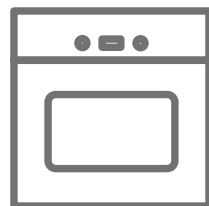


CZ NÁVOD K OBSLUZE  
SK NÁVOD NA OBSLUHU



12263.3ePaTnKDpsHaScS  
ED47637BA+ X-TYPE STEAM  
TXB 116 TCRBDKB



# 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.....          | 22 |
| Testovací pokrmy.....                          | 25 |
| Čištění a údržba trouby.....                   | 27 |
| Řešení problémů.....                           | 32 |
| Technické údaje .....                          | 33 |

## 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 pozorností, pozornost dětem, 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

---

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.

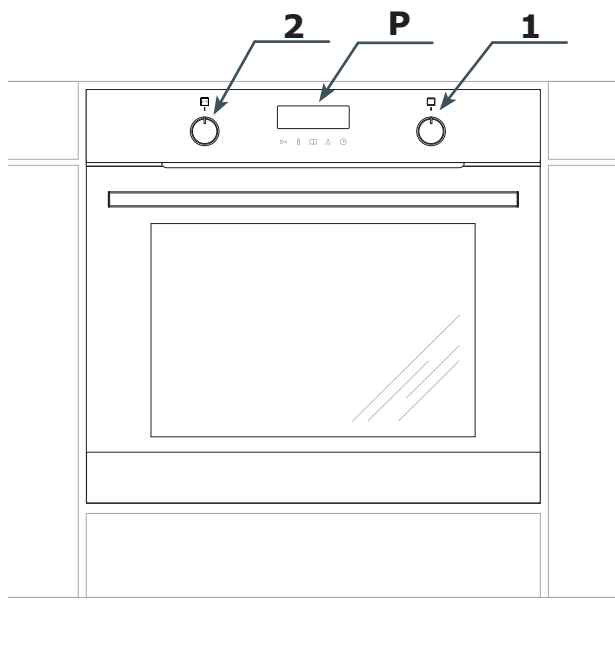
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

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

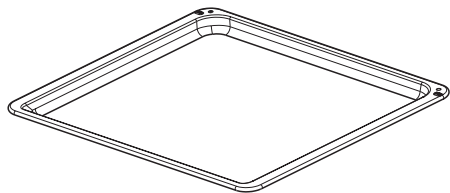
1. Otočný funkční knoflík trouby

2. Nastavovací knoflík +/-

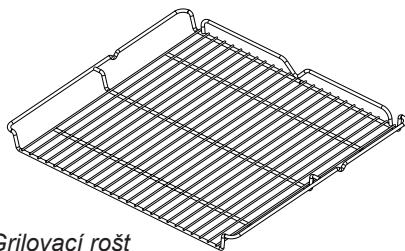


# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

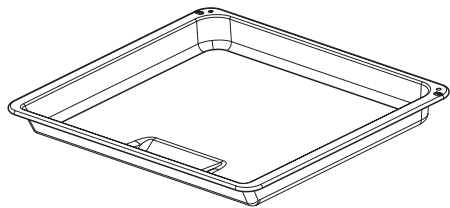
## Vybavení trouby



*Plech na pečivo\**

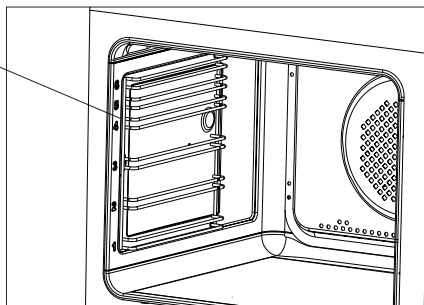


*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/\**

*Boční závěsné lišty plechů*



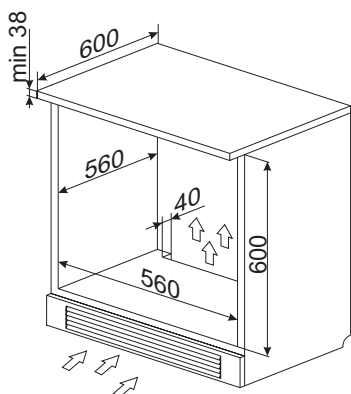
\*u některých typů

# INSTALACE

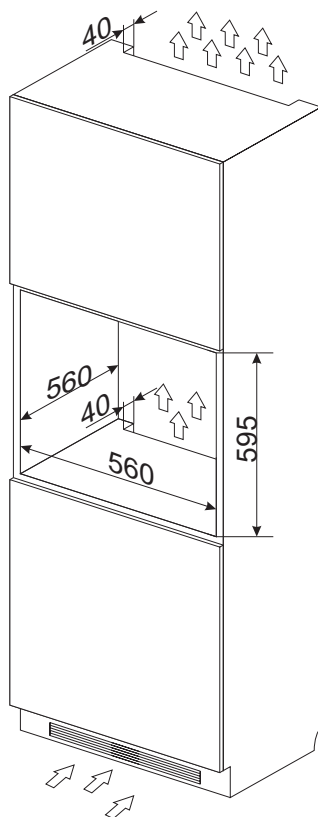


## Ustavení trouby

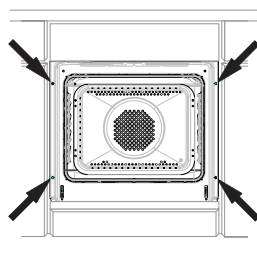
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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



Obr.A



Obr.B



Obr.C

### Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

# INSTALACE

---

## Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

Před připojením pečící 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 mm<sup>2</sup> 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 pečící 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.

## Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obaly, zejména zabezpečující prvky nacházející se uvnitř trouby z důvodu bezpečné přepravy.
- Vyměňte 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.

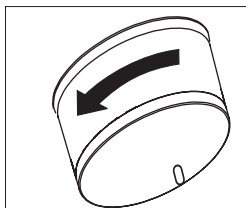
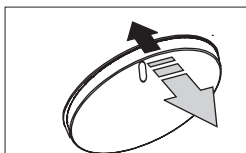
## Vyhřívání vnitřního prostoru trouby

- 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.

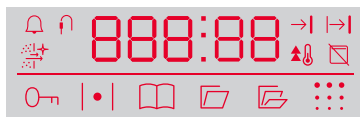
## Skryté ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky pro výběr funkce nebo změnu nastavení trouby jsou ukryté v čelním panelu. Pro nastavení funkce a/nebo parametrů stiskněte jemně knoflík a pusťte jej. Knoflík vyskočí z panelu. Není můžete nastavit příslušnou funkci a/nebo parametry.



# OBSLUHA

## Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a pěti dotykovými čidly:

| Čidlo | Popis                          |
|-------|--------------------------------|
|       | Rodičovská blokáda             |
|       | Nastavení teploty              |
|       | Přednastavené programy         |
|       | Zapni / vypni osvětlení trouby |
|       | Nastavení hodin                |

### Nastavovací knoflík +/-

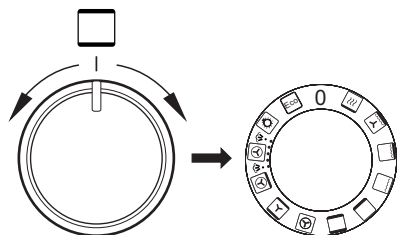
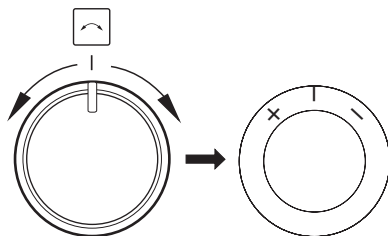
Nastavovací knoflík neotáčíte, jen jej nakláníte do obou stran. Slouží k nastavení provozních parametrů, jako je teplota a čas. Nakloňte ovládací knoflík doprava, zvýšíte tak hodnotu parametru. Nakloňte na opačnou stranu, hodnota parametru se sníží. Parametry, které pomocí něj můžete měnit, jsou teplota, čas nebo také nastavení aktuální hodiny na displeji. Pokud knoflík podržíte v nakloněné poloze, zvýší se rychlost změny hodnoty parametru.

Upozornění: Každé použití čidla je potvrzeno akustickým signálem. Nelze vypnout zvukové signály.

### Otočný funkční knoflík trouby

Trouba může být zahřívána pomocí spodní spirály, vrchní spirály, spirály pro horkovzdušných oběh nebo grilu. Příslušnou funkci vyberete pomocí funkčního otočného knoflíku.

