání dvířek.
- Po skončení používání trouby by měly být všechny knoflíky v poloze "0".
- Pokud má trouba nějakou poruchu, odpojte ji a zavolejte servisního technika.
- Vaše trouba je vybavena větrákem, který přispívá k lepšímu odvětrávání výparů a zaručuje ochlazování nábytku. Během vaření větrák vždy funguje. Poté, co se vypne trouba, bude větrák dále po určitou dobu fungovat, a tím se sníží vnější teplota trouby. Můžete si všimnout, že mezi čelním panelem a dvířky trouby vychází vzduch.

1.3. BEZPEČNOST DĚTÍ

- Dohlédněte na to, aby byly děti v bezpečné vzdálenosti a nesahaly bez dozoru na spotřebič.
- Nedovolte, aby malé děti sahaly na ovládání trouby nebo si s troubou hrály. Pokud má nastavení programů funkci bezpečnosti pro děti, používejte ji.

1.4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Z hygienických a bezpečnostních důvodů se snažte, aby byla trouba vždy čistá. Tvorba suché mastnoty nebo usazování zbytků potravin může způsobit nepříjemné pachy.
- Pro delší životnost trouby se doporučuje často provádět pečlivou všeobecnou údržbu.
- Při provádění jakýchkoli činností údržby nebo čištění uvnitř trouby musí být trouba vypnutá a dostatečně chladná, aby neohrožilo při doteku žádné nebezpečí.
- Dvířka trouby by měla být vždy hermeticky uzavřena. Udržujte v čistotě kloubní mechanismus zavírání dvířek.
- Nečistěte nikdy troubu čistícími přístroji na bázi vysokého tlaku nebo stroji pro čištění párou.
- Nepoužívejte pro čištění žíraviny ani brusné materiály. Pokud by výrobek tohoto typu přišel do kontaktu s čelní stranou trouby, okamžitě ji vyčistěte vodou.
- Pro čištění vnitřní části trouby nepoužívejte tvrdých kartáčů a houbiček - mohly by poškodit smalt. Postupujte podle instrukcí v odstavci 4 – Čištění a údržba.

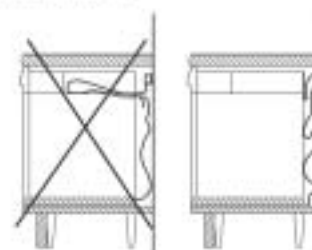
2. V zadní části trouby najdete kabel "A" pomocí kterého se provádí zapojení do elektrické sítě.

POZOR: Před vlastním zapojením ověřte následující:

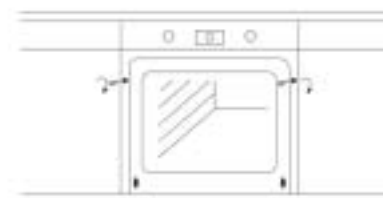
- aby napětí v síti odpovídalo napětí uvedenému na štítku s charakteristikami trouby.
- aby elektrická síť, do níž se má zapojit trouba, měla dostatečný příkon pro maximální požadovaný příkon trouby, který je uveden na štítku s charakteristikami trouby.

Zapojte kabel do zástrčky s dobrým uzemněním. Na tom bude záviset správné fungování elektronických prvků.

3. Po zapojení zasuňte troubu do otvoru a dávejte při tom pozor, aby v horní části trouby nezůstal přechnívající kabel.



4. Vypínač na odpojení trouby by se měl umístit na co nejlépe dostupné místo a mezi kontakty by měly být minimálně 3 milimetry.
5. Troubu připevníte k nábytku pomocí 2 šroubů, které naleznete v tašce s doplňky k troubě.

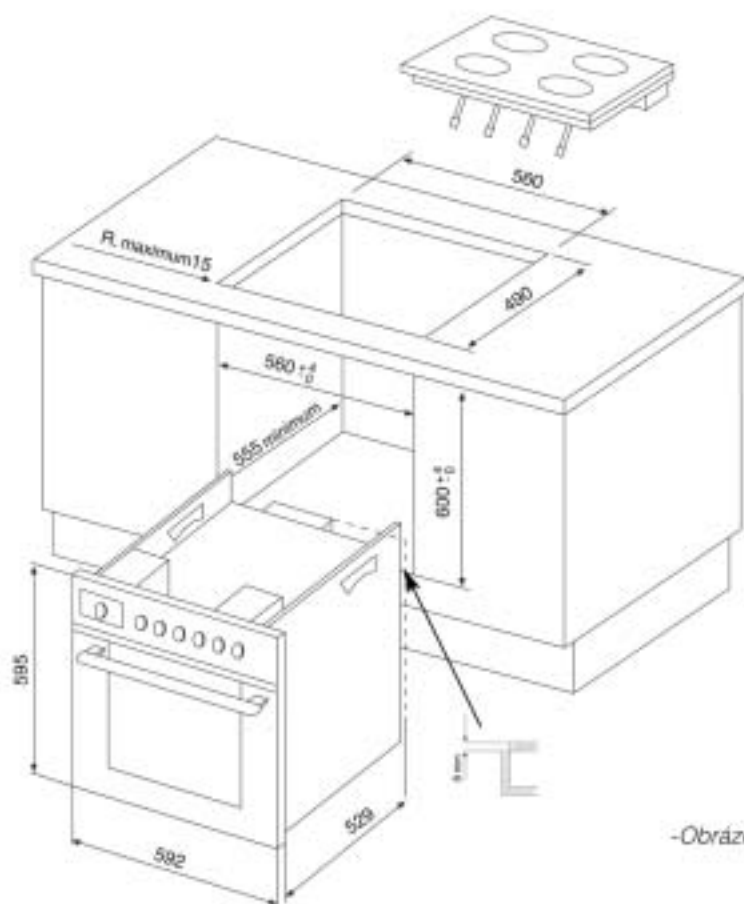


-Obrázek 2-

6. Pokud nebude knoflík pro volbu funkcí tepelné úpravy v poloze "0", nastavte ho na "0" a nastavte si správný čas.

b.1 PLYNOVÉ A KOMBINOVANÉ VARNÉ DESKY, INDUKČNÍ SPORÁKY A ČTYŘPLOTÝNKY

1. Rozměry nábytku, do něhož se má zabudovat trouba, vidíte na obrázku.
2. Přišroubujte 4 kardany na varnou desku pomocí příslušných šroubů.



