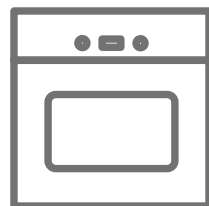


CZ NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU



12263.3eTcPrDpsJNkS
ED57525V STUDIO PYRO



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Trouba je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha trouby žádným problémem.

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

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

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

Pozor!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	4
Popis výrobku	8
Instalace.....	10
Obsluha	12
Pečení v troubě – praktické rady.....	21
Testovací pokrmy.....	24
Čištění a údržba trouby.....	26
Řešení problémů.....	31
Technické údaje	32

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

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

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

V průběhu procesu pyrolytického čištění spotřebič může dosáhnout velmi vysokou teplotu, a z tohoto důvodu se mohou povrchy spotřebiče zahřát o mnoho více než obvykle, proto dbejte, aby se tehdy děti nenacházely poblíž spotřebiče.

Nebezpečí popaření! V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu anebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenaklánějte. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.

- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

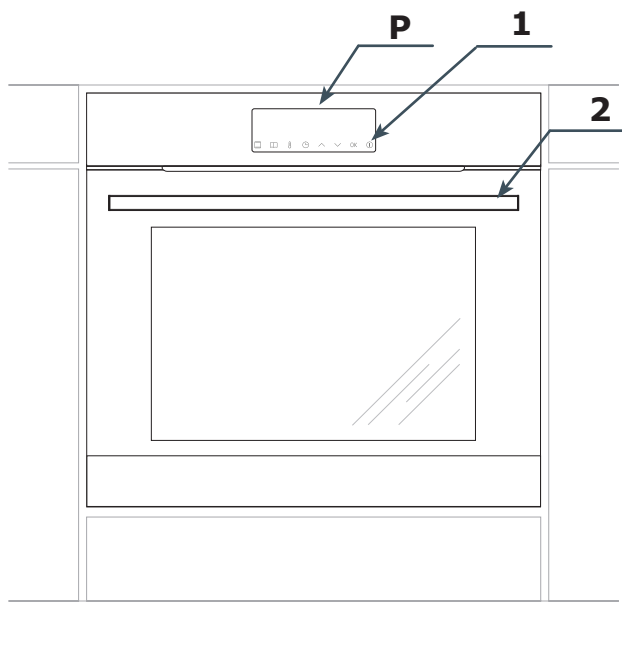
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

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

POPIS VÝROBKU



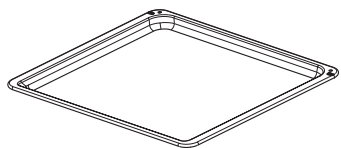
P Elektronický programátor

1. Spínač / vypínač

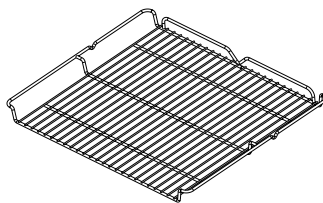
2. Úchyt dvířek

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

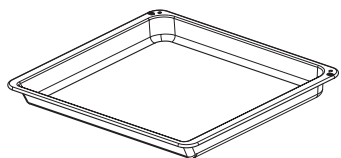
Vybavení trouby



*Plech na pečivo**

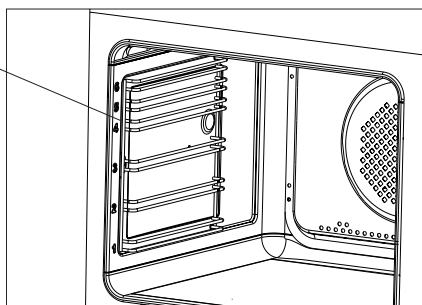


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů

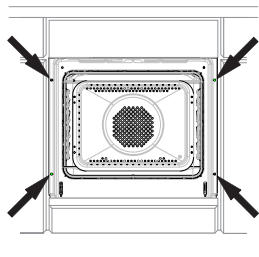


*u některých typů



Ustavení trouby

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečicí trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obrázcích:
– zástavba pod deskou, – vysoká zástavba.
V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípoje.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby.



Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

Připojení pečicí trouby k elektrickému rozvodu

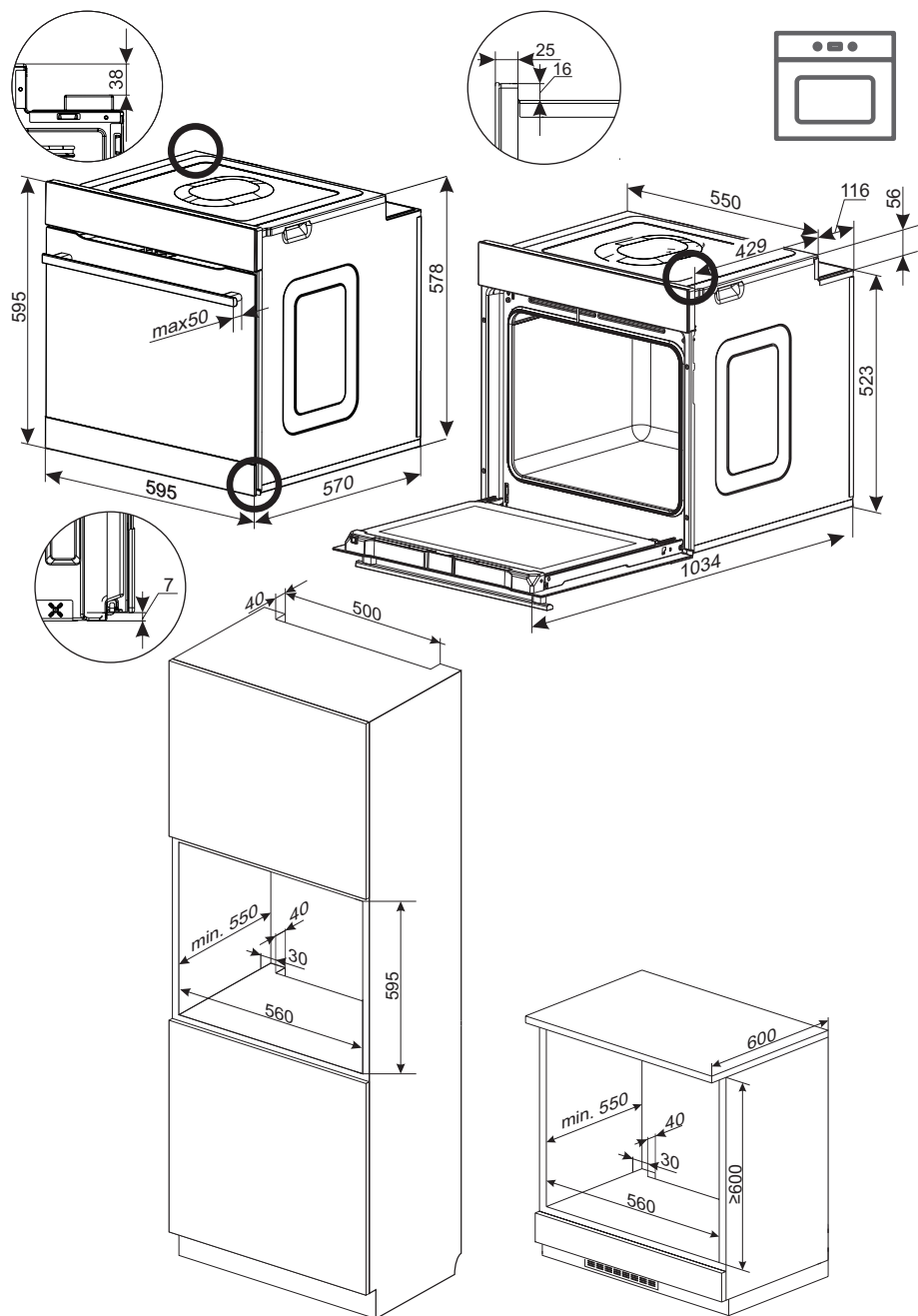
Před připojením pečicí trouby k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku.

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.

Po namontování pečicí trouby musí být přístupná zástrčka.

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

INSTALACE



Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obaly, zejména za- bezpečující prvky nacházející se uvnitř trouby z důvodu bezpečné přepravy.
- Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických lišt.
- K mytí vnitřku trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo houbičky. Mohou poškodit povrch, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

Vyhřívání vnitřního prostoru trouby

- V místnosti zapněte ventilaci nebo otevřete okno.
- Otočte ovládací knoflík pro výběr funkce a nastavte pozici  nebo  (přesný popis těchto funkcí naleznete v další části návodu).

Otočte ovládací knoflík pro nastavení teploty trouby a nastavte teplotu 250°C. Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba vydávat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zmizí úplně. Je to běžný jev, který se nazývá ohříváním vnitřního prostoru trouby.

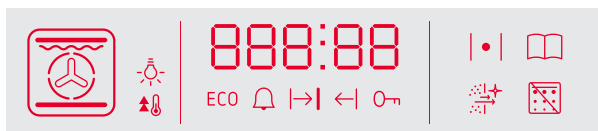
Ovládací panel

Hlavní vypínač  se nachází na pravé straně displeje. Činnost hlavního vypínače následuje po dotknutí skla ve vyznačeném místě (ukázání piktogramu) a je signalizované zvukovým signálem vybraném v menu nastavení. (Viz kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrchy čidel udržujte v čistotě.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a 8 dotykovými senzory (senzory nejsou podsvícené):

Čídló	Popis	Čídló	Popis
	Spínač / vypínač (Režim StandBy)		Nastavení hodin
	Funkce pečicí trouby		Plus / nahoru [+]
	Přednastavené programy		Minus / dolů [-]
	Nastavení teploty	OK	- Potvrzení

Upozornění: Každé použití senzoru je potvrzené akustickým signálem. Není možnost zapnutí zvukových signálů.