Obrázek níže zobrazuje funkce (ve stanoveném pořadí), které se nachází na otočném knoflíku:



## Oblast aktivity funkcí\*

-  Zapnutá termosonda
-  Symbol aktivity rychlého ohřevu
-  Aktivní časovač
-  Automatická práce
-  Poloautomatická práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby
-  Aktivní program hotovo
-  NK (nedostupná funkce)
-  OpenUp! - Automatické otevírání dveří (nedostupná funkce)
-  OpenUp! - Automatické otevírání dveří (nedostupná funkce)
-  Symbol aktivity funkce pyrolýzy (nedostupná funkce)
-  Symbol aktivity funkce blokování dvířek (nedostupná funkce)

\*v závislosti na modelu

## Připojení 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 **00:00**. 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 přerušeným 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.

## 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.

## Nastavení aktuálního času

Po připojení napájení bliká na displeji hodnota hodin **00:00**. Pro zadání aktuálního času otočte ovládacím knoflíkem pro nastavení +/- v libovolném směru a nastavte příslušnou hodnotu hodin. Následně se dotkněte čísla  , v tom okamžiku zadejte příslušnou hodnotu minut knoflíkem pro nastavení +/- . Pro potvrzení aktuální hodiny se dotkněte čísla  . Pro změnu aktuálního času v pohotovostním režimu se dotkněte čísla  a podržte jej, číslice začnou blikat. Dále postupujte jak v případě nastavení času po prvním zapnutí zařízení.

## Osvětlení

Čidlo  funguje nezávisle na zbývajících funkcích, stlačování čidla nemá vliv na průběh zbývajících funkcí a nastavení. Čidlo  nefunguje v režimu standby. Světlo v pečicí troubě se rozsvěcuje po dotknutí čidla  – na 30 sekund.

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 pohotovostním režimu. Pokud budou dveře trouby otevřené delší dobu, osvětlení se

# OBSLUHA

automaticky vypne po cca 10 minutách.

## Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Motor chlazení se zapne automaticky, když teplota v komoře překročí 50 °C. Když je teplota nižší, chladicí ventilátor se vypne automaticky.

## Zahřívání trouby (Symbol termostatu)

Symbol  znamená rozehřívání se alespoň jednoho ohříváče 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.

## Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. V tomto režimu jsou na displeji aktivní jen hodiny, intenzita osvětlení je snížena podle aktivního režimu.

## Aktivní režim

Jedná se o režim, během kterého probíhá funkce nastavená pomocí funkčního knoflíku. V případě použití dalších možností, jako je zpožděné zapnutí trouby, zpožděná práce trouby, nebo také čištění, přejde trouba po ukončení práce automaticky do pohotovostního režimu, i když funkční knoflík nebude nastaven do polohy „0“.

## Funkce trouby

V pohotovostním režimu přepněte knoflík na jednu z funkcí uvedených v tabulce níže. Následně vyberte nastavovacím knoflíkem +/- příslušnou teplotu, pokud teplotu nesnížíte, začne pečicí program se standardní hodnotou. Teplotu potvrďte čídem  nebo počkejte několik sekund - trouba začne pracovat automaticky. Dveře trouby musí být zavřené.

| Popis funkce                                                                       |                                 | Realizace |               |                 |                     |               |                       |           | Teplota[°C] |     | Výchozí t.[°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|---------------|-----------------|---------------------|---------------|-----------------------|-----------|-------------|-----|----------------|
|                                                                                    |                                 | Světlo    | Horní ohříváč | Ohříváč opékání | Ohříváč ventilátoru | Dolní ohříváč | Ventilátor termooběhu | Spirála S | min.        | max |                |
|  | ECO                             |           |               |                 | ✓                   |               | ✓                     |           | 30          | 280 | 170            |
|  | Osvětlení                       | ✓         |               |                 |                     |               |                       |           | -           | -   | -              |
|  | Horkovzdušná funkce (SoftSteam) | ✓         |               |                 | ✓                   |               | ✓                     | ✓         | 30          | 280 | 170            |
|  | Pizza                           | ✓         |               |                 | ✓                   | ✓             | ✓                     |           | 30          | 280 | 220            |
|  | Těsto                           | ✓         | ✓             |                 |                     | ✓             | ✓                     |           | 30          | 280 | 170            |
|  | Termooběh                       | ✓         |               |                 | ✓                   |               | ✓                     |           | 30          | 280 | 170            |

|                                                                                  |                |   |   |   |   |   |   |  |    |     |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|---|--|----|-----|-----|
|  | Konvenční      | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |   |  | 30 | 280 | 180 |
|  | Opékání        | ✓ |   |   |   | ✓ |   |  | 30 | 240 | 200 |
|  | Gril           | ✓ |   | ✓ |   |   |   |  | 30 | 280 | 220 |
|  | Super gril     | ✓ | ✓ | ✓ |   |   |   |  | 30 | 280 | 220 |
|  | Turbo gril     | ✓ | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |  | 30 | 280 | 190 |
|  | Rychlý ohřev   | ✓ |   | ✓ | ✓ |   | ✓ |  | 30 | 280 | 170 |
| 0                                                                                | Trouba vypnutá |   |   |   |   |   |   |  |    |     |     |

## Během aktivní funkce trouby

- Aktivní funkci můžete změnit s použitím funkčního knoflíku (pozor: Zadaná teplota zůstane zachovaná z předchozího programu. Pro změnu teploty se dotkněte čidla  a podržte jej, následně změňte teplotu s použitím nastavovacího knoflíku +/- . Novou teplotu potvrďte čidlem  nebo počkejte několik vteřin, aby se nová teplota potvrdila automaticky.
- Můžete přejít do pohotovostního režimu, přepněte funkční knoflík do polohy „0“.
- Pro změnu teploty se dotkněte čidla  a podržte jej, následně změňte teplotu s použitím nastavovacího knoflíku +/- . Novou teplotu potvrďte čidlem  nebo počkejte několik vteřin, aby se nová teplota potvrdila automaticky.
- Můžete aktivovat dětskou pojistku.
- Můžete aktivovat funkci OpenUp! (automatické otvírání dvířek)
- Můžete aktivovat další parametry, jako je opožděné vypnutí trouby nebo opožděná práce trouby.

## Rodičovská blokáda

Dotkněte se kdykoliv po dobu 3 vteřin čidla  pro zapnutí dětské pojistky, na displeji se zobrazí symbol . Během pokusu o zapnutí funkce na displeji se zobrazí  a zvukový signál. Pro vypnutí pojistky se dotkněte 3 vteřiny čidla , symbol  zhasne na displeji.

## Časovač

V aktivním nebo pohotovostním režimu se dotkněte čidla  a podržte jej, na displeji se zobrazí  a symbol  začne blikat. Nyní můžete:

- Nastavte časovač nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .
- Opravte nastavení časovače nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrďte čidlem .
- Časovač vypnete s použitím nastavovacího knoflíku +/- pro nastavení hodnoty . Tuto hodnotu potvrďte čidlem .

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru. Maximální nastavitelný čas činí 99 minut.



## Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Aby zkontrolovat teplotu uvnitř trouby během její práce, dotkněte se senzoru  jednou. Dotkněte se znovu senzoru  aby zkontrolovat nastavenou teplotu. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

Pro změnu zadané teploty během práce trouby se dotkněte čidla  a podržte jej, na displeji se zobrazí aktuálně nastavená teplota, můžete ji upravit nastavovacím knoflíkem +/- . Novou teplotu potvrďte senzorem . Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.

Pro změnu funkce během práce trouby použijte funkční knoflík. Po potvrzení nové funkce se na displeji objeví teplota (není ona výchozí pro nastavenou funkci, je pouze přenesena z předchozích nastavení). Pro její změnu se dotkněte čidla  a podržte jej, nastavovacím knoflíkem +/- nastavte novou teplotu. Po potvrzení senzorem , trouba začne prací s novými nastaveními.

## Ukončení funkcí

Pro ukončení funkce nastavte funkční knoflík do polohy „0“. 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:

- Nastavte čas vypnutí trouby nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .
- Nastavení času vypnutí opravíte nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrďte čidlem .
- Opožděné vypnutí trouby vypnete nastavením hodnoty  nastavovacím tlačítkem a potvrďte .

Odložené vypnutí trouby přerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se ozve zvukový signál, ten můžete vypnout libovolným čidlem nebo otevřením dvířek trouby. Po vypnutí zvukového signálu přejde zařízení do pohotovostního režimu.

## Opožděná práce trouby (automatický režim)

Opožděnou práci trouby je myšleno automatické zapnutí trouby ve stanovenou dobu, následně se trouba po stanovené provozní době automaticky vypne. Možné opožděné zapnutí trouby činí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut, a doba její činnosti činí až 10 hodin. Aby aktivovat odložený provoz trouby, v první řadě je třeba aktivovat odložené vypnutí trouby. Následně se dotkněte a přidržte senzor  znovu na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  dvakrát, na obrazovce začne blikat symbol , nyní můžete:

Nastavte přesnou hodinu zapnutí trouby nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru

hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .

Hodinu zapnutí trouby opravíte nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrdíte čidlem .

Opožděné zapnutí trouby vypnete nastavením hodnoty  nastavovacím tlačítkem +/- a potvrdíte .

Odložený provoz trouby přeruší aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se ozve zvukový signál, ten můžete vypnout libovolným čidlem nebo otevřením dvířek trouby. Po vypnutí zvukového signálu přejde zařízení do pohotovostního režimu.

### Teplotní sonda na maso

Tepelnou sondu\* můžete zapnout kdykoliv, v pohotovostním režimu ale i během práce trouby. Zapnutí tepelné sondy způsobí zobrazení dvou teplot na displeji. Hodnota vlevo zobrazuje aktuální teplotu tepelné sondy, zatímco teplota vpravo je nastavená teplota. Hodnota zadaná po připojení bliká, v tomto okamžiku můžete změnit zadanou teplotu nastavovacím knoflíkem +/- . K potvrzení dojde po 5 vteřinách nebo po dotknutí čidla . V případě připojené tepelné sondy přejde zařízení po dosažení zadané teploty pokrmu automaticky do pohotovostního režimu a zazní zvukový signál. Zvukový signál můžete smazat čidlem nebo zadanou teplotu změnit nastavovacím knoflíkem +/- jeho otočením ve směru hodinových ručiček. Odpojení tepelné sondy v průběhu libovolné funkce způsobí přechod zařízení do pohotovostního režimu.

Upozornění: Během práce s tepelnou sondou nelze nastavit opožděné vypnutí trouby (poloautomatický provoz) a opožděnou práci trouby (automatický provoz), pokud byl aktivní jeden z těchto režimů, smaže zapnutí tepelné sondy nastavení času. Zapnutí nemá vliv na nastavenou teplotu uvnitř komory a na nastavenou funkci.

\*v závislosti na modelu

# OBSLUHA

## Přednastavené programy

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

V pohotovostním režimu, když je funkční knoflík nastaven do polohy „0“, se dotkněte

čidla  a podržte jej, zapne se menu výběru hotového programu - na displeji se zobrazí program označený jako „P01“. S použitím nastavovacího knoflíku +/- nastavte zvolený hotový program z níže uvedené tabulky, po několika sekundách začne s označeným programem blikat číslo funkce „P01:06“, nastavte ji funkčním knoflíkem, následně zhasne číslo funkce a po chvíli začne trouba pracovat.

| Program | Popis              | Číslo funkce | Pozice na funkčním knoflíku                                                         |                                                                                     | Výchozí t. [°C] |
|---------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|         |                    |              | Rychlý ohřev                                                                        | Funkce ohřevu                                                                       |                 |
| P01     | Hovězí             | 06           |                                                                                     |    | 180             |
| P02     | Vepřové            | 06           |                                                                                     |    | 180             |
| P03     | Jehněčí            | 06           |                                                                                     |    | 180             |
| P04     | Kuře 1,5kg         | 11           |                                                                                     |    | 190             |
| P05     | Kachna 1,8kg       | 11           |                                                                                     |    | 180             |
| P06     | Husa 3,0kg         | 11           |                                                                                     |    | 170             |
| P07     | Krocan 2,5kg       | 11           |                                                                                     |    | 170             |
| P08     | Pizza              | 12+07        |    |    | 220             |
| P09     | Lasagne            | 12+07        |    |    | 200             |
| P10     | Focaccia           | 12+07        |    |    | 230             |
| P11     | Zapečené těstoviny | 12+07        |  |  | 220             |
| P12     | Zapečená zelenina  | 12+07        |  |  | 180             |
| P13     | Piškot             | 12+07        |  |  | 160             |
| P14     | Muffins            | 06           |                                                                                     |  | 160             |
| P15     | Sušenky            | 06           |                                                                                     |  | 150             |
| P16     | Koláč s ovocem     | 12+07        |  |  | 175             |
| P17     | Chléb              | 07           |                                                                                     |  | 180             |
| P18     | Kynutí těsta       | 07           |                                                                                     |  | 30              |
| P19     | Sušení             | 06           |                                                                                     |  | 50              |

Upozornění: Během nastavení funkce zahřívání není možnost nastavit knoflík do polohy „0“ – poloha vypnutí.

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.

Upozornění: Pro smazání hotového programu ihned po jeho zvolení čídem  je nutné nastavení uvedené funkce funkčním knoflíkem a trouba musí začít pracovat, byť jen dobu několika sekund. Když se zobrazí symbol , můžete vypnout troubu otočením funkčního knoflíku na „0“

V případě zahájení práce s hotovým programem, když je zapnutá tepelná sonda, zazní zvukový signál informující o nutnosti vypnutí sondy. Po jejím odpojení a uzavření dvířek začne zařízení pracovat.

## Přednastavené programy s rychlým rozezhřátím

Vybrané programy se charakterizují nutností vstupního rozezhřátí trouby na určitou teplotu. Jsou ony příslušně označeny v tabulce výše. Po výběru jednoho z uvedených programů s předehřevem se na displeji navíc zobrazí ikona rychlého zahřívání . Po dosažení správné teploty zazní akustický signál, s označeným programem začne blikat číslo funkce „:07“ a symbol . Otevřete dvířka - symbol  zhasne. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka. Nastavte funkčním knoflíkem funkci zahřívání v souladu s blikajícím číslem,

číslo funkce zhasne a po chvilce začne trouba hrát na nastavený program.

Upozornění: Nedoporučuje se provádět úpravy přednastaveného programu během aktivního, rychlého rozezhřívání 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, rozezná 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).

## 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 kapitole 101°C-199°C se lineárně mění čas, tzn. čím vyšší teplota, tím kratší čas práce (mezi 3 h a 10 h).

# OBSLUHA

## Rychlé rozezhřátí trouby

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

## Funkce Soft Steam

Vaše trouba byla vybavena funkcí Soft Steam



• , na začátku varného procesu se tvoří pára, která má pozitivní vliv na některé pokrmy připravované v troubě. Na dně komory trouby se nachází prohloubené místo, do kterého vlijte 150 ml čisté studené vody ještě před rozezhřáním trouby, nepřidávejte žádné koření. Nastavte funkční knoflík na funkci využívající Soft Steam a nastavte příslušnou teplotu dle příslušných bodů v návodě. Po cca 5 minutách, když je trouba prvotně zahřátá, vložte do komory pokrm a zavřete dvířka.

Upozornění: Po provedení práce nenechávejte zbytky vody v prohloubeném místě. Když trouba ochladne, odstraňte vodu utěrkou.

## Důležité!

- Při provádění rychlého zahřátí v komoře trouby nesmí být plech s těstem ani jiné předměty, které netvoří vybavení trouby. Nedoporučuje se používat funkci rychlého zahřátí při naprogramovaném programátoru.
- Z důvodu vzniku páry v komoře při pečení se může na vnitřní straně dvířek a stěnách trouby srážet voda. Po ukončení pečení vždy setřete přebytek vody.
- Při otevírání dvířek během pečení buďte velmi opatrní, odsuňte se od zařízení, protože pára unikající z komory může být nebezpečná.

# 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                |  | 180 - 200  | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovičky/<br>muffins |  | 180 - 200  | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                  |  | 190 - 210  | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovězí                |  | 200 - 220  | 2      | 90 - 120   |
| Vepřové               |  | 200 - 220  | 2      | 90 - 160   |
| Kuře                  |  | 180 - 200  | 2      | 80 - 100   |

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

| Druh pečení<br>pokrmů | Funkce pečicí<br>trouby                                                             | Teplota<br>°C           | Úroveň | Čas (min.)            |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Piškot                |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Piškot                |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovičky/<br>muffins |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovičky/<br>muffins |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Pizza                 |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryba                  |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Ryba                  |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásy               |    | 230 - 250               | 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 rozeřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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



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

## Pečení pečiva

| Druh pokrmu             | Příslušenství                                  | Úroveň                                                                                     | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota (°C)            | Doba pečení <sup>2)</sup> (min.) |
|-------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Malé pečivo             | Plech na pečení pečiva                         | 4                                                                                          |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>            |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                       |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>            |
| Křehké pečivo (proužky) | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                       |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Piškot bez tuku         | Rošt + forma na pečivo<br>černá<br>Ø 26 cm     | 2                                                                                          |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>            |
| Jablkový závin          | Rošt + dvě formy na pečivo<br>černé<br>Ø 20 cm | 2<br>2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně<br>zadní strana vpravo, přední strana vlevo |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