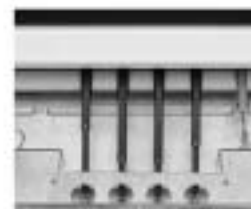
-Obrázek 3-

3. Dále byste měli nainstalovat varnou desku na horní část s tím, že ji necháte odpojenou až do doby, kdy se bude instalovat trouba, aby se zapojení trouby provedlo přes desku. Dodržujte požadavky na instalaci varné desky (viz manuál s návodem pro varnou desku).

4. Nainstalujte podpurný držák čepů tak, že jej zavedete do 2 otvorů, které má trouba, a přišroubujte jej pomocí 2 šroubů podle obrázku. Všechny tyto díly najdete v tašce s doplňky k varné desce.



5. Nadzvihněte kardanové závěsy a kabel desky a zasuňte troubu do nábytku. Přitom ponechte dostatečný prostor na umístění kardanových závěsů na nosníky, přišroubujte je a zapojte kabel do příslušné zásuvky.



6. Přistřeďte troubu dovnitř a připevňte ji k nábytku pomocí 2 šroubů (ob.2), které naleznete v tašce s doplňky k troubě.
7. Umístěte tlakem ovládací doplňky podle odpovídajícího typu zdroje tepla. Všechny doplňky se nacházejí v tašce s doplňky k troubě a k varné desce. Dále nasadte ovládací zařízení, které najdete v tašce s doplňky k troubě.



8. Pokud nebude knoflík pro volbu funkcí tepelné úpravy v poloze "0", nastavte ho na "0" a nastavte si správný čas.

5.2 SKLOKERAMICKÉ DESKY

1. Rozměry nábytku, do něhož se má zabudovat trouba, vidíte na obrázku č. 3.

2. Umístěte varnou desku na horní plochu.



3. Uvolněte skříň se spínači, která je pod varnou deskou.



4. Dále musíte nainstalovat tuto desku do otvoru, který je na horní ploše. Mějte na paměti, že skříň se spínači je zavěšena na desce. Dodržujte správné požadavky na instalaci varné desky (viz manuál pro instalaci varné desky).

5. Zaveďte troubu do otvoru v nábytku a nechte skříň se spínači na troubě.



6. Zaveďte kabel do konektoru trouby.

7. Zaveďte skříň se spínači do zařízení pro centrování nosičů komponentů, dokud nedosedne, a připevněte 2 šrouby v horní části.



8. Přistrčte troubu dovnitř a připevněte ji k nábytku pomocí 2 šroubů (obr. 2), které naleznete v tašce s doplňky k troubě.

9. Umístěte tlakem ovládací doplňky podle odpovídajícího typu zdroje tepla. Všechny doplňky se nacházejí v tašce s doplňky k troubě nebo k varné desce. Dále nasadte ovládací zařízení, které najdete v tašce s doplňky k troubě.



10. Pokud nebude knoflík pro volbu funkcí tepelné úpravy v poloze "0", nastavte ho na "0" a nastavte si správný čas.

▶ 3. POUŽÍVÁNÍ TROUBY A PRAKTICKÉ RADY

3.1. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavte si čas

Pokud jsou součástí programovacího zařízení vaší nové trouby hodiny, doporučujeme vám, abyste si nastavili čas po zapojení trouby do elektrické sítě nebo po přerušení dodávky elektrického proudu.

Předběžné čištění

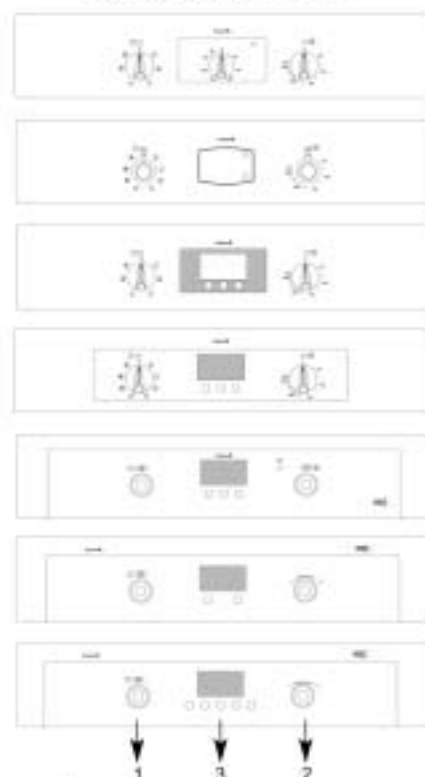
Před prvním použitím vaší nové trouby ji naprázdno zahřívejte asi po dobu 30 minut se zavřenými dveřky. Nastavte ovládací zařízení pro nastavení funkcí ☐ tepelné úpravy do příslušné polohy a nastavte teplotu na 250° C. Přesvědčte se, že jste odlepili veškeré nálepky a ochranné plastové části.

Zpočátku může trouba vydávat určitý specifický zápach. Zároveň možná zjistíte, že z ní vychází i kouř. Toto všechno je normální. Tímto procesem odstraníte z vnitřní části trouby případné zbytky mastnoty, které vznikly při výrobě. Až trouba vychladne, vyčistěte ji podle instrukcí v odstavci 4 – Čištění a údržba.