Funkce trouby na displeji

Rozsah ukazující zvolenou funkci pečicí trouby je podsvícená v následujících variantech:

	Osvětlení trouby		Turbo gril
	Rychlý ohřev		Super gril
	ECO		Pizza
	Termooběh		Zrůžovění
	Konvenční ohřev		Přípečení
	Těsto		Rozmrazování
	Gril		Funkce v závislosti na typu trouby

Oblast aktivity funkcí*

-  Zapnuté osvětlení
-  Symbol aktivity rychlého ohřevu
- ECO** Aktivní funkce ECO
-  Aktivní časovač
-  Automatická práce
-  Poloautomatická práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby
-  Aktivní program hotovo
-  Aktivní funkce katalyzátoru
-  Symbol aktivní funkce pyrolýzy a blokace zámku dveří (trouba s funkcí pyrolýzy)

*v závislosti na modelu

Připojení k napájení

Po připojení k napájecímu zdroji (nebo při zapnutí napájení po předchozím vypnutí) se trouba dostane do režimu nastavení aktuálního času, na displeji začne blikat . Používání zařízení není možné bez předchozího nastavení času.

Upozornění! V případě výpadku napájení budou všechny zadané parametry, jako je doba chodu, teplota a funkce vymazány, aby bylo možné pokračovat v práci, musí být znovu zadány hodnoty. Jestliže přerušným programem bylo pyrolytické čištění (anebo jsou dvířka zablokována z jiného důvodu), to před nastavováním hodin musí být provedená procedura ochlazování pečicí trouby a otevírání dvířek.

Nastavení aktuálního času

Po připojení k napájení začnou na displeji blikat čísla minut . Aby zadat aktuální čas, použijte senzory $\wedge$ a $\vee$. Aby se přepojit na čísla hodin, použijte senzory  jednou a nastavte správnou hodnotu pomocí senzorů $\wedge$ a $\vee$. Dotkněte se senzoru  znovu, aby potvrdit aktuální čas. Správné nastavení času bude potvrzené zvukovým signálem. Aby změnit aktuální čas v režimu StandBy, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce se objeví symbol , dotkněte se senzoru  znovu a čísla začnou blikat. Dále postupujte jak v případě nastavení času po prvním zapnutí zařízení.

Intenzita svícení displeje

Intenzita svícení LED obrazovky je různá v závislosti od denní doby, v hodinách od 22:00-6:00 je intenzita svícení nižší než v hodinách od 6:00-22:00. Navíc v režimu StandBy je intenzita svícení nižší než v aktivním režimu. Není možné měnit intenzitu svícení a čas, kdy je intenzita svícení odlišná.

Osvětlení

Pokaždé, když otevřete dvířka trouby, rozsvítí se světlo. Navíc, když je trouba v aktivním režimu, uvnitř trouby je zapnuté osvětlení. Toto osvětlení je zapnuté pouze v režimu StandBy. Pokud budou dveře trouby otevřené delší dobu, osvětlení se automaticky vypne po cca 10 minutách.

Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor je zapnutý automaticky, během aktivace libovolné funkce.

OBSLUHA

Motor zůstává zapnutý až do chvíle, kdy teplota uvnitř trouby je vyšší než 80°C. Když je teplota nižší, chladicí ventilátor se vypne automaticky.

Zahřívání trouby (Symbol termostatu)

Symbol  znamená rozežhívání se alespoň jednoho ohřívače v troubě. Tento symbol zhasne po dosažení dané teploty uvnitř trouby. Jakmile je teplota dosažena, tento symbol se bude rozsvěcovat a zhasínat v určitých intervalech. Signalizuje to udržování nastavené teploty. Pokud po dosažení nastavené teploty ji snížíte, symbol 

se rozsvítí teprve ve chvíli, když se trouba ochladí na nově zvolenou hodnotu.

Funkce trouby

V aktivním režimu se dotkněte senzoru , zapne se menu volby funkce – na obrazovce se objeví funkce trouby označená jako „1“. Pomocí senzorů  a  zvolte příslušnou funkci z níže se nacházející tabulky. Následně potvrďte volbu funkce pomocí senzoru OK, v dalším kroku zvolte příslušnou teplotu pomocí senzorů  a , nebo ponechte výchozí hodnotu. Po potvrzení pomocí senzoru OK zařízení začne pracovat.

Popis funkce		Realizace						Teplota [°C]		Výchozí t. [°C]	
		Světlo	Horní ohřivač	Ohřivač opékáče	Ohřivač ventilátoru	Dolní ohřivač	Ventilátor termooběhu	min.	max.		
		Světlo	✓						-	-	-
		Rychlý ohřev	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ECO	Pečení ECO				✓		✓	30	280	170
		Termooběh	✓			✓		✓	30	280	170
		Konvenční	✓	✓			✓		30	280	180
		Těsto	✓	✓			✓	✓	30	280	170
		Gril	✓		✓				30	280	220
		Turbo gril	✓	✓	✓			✓	30	280	190
		Super gril	✓	✓	✓				30	280	220
		Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220

OBSLUHA

	Přípečení	✓				✓		30	240	200
	Rozmrazování	✓					✓	-	-	-
	Parní čištění*	✓								
	Pyrolytické čištění*	✓								

*v závislosti na modelu

Upozornění: Po zapnutí menu volby funkcí, když nebudou použity senzory po dobu 10 sekund, nastane přeměrování do aktivního režimu, co způsobí, že budou vymazána všechna již zadána nastavení.

Během aktivní funkce trouby

Aby změnit aktivní funkci trouby, dotkněte se a přidržeťte senzor 

Aby přejít do menu volby hotových programů, dotkněte se a přidržeťte senzor 

Aby přejít do režimu StandBy, dotkněte se a přidržeťte senzor 

Aby změnit teplotu, dotkněte se a přidržeťte senzor , následně pomocí senzorů  a  zvolte příslušnou teplotu a potvrďte ji pomocí senzoru OK, nebo počkejte několik sekund, až se nově nastavená teplota potvrdí automaticky.

Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. V tomto režimu jsou na obrazovce aktivní hodiny, nebo je zobrazená teplota uvnitř trouby (když je vyšší než 50°C). Navíc můžete aktivovat funkci časovače, popis v další části návodu. Intenzita světla se snižuje vzhledem k aktivnímu režimu.

Aktivní režim

Spustíte režim přidržením senzoru , když budete v režimu StandBy. V aktivním režimu můžete vybrat příslušnou funkci, teplotu nebo

taky čas práce.

Rodičovský zámek

V režimu StandBy zároveň stiskněte po dobu 3 sekund senzor  a  aby zapnout rodičovský zámek. Na obrazovce se objeví symbol . Aby vypnout zámek, zároveň stisknete po dobu 3 sekund ty stejné senzory a symbol  na obrazovce zhasne.

Časovač

V libovolném režimu se dotkněte a přidržeťte senzor , na obrazovce se objeví , a symbol  začne blikat. Nyní můžete:

Nastavit časovač pomocí senzoru , následně volbu potvrdit senzorem OK.

Upravit nastavení časovače pomocí senzorů  a . Upravenou hodnotu potvrďte OK.

Vypnout časovač nastavením pomocí senzoru  hodnoty , kterou následně potvrďte senzorem OK.

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se spustí zvukový signál, můžete ho vypnout libovolným senzorem.

Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Aby zkontrolovat teplotu uvnitř trouby během její práce, dotkněte se senzoru  jednou. Dotkněte se znovu senzoru  aby zkontrolo-

OBSLUHA

vat nastavenou teplotu. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

Aby změnit zadanou teplotu během práce trouby, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce se objeví aktuálně nastavená teplota, můžete ji upravit pomocí senzorů  a . Novou teplotu potvrďte senzorem OK. Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.

Aby změnit funkci během práce trouby, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce se objeví aktivní funkce, kterou můžete změnit pomocí senzorů  a . Po potvrzení nové funkce se na displeji objeví teplota (není ona výchozí pro nastavenou funkci, je pouze přenesena z předchozích nastavení). Je možné ji změnit pomocí senzorů  a ). Po potvrzení senzorem OK, trouba začne práci s novými nastaveními.

Ukončení funkcí

Aby ukončit funkci, dotkněte se a přidržte senzor . Výchozí funkce pracují po dobu neurčitou, automatické vypnutí trouby je možné pouze při aktivaci funkce odloženého vypnutí trouby a funkce odloženého zapnutí trouby. Výjimkou je funkce pyrolytického čištění.

Odložené vypnutí trouby (Poloautomatická Práce)

Odloženým vypnutím trouby je myšleno automatické vypnutí trouby po uplynutí zadaného času, od chvíle aktivace tohoto režimu. Možné odložení vypnutí trouby je možné od 1 minuty do 10 hodin. Aby aktivovat odložené vypnutí trouby během práce trouby s určitou funkcí, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce začne blikat symbol časovače .

Dotkněte se senzoru  znovu, na obrazovce se objeví symbol , nyní můžete:

Nastavit čas vypnutí trouby pomocí senzoru , který následně potvrďte senzorem OK. Upravit nastavení času vypnutí pomocí senzorů  a . Upravené hodnoty potvrďte pomocí OK.