<sup>2)</sup> 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                                    |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5–2,5                           |
|                        | Rošt                                                                 | 4                                    |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Hovězí hamburgery      | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 4 – rošt<br>3 – plech na pečení masa |  | 250 <sup>1)</sup> | 1. strana 10–15<br>2. strana 8–13 |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> 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<br>1 – plech na pečení masa |    | 180–190      | 70–90    |
|             | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečení masa |  | 180–190      | 80–100   |

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

---

Péče uživatele o průběžné udržování trouby v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho 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.
- **Čištění kamene vzniklého na dně komory s použitím funkce Soft Steam:**
  - do prohlubně dna komory nalijte asi 250 ml 6% octa bez přídavku bylin,
  - ocet nechte působit při pokojové teplotě na 30 minut, aby rozpustil vápenné usazeniny,
  - prohlubeň vyčistěte teplou vodou a měkkým hadříkem.**Upozornění: Doporučuje se čištění každých 5–10 cyklů s použitím funkce Soft Steam.**

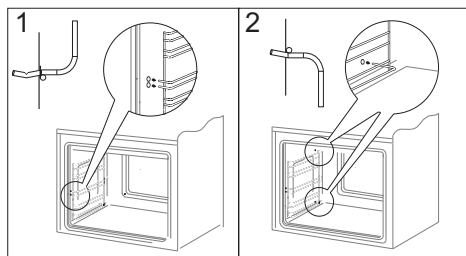
## Důležité!

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

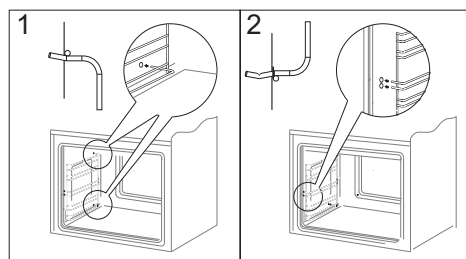
**K čištění předního krytu používejte pouze teplou vodu s malým přídavkem čisticího přípravku na nádobí nebo skla. Nepoužívejte čisticí emulzi.**

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- 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.



Vybírání žebříčků



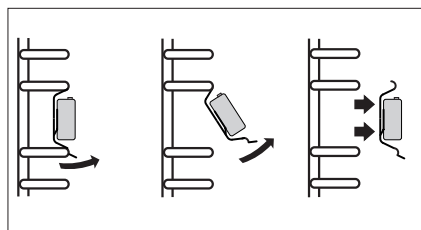
Vkládání žebříčků

- 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 zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

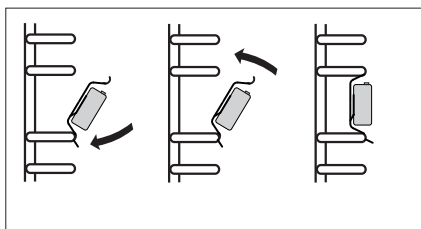
## Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

### Vyjímání teleskopických vodících lišt



### Zakládání teleskopických vodících lišt

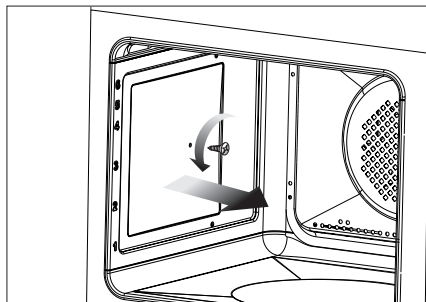


## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybaven vložkami pokrytými speciálním samočisticím emailem. Tento email způsobuje, že zašpinění tukem nebo zbytky pokrmů mohou být automaticky odstraněné pod podmínkou, že tyto nejsou zaschnuté nebo připálené (zbytky jídel a tuků je nutné co nejrychleji oddělit, pokud ještě nejsou zaschnuté a připečené, tehdy se vyhnete dlouhému samočištění trouby). Pro provedení samočištění trouby ji zapněte na 1 hodinu nastavující teplotu 250 °C. Pokud jsou zbytky pokrmů malé, je možné proces zkrátit.

### Důležité!

Protože je samočisticí proces spojený se spotřebou energie, zkontrolujte proto před každým samočištěním stupeň zašpinění. Po zjištění snížení samočisticích vlastností vložek, je možné je vyměnit na nové. Vložky je možné zakoupit v servisu nebo v obchodě. V případě zvolení tradiční metody čištění musíte si být vědomi, že samočisticí email je náchylný na stírání a k čištění nepoužívejte žíravinové čisticí přípravky ani tvrdé utěrky.

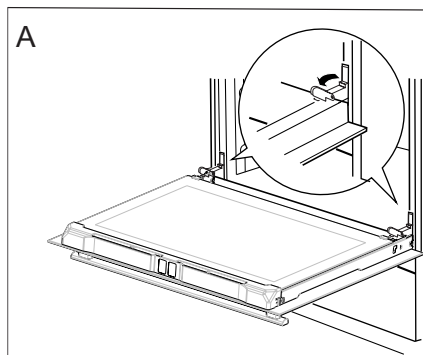


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

## 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.

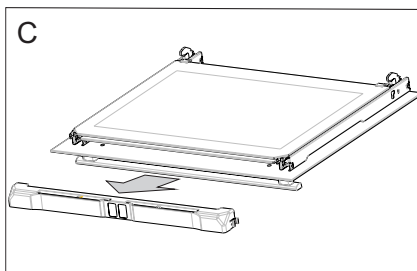
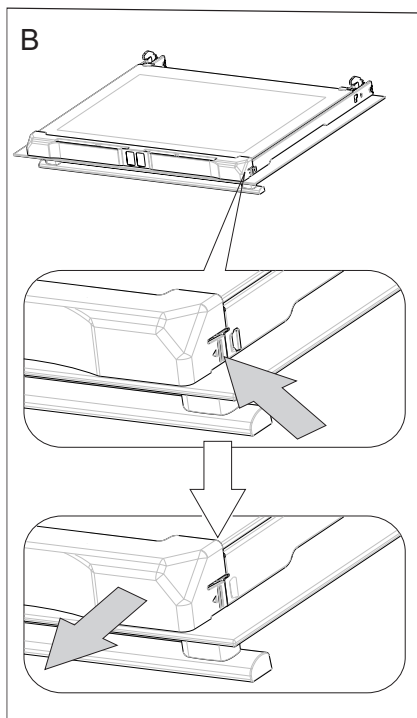
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



*Odklopení zajištění pantů*

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

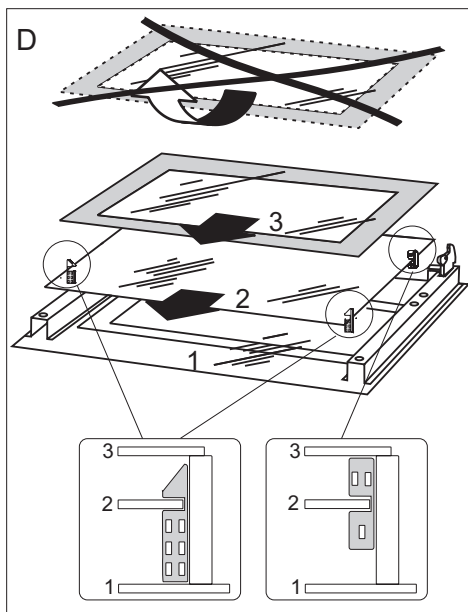
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

Vyjměte střední sklo (obr.D).

3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

**Pozor! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek.** Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.

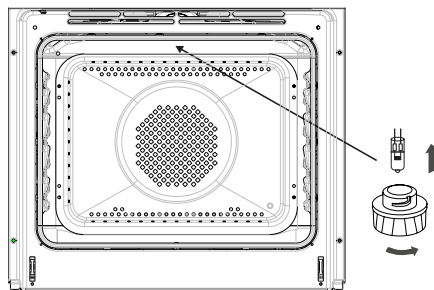


*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## 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 vyčistěte 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.



*Osvětlení trouby*

# ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy 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 / 57,5 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)        | <br>ECO |
| Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor) | <br>ECO |
| Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)                          | <br>ECO |

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.