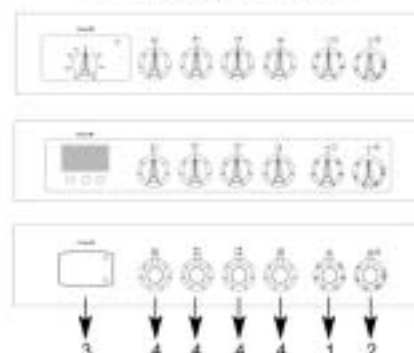
Doplňky k vaší nové troubě očistěte před prvním používáním vodou, slabým mýdlovým roztokem a flanelovým hadříkem.

3.2. VŠEOBECNÝ POPIS

SAMOSTATNÉ TROUBY



VÍCEÚČELOVÉ TROUBY



1. Ovladač pro voľbu funkcií
2. Ovladač pro voľbu teploty
3. Nastavení programu
4. Ovladač pro fungování varné desky

a Ovladač pro nastavení funkce tepelné úpravy

Vaše trouba má různé funkce tepelné úpravy. Pomocí ovladače pro nastavení funkce tepelné úpravy budete moci kdykoli zvolit takovou funkci tepelné úpravy, která je pro přípravu pokrmu nejvhodnější.

Pokud má vaše trouba pevné knoflíky, ovladač pro výběr funkce tepelné úpravy se bude moci točit stejně doleva i doprava.

Pokud má vaše trouba knoflíky, které se mohou schovat, ovladač pro výběr funkce tepelné úpravy se bude moci točit stejně doleva nebo doprava. Tyto knoflíky se mohou schovat a vytáhnout v jakékoli poloze pouhým zmáčknutím.



*Různý počet funkcí podle modelu.

Dále čtete pouze popis těch funkcí, jejichž symboly souhlasí se symboly na vašem ovladači pro výběr funkcí:

- ☐ **Tradiční ohřev:** S touto funkcí přichází teplo z horní nebo spodní části trouby a ohřívání probíhá tradičním způsobem.
- ☐ **Ohřev spodní spirálou:** Teplo přichází ze spodní části trouby. Tato funkce je nejvhodnější pro dokončení tepelné úpravy vašich pokrmů.
- ☐ **Mimný gril nebo mírný gril s otočným rožněm:** Spojí se pouze střední část grilu, a tak se umožní úspěšně grilovat pokrmy malých rozměrů. Pokrmy umístíte do střední části roštu. (Plus otočný rožňák podle modelu).
- ☐ **Silný gril:** Grilování pokryje celý povrch pekáče, a tak se umožní grilovat na velké ploše nebo několik různých pokrmů zároveň. Program určený pro tepelnou úpravu stejných potravin jako u mírného grilu s tím, že se pojme celá plocha pekáče. Velmi vhodné pro všechny typy zapékání.
- ☐ **Ohřev spodní spirálou s ventilací:** Ventilátor distribuuje vytvořené teplo ve spodní části trouby.
- ☐ **Silný gril s ventilací:** Speciální program, který umožňuje grilovat s rovnoměrnou distribucí tepla pomocí ventilace. Ideální pro grilování masa velkých rozměrů. Tímto způsobem získá pečené maso nazlátlou barvu po celém povrchu.
- ☐ **Tradiční ohřev s ventilací:** Teplo přichází z horní nebo spodní části trouby a ventilátor provádí rovnoměrnou distribuci teploty. Mohou se tak připravovat zároveň různé pokrmy na různých úrovních, aniž by se míchaly chutě a vůně.
- ☐ **Rozmrazování:** Zahřejte celou troubu na velmi nízkou teplotu - tak docílíte rovnoměrného a rychlého rozmražení potravin. Funkce rozmražení se může používat pro jakýkoli typ zmražených potravin.
- ☐ **Turbo Plus:** Trouba se rozežehne pomocí kruhové spirály v zadní části. Ventilátor zajišťuje cirkulaci teplého vzduchu uvnitř trouby a stejnoměrně distribuuje teplo. Ideální pro práci s různými pekáči v různých výškách.
- ☐ **Celeris:** Tato funkce je vhodná pro takové pokrmy, které vyžadují předehřátí trouby. Pomocí této funkce dosáhne trouba nastavené teploty za co nejkratší dobu. Poté, co byla v troubě dosažena nastavená teplota, světlo termostatu se vypne a tím indikuje, že trouba je připravena k tomu, aby se přistoupilo k jakékoli jiné funkci tepelné úpravy.
- ☐ **Pizza:** Díky silnému intenzivnímu teplu, které přichází ze spodní části, a ventilátoru, který rovnoměrně distribuuje teplotu, budou vaše pizzy ve spodní části obzvlášť křupavé.

Světlo, které indikuje zapnutí trouby, se rozsvítí vždy, když se zvolí některá z funkcí tepelné úpravy..



b Ovladač pro volbu teploty

Pomocí ovladače pro nastavení teploty budete moci kdykoli zvolit takovou teplotu, která je pro přípravu pokrmu nejvhodnější. Otočením knoflíku doprava se volí teplota od 50°C do 250°C.



Nemá-li vaše trouba nastavení volby teploty, držte se pokynů uvedených v oddíle "Elektronická kontrola teploty" příručky programátoru.

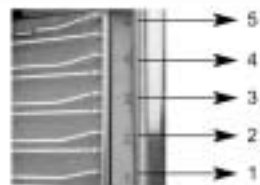
Kontrolní světlo termostatu se zhasne při dosažení nastavené teploty a během vaření se bude rozsvěcet a zhasínat pro udržení příslušné teploty.