Vypnout odložené vypnutí trouby nastavením pomocí senzoru  hodnoty , co následně potvrďte pomocí OK.

Odložené vypnutí trouby přerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času zazní akustický signál, můžete jej vypnout pomocí jakéhokoliv senzoru s výjimkou . Po vypnutí akustického signálu, zařízení přejde do aktivního režimu.

Upozornění: Když použijete senzor  za účelem vymazání alarmu, programátor přejde automaticky do režimu editování času odloženého času vypnutí trouby.

Odložený start práce trouby (Automatická činnost)

Odloženým startem provozu trouby se rozumí, automatické zapnutí trouby ve stanovenou dobu, po které následuje automatické vypnutí trouby, po předem určeném pracovním čase. Možné odložené zapnutí trouby je od 1 minuty do 10 hodin a doba provozu je omezená do 10 hodin. Aby aktivovat odložený provoz trouby, v první řadě je třeba aktivovat odložené vypnutí trouby. Následně se dotkněte a přidržte senzor , na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  dvakrát, na obrazovce začne blikat symbol , nyní můžete:

Nastavit přesný čas vypnutí trouby pomocí senzoru , následně volbu potvrďte senzorem OK.

OBSLUHA

Upravit čas zapnutí trouby pomocí senzorů  a . Upravenou hodnotu potvrďte pomocí OK.

Vypnutí odloženého provozu trouby je možné pomocí senzoru  nastavením nejnižší možné časové hodnoty, co následně potvrdíte pomocí OK.

Odložený provoz trouby přeruší aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru. Po vypnutí zvukového signálu zařízení přejde do aktivního režimu.

Přednastavené programy

Jedná se o soubor programů se specificky nastavenými funkcemi, teplotami i dobou pečení, které jsou nejvíce vhodné pro danou potravinu.

V aktivním režimu se dotkněte senzoru , zapne se menu volby hotového programu – na obrazovce se objeví program označený jako „P01“. Pomocí senzorů  a  zvolte vhodný program dle níže zobrazené tabulky. Následně potvrďte volbu programu pomocí senzoru OK, zařízení začne pracovat.

Program	Popis funkce	Realizace		Výchozí t.[°C]
		Rychlý ohřev	Funkce ohřevu	
P01	Hovězí			180
P02	Vepřové			180
P03	Jehněčí			180
P04	Kuře 1,5kg			190
P05	Kachna 1,8kg			180
P06	Husa 3,0kg			170
P07	Krocan 2,5kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Zapečené těstoviny			220
P12	Zapečená zelenina			180

P13	Piškot			160
P14	Muffins			160
P15	Sušenky			150
P16	Koláč s ovocem			175
P17	Chléb			180
P18	Kynutí těsta			30
P19	Sušení			50

Každý hotový program můžete libovolně modifikovat tj. měnit zadanou teplotu nebo změnit dobu provozu trouby. Pro tento účel postupujte dle příslušných bodů v návodu („Náhled a modifikace nastavení během provozu trouby“ a „Odložené vypnutí trouby“). Po zavedení změn program již není „přednastaveným programem“, zavedené změny jsou aktivní jednorázově, nezpůsobuje to změny parametrů přednastaveného programu během dalšího spuštění.

Přednastavené programy s rychlým rozehrátím

Vybrané programy se charakterizují nutností vstupního rozehrátí trouby na určitou teplotu. Jsou ony příslušně označeny v tabulce výše. Po zvolení jednoho z uvedených přednastavených programů s rozehrátím, po potvrzení programu pomocí senzoru OK, se na obrazovce objeví navíc ikona rychlého rozehrátí . Po dosažení příslušné teploty se rozezní zvukový signál, který se vypne ve chvíli otevření dveří. Vložte potravinu do trouby a zavřete dveře, v této chvíli se uvede do provozu příslušný pečicí program.

úpravy přednastaveného programu během aktivního, rychlého rozehrívání trouby, zavedení změn způsobí zrušení přednastaveného programu a provozu zařízení za aktuálně nastavených parametrů funkcí, času a teploty.

Ukončení přednastaveného programu

Ukončení je identické jako v případě odloženého vypnutí, zařízení vydá zvukový signál.

Dveře trouby

Během provozu trouby by měly být dveře zavřené. Otevření dveří způsobí přerušení aktivních funkcí. Pokud jsou dveře otevřené déle než 30 sekund, rozezní se zvukový signál informující o nutnosti zavření dveří. Signál je možné vypnout zavřením dveří nebo dotekem libovolného senzoru.

Otevření dveří, které je kratší než 10 minut, nemá vliv na aktivní program a jeho parametry. Po této době trouba z bezpečnostních důvodů přechází do režimu StandBy (vymazáno je veškeré nastavení).

Upozornění: Nedoporučuje se provádět

OBSLUHA

Omezení času provozu trouby

Z bezpečnostních důvodů má trouba omezení pracovní doby. Pokud je nastavená teplota do 100°C, trouba přejde do režimu StandBy po 10 hodinách, pokud je nastavená teplota 200°C a více, maximální pracovní doba je omezená na 3 hodiny. V rozmezí od 101°C do 199°C se pracovní doba mění lineárně (mezi 3 h a 10 h).

Rychlé rozehrátí trouby

Za účelem rychlého rozehrátí trouby se zapne ohříváč, ventilátor, ohříváč opékače a ventilátor termooběhu, v tomto případě je maximální výkon 3,6kW.

Funkce katalyzátoru pachů

Katalyzátor významně očišťuje vzduch od zápachu vycházejícího z trouby během pečení nebo čištění. Aby aktivovat funkci, během práce s libovolným programem, dotkněte se a přidržte senzory  a , na obrazovce se objeví symbol . Tato funkce se automaticky neobnovuje po skončení aktuálního programu.

Funkce pyrolytického čištění

Funkce pyrolytického čištění je speciálním programem s dodatečnými požadavky. Po zvolení funkce pyrolýzy se na obrazovce objeví symbol . Po potvrzení funkce pomocí senzoru OK můžete zvolit jednu z teplot pomocí senzorů  , na výběr jsou 2h, 2,5h, 3h. Po potvrzení pomocí senzorů OK začne proces pyrolytického čištění. Dveře trouby musí být zavřené. Po zahájení procesu jsou dvířka trouby zablokována po dobu trvání programu a chlazení jeho vnitřku na bezpečnou teplotu.

Upozornění!

- Pokud jsou dveře po potvrzení zvoleného času trvání pyrolýzy stále otevřené, na displeji bliká ikona blokace dveří. Pokud dveře do 10 vteřin nezavřete, program pyrolýzy bude přerušen.
- Před tím, než začnete používat tuto funkci, přečtěte si kapitulu o čištění, zejména základní informace týkající se pyrolytického čištění
- Uvnitř trouby může být teplota vyšší než 480°C, ujistěte se z toho důvodu, že v blízkosti zařízení nejsou děti.
- Odblokování dveří nastane ve chvíli, kdy teplota uvnitř trouby opadne pod 150°C (symbol blokace dveří zmizí z obrazovky)
- Během programu pyrolýzy, není možné změnit čas jeho trvání.
- Aby vypnout funkci pyrolýzy před jejím plánovaným skončením, použijte senzor . Vypnutí funkce neznamená automatické odblokování dveří, trouba začne s procesem ochlazování do bezpečné teploty.
- Pokud během procesu pyrolýzy dojde ke ztrátě napětí, po návratu napětí začne trouba s procesem ochlazování a následně odblokuje dveře.
- Během pyrolytického čištění je funkce katalyzátoru standardně zapnuta. Aby ji vypnout, dotkněte se a přidržte senzory  a .

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 ¹⁾	40 - 43 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru.

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

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3–7
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		220 ¹⁾	1. strana 13–18 2. strana 10–15

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- Po umytí komory pečící trouby ji vytřete do sucha.

Důležité!

K čištění a údržbě nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostrá čisticí a ani brusné předměty.

K čištění předního krytu používejte pouze teplou vodu s malým přídavkem čisticího přípravku na nádobí nebo skla. Nepoužívejte čisticí emulzi.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Pyrolytické čištění

Pečicí trouba se zahřívá na teplotu asi 480 °C. **Z bezpečnostních důvodů zůstávají dvířka uzamčená po celou dobu trvání procesu.** Bude-li nutné je otevřít, proveďte postup nouzového otevření dvířek.

Před zapnutím funkce pyrolýza.

Pozor!

Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku pečicí trouby (plechy, sušicí žebříky, vodicích boční lišty, vodicích teleskopické lišty). Příslušenství ponechané po dobu pyrolýzy uvnitř pečicí trouby bude neodvratně poškozené.

- Odstraňte silné zašpinění z vnitřku pečicí trouby.
- Očistěte vlhkou utěrkou vnější povrchy pečicí trouby.
- Jednejte v souladu s návodem.

V průběhu procesu čištění.

Zbytky po grilování anebo pečení jsou změněné na snadno odstranitelný popel, který po zakončení procesu vymetěte anebo pomocí vlhké utěrky odstraňte.

- Nenechávejte utěrky v blízkosti zahřáté pečicí trouby.
- Nezapínejte varnou desku.
- Nezapínejte osvětlení pečicí trouby.
- Dvířka pečicí trouby jsou vybavena blokádou, která znemožňuje jejich otevření v průběhu procesu. Neotevírejte dvířka, aby se nepřerušil proces čištění.

Pozor!