# 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 továreň, 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 ..... | 36 |
| Opis výrobku .....                              | 40 |
| Inštalácia.....                                 | 42 |
| Obsluha .....                                   | 44 |
| Pečenie v rúre – praktické rady.....            | 54 |
| Testované jedlá.....                            | 57 |
| Čistenie a konzervácia rúry.....                | 59 |
| Riešenie problémov.....                         | 64 |
| Technické údaje .....                           | 65 |

## 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

---

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 opatnosť, 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



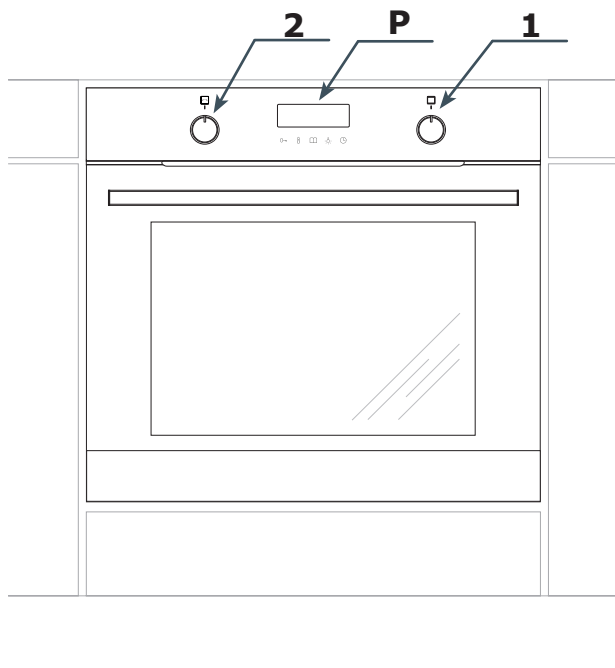
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

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

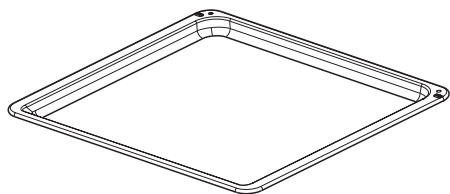
1. Koliesko výberu funkcií rúry

2. Koliesko nastavení +/-

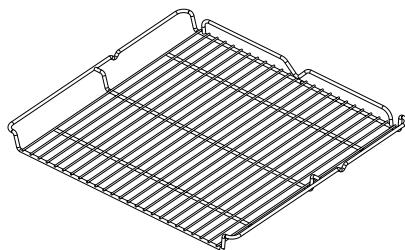


## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

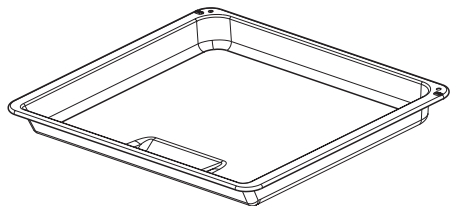
Vybavenie rúry



*Plech na pečivo\**

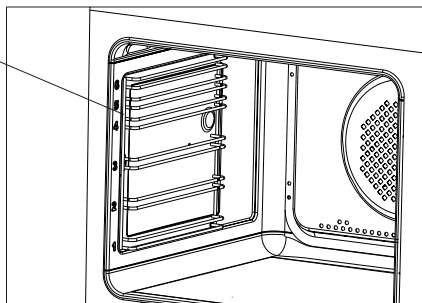


*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/\**

*Bočné závesné lišty plechov*

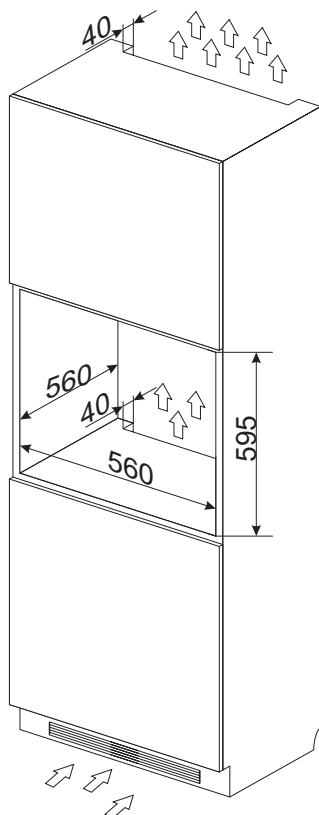


\*u niektorých typov

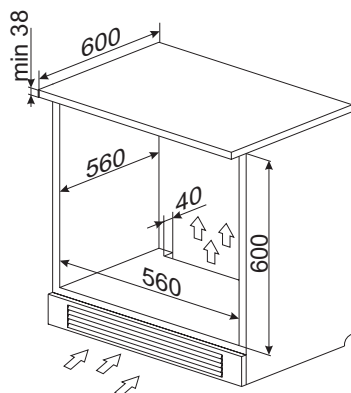
# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

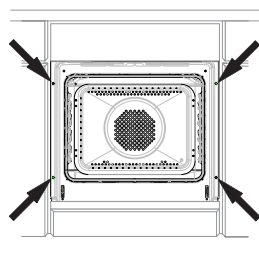
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.
- Pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obrázkoch: A – zástavba pod doskou, B – 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 (Obr. C).



Obr.B



Obr.A



Obr.C

### Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

# INŠTALÁCIA

---

## 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 mm<sup>2</sup> 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 neodpojitelný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárenskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

## 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.

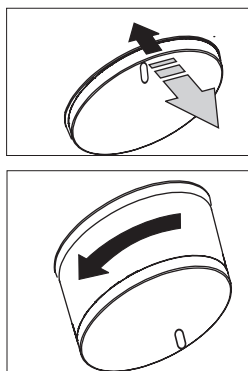
## Vyhrievanie komory rúry

- 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.

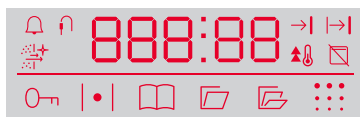
## Schovanie kolieska

Koliesko voľby funkcie a koliesko nastavení rúry sa dajú schovať (zasunúť) v čelnom paneli. Keď chcete nastaviť funkciu a/alebo parametre, koliesko jemne stlačte a pustíte. Koliesko sa vysunie z panela. Teraz môžete nastaviť požadovanú funkciu a/alebo parametre.



# OBSLUHA

## Elektronický programátor



Programátor má LED displej a 5 dotykových snímačov.

### Snímač Opis

|                                                                                  |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | Detská zámka                  |
|  | Nastavenie teploty            |
|  | Prednastavené programy        |
|  | Zapni / vypni osvetlenie rúry |
|  | Nastavenie času               |

### Koliesko nastavení +/-

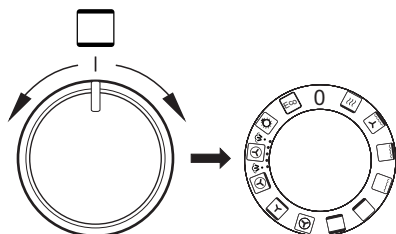
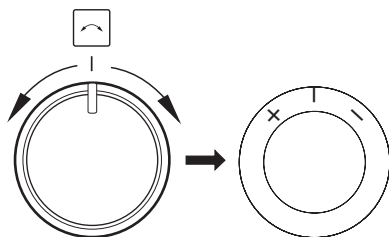
Koliesko nastavení sa nedá otáčať, ale sa vychýľuje na obe strany. Je určené na nastavenie parametrov rúry, ako je teplota a čas. Vychýlením kolieska napravo, daný parameter zvýšite. Vychýlením kolieska na opačnú stranu, daný parameter znížite. Parametre, ktoré sa dajú nastaviť týmto kolieskom, sú: teplota, čas, či nastavenie aktuálneho času na displeji. Ak koliesko vychýlite a podržíte v danej polohe, hodnota daného parametra sa bude meniť rýchlejšie.

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

### Koliesko výberu funkcií rúry

Rúra má viaceré výhrevné telesá: dolné, horné, teplovzdušného ventilátora a grilu. Požadovanú funkciu vyberiete nastavením kolieska výberu funkcií.

Na nasledujúcom obrázku sú predstavené funkcie (v danom poradí), ktoré sa nastavujú kolieskom:



## Zóna aktivity funkcie\*

-  Pripojená termosonda
-  Symbol aktivity rýchleho ohrevu
-  Aktívny časovač
-  Automatická práca
-  Poloautomatická práca
-  Aktívna detská zámka
-  Zohrievanie rúry
-  Aktívny program je pripravený
-  NK (funkcia je nedostupná)
-  OpenUp!- Automatické otváranie dverí (funkcia je nedostupná)
-  OpenUp!- Automatické otváranie dverí (funkcia je nedostupná)
-  Symbol aktivity funkcie pyrolýzy (funkcia je nedostupná)
-  Symbol aktivity funkcie blokády dverí (funkcia je nedostupná)

\* 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 blíka **00:00**. 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 dverka zablokované z iného dôvodu), predtým, ako bude môcť nastaviť hodiny, musíte najprv vykonať procedúru ochladzovania rúry a

otvárania dvierok.