3.3. FUNGOVÁNÍ TROUBY

Chcete-li troubu zapnout, řiďte se následujícími pokyny:

1. Zasuňte pokrm do trouby, na doporučený pekáč a do doporučené výšky (viz tabulky).
2. Zvolte si funkci tepelné úpravy pomocí ovladače funkcí tepelné úpravy (viz tabulky). Například:
3. Nastavte si teplotu pomocí ovladače pro volbu teploty nebo přidržení se pokynů uvedených v příručce obsluhy programátoru.(viz tabulky). Například: 150°C



4. Ovladač pro volbu programů používejte tak, jak potřebujete, a řiďte se pokyny uvedenými v návodu pro jeho používání (jiný návod).
5. Až ukončíte vaření, nezapomeňte vrátit ovladač pro volbu funkcí tepelné úpravy do polohy "0" a ovladač pro volbu teploty do nejnižší polohy "•".

3.4. DOPLŇKY

FAGOR vám dává možnost vybrat si „Extra bezpečnostní dvířka“ k modelům označeným symbolem na štítku s technickými údaji. Máte-li o ně zájem, můžete si je objednat prostřednictvím svého prodejce: Referenční číslo: 991990324 Kód EAN: 84138880140797

Trouba má 5 různých úrovní pro umístění doplňků. Tyto úrovně budou vyryté při vstupu do otvoru. Pokud si přejete zakoupit další doplňky, můžete si je vyžádat u naší oficiální Služby technické pomoci.

Standardně dostanete některý z doplňků popsaných níže:

Pekáč na pečení moučníků

Hliníkový pekáč, který je ideální na pečení moučníků.



Standardní pekáč

Pro všechny typy potravin.



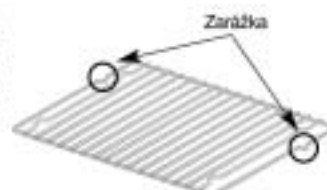
Hluboký pekáč

Nový hluboký pekáč je určený pro přípravu jídel s velkým množstvím omáček nebo tekutin, je ideální pro přípravu šťavnatých moučníků, mražených potravin a velkých kusů masa.



Rošt s bezpečnostní zárážkou proti převrnutí

Nový rošt se bezpečnostní zárážkou proti převrnutí se může vytáhnout až asi do tří čtvrtin celkové dráhy pro vytažení, aniž by se převrhnul. Tímto způsobem můžete snadno vybrat pokrm z trouby. Navíc máte možnost používat ji v kterékoli z pěti úrovní trouby.



Tento rošt se může používat pro umístění jakékoli nádoby, která obsahuje pokrm pro pečení nebo grilování. Také se používá pro pečení masa na rožni, kdy se potraviny umístí přímo na rožeň. V tomto případě doporučujeme, abyste umístili pod rošt i pekáč, na který bude odtékat šťáva z pečeného masa. Tímto způsobem udržíte ve své troubě čistotu.

Rošt se musí zavést do postranních mřížek s pojistkami směrem nahoru, jak je uvedeno na obrázku.

Pull System

Nově navržený "Pull System" zaručuje pohodlnou a bezpečnou manipulaci s pokrm a může se umístit do kterékoli z pěti úrovní trouby. Může se vytáhnout až přibližně do dvou třetin své výsuvné dráhy, aniž by se převrhnul nebo houpal, čímž se snižuje riziko popálenin. Tímto způsobem můžete snadno vybrat pokrm z trouby.



Pro zasunutí pekáčů do trouby:

1. Zasuňte "Pull System" do postranních mřížek, dokud nezapadne – budete ho muset mírně nadzvednout, abyste zárážky chránili.



2. Dále vsuňte shora do „Pull Systému“ některý z plechů tak, že jej zavedete mezi jeho 4 horní výčnělky.

Pokud si to přejete, můžete také zasunout nad „Pull Systém“ s plechem mřížku s bezpečnostními výčnělky proti převrácení tak, aby výčnělky směřovaly nahoru.

3. Celý komplet příslušenství zasuňte do vnitřku trouby.



Jak vyjmout plechy z trouby:

Po ukončení pečení povytáhněte celý komplet příslušenství, který jste vsunuli do trouby.

Můžete:

- a. Vyjmout z trouby pouze plech.
- b. Vyjmout celý komplet. V takovém případě mírně zdvihejte „Pull Systém“ abyste uvolnili výklenky, které zabráňují převrácení.

Mějte na paměti, že komplet „Pull Systém“, plech a/nebo mřížku s bezpečnostním výčnělkem proti převrácení je možné zasouvat do kterékoli z pěti úrovní.

Vyjímatelný plech, úplný přístup

S novým systémem "Vyjímatelný plech, úplný přístup" je manipulace s pokrm pohodlnější a jednodušší díky promyšlenému designu, který umožňuje, aby se mohli pekáče lehce vysunout a přitom se co nejvíce usnadnila manipulace.



Pekáče se mohou vysunout úplně ze své polohy při pečení, a tím je snadno dostupná celá jejich plocha. Kromě toho se udržují v naprosto stabilní poloze, abyste s nimi mohli pracovat a manipulovat naprosto bezpečně, čímž se snižuje riziko popálenin. Tímto způsobem můžete snadněji vybrat pokrm z trouby.

Nový systém celkového vytažení se může umístit na kteroukoli ze 4 spodních úrovní trouby, což poskytuje mnohem více možností pro vaření.