V průběhu procesu pyrolytického čištění spotřebič může dosáhnout velmi vysokou teplotu, a z tohoto důvodu se mohou povrchy spotřebiče zahřát o mnoho více než obvykle, proto dbejte, aby se tehdy děti nenacházely poblíž spotřebiče.

Z ohledu na výpary, které se vydělují v průběhu čištění, kuchyně musí být dobře větraná.

Proces pyrolytického čištění:

- Uzavřete dvířka pečicí trouby.
- Jednejte v souladu s pokyny v kapitole *Funkce pyrolytického čištění.*

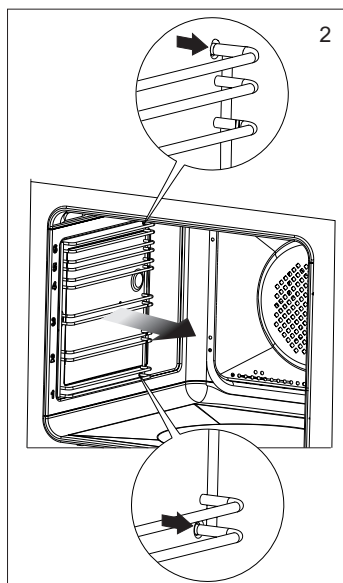
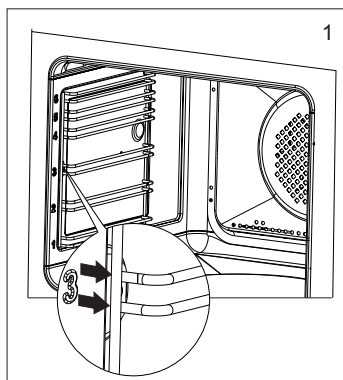
Pozor!

Jestliže v pečicí troubě panuje vysoká teplota (vyšší než v normálním používání), dvířka se neodblokují.

Po ochlazení je možné dvířka otevřít a odstranit popel měkkou, vlhkou utěrkou. Zamontujte vodicí boční lišty a jiné dostupné příslušenství. Pečicí trouba je připravena k používání.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

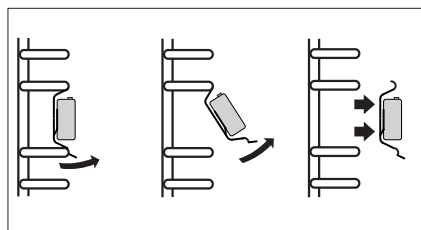


- Trouba je vybaven nerezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zářáčky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně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

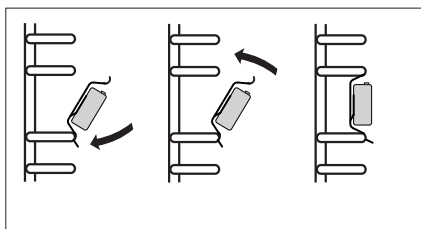
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

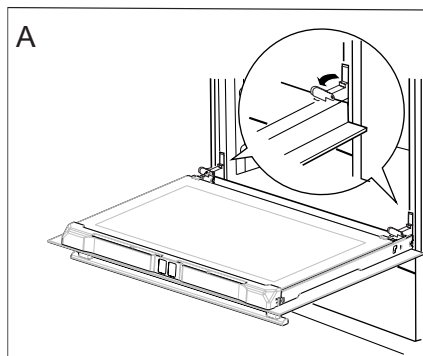


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

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

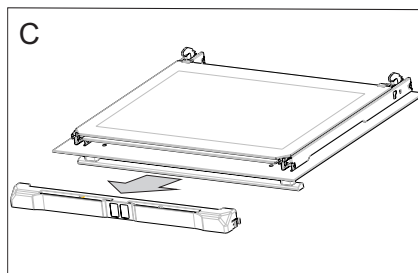
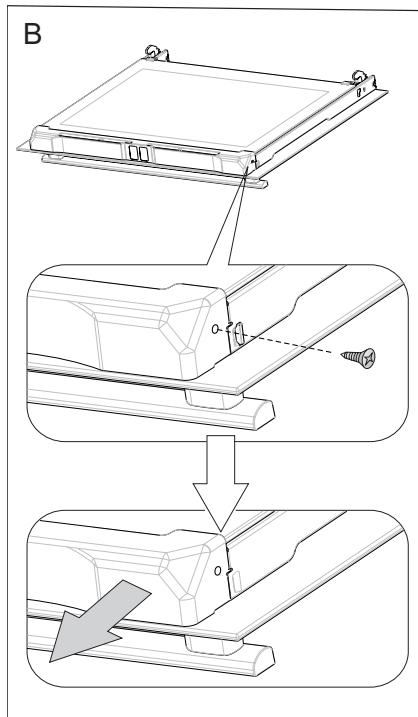


Odklopení zajištění pantů

Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky nacházející se v horní liště dvířek (výkr. B).

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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

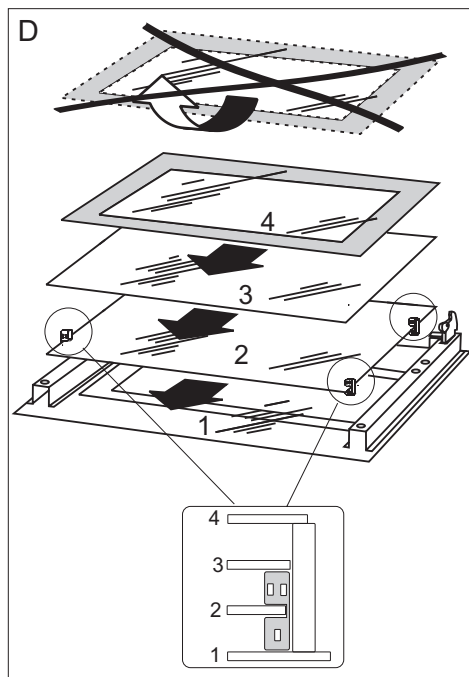
3. Vnitřní sklo vyjměte z připevnění (v dolní části dvířek). (Výkr. D). Vyjměte prostřední skleněné tabule.

Pozor! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.

Vyjměte střední sklo, (výkr. D).

4. Skla vymyjte teplou vodou a malým množstvím čistícího přípravku.

S cílem opětovného zamontování skla postupujte obráceně. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, seříznuté rohy dole.

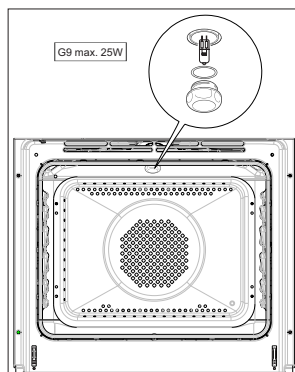


Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

Problém	Příčina	Činnost
1. spotřebič nefunguje	výluka dodávky elektrického proudu	zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2. nefunguje osvětlení pečicí trouby	uvolněná anebo poškozená žárovka	vyměňte přepálenou žárovku (viz kapitolu <i>Čistění a konzervace</i>)
3. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. návod k obsluze programátoru)
4. ventilátor při ohříváči termoběhu nefunguje	Nebezpečí přehřátí! Okamžitě odpojte pečicí troubu od sítě (pojistka). obraťte se na nejbližší servis.	

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

Pozor! Veškeré opravy mohou být prováděné pouze kvalifikovanými pracovníky servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,6 kW
Rozměry trouby	59,5 / 59,5 / 57,0 cm

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,8
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	10

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

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

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

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

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

Prohlášení výrobce

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

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

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

Typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplný text prohlášení o shodě je dostupný na webových stránkách výrobce, dovozce nebo oprávněného zástupce.

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

Bezpečnosť a funkčnosť rúry, ktorý opustil továrňu, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviskách.

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania	35
Opis výrobku	39
Inštalácia.....	41
Obsluha	43
Pečenie v rúre – praktické rady.....	52
Testované jedlá.....	55
Čistenie a konzervácia rúry.....	57
Riešenie problémov.....	63
Technické údaje	64

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať s dotýkania horúcich elementov vo vnútri pečiacej rúry.

Dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

Pozor. Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

V priebehu procesu pyrolytického čistenia spotrebič môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu, a z tohto dôvodu sa povrchy spotrebiča môžu zahriať na teplotu vyššiu ako obvyčajne, preto sa postarajte, aby sa deti vtedy nenachádzali v blízkosti spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia! V priebehu otvárania dvierok pečiacej rúry môže unikať horúca para. V priebehu alebo po ukončení pečenia, dvierka pečiacej rúry otvárajte opatrne. Pri otváraní dvierok sa nad nimi nenakláňajte. Uvedomte si, že para v závislosti od teploty môže byť neviditeľná.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry na pečenie.
- Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je potrebné dávať pozor na to, aby sa drobné domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo rozohriatej rúry, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Zákaz používania rúry na pečenie s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie rúry na pečenie.