## 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 ani nastavenie času dňa a noci (rôznej intenzity jasu počas dňa) sa nedajú zmeniť.

## Nastavenie aktuálneho času

Keď rúru pripojíte k el. napätiu, na displeji začne blikať hodnota hodín **00:00**. Aktuálny čas môžete nastaviť kolieskom nastavení +/-, môžete ho vychýliť v oboch smeroch. Následne stlačte snímač , začne blikať hodnota minút, nastavte požadovanú hodnotu kolieskom nastavení +/- . Nastavený aktuálny čas potvrdíte stlačením snímača . Keď chcete zmeniť nastavený čas, v pohotovostnom režime StandBy stlačte a podržte snímač , číslice začnú blikať. Ďalej postupujte tak, ako v prípade nastavovania času pri prvom spustení zariadenia.

## Osvetlenie

Senzor  funguje nezávisle na ostávajúcich funkciách, stlačovania senzora nemá vplyv na priebeh ostávajúcich funkcií a nastavení. Senzor  nefunguje v režime standby. Svetlo v pečiacej rúre sa rozsvetuje po dotknutí senzora  – na 30 sekúnd.

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 dverka rúry otvorené dlhšie, osvetlenie sa automaticky vypne po cca 10 minútach.

# OBSLUHA

## Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Chladiaci ventilátor sa zapne automaticky, keď teplota v komore rúry prekročí +50 °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).

## Režim StandBy

Alebo inak pohotovostný režim. V tomto režime sa na displeji zobrazujú iba hodiny, a

jas displeja je v porovnaní s aktívnym režimom nižší.

## Aktívny režim

Je to režim, v ktorom sa vykonáva funkcia nastavená kolieskom výberu funkcie. Keď aktivujete dodatočnú voľbu, napríklad oneskorené spustenie rúry, oneskorenú prácu rúry, alebo čistenie, rúra sa po skončení danej funkcie automaticky prepne na pohotovostný režim StandBy napriek tomu, že koliesko výberu funkcie nie je nastavená na polohu „0“.

## Funkcie rúry

V pohotovostnom režime StandBy pretočte koliesko výberu funkcie na jednu z funkcií, ktoré sú opísané v nasledujúcej tabuľke. Potom koliesko nastavení +/- nastavte požadovanú teplotu, a ak ju nezmeníte, program pečenia sa spustí s prednastavenou hodnotou. Nastavenú teplotu potvrdíte stlačením snímača  alebo počkajte niekoľko sekúnd, rúra automaticky spustí nastavenú funkciu. Dvierka rúry musia byť zatvorené.

| Popis funkcie                                                                      |                                     | Realizácia |               |               |                          |               |                                         |           | Teplota [°C] |      | Pred-<br>volená<br>teplota<br>[°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|---------------|---------------|--------------------------|---------------|-----------------------------------------|-----------|--------------|------|------------------------------------|
|                                                                                    |                                     | Svetlo     | Horná špirála | Špirála grilu | Špirála venti-<br>látora | Dolná špirála | Ventilátor<br>teplovzdušné-<br>ho obehu | Špirála S | min.         | max. |                                    |
|  | EKO                                 |            |               |               | ✓                        |               | ✓                                       |           | 30           | 280  | 170                                |
|  | Osvetlenie                          | ✓          |               |               |                          |               |                                         |           | -            | -    | -                                  |
|  | Teplovzdušné pečenie<br>(SoftSteam) | ✓          |               |               | ✓                        |               | ✓                                       | ✓         | 30           | 280  | 170                                |
|  | Pizza                               | ✓          |               |               | ✓                        | ✓             | ✓                                       |           | 30           | 280  | 220                                |
|  | Cesto                               | ✓          | ✓             |               |                          | ✓             | ✓                                       |           | 30           | 280  | 170                                |
|  | Teplovzdušné pečenie                | ✓          |               |               | ✓                        |               | ✓                                       |           | 30           | 280  | 170                                |
|  | Konvencionálna                      | ✓          | ✓             |               |                          | ✓             |                                         |           | 30           | 280  | 180                                |

# OBSLUHA

|                                                                                   |                  |   |   |   |   |   |   |  |    |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|---|---|--|----|-----|-----|
|  | Pripekanie       | ✓ |   |   |   | ✓ |   |  | 30 | 240 | 200 |
|  | Gril             | ✓ |   | ✓ |   |   |   |  | 30 | 280 | 220 |
|  | Super gril       | ✓ | ✓ | ✓ |   |   |   |  | 30 | 280 | 220 |
|  | Turbo gril       | ✓ | ✓ | ✓ |   |   | ✓ |  | 30 | 280 | 190 |
|  | Rýchle zohriatie | ✓ |   | ✓ | ✓ |   | ✓ |  | 30 | 280 | 170 |
| 0                                                                                 | Vypnutá rúra     |   |   |   |   |   |   |  |    |     |     |

## Keď je aktívna funkcia rúry

- Aktívnu funkciu môžete zmeniť pretočením kolieska výberu funkcie (Pozor: Nastavená teplota sa preniesie (zachová) z predtým nastaveného programu. Keď chcete zmeniť teplotu, stlačte a podržte snímač , následne zmeňte teplotu kolieskom nastavení +/- . Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača  alebo počkajte niekoľko sekúnd, nová teplota sa potvrdí automaticky.
- Môžete tiež aktivovať pohotovostný režim StandBy, pretočením kolieska funkcie na polohu „0“
- Keď chcete zmeniť teplotu, stlačte a podržte snímač , následne zmeňte teplotu kolieskom nastavení +/- . Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača  alebo počkajte niekoľko sekúnd, nová teplota sa potvrdí automaticky.
- Môžete aktivovať detskú zámku
- Môžete aktivovať funkciu OpenUp! (automatické otváranie dvierok)
- Môžete aktivovať dodatočné parametre, ako napr. oneskorené vypnutie rúry alebo oneskorenú prácu rúry.

## Detská zámka

V ľubovoľnom momente stlačte a na cca 3 sekundy podržte snímač , aktivuje sa detská zámka a na displeji sa zobrazí symbol . Pri pokuse zapnúť nejakú funkciu sa na displeji zobrazí  a zároveň zaznie zvukový signál. Keď chcete detskú zámku vypnúť, stlačte a na cca 3 sekundy podržte snímač , symbol  na displeji zhasne.

## Časovač

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

- Nastaviť časovač kolieskom nastavení +/- (začnite v smere pohybu hodinových ručičiek), a následne potvrdíte stlačením snímača .
- Nastavenie časovača môžete upraviť kolieskom nastavení +/- (v oboch smeroch). Upravenú hodnotu potvrdíte stlačením snímača .
- Časovač vypnete, keď kolieskom nastavení +/- nastavíte hodnotu . Túto hodnotu potvrdíte stlačením snímača .

Časovač nevypne aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača. Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť, je 99 minút.



## Náhľad a úprava nastavení pri spustenej rúry

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 koliesko nastavení +/- . Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača . Kým nepotvrdíte nové nastavenie, používa sa pôvodne nastavená teplota.

Keď chcete zmeniť funkciu, keď je rúra spustená, použitie koliesko výberu funkcie. Keď potvrdíte novú funkciu, na displeji sa zobrazí teplota (nie je to prednastavená teplota danej funkcie, ale predtým nastavená teplota). Keď ju chcete zmeniť, stlačte a podržte snímač , a následne kolieskom nastavení +/- nastavte požadovanú teplotu. Nové nastavenie potvrdíte stlačením snímača , rúra začne používať nové nastavenia.

## Skončenie spustenej funkcie

Keď chcete spustenú funkciu vypnúť, pretočte koliesko výberu funkcie na polohu „0“. Funkcie sú predvolene 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 (Poloaautomatická práca)

Za oneskorené vypnutie rúry sa považuje automatické vypnutie rúry po uplynutí na-

staveného 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 , teraz môžete:

- Čas vypnutia rúry nastavte kolieskom nastavení +/- (začnite v smere pohybu hodinových ručičiek), a následne potvrdíte stlačením snímača .
- Nastavený čas môžete upraviť kolieskom nastavení +/- (v oboch smeroch). Upravenú hodnotu potvrdíte stlačením snímača .
- Oneskorené vypnutie rúry môžete vypnúť, keď kolieskom nastavení +/- nastavíte hodnotu  a následne ju potvrdíte stlačením .

Oneskorené vypnutie rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, môžete ho vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, alebo otvorením dvierok rúry. Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na pohotovostný režim StandBy.

## Oneskorené spustenie 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 spustenia. Oneskorenie spustenia rúry môžete nastaviť v rozsahu od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút, 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:

Kolieskom nastavení +/- (začnite v smere pohybu hodinových ručičiek) nastavte presný čas vypnutia rúry, a následne potvrdíte stlačením snímača .