Pro zasunutí pekáčů do trouby:

1. Zasuňte "Vyjímateľný plech, úplný prístup" do postranních mřížek, dokud nezapadne – budete ho muset mírně nadzvednout, abyste zářezky chránili. Mějte na paměti, že dozadu půjdou kulaté čepy.
2. Dále vytáhněte do maximální délky teleskopické tyče.
3. Potom zasadte kterýkoli z pekáčů mezi 4 horní zářezky teleskopických tyčí. Pokud chcete, můžete nad komplet "vyjímateľného plechu" a plechu umístit mřížku s výčnělky proti převrácení, výčnělky přitom musí směřovat nahoru.
4. Celou soupravu zasuňte do trouby.



Pro vytažení pekáčů z trouby:

Po ukončení vaření, vytáhněte pomalu soupravu směrem ven. Zde potom můžete udělat podle potřeby 2 operace:

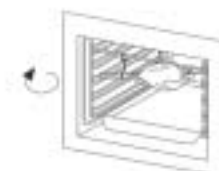
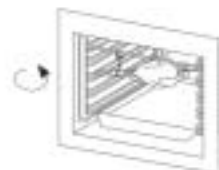
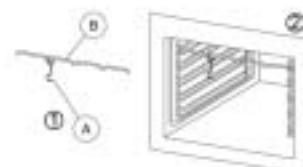
- a. Vytáhnout pouze pekáč z vnitřní části trouby.
- b. Vytáhnout celou soupravu z trouby. K tomu budete muset lehce nadzvednout "Vyjímateľný plech, úplný prístup", aby se chránily zářezky, které slouží k tomu, že věci nemohou spadnout.

Pamatujte si, že souprava "Vyjímateľný plech, úplný prístup", pekáč a/nebo rošt s bezpečnostní zářezkou proti převrnutí se může umístit do kterékoliv ze 4 spodních úrovní.

3.5. OTOČNÝ ROŽEŇ

Jestliže je vaše trouba vybavena otočným rožněm, měli byste se řídit podle níže uvedených instrukcí:

1. Umístěte háček mečiku "A" na podpěru mečiku "B" podle obrázku 1 a dále je umístěte do trouby podle obrázku 2.
2. Zasuňte mečik do suroviny, kterou chcete péct, a upevněte ji posuvnými hroty.
3. Zasuňte mečik do otvoru na dně trouby a podepřete druhý konec v podpěře mečiku. Umístěte pekáč na první příčku, aby zachycoval šťávy, které budou vytékat z potraviny, a vyvlečte držadlo mečiku aby se mohly zavřít dveře.
4. Uveďte troubu do provozu v programu na grilování  s otočným rožněm a nastavte regulaci teploty na 200°C.
5. Až skončí pečení, znovu nasadte držadlo mečiku a vytáhněte jej z trouby. Uvolněte posuvné hroty a vytáhněte mečik z pokrmu.



3.6. PRAKTICKÉ RADY A TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

a Návrhy a praktické rady pro pečení

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Sladký moučník se dostatečně nenaťoukl	•Špatný výběr funkce •Trouba nebyla dostatečně předehřátá	•Ověřte si zvolenou funkci podle teploty v tabulce •Ověřte si doporučené předehřátí v tabulce
Moučník nebo pečené maso jsou příliš světlé	•Příliš nízká teplota •Nevhodná forma	•Zkontrolujte si zvolenou teplotu podle teploty v tabulce a pokud je to nutné, mírně ji zvýšte. •Používejte výhradně tvarové formy
Moučník nebo pečené jsou příliš upečené	•Příliš vysoká teplota	•Zkontrolujte si zvolenou teplotu podle teploty v tabulce a pokud je to nutné, mírně ji snižte.
Moučník nebo pečené jsou příliš suché	•Doba pečení je příliš dlouhá, neboť se zvolila příliš nízká teplota.	•Zkontrolujte si zvolenou teplotu podle doporučené teploty v tabulce
Moučník nebo pečené jsou příliš vlhké	•Ve hmotě je příliš tekutiny	•Zkontrolujte si zvolenou teplotu podle teploty v tabulce a pokud je to nutné, mírně ji zvýšte. •Připravte si hmotu s menším množstvím tekutiny

b Tabulky

POTRAVINA	PROGRAM	TEPLOTA	DOBA	POLOHA POTRAVINY	PŘEDEHŘÁTÍ	DOPLŇKY
ČERVENÉ MASO A DRŮBEŽ						
Teleci 1,5 kg		210°	50-60 min		Ne	
Vepřový bůček 1,5 kg		220°	50-60 min		Ne	
Pečené kuře 1,25 kg		230°	50-60 min		Ne	
Pečený králík 1,2 kg		210°	25-35 min		Ne	
Pečené jehněčí 1 kg		220°	40-50 min		Ne	
Vepřová kýta 1,5 kg		180°	85-95 min		Ne	
Vepřové žebříčko 1,5 kg		220°	30-40 min		Ne	
Krůti stehna (2)		170°	40-50 min		Ne	
Krůtí 4 kg		190°	115-125 min		Ne	
MOUČNÍKY						
Nákyp		150°	30-40 min		Ne	
Sušienky		180°	25-35 min		Ano	
Hrušky na vině		240°	50-60 min		Ne	
Koláčky		220°	8-12 min		Ne	

POTRAVINA	PROGRAM	TEPLOTA	DOBA	POLOHA POTRAVINA	PŘEDEHŘÁTÍ	DOPLŇKY
PŘEDKRMY A ZELENINY						
Plněné bekažany		220°	12-16 min		Ano	
Pečené červené papriky 1,25 kg		210°	30-40 min		Ne	
Plněná rajská jablka (4)		220°	15-19 min		Ne	
Plněné malé dýně (2)		200°	25-35 min		Ne	
RYBY A MOŘSTÍ ŽIVOČICHOVÉ						
Grilovaná treska 1,5 kg		230°	7-9 min		Ano	
Pečené lososy 1 kg		240°	4 min		Ano	
Pstruzi 1 kg		250°	9-11 min		Ano	
Plátek z tuňáka		230°	10-14 min		Ne	
Pečené ryby 1kg		220°	13-17 min		Ne	
Pečený losos (4)		250°	8-10 min		Ano	
Pečená treska 1,5 kg		220°	7-9 min		Ano	
RŮZNÉ						
Pizza		220°	18-22 min		Ano	
Chléb		220°	18-22 min		Ne	
Bábovičky		210°	15-19 min		Ano	