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



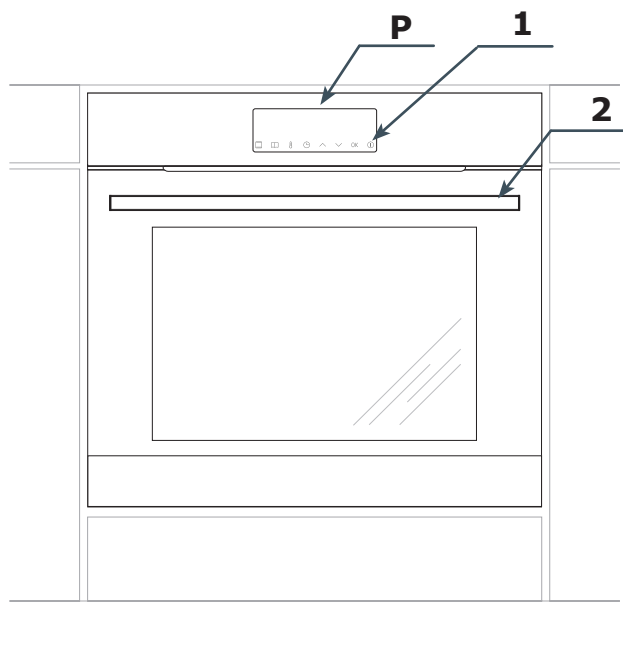
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

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

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

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

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



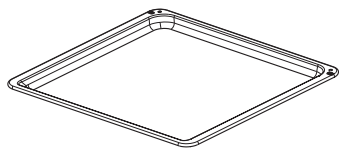
P Elektronický programátor

1. Zapínač / vypínač

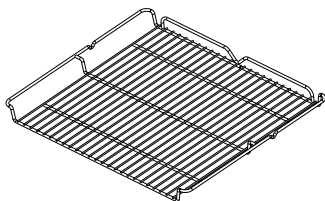
2. Úchyt dvierok

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

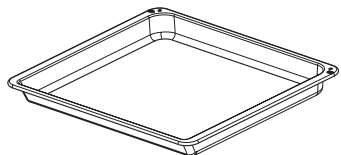
Vybavenie rúry



*Plech na pečivo**

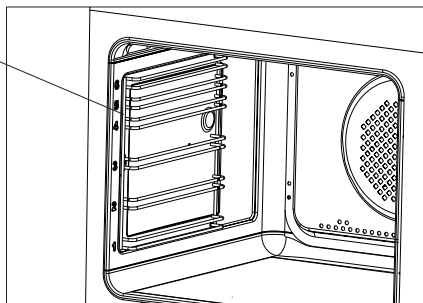


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov

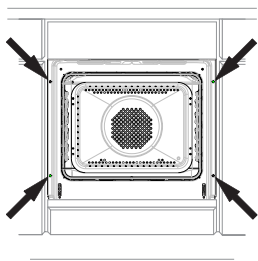


*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.
- Pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obrázkoch: zástavba pod doskou, vysoká zástavba.
V prípade, že skrinka má zadnú stenu, je potrebné v nej vyrezať otvor k elektrickej prípojke.
- Zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi skrutkami.



Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojení elektrickým napájaním.

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

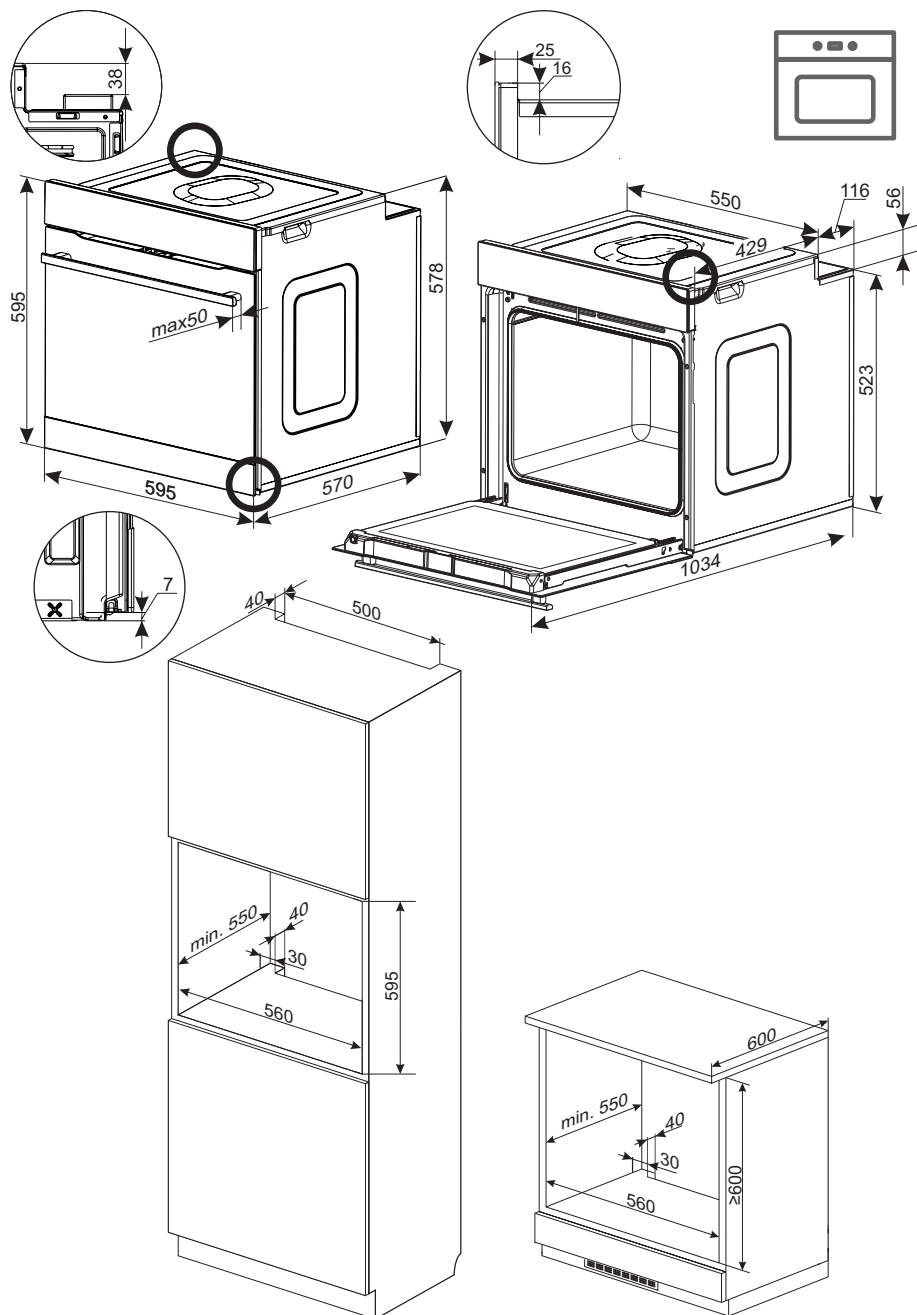
Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Rúra je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm² s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.

Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.

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

INŠTALÁCIA



Pred prvým spustením

- Odstráňte všetky prvky obalu a balenia, odstráňte všetky prvky, ktoré zabezpečujú vnútro komory rúry počas prepravy.
- Z rúry vytiahnite všetko príslušenstvo a dôkladne umyte teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Z teleskopických vodidiel stiahnite ochrannú fóliu.
- Vnútro komory umývajte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte tvrdé kefy ani drôtenky. Môžu poškodiť povlak vnútra komory.

Ovládací panel

Hlavný vypínač  je na pravej strane displeja. Hlavný vypínač sa aktivuje dotknutím skla na vyznačenom mieste (na ktorom je uvedený daný piktogram), pritom zaznieva v nastaveniach nastavený zvukový signál. (Pozrite kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrch snímačov udržiajte v náležitej čistote.

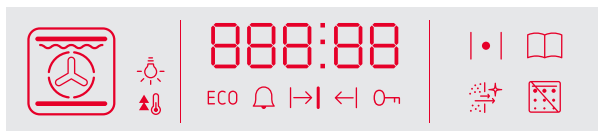
Vyhrievanie komory rúry

- Zapnite ventiláciu v miestnosti, alebo otvorte okno.
- Otočte koliesko funkcie a nastavte polohu  alebo  (presný popis týchto funkcií je uvedený v ďalšej časti príručky).

Otočte koliesko teploty rúry a nastavte teplotu 250 °C. Rúra zapnite na minimálne 30 minút, počas prvého spustenia sa z rúry bude uvoľňovať zápach, avšak tento zápach sa uvoľňuje iba na začiatku, s časom, pri používaní zariadenia, tento zápach zanikne. Je to normálny jav, nazýva sa vyhrievanie komory rúry.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor sa skladá z LED displeja a s 8 dotykových snímačov (snímače nie sú podsvietené):

Snímač	Opis	Snímač	Opis
	Zapínač / vypínač (pohotovostný režim StandBy)		Nastavenie času
	Funkcie rúry		Plus / hore [+]
	Prednastavené programy		Mínus / dole [-]
	Nastavenie teploty		- Potvrdenie

Pozor: Každé použitie snímača sprevádza zvukový signál. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.

Funkcie rúry na displeji

Zóna, ktorá ukazuje danú funkciu rúry, je podsvietená v nasledujúcich prípadoch:

	Osvetlenie rúry		Turbo gril
	Rýchle zohriatie		Super gril
	ECO		Pizza
	Tepl vzdušné pečenie		Pripiecť dohnedá
	Konvenčné pečenie		Zapekanie
	Cesto		Rozmrazovanie
	Gril		Funkcie závisia do daného modelu rúry

Zóna aktivity funkcie*

-  Zapnuté osvetlenie
-  Symbol aktivity rýchleho ohrevu
-  Aktívna funkcia ECO
-  Aktívny časovač
-  Automatická práca
-  Poloautomatická práca
-  Aktívna detská zámka
-  Zohrievanie rúry
-  Aktívny program je hotový
-  Aktívna funkcia katalyzátora
-  Symbol aktívnej funkcie pyrolýzy a blokády dverí (rúra s funkciou pyrolýzy)

* závisí od daného model

Pripojenie k el. napätiu

Keď rúru pripojíte k el. napätiu (alebo keď sa obnoví napätie po prerušení), aktivuje sa režim zobrazovania aktuálneho času, na displeji bliká . Zariadenie sa nedá používať, ak nie je nastavený čas.