Čas vypnutia rúry môžete upraviť kolieskom nastavení +/- (v oboch smeroch). Upravenú hodnotu potvrdíte stlačením snímača .

Oneskorené spustenie rúry môžete vypnúť, keď kolieskom nastavení +/- nastavíte hodnotu  a následne ju potvrdíte stlačením .

Oneskorená práca rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, môžete ho vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, alebo otvorením dvierok rúry. Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na pohotovostný režim StandBy.

## Termosonda

Termosondu\* môžete pripojiť v ľubovoľnej chvíli, v pohotovostnom režime, aj počas pečenia. Keď pripojíte termosondu, na displeji sa zobrazia dve teploty. Hodnota na ľavej strane ukazuje aktuálnu teplotu termosondy, a teplota na pravej strane ukazuje nastavenú teplotu. Zadaná teplota jedla po pripojení bliká, vtedy môžete túto teplotu nastaviť kolieskom nastavení +/- . Nová hodnota sa potvrdí automaticky 5 sekundách alebo ju môžete potvrdiť stlačením snímača . Keď je pripojená termosonda a teplota dosiahne zadanú teplotu jedla, zariadenie sa automaticky prepne na pohotovostný režim StandBy a zaznie zvukový signál. Zvukový signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo koliesko nastavení +/- (pretočením v smere pohybu hodinových ručičiek) môžete zmeniť zadanú teplotou jedla. Keď termosondu odpojíte počas pečenia (vykonávania hoci ktorej funkcie), rúra sa automaticky prepne na pohotovostný režim StandBy.

Pozor: Keď sa používa termosonda, nedá sa nastaviť oneskorené vypnutie rúry (Poloautomatická práca) ani oneskorené spustenie rúry (Automatická práca), ak bol nastavený (aktívny) niektorý z týchto režimov, po pripojení termosondy sa nastavenia času automaticky vymažú. Pripojenie termosondy nemení nastavenú teplotu vo vnútri komory rúry ani nastavenú funkciu.

\* závisí od daného model

# OBSLUHA

## Prednastavené programy

Sú to prednastavené programy s určitými nastaveniami funkcií, teplôt, ako aj času pečenia, najvhodnejšie (odporúčané) pre daný typ jedla. V pohotovostnom režime StandBy, keď je koliesko výberu funkcie v polohe „0“, stlačte a podržte snímač , aktivuje sa menu výberu prednastavených programom

a na displeji sa zobrazí symbol hotového programu „P01“. Koliesko nastavení +/- nastavte požadovaný prednastavený program, podľa nižšie uvedenej tabuľky. Po niekoľkých sekundách začne pri symbole programu blikať číslo funkcie, napr. „P01:06“. Danú funkciu nastavte kolieskom výberu funkcie, následne číslo funkcie zhasne a rúra spustí nastavený hotový program.

| Program | Opis              | Č. funkcie | Poloha na koliesku výberu funkcie                                                   |                                                                                     | Predvolená teplota [°C] |
|---------|-------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|         |                   |            | Rýchle zohriatie                                                                    | Funkcia ohrevu                                                                      |                         |
| P01     | Hovädzina         | 06         |                                                                                     |    | 180                     |
| P02     | Bravčovina        | 06         |                                                                                     |    | 180                     |
| P03     | Jahňacina         | 06         |                                                                                     |    | 180                     |
| P04     | Kura 1,5 kg       | 11         |                                                                                     |    | 190                     |
| P05     | Kačka 1,8 kg      | 11         |                                                                                     |    | 180                     |
| P06     | Hus 3,0 kg        | 11         |                                                                                     |    | 170                     |
| P07     | Morka 2,5 kg      | 11         |                                                                                     |    | 170                     |
| P08     | Pizza             | 12 + +07   |    |    | 220                     |
| P09     | Lasagne           | 12 + +07   |    |    | 200                     |
| P10     | Focaccia          | 12 + +07   |   |   | 230                     |
| P11     | Cestovinový náky  | 12 + +07   |  |  | 220                     |
| P12     | Zapekaná zelenina | 12 + +07   |  |  | 180                     |
| P13     | Píškótové cesto   | 12 + +07   |  |  | 160                     |
| P14     | Mafiny            | 06         |                                                                                     |  | 160                     |
| P15     | Koláčiky          | 06         |                                                                                     |  | 150                     |
| P16     | Ovocný koláč      | 12 + +07   |  |  | 175                     |
| P17     | Chlieb            | 07         |                                                                                     |  | 180                     |
| P18     | Kynutie cesta     | 07         |                                                                                     |  | 30                      |
| P19     | Sušenie           | 06         |                                                                                     |  | 50                      |

Pozor: Pri nastavovaní funkcie pečenia koliesko výberu funkcie nemôže byť vo vypnutej polohe „0“.

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.

Pozor: Keď chcete prednastavený program zrušiť hneď po jeho nastavení snímačom , musíte najprv kolieskom výberu funkcie nastaviť požadovanú funkciu, a rúra sa musí aspoň na niekoľko sekúnd spustiť. Rúru môžete vypnúť až vtedy, keď sa zobrazí symbol , vtedy koliesko výberu funkcie pretočíte na vypnutú polohu „0“

Ak je pri spúšťaní prednastaveného programu pripojená termosonda, zaznie zvukový signál, ktorý informuje, že musíte pred spustením tohto programu najprv odpojiť termosonu. Keď ju odpojíte a zatvoríte dvierka, rúra spustí nastavený program.

## 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 prednastavených programov, ktoré sú pripravené až po zohriatí, na displeji sa dodatočne zobrazí symbol rýchleho zohrievania . Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál, pri symbole programu začne blikať číslo funkcie „07“ a symbol .

Otvorte dvierka a symbol  zhasne. Vložte do rúry pripravované jedlo a zatvorte dvierka. Kolieskom výberu funkcie nastavte požadovanú funkciu (podľa blikajúceho čísla), blikajúce číslo funkcie zhasne a rúra po chvíli spustí nastavený 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 práce sa mení lineárne, tzn. čím vyššia teplota, tým kratší čas pečenia (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 Soft Steam

Táto rúra má pokrokovú funkciu Soft Steam



- Na začiatku procesu pečenia sa vytvára para, ktorá pozitívne ovplyvňuje prípravu niektorých jedál v rúre. Na dne komory rúry je priehlbina, do ktorej ešte pred zohriatím rúry, vlejte 150 ml čistej studenej vody (neprikladajte do nej žiadne koreniny). Kolieskom výberu funkcie nastavte funkciu, pri ktorej sa používa Soft Steam, a nastavte požadovanú teplotu, postupujte podľa príručky. Po cca 5 minútach, keď sa rúra čiastočne zohreje, vložte do komory rúry jedlo a zatvorte dvierka.

Pozor: Po skončení pečenie nenechávajte v priehlbine zvyšky vody. Keď rúra vychladne, vodu poutierajte mäkkou handričkou.

## Dôležité!

- Keď je spustená funkcia rýchleho zohrievania nemôže byť v komore rúry žiadny plech s koláčom ani iné prvky vybavenia rúry. Funkciu rýchleho zohrievania nepoužívajte s nastaveným programátorom.
- Vzhľadom na prítomnosť pary v komore počas pečenia sa na vnútornej strane dvierok a na stenách rúry môže kondenzovať voda. Po skončení pečenia zakazdým poutierajte prebytočné množstvo vody.
- Ak počas pečenia otvárate dvierka, zachovávajte náležitú opatrnosť a odsuňte sa od zariadenia, pretože para vychádzajúca zo zariadenia môže byť nebezpečná.

# 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.) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Piškótová torta     |  | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovka / muffins   |  | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                |  | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovädzina           |  | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Bravčovina          |  | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kurča               |  | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

| Druh pečení pokrmů | Funkce pečicí trouby                                                                | Teplota (°C)            | Úroveň | Čas (min.)            |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Píškátová torta    |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Bábovka / muffins  |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovka / muffins  |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza              |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Ryba               |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryba               |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Ryba               |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásy            |    | 230 - 250               | 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.

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Malé koláče           | Plech na pečenie               | 4                                                                          |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie<br>Pekáč      | 2 + 4<br>2 - plech na pečenie alebo<br>pekáč<br>4 - Plech na pečenie       |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>            |
| Krehké cesto (pásiky) | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie<br>Pekáč      | 2 + 4<br>2 - plech na pečenie alebo<br>pekáč<br>4 - Plech na pečenie       |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Bábovka bez tuku      | Rošt + bábovková forma Ø 26 cm | 2                                                                          |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>            |
| Jablkový koláč        | Rošt + dve formy Ø 20 cm       | 2<br>2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 minút.