POTRAVINA	PROGRAM	TEPLOTA	DOBA	POLOHA POTRAVINA	PŘEDEHŘÁTÍ	DOPLŇKY
ČERVENÉ MASO A DRŮBEŽ						
Teleci 1,5 kg		190°	50-60 min		Ne	
Vepřový bůček 1,5 kg		200°	50-60 min		Ne	
Pečené kuře 1,25kg		210°	50-60 min		Ne	
Pečený králík 1,2kg		230°	25-35 min		Ne	
Pečené jehněčí 1kg		200°	40-55 min		Ne	
Vepřová kýta 1,5kg		150°	85-95 min		Ne	
Vepřové žebřičko 1,5kg		200°	30-40 min		Ne	
Krůtí stehna (2)		150°	40-50 min		Ne	
Krůta 4 kg		170°	115-125 min		Ne	
MOUČNÍKY						
Nákyp		150°	30-40min		Ne	
Sušenk		180°	15-25min		Ne	
Hrušky na vín		220°	50-60min		Ne	
Koláčky		200°	8-12min		Ne	
ROZMRAZOVÁNÍ						
Pro všechny y typy potravin		75°			Ne	

POTRAVINA	PROGRAM	TEPLOTA	DOBA	POLOHA POTRAVINA	PŘEDEHŘÁTÍ	DOPLŇKY
PŘEDKRMY A ZELENINY						
Plněné baklažány		200°	12-16 min		Ano	
Pečené červené papriky 1,25 kg		180°	30-40 min		Ne	
Plněná rajská jablka (4)		200°	15-19 min		Ne	
Plněné malé dýně (2)		180°	25-35 min		Ne	
RYBY A MOŘSTÍ ŽIVOČICHOVÉ						
Grilovaná treska 1,5 kg		210°	7-9 min		Ano	
Pečené krevety 1 kg		220°	4 min		Ano	
Podruzi 1 kg		240°	9-11 min		Ano	
Plátek z tuňáka		250°	10-14 min		Ne	
Pečené ryby 1 kg		200°	13-17 min		Ano	
Pečený losos (4)		240°	8-10 min		Ano	
Pečená treska 1,5 kg		210°	7-9 min		Ano	
RÚZNÉ						
Pizza		200°	18-22 min		Ne	
Chléb		200°	18-22 min		Ne	
Bábovičky		220°	13-17 min		Ano	

▶ 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

4.1. JAK ČISTIT...

4.1.1. Zevnějšek trouby

a. Trouby se smaltovanou přední stranou:

Vyčistěte vnější část trouby nejlépe vlažnou mýdlovou vodou. Doporučuje se hodně opláchnout. Okamžitě po vyčištění povrch osušte jemným hadříkem.

b. Trouby s přední stranou z nerezové oceli:

Očistěte vnější část trouby nejlépe vlažnou vodou a troškou prostředku na mytí nádobí. Doporučuje se hodně opláchnout. Okamžitě po vyčištění povrch osušte jemným hadříkem.

Pokud je těžké odstranit skvrny, doporučujeme použít prostředky určené na čištění nerezové oceli. Před použitím výrobku na celém povrchu si jej vyzkoušejte na malé ploše. Dodržujte svědomitě pokyny výrobce.

c. Trouby s přední stranou z hliníku:

Vyčistěte vnější část trouby vlažnou mýdlovou vodou a jemnou houbičkou. Doporučuje se hodně opláchnout. Okamžitě po vyčištění povrch osušte jemným hadříkem.

Není vhodné používat agresivní čisticí prostředky, houbičky, které dělají škrábance a drsné hadříky.

d. Trouby s přední stranou ze skla:

Použijte jemný čisticí prostředek na okna. Očistěte povrch jemným hadříkem na okna nebo hadříkem s mikroskopickými vlákny bez chlupu a při čištění příliš netlačte.

4.1.2 Vnitřek trouby

Aby si vaše trouba uchovála dlouho atraktivní vzhled, měli byste čistit její vnitřek nejlépe po každém použití; tak zabráníte nahromadění kouře a pachů při budoucím vaření.

a. Trouby se smaltem "Slide":

Nový smalt "Slide" zaručuje minimální přichycení potravin na povrchy vnitřní části trouby, jedná se proto o smalt, který se snadno čistí. Vyčistěte vnitřek trouby dokud je ještě vlažná za použití teplé vody s trochou mýdla nebo roztoku vody a octa. Po vyčištění osušte pečlivě vnitřní stěny jemným hadříkem.

Pro hluboké čištění nebo pokud se špína obzvlášť těžko odstraňuje, vám doporučujeme použít čističe určené přímo pro trouby a řídit se při tom instrukcemi výrobce. Tyto čističe určené přímo pro trouby používejte na chladnou troubu.

b. Trouby se samočisticími panely:

V troubách se samočisticími panely jsou zadní deska a postranní panely pokryté samočisticím smaltem, který eliminuje mastnotu během fungování trouby. Tyto postranní panely jsou oboustranné, čímž se zdvojnásobí životnost jejich katalytického obložení.



Největší cákance někdy zmizí až po opakovaném použití trouby. Pokud se samočisticí elementy trouby dostatečně samy nečistí, bude nutné je regenerovat. V takovém případě postupujte podle níže popsaných kroků:

1. Odstraňte doplňky a nádoby z vnitřní části trouby.
2. Vyčistěte do hloubky ty povrchy trouby, které nejsou samočisticí.
3. Nastavte ovladač pro volbu funkcí  tepelné úpravy do nějaké polohy
4. Nastavte teplotu trouby na 250°C.
5. Doporučujeme vám, abyste tuto operaci prodloužili na 30 – 60 minut, podle stupně zašpinění samočisticích dílů.
6. Vyčistěte zbytky soli na samočisticích dílech mírně navlhčenou houbičkou.

Samočisticí elementy trouby budou znovu naprosto funkční.

POZOR: Nečistěte nikdy zadní desku ani postranní panely čistícími prostředky určenými k čištění trouby.

Pokud chcete vyčistit postranní panely vnitřní části trouby, musíte nejprve vytáhnout mřížky a samočisticí panely, které jsou umístěné za nimi (postupujte podle instrukcí pododstavce 4.1.4. Jak čistit postranní mřížky).

Vyčistěte postranní stěny vnitřní části trouby dokud je ještě vlhká za použití teplé vody s trochou mýdla; potom je pečlivě osušte jemným hadříkem.

Pro hluboké čištění nebo pokud se špína obzvlášť těžko odstraňuje, vám doporučujeme použít čističe určené přímo pro trouby a řídit se při tom instrukcemi výrobce. Tyto čističe určené přímo pro trouby používejte na chladnou troubu.

POZOR: V žádném případě byste neměli tento produkt používat na samočisticí povrchy trouby.

Pro usnadnění čištění vnitřní části trouby:

- Je možné zapnout lampu na osvětlení. Za tímto účelem: Nastavte ovladač pro volbu teploty do polohy "0" a ovladač pro volbu funkcí tepelné úpravy do jakékoli polohy, světlo již bude svítit.

- Pokud chcete vyčistit i skleněné stínítko, které chrání lampu trouby: Vyšroubujte toto stínítko ze světla a vyčistěte jej, nejlépe v prostředku na mytí nádobí.



Po čištění našroubujte znovu stínítko na světlo podle níže popsaného postupu.

- Dvířka trouby se dají snadno vytáhnout. Držte se přesně níže popsaných kroků:

Jak vytáhnout dvířka:

1. Dvířka úplně otevřete.



2. Vytáhněte úplně závory kloubů.



3. Jemně zavřete troubu dokud neucítíte, že to cvaklo; potom uchopte dvířka oběma rukama, dále zavírejte a táhněte dvířka směrem nahoru dokud nevyjedou závory z drážek. Dvířka se uvolní.



Jak nasadit dvířka po čištění:

1. Zaveďte dole klouby do drážek, až se zachytí tak, jak je uvedeno na obrázcích.



2. Otevřete úplně dveře a dejte dolů závory až do jejich původní polohy. Dveře budou správně namontované.



- V některých troubách je možné vykopit gril z horní části trouby. **POZOR:** trouba musí být studená.

Jak vykopit gril:

1. Zvedněte svorku grilu.



2. Sklopte spirálu směrem ke dnu trouby.



Jak znovu vsunout gril po čištění:

1. Zvedněte spirálu grilu až k horní části trouby a znovu zahákněte gril na jeho opěrný mechanismus.

4.1.3. Doplnky

Doplnky okamžitě po použití dejte odmočit do běžného čistícího prostředku. Takto můžete snadno odstranit zbytky přichycených potravin houbičkou nebo jemným kartáčkem.

4.1.4. Postranní mřížky

Mřížky se mohou při čištění vytáhnout. Z tímto účelem postupujte podle níže popsaných kroků:

Jak vytáhnout mřížky:

1. Zmačkněte horní tyčku mřížky dolů, dokud ji nevyháknete z opěry postranního panelu.



2. Otočte mřížkou tak, jak je uvedeno na obrázku a zatáhněte směrem ven, abyste ji vytáhli.



3. Pokud je vaše trouba samočistící, sejměte panel umístěný za mřížkou.

Vyčistěte mřížky v prostředku na mytí nádobí. Pro odstranění nejodolnější špíny můžete používat na čištění i hrubší houbičky nebo kartáčky.

Jak nasadit zpátky mřížky po čištění:

Nasadte znovu mřížky do postranních stěn podle výše uvedeného postupu, ale opačným způsobem.

4.2. JAK VYMĚNIT SVĚTLO VE VNITŘNÍ ČÁSTI TROUBY

Vy sami můžete vyměnit žárovku ve světle uvnitř trouby, pokud přestane fungovat. Tyto náhradní žárovky, které jsou žáruvzdorné až do teploty 300 °C a jejichž výkon je 25 W můžete zakoupit v oficiálním servisu technické pomoci nebo ve specializovaném obchodě s elektropotřebami. Při výměně žárovky postupujte následujícím způsobem:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě. Pokud je to nutné, nechte troubu vychladnout.
2. Vyšroubujte stínítko lampy tak, že jím budete otáčet doleva.
3. Nahradejte žárovku jinou žárovkou stejného typu.
4. Nasadte znovu skleněné stínítko na lampu podle popsaného postupu.
5. Znovu zapojte troubu do elektrické sítě.



5. IDENTIFIKACE a ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Existují malé anomálie, které nemusí znamenat, že se něco poškodilo, a tudíž nevyžadují zásah servisního technika.

Často se jedná o malé anomálie, které se snadno napravit. Abyste se vyhnuli zbytečnému zásahu servisního technika, ověřte, zda je porucha nebo vada na vašem spotřebiči, uvedená v následující tabulce:

Jestliže po ověření bodů uvedených v tabulce vaše trouba nadále nefunguje odpovídajícím způsobem, zavolejte službu technické pomoci a sdělte typ závady, model spotřebiče, číslo produktu a sériové číslo. Tyto údaje najdete na štítku s charakteristikami. Tento štítek se nachází na čelní straně ve spodní části dutiny trouby.

Opravy, které bude nutné provést, by měli provádět pracovníci oficiální technické pomoci. Nesprávně nebo neodborně provedené opravy mohou přivodit uživateli vážná nebezpečí. Pokud budete mít jakékoli pochybnosti nebo budete potřebovat poradit nebo vyřídit reklamaci v souvislosti se zárukou nebo v případě poruchy vaší trouby, kontaktujte **FAGOR** na čísle nebo nás můžete navštívit na webové stránce www.fagor.cz.

VŠIMNETE SI, ŽE...	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO DĚLAT
Trouba nefunguje. Všechny světelné symboly jsou zhasnuty.	•Chybí přívod elektřiny. •Trouba není zapojena.	•Ověřte stav elektrické instalace. •Zapojte troubu.
Trouba nefunguje.	•Ovladač programovacího zařízení je v poloze "0" nebo  .	•Nastavte ovladač do pozice manuální  nebo nastavte čas potřebný pro tepelnou úpravu.
Trouba vydává různé zvukové signály.	•Různé.	•Přečtěte si pozorně návod k použití programovacího ovladače.
Trouba nefunguje. Symbol  bliká.	•Úběhlo několik hodin, kdy byla trouba v provozu, aniž by se zmáčknuł jakýkoli knoflík minuty. •Odpojte přívod elektřiny, pomocí ovladačem funkci mimo pozici "0". •Trouba nainstalovaná pomocí ovladače pro volbu funkcí mimo polohu "0".	•Nastavte ovladač pro výběr funkci tepelné úpravy do polohy "0". •Nastavte ovladač pro výběr funkci tepelné úpravy do polohy "0" a nastavte hodinu.
Trouba nefunguje. Symbol  bliká.	Trouba byla nedávno instalovaná nebo přerušení v přívodu elektřiny, ovladačem pro volbu funkcí v poloze "0".	Nařídte si hodiny a budete moci uvést troubu do provozu.
Trouba nefunguje. Symbol  bliká.	Uplynul naprogramovaný čas vaření.	Nastavte ovladače pro výběr funkci tepelné úpravy a teploty na "0".
Trouba nefunguje. Symbol  svítí.	Trouba je zablokována ovladačem pro výběr funkcí tepelné úpravy v poloze "0".	Odblokujte minutku jak je uvedeno v odstavci "Bezpečnostní zablokování pro děti" v manuálu pro používání ovladače programování.
Trouba funguje, ale symbol  bliká.	Úběhla doba určená pro hlášení trouby.	Zmáčknete kterýkoli knoflík.
Světlo trouby nefunguje	•Lampa je mimo provoz. •Trouba není zapojena, nebo diferenciál její instalace je mimo provoz.	•Vyměňte žárovku. •Zapojte troubu nebo ověřte diferenciál.
Vychází kouř během vaření.	•Teplota trouby příliš vysoká. •Trouba je mastná.	•Snižte teplotu trouby. •Vyčistěte troubu.
Trouba dělá hluk po ukončení vaření.	Funguje ventilátor trouby (i s vypnutou troubou), aby se snížila teplota prostředí.	Je to naprosto normální.
Vnitřní sklo dvířek trouby je zamížené a stéká po něm voda.	Některý doplněk (mřížka, pekáč) v kontaktu se sklem.	Zaveďte doplněk víc dovnitř a zabraňte kontaktu se sklem.



6. POZNÁMKA K EKOLOGII

6.1. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Naše společnost trvale pracuje na vývoji technologií a řešení zaměřených na snížení spotřeby elektrické energie a ochranu přírodních zdrojů, čímž účinně přispívá ke snížení negativního vlivu na životní prostředí.

Likvidace obalu nové trouby

Vaše nová trouba je během dopravy k vám domů pokryta ochranným obalem. Veškeré použité obalové materiály jsou šetrné ve vztahu k životnímu prostředí a mohou se recyklovat nebo znovu používat.

Přispívejte aktivně k ochraně životního prostředí používáním metod likvidace směřujících k recyklaci obalových materiálů. Na vašem obecním úřadě vás budou rádi informovat o nejúčinnějších současných způsobech likvidace těchto materiálů.

- Předehřívejte troubu pouze tehdy, je-li to uvedeno v kuchařském receptu nebo v tabulce tepelné úpravy příslušného pokrmu.
- Používejte pokud možno formy na pečení tmavé barvy, nejlépe pokryté černým smaltem, neboť tyto materiály obzvlášť dobře absorbují teplo.
- Pokud chcete péci různé zákusky, doporučuje se péci jedno za druhým. Je-li trouba teplá, snižují se časy pečení potřebné pro druhý moučník. Také se mohou připravovat zároveň dva moučníky hranatých tvarů tak, že se umístí jeden vedle druhého.
- V případě dlouhé doby pečení se může trouba na 5 nebo 10 minut odpojit před tím, než uběhne předpokládaná doba pečení. Tak se využije zbytkového tepla pro konečnou fázi přípravy pokrmu.
- Pokud má vaše trouba funkci tepelné přípravy „Mírný gril“ ☐, používejte ji na přípravu grilovaných pokrmů v malém množství. Potraviny umístíte v tomto případě do středu pekáče nebo roštu.



V zájmu ochrany životního prostředí odložte použitý spotřebič na oficiální místo sběru recyklovatelných materiálů.

Před likvidací spotřebiče jej znehodnoťte přeříznutím spojovacího kabelu se zástrčkou.



Tištěno na recyklovaném papíře