Pozor! V prípade, ak dôjde k prerušeniu el. napätia, zadané parametre, ako napríklad trvanie práce, teplota, funkcia sa vymažú. Ak chcete pokračovať, musíte ich zadať opäť odnova. Ak prerušeným programom bolo pyrolytické čistenie (alebo sú dvierka zablokované z iného dôvodu), predtým, ako bude môcť nastaviť hodiny, musíte najprv vykonať procedúru ochladzovania rúry a otvárania dvierok.

Nastavenie aktuálneho času

Keď rúru pripojíte k el. napätiu, na displeji blikajú číslice minút . Aktuálny čas zadajte stláčaním snímačov  a . Keď chcete prejsť na číslice hodín, raz stlačte snímač  a nastavte požadovanú hodnotu stláčaním snímačov  a . Opätovným stlačením snímača  potvrdíte nastavený čas. Správne vykonanie nastavovania času potvrdí zvukový signál. Keď chcete aktuálne nastavený čas zmeniť, v pohotovostnom režime StandBy stlačte a podržte snímač , kým sa na displeji nezobrazí symbol , po opätovnom stlačení snímača  číslice začnú blikat. Ďalej postupujte tak, ako v prípade nastavovania času pri prvom spustení zariadenia.

Intenzita jasu displeja

Intenzita jasu LED displeja je počas dňa rôzna. V noci, tzn. od 22:00 do 6:00, je intenzita jasu nižšia ako cez deň, tzn. do 6:00 do 22:00. Dodatočne, aj v pohotovostnom režime StandBy je intenzita jasu displeja nižšia než v aktívnom režime. Intenzita jasu sa ani nastavenie hodín dňa a noci sa nedajú zmeniť.

Osvetlenie

Osvetlenie sa zapne vždy pri každom otvorení dvierok rúry. Dodatočne, keď je rúra v aktívnom režime, vo vnútri komory rúry je zapnuté osvetlenie. Toto osvetlenie sa vypína iba v pohotovostnom režime StandBy. Ak budú dvierka rúry otvorené dlhšie, osvetlenie sa automaticky vypne po cca 10 minútach.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Motor chladiaceho ventilátora sa spustí au

OBSLUHA

tomaticky, keď je aktívna hociktorá funkcia. Motor je spustený dovtedy, kým teplota v komore rúry neklesne pod 80 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.

Zohrievanie rúry (Symbol termostatu)

Keď svieti symbol , aspoň jedna špirála rúry sa zohrieva. Tento symbol zhasne, keď teplota v komore rúry dosiahne požadovanú hodnotu. Potom sa bude zapínať a vypínať podľa potreby. Signalizuje to udržiavanie nastavenej teploty. Keď po dosiahnutí danej teploty zmenšíte nastavenú teplotu, symbol  zasvieti až vtedy, keď teplota v rúre dosiahne novú nastavenú teplotu (keď trochu vychladne).

Funkcie rúry

Keď je rúra aktívna, stlačením snímača  otvoríte menu výberu funkcií – na displeji sa zobrazí funkcia rúry označená ako „1“. Stlačením snímačov  a  vyberte požadovanú funkciu, podľa nasledujúcej tabuľky. Následne výber funkcie potvrdíte stlačením snímača OK, potom stlačením snímačov  a  nastavíte požadovanú hodnotu, ale nechajte nastavenú predvolenú teplotu zvolenej funkcie. Keď nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, zariadenie sa pustí.

Popis funkcie		Realizácia					Teplota [°C]		Predvolená teplota [°C]
		Svetlo	Horná špirála	Špirála grilu	Špirála ventilátora	Dolná špirála	min.	max.	
	Svetlo	✓					-	-	-
	Rýchle zohriatie	✓		✓	✓	✓	30	280	170
	ECO pečenie				✓	✓	30	280	170
	Teplovzdušné pečenie	✓			✓	✓	30	280	170
	Konvencionálna	✓	✓			✓	30	280	180
	Cesto	✓	✓			✓	30	280	170
	Gril	✓		✓			30	280	220
	Turbo gril	✓	✓	✓		✓	30	280	190
	Super gril	✓	✓	✓			30	280	220

OBSLUHA

	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Zapekanie	✓				✓		30	240	200
	Rozmrazovanie	✓					✓	-	-	-
	Parné čistenie*	✓								
	Pyrolytické čistenie*	✓								

* závisí od daného model

Pozor: Keď aktivujete menu výberu funkcie, a počas 10 sekúnd nepoužijete žiadny snímač, rúra sa prepne do aktívneho režimu, a zároveň sa vymažú už zadané, avšak ešte nepotvrdené, nastavenia.

Keď je aktívna funkcia rúry

Keď chcete zmeniť aktívnu funkciu rúry, stlačte a podržte snímač .

Keď chcete prejsť do menu výberu prednastavených programov, stlačte a podržte snímač .

Keď chcete aktivovať pohotovostný režim StandBy, stlačte a podržte snímač .

Keď chcete znížiť teplotu, stlačte a podržte snímač , a následne stláčaním snímačov  a  nastavte požadovanú teplotu a nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, alebo počkajte niekoľko sekúnd, nová teplota sa potvrdí automaticky.

Režim StandBy

Alebo inak pohotovostný režim. V tomto režime sa na displeji zobrazuje čas, alebo aktuálna teplota v komore rúry (ak je vyššia než +50 °C). Dodatočne môžete aktivovať funkciu časovača (opis nájdete v ďalšej časti príručky). Jas displeja je v porovnaní s aktívnym režimom nižší.

Aktívny režim

Keď je aktívny pohotovostný režim StandBy, aktívny režim spustíte stlačením a podržaním snímača  ①. V aktívnom režime môžete nastaviť požadovanú funkciu, teplotu či trvanie pečenia.

Detská zámka

Keď je aktívny pohotovostný režim StandBy súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte snímač  a , aktivuje sa detská zámka a na displeji sa zobrazí symbol . Keď chcete detskú zámku vypnúť, súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte tie isté snímače, symbol  na displeji zhasne.

Časovač

V ľubovoľnom režime stlačte a podržte snímač , na displeji sa zobrazí , a symbol  začne blikať. Teraz môžete:

Časovač nastavte stláčaním snímača , a nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Nastavenie časovača môžete upraviť stlá-

čaním snímačov $\wedge$ a $\vee$. Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Keď chcete časovač vypnúť, stlačením snímača $\vee$ vyberte hodnotu $00:00$ a potvrdíte stlačením snímača OK.

Časovač nevypne aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača.

Náhľad a úprava nastavení pri spustenej rúre

Keď chcete počas pečenia skontrolovať teplotu v komore rúry, raz stlačte snímač Ⓐ . Ďalším stlačením snímača Ⓐ môžete skontrolovať zadanú teplotu. Keď snímač stlačíte ešte raz, opäť sa zobrazí nastavený čas.

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť nastavenú teplotu, stlačte a podržte snímač Ⓐ , na displeji sa zobrazí aktuálne nastavená teplota, môžete ju upraviť stlačením snímačov $\wedge$ a $\vee$. Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača OK. Kým nepotvrdíte nové nastavenie, používa sa pôvodne nastavená teplota.

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť nastavenú funkciu, stlačte a podržte snímač Ⓑ , na displeji sa zobrazí aktívna funkcia, ktorú teraz môžete zmeniť stlačením snímačov $\wedge$ a $\vee$. Keď potvrdíte novú funkciu, na displeji je zobrazená teplota (nie je to predvolená teplota danej funkcie, ale predtým nastavená teplota. Môžete ju zmeniť stlačením snímačov $\wedge$ a $\vee$). Nové nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, rúra začne používať nové nastavenia.

Skončenie spustenej funkcie

Keď chcete spustenú funkciu skončiť, stlačte a podržte snímač Ⓐ . Funkcie sú predvolené

spustené neobmedzene dlho, avšak rúra sa môže samočinne vypnúť, keď je aktívna funkcia oneskoreného vypnutia rúry alebo funkcia oneskorenej práce rúry. Výnimkou je jedine funkcia pyrolytického čistenia.

Oneskorené vypnutie rúry (Poloautomatická práca)

Za oneskorené vypnutie rúry sa považuje automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času od momentu aktivácie tohto režimu. Oneskorenie vypnutia rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín. Keď chcete aktivovať oneskorené vypnutie rúry, keď je rúra spustená (je aktívna niektorá funkcia), stlačte a podržte snímač Ⓒ , na displeji začne blikať symbol časovača ⌚ . Opäť stlačte snímač Ⓒ , na displeji sa zobrazí symbol $\rightarrow$, teraz môžete:

Nastaviť čas vypnutia rúry stlačením snímača $\wedge$, nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK.

Upraviť nastavený čas vypnutia stlačením snímačov $\wedge$ a $\vee$. Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Vypnúť oneskorené vypnutie rúry, keď stlačením snímača $\vee$ nastavíte hodnotu $00:00$ a potvrdíte OK.

Oneskorené vypnutie rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, okrem snímača Ⓒ . Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na aktívny režim.

Pozor: Ak na zrušenie zvukového signálu použijete snímač Ⓒ , programátor automaticky aktivuje režim úpravy času oneskoreného vypnutia rúry.