<sup>2)</sup> 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                                |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                            | Rošt                                                    | 4                                |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Hovädzie burgery           | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 4 - rošt<br>3 - plech na pečenie |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 strana 10 - 15<br>2 strana 8 - 13 |

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

<sup>2)</sup> 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<br>1 - plech na pečenie |    | 180 - 190    | 70 - 90    |
|           | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 - rošt<br>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.
- **Čistenie vodného kameňa usadeného na dne komory po používaní funkcie Soft Steam:**
  - do prelisovania na dne komory vlejte cca 250 ml 6 % octu bez korenín a bylín,
  - ocot nechajte pôsobiť pri izbovej teplote cca 30 minút, aby rozpustil usadeninu z vodného kameňa,
  - prelisovanie vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.**Pozor: Odporúčame, aby ste čistenie vykonávali každých 5 až 10 cyklov s použitím funkcie Soft Steam.**

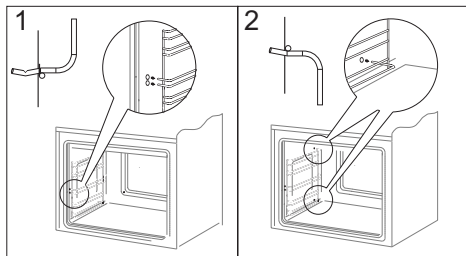
## Dôležité!

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

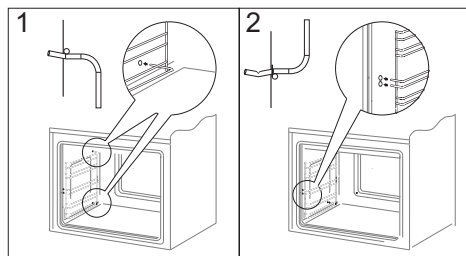
**Pre čistenie predného krytu používajte iba teplú vodu s malým prídavkom čistiaceho prípravku na riad alebo sklo. Nepoužívajte čistiacu emulziu.**

## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- 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.



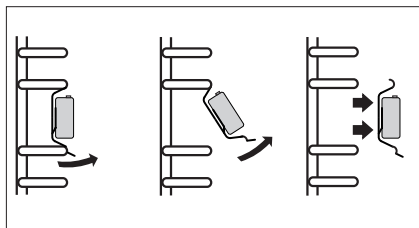
Vyberanie rebríkov



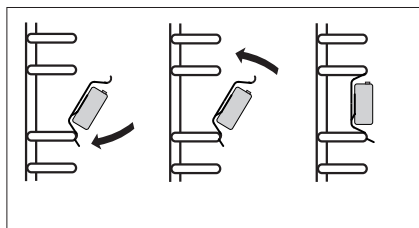
Vkladanie rebríkov

**Pozor!**  
Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

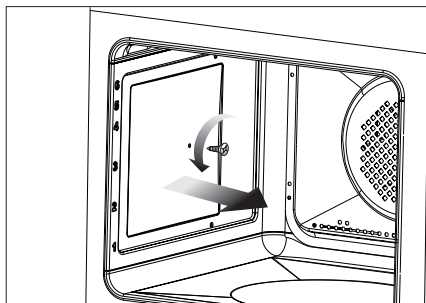


## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- Rúry boli vybavené vložkami pokrytými špeciálnym samočistiacim emailom. Tento email spôsobuje, že zašpinenie tukom alebo zvyškami pokrmov môžu byť automaticky odstránené pod podmienkou, že tieto nie sú zaschnuté alebo pripálené (zvyšky jedál a tukov je nutné čo najrýchlejšie oddeliť, pokiaľ ešte nie sú zaschnuté a pripečené, vtedy sa vyhnete dlhému samočisteniu rúry). Pre vykonanie samočistenia rúry ju zapnite na 1 hodinu nastavujúc teplotu 250 °C. Pokiaľ sú zvyšky pokrmov malé, je možné proces skrátiť.

### Dôležité!

Pretože je samočistiaci proces spojený so spotrebou energie, skontrolujte preto pred každým samočistením stupeň zašpinenia. Po zistení zníženia samočistiacich vlastností vložiek, je možné je vymeniť na nové. Vložky je možné zakúpiť v servise alebo v obchode. V prípade zvolenia tradičnej metódy čistenia si musíte uvedomiť, že samočistiaci email je náchylný na stieranie a k čisteniu nepoužívajte žieravé čistiace prípravky ani tvrdé handry.

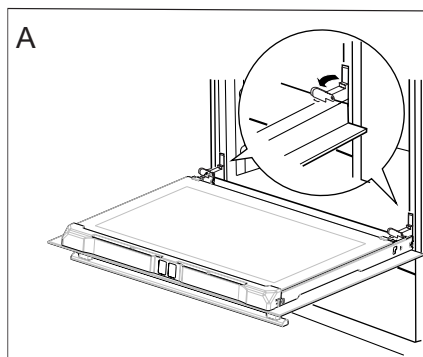


# ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

## Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnuť dvierka. 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.

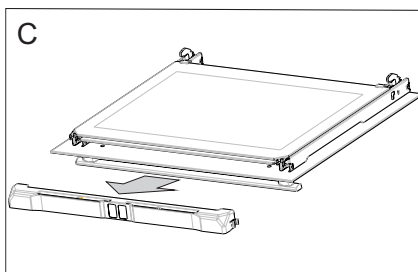
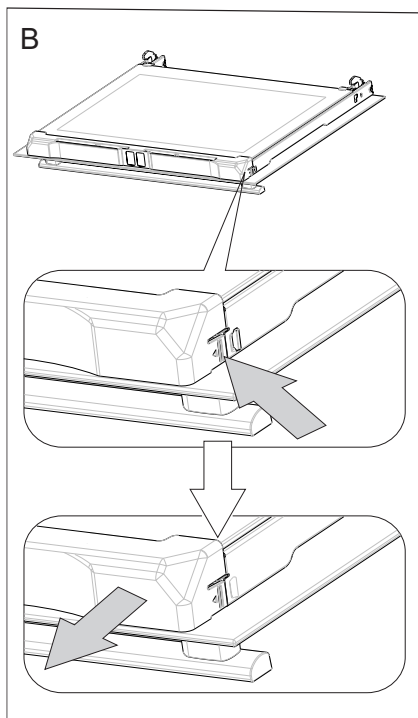
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



*Odklopenie zaistenia pántov*

## Vyberanie vnútorného skla

1. Vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).

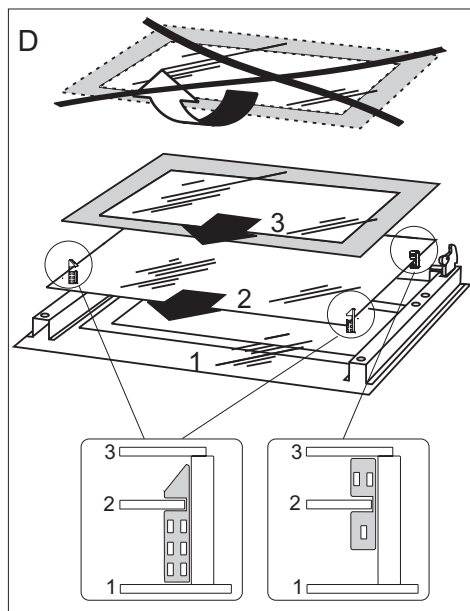


## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

2. Vnútročné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).  
Vyberte prostredné sklo.
3. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

**Pozor! Nevťahujte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok.** Pre správne osadenie hornej lišty dvierok, najskôr priložte ľavý koniec lišty do dvierok, a pravý koniec vtlačte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.

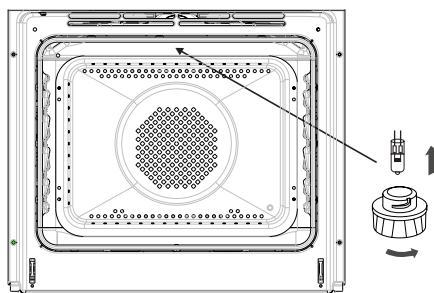


Vyberanie vnútorného skla

### Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

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

1. Rúru odpojte od napájania.
2. Z pečiacej 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.



Osvetlenie pečiacej rúry

## 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 / 57,5 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)           | <br>ECO |
| Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor) | <br>ECO |
| Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)                                  | <br>ECO |

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 **CE** a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.





**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](mailto:servis@martykanservis.cz)  
[www.martykanservis.cz](http://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](mailto:servis.biela@fastplus.sk)  
[www.fastplus.sk](http://www.fastplus.sk)