OBSLUHA

Oneskorená práca rúry (Automatická práca)

Za oneskorené spustenie rúry sa považuje automatické zapnutie rúry po uplynutí nastaveného času, a následné automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času práce. Oneskorenie spustenia rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín, a trvanie práce v rozsahu do 10 hodín. Keď chcete aktivovať oneskorenú prácu rúry, najprv musíte aktivovať oneskorené vypnutie rúry. Následne opäť stlačte a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol časovača . Dvakrát stlačte snímač , na displeji začne blikať symbol , teraz môžete:

Nastaviť presný čas zapnutia rúry stláčaním snímača , nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK.

Upraviť čas spustenia rúry stláčaním snímačov  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Vypnúť oneskorenú prácu rúry, keď stláčaním snímača  nastavíte najnižšiu možnú hodnotu času a potvrdíte OK.

Oneskorená práca rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača. Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na aktívny režim.

Prednastavené programy

Sú to hotové programy s určitými nastaveniami funkcií, teplôt, ako aj času pečenia, najvhodnejšie (odporúčané) pre daný typ jedla.

Keď je spustený aktívny režim, stlačte snímač , otvorí sa menu výberu prednastaveného programu- na displeji sa zobrazí program označený ako „P01“. Stláčaním snímačov  a  vyberte program, podľa nasledujúcej tabuľky. Následne výber potvrdíte stlačením snímača OK, zariadenie sa spustí.

Program	Popis funkcie	Realizácia		Predvolená teplota [°C]
		Rýchle zohriatie	Funkcia ohrevu	
P01	Hovädzina			180
P02	Bravčovina			180
P03	Jahňacina			180
P04	Kura 1,5 kg			190
P05	Kačka 1,8 kg			180
P06	Hus 3,0 kg			170
P07	Morka 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230

P11	Cestovinový nákyp			220
P12	Zapekaná zelenina			180
P13	Piškové cesto			160
P14	Mafiny			160
P15	Koláčiky			150
P16	Ovocný koláč			175
P17	Chlieb			180
P18	Kysnutie cesta			30
P19	Sušenie			50

Každý prednastavený program môžete ľubovoľne upraviť, tzn. môžete zmeniť teplotu alebo zmeniť trvanie pečenia. V takom prípade postupujte podľa príslušných bodov príručky („Náhľad a úprava nastavení pri spustenej rúre“ a „Oneskorené vypnutie rúry“). Keď zmeníte parametre prednastaveného programu, tieto zmeny sa nedajú uložiť, sú aktívne jednorazovo, parametre prednastaveného programu budú pri opätovnom spustení také isté, tzn. predvolené.

Prednastavené programy s rýchlym zohriatím

Vybrané programy sa vyznačujú, že sa rúra pred použitím musí najprv zohriať na určitú teplotu. Vo vyššie uvedenej tabuľke sú príslušne označené. Keď vyberiete jeden z týchto programov, ktoré sú pripravené až po zohriatí, po potvrdení stlačením snímača OK, na displeji sa dodatočne zobrazí symbol rýchleho zohrievania . Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál, ktorý sa vypne automaticky po otvorení dvierok. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka, a automaticky sa spustí už riadny program pečenia.

Pozor: Neodporúčame, aby ste počas prebiehajúceho rýchleho zohrievania rúry upravovali prednastavený program, vykonaním takej zmeny sa zruší prednastavený program, ako aj aktuálne nastavené parametre funkcie, času a teploty.

Skončenie prednastaveného programu

Program sa vypína tak isto, ako v prípade oneskoreného vypnutia rúry, zariadenia vydá zvukový signál.

Dvierka rúry

Keď je rúra spustená, dvierka rúry musia byť zatvorené. Keď sa dvierka otvoria, aktívna funkcia sa automaticky preruší. Ak budú dvierka otvorené dlhšie než 30 sekúnd, zaznie zvukový signál informujúci o nezatvorených dvierkach. Signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo zatvorením dvierok.

Otvorenie dvierok kratšie než 10 minút neovplyvňuje aktívny program ani jeho parametre. Avšak po uplynutí tohto času sa rúra z bezpečnostných dôvodov prepne na pohotovostný režim StandBy (súčasne sa

vymažú všetky nastavenia).

Obmedzenie času práce rúry

Rúra má z bezpečnostných dôvodov obmedzený čas trvania používania. Ak je nastavená teplota maximálne +100 °C, rúra sa do pohotovostného režimu prepne po 10 hodinách, ak je nastavená teplota +200 °C a viac, maximálny čas práce je obmedzený na 3 hodiny. V rozsahu teplôt od +101 °C do +199 °C maximálny čas sa mení lineárne (od 3 do 10 hodín).

Rýchle zohriatie rúry

Keď je aktívna funkcia rýchleho zohriatia rúry, spustená je špirála ventilátora, špirála grilu a ventilátor teplovzdušného obehu, v tomto prípade má rúra maximálny príkon na úrovni 3,6 kW.

Funkcia katalyzátora zápachu

Katalyzátor v značnej miere očisťuje vzduch, odstraňuje zápach vychádzajúci z rúry pri pečení alebo pri čistení. Keď chcete spustiť túto funkciu, počas práce ľubovoľného programu, stlačte a podržte snímače  a , na displeji sa zobrazí symbol . Táto funkcia sa po skončení daného programu automaticky neobnoví.

Funkcia pyrolytického čistenia

Funkcia pyrolytického čistenia je špeciálny program s dodatočnými požiadavkami. Keď vyberiete funkciu pyrolýzy, na displeji sa zobrazí symbol . Keď funkciu potvrdíte stlačením snímača OK môžete stláčaním snímačov   vybrať jednu z dostupných hodnôt: 2h, 2,5h, 3h. Keď funkciu potvrdíte stlačením snímača OK, spustí sa proces

pyrolytického čistenia. Dvierka rúry musia byť zatvorené. Keď sa spustí tento proces, dvierka rúry sa zablokuje na čas trvania tohto programu a kým vnútro rúry nevychladne na bezpečnú teplotu.

Pozor!

- Keď po vybratí hodnoty trvania pyrolytického čistenia dvierka budú stále otvorené, na displeji bliká symbol blokády dvierok. Ak dvierka v priebehu 10 sekúnd nezatvoríte, program pyrolýzy sa preruší.
- Predtým, ako spustíte túto funkciu, oboznámte sa s kapitolou o čistení, predovšetkým so základnými informáciami o pyrolytickom čistení.
- Teplota v komore rúry môže presiahnuť +480 °C, uistite sa, či sa v blízkosti zariadenia nenachádzajú deti.
- Dvierka sa odblokovujú až keď teplota vo vnútri rúry klesne pod +150 °C (symbol blokády dvierok sa vypne).
- Keď je spustený program pyrolýzy, nedá sa zmeniť čas jej trvania.
- Funkciu pyrolytického čistenia môžete vypnúť pred plánovaným skončením stlačením snímača . Keď funkciu vypnete dvierka sa neodoblokovujú automaticky, ale rúra spustí proces ochladzovania na bezpečnú teplotu.
- V prípade, ak počas vykonávania pyrolýzy dôjde k strate el. napätia, keď sa napätie obnoví, rúra najprv spustí proces ochladzovania, dvierka sa odblokovujú až keď bude teplota na bezpečnej úrovni.
- Počas pyrolytického čistenia sa predvolene spúšťa funkcia katalyzátora. Keď ju chcete vypnúť, stlačte a podržte snímače  a .

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrm z cesta je možné piecť i v predávaných formách a na plechoch, ktoré treba vložiť na sušiacu mriežku, na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) neodporúčame použitie foriem a plechov so svetlým a lesklým povrchom, použitie foriem tohto typu môže spôsobovať nedopečenie spodku cesta,
- v prípade využitia funkcie horúci vzduch nie je nutné vstupné predhriatie komory rúry, pri ostatných spôsoboch ohrevu treba pred vložením pokrmu komoru rúry rozohriať,
- pred vybratím pokrmu z rúry treba skontrolovať kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle (pri správnom upečení by po pichnutí do cesta mala špajľa zostať suchá a čistá),
- po vypnutí rúry na pečenie je vhodné ponechať v nej pokrm ešte asi 5 minút,
- teploty pečenia pokrmov pri využití funkcie horúci vzduch sú spravidla o 20 – 30 stupňov nižšie v porovnaní s konvenčným pečením (pri použití horného a dolného vyhrievacieho telesa),
- parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 a sú orientačné a dajú sa upravovať vzhľadom na vlastné skúsenosti a kuchárske zvyklosti,
- ak sa informácie uvádzané v kuchárskych knihách značne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, prosíme, riadte sa pokynmi návodu.

Pečenie mäsa

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

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Plech na pečenie	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 ¹⁾	40 - 43 ²⁾
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 minút.

²⁾ Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		220 ¹⁾	1 strana 13 - 18 2 strana 10 - 15

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

Pečenie

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

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

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho rúry majú zásadný vplyv udržiavanie sporáka v čistote a jeho riadna údržba.

Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „●“ / „0“. Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí rúry.

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.

Dôležité!

Pre čistenie a údržbu nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky, ostrá čistiadla ani brusné predmety.

Pre čistenie predného krytu používajte iba teplú vodu s malým prídavkom čistiaceho prípravku na riad alebo sklo. Nepoužívajte čistiacu emulziu.

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Pyrolytické čistenie

Rúra sa nahrieva až na teplotu približne 480 °C.

Z bezpečnostných dôvodov sú dvere rúry počas trvania celého procesu zablockované. Ak ich z nejakých dôvodov musíte otvoriť, musíte použiť procedúru núdzového otvárania dvierok.

Pred zapnutím funkcie pyrolýza.

Pozor!

Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra pečiaciej rúry (pekáče, sušiacie mriežky, bočné vodiace lišty, teleskopické vodiace lišty). Príslušenstvo ponechané po dobu pyrolýzy vo vnútri pečiaciej rúry bude neodvratne poškodené.

- Odstráňte silné znečistenie z vnútra pečiaciej rúry.
- Očistite vlhkou handričkou vonkajšie povrchy pečiaciej rúry.
- Postupujte v súlade s návodom.

V priebehu procesu čistenia.

Zvyšky po grilovaní alebo pečení sú zmenené na ľahko odstrániteľný popol, ktorý po zakončení procesu vymeňte alebo pomocou vlhkej handričky odstráňte.

- Nenechávajte handričky v blízkosti zahriatej rúry.
- Nezapínajte varnú dosku.
- Nezapínajte osvetlenie pečiaciej rúry.
- Dvierka pečiaciej rúry sú vybavené blokádou, ktorá znemožňuje ich otvorenie v priebehu procesu. Neotvárajte dvierka, aby sa neprerušil proces čistenia.

Pozor!

V priebehu procesu pyrolytického čistenia spotrebič môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu, a z tohto dôvodu sa povrchy spotrebiča môžu zahriať na teplotu vyššiu ako obvyčajne, preto sa postarajte, aby sa deti vtedy nenachádzali v blízkosti spotrebiča.

Z ohľadu na výpary, ktoré sa vydeľujú v priebehu čistenia, kuchyne musí byť dobre vetraná.

Proces pyrolytického čistenia:

- Uzatvorte dvierka pečiaciej rúry.
- Zaobchádzajte v súlade s pokynmi v kapitole *Funkcia pyrolytické čistenie*.

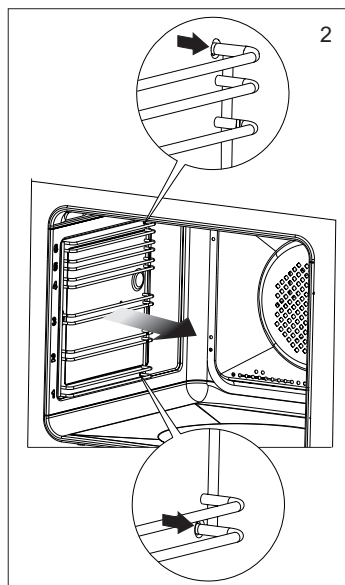
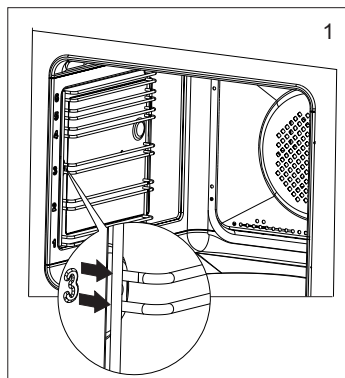
Pozor!

Ak je v pečiaciej rúre vysoká teplota (vyššia ako v normálnom používaní), dvierka sa neodblockujú.

Po ochladnutí je možné dvierka otvoriť a odstrániť popol mäkkou, vlhkou handričkou. Zamontujte vodiace bočné lišty a iné dostupné príslušenstvo. Pečiaca rúra je pripravená k používaniu.

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- Rúry boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.

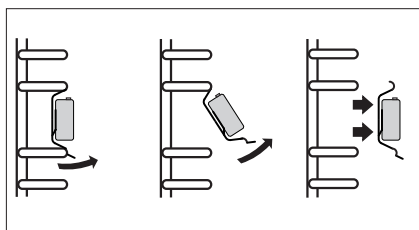


- Rúra má nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zahriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

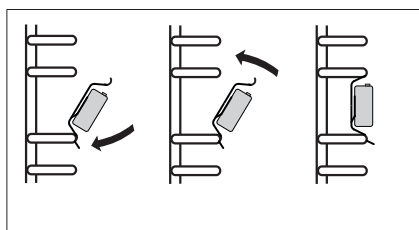
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

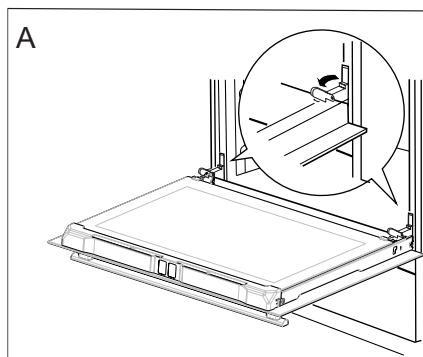


ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku držiaka pánta. Po nasadení dvierok na sporák je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.

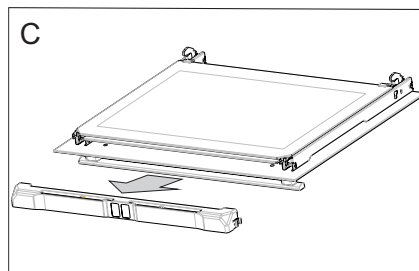
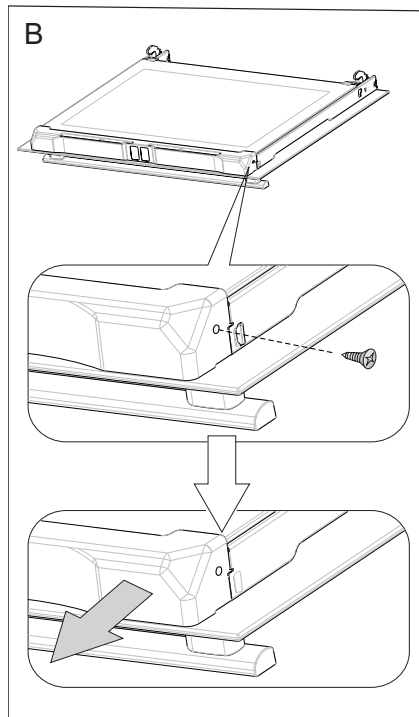
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou plochého skrutkovača vypáčte hornú lištu dvierok, jemne ju naddvihnúť na bokoch (výkr.B).
2. Vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).



ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

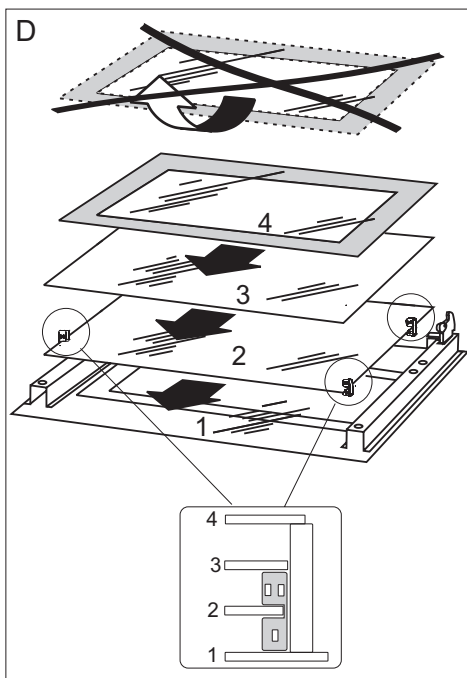
3. Vnútročné sklo vyberte z pripevnenia (v dolnej časti dvierok). (Výkr. D). Vyjmite prostrednú sklenenú tabuľu.

Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.

Vyberte stredné sklo, (výkr.D).

4. Sklá vymyte teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prípravku.

Pre opätovné zamontovanie skiel postupujte obrátene. Hladká časť skla sa musí nachádzať hore, zrezané rohy dole.



Vyberanie vnútorného skla

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacie rúry

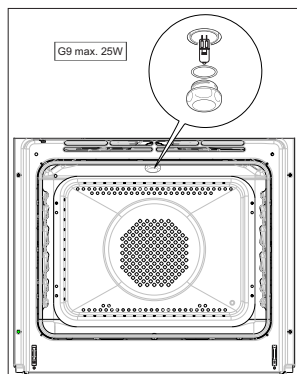
Aby ste neutrpeli úraz elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa presvedčte, či je zariadenie vypnuté.

1. Rúru odpojte od napájania.
2. Z pečiacie rúry vyjmite pekáče.
3. Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
4. Vyjmiete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9

-napätie 230V

-výkon 25W

5. Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
6. Naskrutkujte tienidlo lampičky.



Pozor!

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

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

Problém	Príčina	Činnosť
1. spotrebič nefunguje	výluka dodávky elektrického prúdu	skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenú vymeňte
2. nefunguje osvetlenie pečiacej rúry	uvoľnená alebo poškodená žiarovka	vymeňte prepálenou žiarovku (viz kapitolu <i>Čistenie a konzervácia</i>)
3. displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri návod na obsluhu programátora)
4. ventilátor pri ohrievaču termostatu nefunguje	Nebezpečenstvo prehriatia Okamžite odpojte pečiacu rúru od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	

Ak problém nebol vyriešený, odpojte napájanie a nahláste poruchu.

Pozor! Všetky opravy môžu byť vykonávané len kvalifikovanými pracovníkmi servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,6 kW
Rozmery sporáka	59,5 / 59,5 / 57,0 cm

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,8
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min]	10

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

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

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

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

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické koľajnice (ak ich daný výrobok má)

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC

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

Typ rádiového zariadenia spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je dostupné na webovom sídle výrobcu, dovozcu alebo oprávneného obchodného zástupcu.

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk