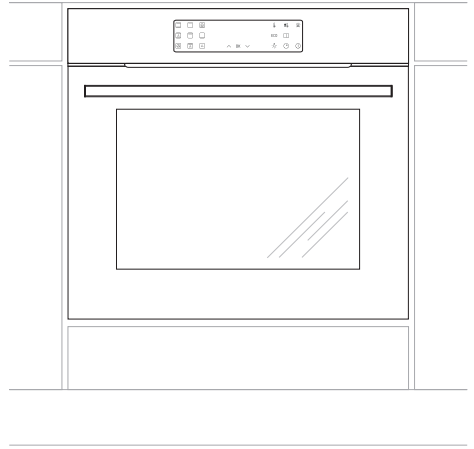




12263.3ePaTeKDpsScUtX / TXH 212 RX  
12263.3ePaTeKDpsScUtS / TXH 212 RB  
12263.3ePaTeKDpsScUtS / TXH 212 CRB

## CZ NÁVOD K OBSLUZE

## SK NÁVOD NA OBSLUHU

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
|                                          | CZ |
| POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ | 4  |
| JAK ŠETŘIT ENERGII                       | 6  |
| POPIS VÝROBKU                            | 8  |
| INSTALACE                                | 10 |
| OBSLUHA                                  | 12 |
| PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY         | 23 |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU                 | 30 |
| POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH             | 35 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE                          | 36 |
|                                          | SK |
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY                      | 38 |
| AKO ŠETRIŤ ENERGIU                       | 40 |
| OPIS VÝROBKU                             | 42 |
| INŠTALÁCIA                               | 44 |
| OBSLUHA                                  | 46 |
| PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY          | 57 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA                | 64 |
| POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH            | 69 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE                          | 70 |

# 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.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---

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

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

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhnout 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.

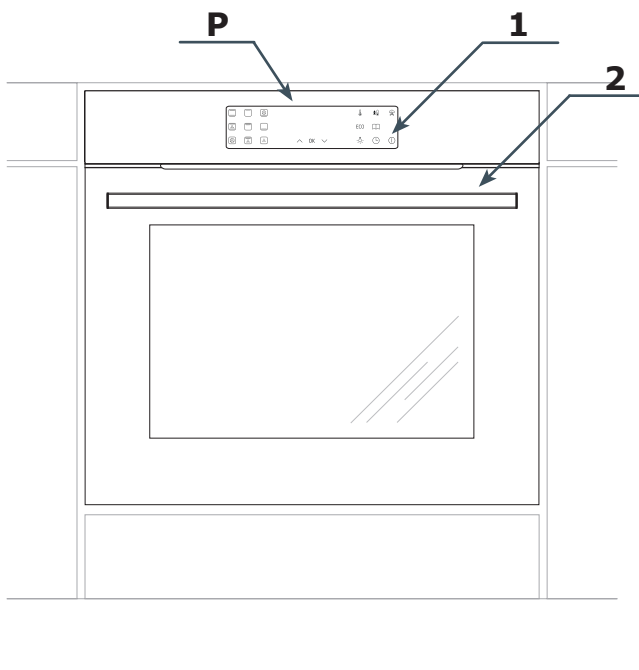
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

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

---



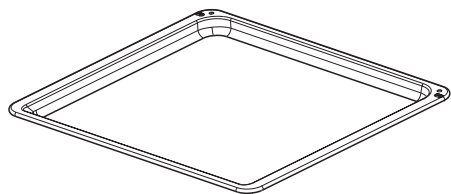
P Elektronický programátor

1. Zapínač/vypínač

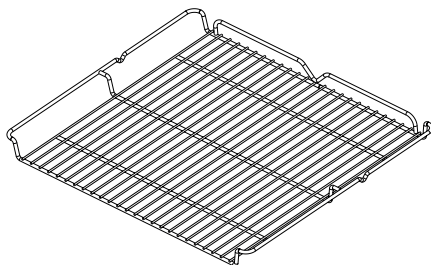
2. Dveřní úchyt

# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

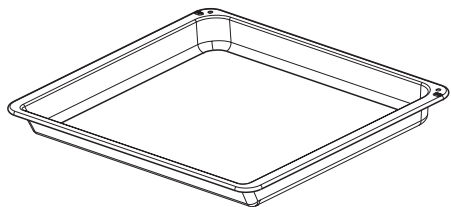
Vybavení sporáků



*Plech na pečivo\**

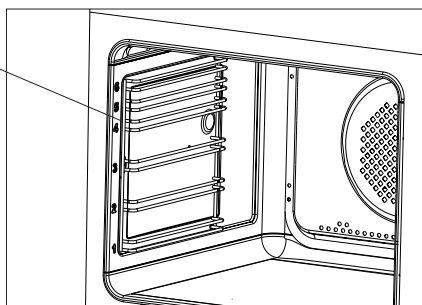


*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)\**



*Pečící plech /maso/\**

*Boční závěsné lišty plechů*

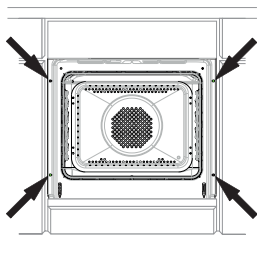


\*u některých typů



## Ustavení sporák

- 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: zástavba pod deskou, vysoká zástavba.  
V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípoje.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby.



### Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

## Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (220-240V 1N~50/60 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:

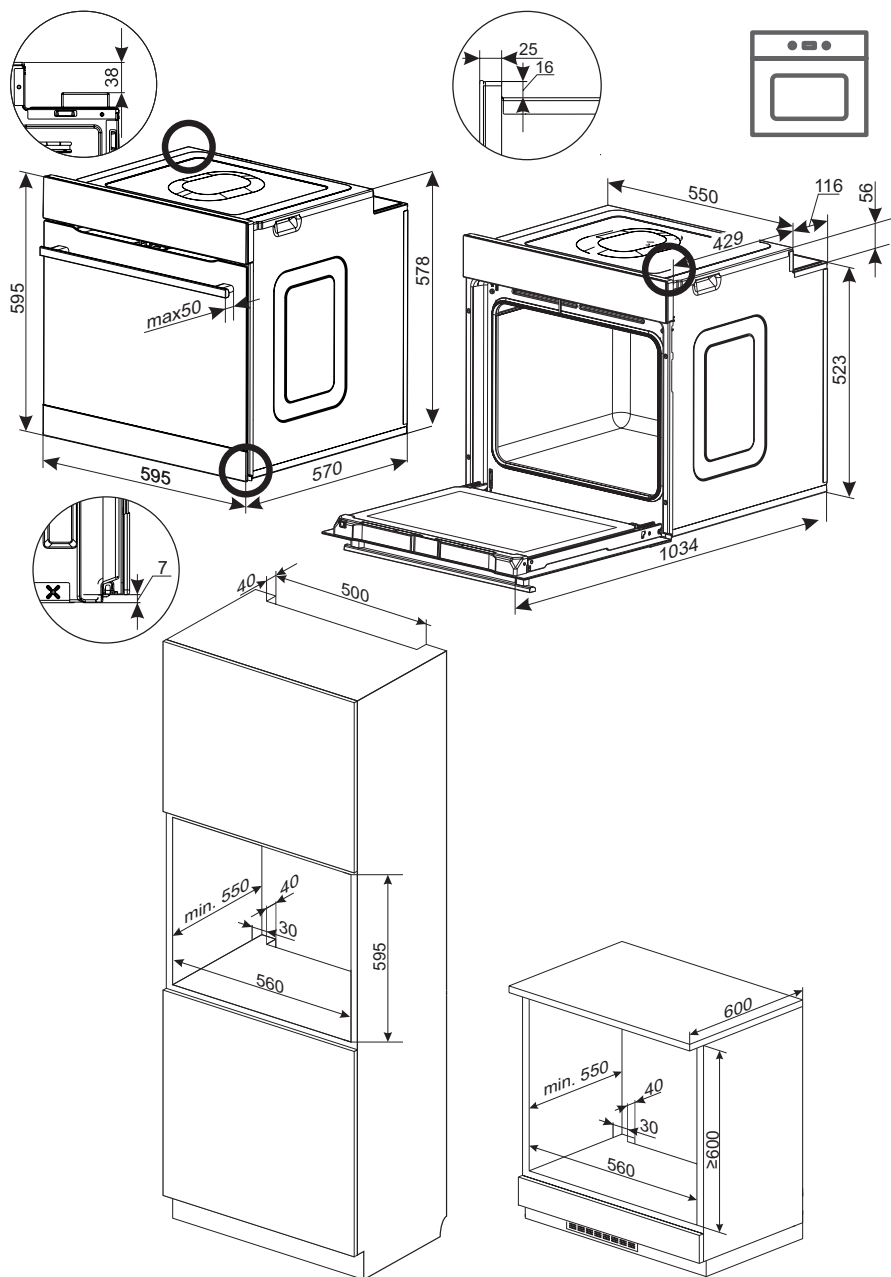
- pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,

- 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.

# INSTALACE



## Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obalové materiály, zejména prvky sloužící uvnitř trouby pro bezpečnou přepravu.
- Vyjměte veškeré příslušenství z trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických lišt.
- K mytí vnitřní části trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče ani houbičky. Mohou poškodit povlak, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

## Vyhřívání komory trouby

- V místnosti zapněte ventilaci nebo otevřete okno.
- Zvolte konvenční funkci  nebo termoventilátor  (přesný popis těchto funkcí se nachází v další části návodu).

Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba uvolňovat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zcela zanikne. Je to běžný jev, který se nazývá vyhřívání komory trouby.

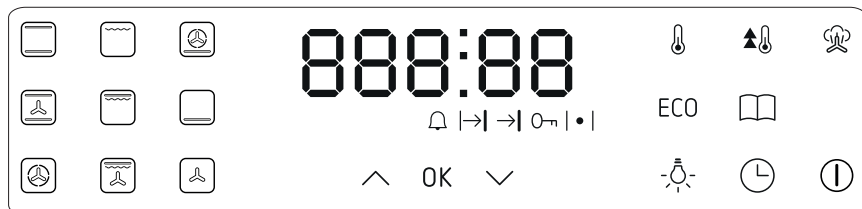
## Ovládací panel

Hlavní spínač (pohotovost ) se nachází na pravé straně displeje. Hlavní spínač se aktivuje po dotyku skla na určeném místě (kde je piktogram) a je signalizován zvukovým signálem. (Viz kapitola: *Elektronický programátor*).

**Povrchy čidel udržujte v čistotě.**

# OBSLUHA

## Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a dotykovými senzory (senzory jsou osvětleny):

| Čídl o | Popis           | Čídl o | Popis                              |
|--------|-----------------|--------|------------------------------------|
|        | Konvenční ohřev |        | Hlavní spínač (pohotovostní režim) |
|        | Pečivo          |        | Hodiny, minutka                    |
|        | Horký vzduch    |        | Osvětlení                          |
|        | Gril            |        | Přednastavené programy             |
|        | Super gril      | ECO    | Program Eco                        |
|        | Turbo gril      |        | Parní programy                     |
|        | Pizza           |        | Rychlý ohřev                       |
|        | Připečení       |        | Nastavení teploty                  |
|        | Rozmrazování    |        | Plus / nahoru [+]                  |
|        |                 |        | Minus / dolů [-]                   |
|        |                 | OK     | Potvrzení                          |

Upozornění: Každé použití senzoru je signalizováno zvukem. Nelze vypnout zvukové signály.

Každý snímač se může zobrazovat při následujících úrovních jasu:

- plný jas 100 % (signalizuje aktivní senzor);
- snížený jas 50 % (signalizuje senzor, který lze aktivovat);
- noční jas 50 % (snížený jas v časovém rozmezí 22:00 – 6:00), vypnuto.

# OBSLUHA

## Symboly aktivnosti funkcí na displeji

-  Aktivní časovač
-  Délka práce
-  Ukončení práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby

\* dostupné podle modelu

## Připojení napájení

Po připojení k napájení (nebo obnovení po výpadku) přejde trouba do režimu nastavení aktuálního času, na displeji se objeví 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 přerušným programem bylo pyrolytické čištění (anebo jsou dvířka zablokovaná z jiného důvodu), to před nastavováním hodin musí být provedená procedura ochlazování pečicí trouby a otevírání dvířek. Výpadek napájení nevymaže dětský zámek, ale funguje pouze po nastavení aktuálního času a uvedení do pohotovostního režimu.

## Nastavení aktuálního času

Po připojení napájení na displeji blikají číslice 00 hodin: (číslíce minut neblíkají). K nastavení hodiny použijte senzory  a . Nastavení potvrďte senzorem OK. Na displeji blikají minuty :00 (hodiny svítí nepřerušovaně). K nastavení minut použijte senzory  a . Nastavení potvrďte senzorem OK. Programátor přejde do pohotovostního režimu. Správné nastavení času bude potvrzené zvukovým signálem. Chcete-li změnit aktuální

čas, tak v aktivním režimu stiskněte a přidržte senzor , na displeji se objeví symbol , ještě jednou stiskněte senzor , číslice začnou blikat. Dále postupujte jak v případě nastavení času po prvním zapnutí zařízení.

## Intenzita svícení displeje

Intenzita svícení LED obrazovky je různá v závislosti od denní doby, v hodinách od 22:00-6:00 je intenzita svícení nižší než v hodinách od 6:00-22:00. Navíc v režimu StandBy je intenzita svícení nižší než v aktivním režimu.

## Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. Přechod do režimu standby ruší všechna nastavení funkcí, časů, teplot, zvolených programů. Všechny ohřívače jsou odpojené. Displej je zhasnutý s výjimkou hodin. V tomto režimu je na displeji aktivní pouze snímač zapnutí/vypnutí  Senzor má snížený jas. Intenzita světla se snižuje vzhledem k aktivnímu režimu.

Pokud teplota v komoře překračuje 80°C, zobrazuje se střídavě teplota a aktuální čas. Pokud je aktivní zámek senzorů, tak se po stisknutí senzoru  (při pokusu o jeho zapnutí) se zobrazí LOC v normálním jasu na 5 sekund s  a  místo aktuálního času / teploty.

Přechod do pohotovostního režimu: kdykoli přidržením senzoru  po dobu 3 sekund (i v případě zamčení senzoru je k dispozici funkce VYPNOUT troubu), přechod do pohotovostního režimu tímto způsobem generuje zvuk; po výpadku napájení a nastavení aktuálního času; v případě probíhajícího cyklu pyrolyzy se přidržením  po dobu 3 sekund přejde do režimu chlazení trouby a odemčení dvířek, teprve po vystydnutí a odemčení následuje přechod do pohotovostního režimu.

Ukončení pohotovostního režimu: přidržením senzoru  po dobu 3 sekund, přechod z pohotovostního režimu do aktivního režimu je signalizován zvukem.

## Aktivní režim

Je to režim, v kterém je možné zvolit požadované funkce, programy, měnit nastavení. Aktivní jsou senzory funkcí, programů, hodin a funkce aktivované stisknutím 2 senzorů: dětský zámek a nastavení. Zbývající čidla jsou aktivované v případě potřeby změny nastavení apod.

Automatické vypnutí: Neprovádí-li uživatel žádné akce (stisknutí aktivních senzorů) a nejsou-li naprogramovány nějaké akce (a také po dokončení všech naprogramovaných akcí) přejde programátor do pohotovostního režimu po 30 sekundách od poslední aktivity uživatele nebo po dokončení poslední naprogramované funkce.

V aktivním režimu displej pracuje s normálním jasnem. Na displeji se zobrazuje aktuální čas. Pokud je do prostoru trouby vložena termosonda, zobrazí se symbol termosondy. Když je nastaven dětský zámek, zobrazuje se symbol zámku (symbol .

## Rodičovská blokáda

Dětský zámek je navržen tak, aby znemožňoval změnu nastavení trouby nebo znemožňoval zapnutí trouby.

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

Aktivní zámek znemožňuje změnu parametrů, ale stále je možné troubu vypnout.

## Osvětlení

Pokaždé, když otevřete dvířka trouby, roz-

svítí 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 automaticky vypne po cca 5 minutách. Osvětlení při topných funkcích ECO podle popisu funkce ohřevu.

Čidlo  funguje nezávisle na zbývajících funkcích, stlačování čidla nemá vliv na průběh zbývajících funkcí a nastavení. Čidlo  nefunguje v režimu standby.

Světlo v troubě se po stisknutí senzoru zapne na 30 sekund .

Přidržením senzoru  během aktivního programu se zapne osvětlení v nepřerušovaném módu, vypne se opětovným stisknutím a přidržením senzoru  nebo po ukončení funkce ohřevu (hotového programu). Rozsvícené světlo je možné zhasnout v libovolném okamžiku stlačením čidla .

## Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor se spustí automaticky, když je aktivována jakákoli funkce ohřevu. Motor je zapnutý do okamžiku, kdy teplota v komoře překročí 100 °C. Při poklesu pod tuto teplotu se automaticky vypne chladicí ventilátor.

U parních a pyrolytických programů je chlazení dvourychlostní a funguje tak, jak je popsáno v programech.

## 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.

## Dvířka trouby

Během provozu trouby musí být dvířka zavřená. Otevření dvířek přeruší aktivní funkci. Pokud jsou dvířka otevřená déle než 90 sekund, zazní zvukový signál indikující nutnost zavření dvířek. Zvukový signál můžete vypnout dotknutím libovolného senzoru nebo zavřením dvířek.

Otevření dvířek na dobu kratší než 5 minut nemá vliv na aktivní program a jeho parametry. Po této době se trouba z bezpečnostních důvodů přepne do režimu StandBy (smažou se všechna nastavení).

## Omezení doby provozu

Jestliže pečicí trouba pracuje na libovolné funkci ohřevu specificky dlouhé časové období, to programátor pro bezpečnost za-

končí práci pečicí trouby po době ustálené v souladu s níže uvedeným příkladem. Po ukončené funkci ohřevu pečicí trouba přechází do režimu standby.

Příklad: Pokud činí teplota v komoře trouby 200 °C, pak dojde k odpojení elektrických částí po cca 3 hodinách pečení trouby. Při teplotě 100 °C po cca 10 hodinách.

Jedná se o ochranu trouby proti přehřátí.

## Časovač

Minutku lze nastavit v aktivním režimu. Krátkým stisknutím senzoru  se zobrazí symbol  a aktuální hodnota odpočítávaného času.

Dlouhým stisknutím senzoru  se zobrazí blikající symbol  a přechod do režimu nastavování minutky.

Pak se senzory  a  nastaví hodnota odpočítávaného času a senzorem OK se nastavení potvrdí. Současným stisknutím  a  se nastavení časovače obnoví.

V aktivním režimu, je-li časovač aktivní (čas se odpočítává), na displeji svítí symbol . Časovač lze nastavit maximálně na 120 minut.

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru.

## Zapnutí funkce ohřevu

V aktivním režimu stiskněte senzor se symbolem funkce ohřevu na levé straně displeje. V tomto módu je symbol vybraného programu osvětlen na 100 % a u symbolů jiných senzorů je osvětlení ztlumeno na 50 %. Symboly na pravé straně displeje, které jsou pro danou funkci ohřevu nedostupné, nesvítí a jejich senzory jsou neaktivní.

Po výběru funkce programátor automaticky přejde na nastavení teploty. Zobrazuje se plným jasnem hodnota teploty a symbol °C. První zobrazená teplota je výchozí teplota pro danou funkci. Teplota se mění senzory  $\wedge$  a  $\vee$  po 5 °C, stupnice je zacyklená. Minimální, maximální a výchozí hodnota jsou individuálně definovány pro každou funkci. Kromě číselných hodnot existuje symbol --- což znamená vypnutá topná tělesa.

Zvolená teplota se potvrzuje senzorem OK. Jas zobrazené teploty klesá na úroveň normálního provozu, na displeji se objeví aktuální čas, načež začne pracovat ve zvolené funkci a s nastavenou teplotou.

# OBSLUHA

## Funkce ohřevu a další funkce

| Popis funkce                                                                       |                        | Realizace               |               |                 |                     |                    |                        | Teplota [°C] |      | Výchozí t.[°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|------------------------|--------------|------|----------------|
|                                                                                    |                        | Světlo                  | Horní ohřivač | Ohřivač opékače | Ohřivač ventilátoru | Dolní topné těleso | Ventilátor termoooběhu | min.         | max. |                |
| Funkce ohřevu                                                                      |                        |                         |               |                 |                     |                    |                        |              |      |                |
|    | Konvenční              | ✓                       | ✓             |                 |                     | ✓                  |                        | 30           | 280  | 200            |
|    | Pečivo                 | ✓                       | ✓             |                 |                     | ✓                  | ✓                      | 30           | 280  | 180            |
|    | Horký vzduch           | ✓                       |               |                 | ✓                   |                    | ✓                      | 30           | 280  | 180            |
|    | Gril                   | ✓                       |               | ✓               |                     |                    |                        | 30           | 280  | 250            |
|    | Super gril             | ✓                       | ✓             | ✓               |                     |                    |                        | 30           | 280  | 250            |
|    | Turbo gril             | ✓                       | ✓             | ✓               |                     |                    | ✓                      | 30           | 280  | 200            |
|    | Pizza                  | ✓                       |               |                 | ✓                   | ✓                  | ✓                      | 30           | 280  | 220            |
|    | Přípečení              | ✓                       |               |                 |                     | ✓                  |                        | 30           | 240  | 200            |
|    | Rozmrazování           | ✓                       |               |                 |                     |                    | ✓                      | -            | -    | -              |
| Další funkce                                                                       |                        |                         |               |                 |                     |                    |                        |              |      |                |
|    | Teplota                | jak je popsáno v návodu |               |                 |                     |                    |                        |              |      |                |
| ECO                                                                                | Pečení ECO             | jak je popsáno v návodu |               |                 |                     |                    |                        | 30           | 280  | 200            |
|  | Světlo                 | ✓                       |               |                 |                     |                    |                        | -            | -    | -              |
|  | Rychlý ohřev           |                         |               | ✓               | ✓                   |                    | ✓                      | 30           | 280  | -              |
|  | Přednastavené programy | jak je popsáno v návodu |               |                 |                     |                    |                        |              |      |                |
|  | Parní programy*        | jak je popsáno v návodu |               |                 |                     |                    |                        |              |      |                |

\* dostupné podle modelu

### Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Teplotu uvnitř během chodu trouby zjistíte krátkým stisknutím senzoru . Dotkněte se znovu senzoru  aby zkontroloval nastavenou teplotu. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

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

Náhled nastavených časů se provádí stejným způsobem jako při zjišťování teploty. Chcete-li zkontrolovat nastavený čas, když je trouba v chodu, krátce stiskněte senzor , zobrazí se čas minutky. Dalším stisknutím senzoru  zkontrolujete dobu činnosti. Dalším stisknutím zobrazíte čas ukončení činnosti. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

Chcete-li změnit nastavený čas během činnosti trouby, stiskněte a přidržte senzor , na displeji se objeví aktuálně nastavený čas, můžete jej upravit senzory  a . Nové nastavení potvrďte senzorem OK. Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.

Chcete-li změnit funkci (program), když je trouba spuštěna, stiskněte senzor s jiným programem ohřevu, než je aktuální. Senzor nově vybraného programu začíná blikat a osvětlení aktuálně uskutečňovaného programu se nemění. Potvrďte senzorem OK výběr nového programu. Senzor nového programu přestane blikat a svítí nepřerušovaně, kdežto senzor předchozího programu zhasne. Pokud výběr nepotvrdíte, programátor se vrátí do předchozího stavu (aktuální program).

Při změně programu během nastavování teploty se zachová poslední nastavená hodnota.

## Ukončení funkcí

Chcete-li funkci ukončit, stiskněte a přidržte senzor . Výchozí funkce fungují neomezeně dlouho, automatické vypnutí trouby je možné pouze aktivací funkce času trvání a funkce odloženého spuštění trouby. Výjimkou je funkce pyrolytického čištění.

## Délky pečení (automatické vypnutí)

Nastavením délky pečení se rozumí automatické vypnutí trouby po uplynutí nastavené doby od okamžiku aktivace tohoto režimu. Délku lze nastavit od 1 minuty do 10 hodin. Chcete-li aktivovat délku práce trouby, tak při chodu s určitou funkcí stiskněte a přidržte

senzor , na displeji začne blikat symbol minutky . Stiskněte ještě jednou senzor , na displeji se objeví symbol , nyní můžete nastavit délku práce trouby senzorem  a potvrdit senzorem OK.

Nastavení délky práce lze upravit senzory  a . Upravenou hodnotu potvrďte pomocí OK.

Nastavenou délku činnosti trouby můžete vypnout tím, že senzorem  nastavíte hodnotu 0:00 a potvrdíte OK.

Vypnutí trouby přeruší aktivní funkci. Po uplynutí nastavené doby se ozve signál, ten můžete vypnout libovolným senzorem kromě . Po vypnutí zvukového signálu se smažou nastavení funkcí a teploty a na 30 s se rozsvítí světlo. Symbol  zhasne. Po dalších 60 sekundách přejde trouba do pohotovostního režimu.

Upozornění: Když použijete senzor  ke zrušení výstrahy, programátor automaticky přejde do módu úpravy času odložení spuštění trouby.

## Odložené spuštění (automatické zapínání a vypínání).

Odložené spuštění znamená automatické zapnutí trouby v určitém čase, pak automatické vypnutí trouby po nastavené délce chodu. Možné odložené zapnutí trouby je od 1 minuty do 10 hodin a doba provozu je omezená do 10 hodin. Chcete-li aktivovat odložené spuštění trouby, nejprve aktivujte délku činnosti trouby. Na displeji se zobrazí symbol . Následně se dotkněte a přidržte senzor  znovu na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dvakrát stiskněte senzor , na displeji začne blikat symbol , nyní můžete nastavit přesný čas zapnutí trouby senzorem , pak potvrďte senzorem OK.

# OBSLUHA

Po potvrzení času zapnutí se rozsvítí symboly  i  a na hodinách se opět ukazuje aktuální čas.

Čas zapnutí trouby můžete nastavit senzory  a . Upravenou hodnotu potvrďte pomocí OK.

Když chcete zrušit automatické vypnutí trouby, tak senzorem  nastavte nejnižší možnou hodnotu času a potvrďte OK.

Po automatickém zapnutí trouby zhasne symbol . Po uplynutí času činnosti se ozve signál, ten můžete vypnout libovolným senzorem. Po vypnutí zvukového signálu se smažou nastavení funkcí a teploty a na 30 s se rozsvítí světlo. Symbol  zhasne. Po dalších 60 sekundách přejde trouba do pohotovostního režimu.

## Přednastavené programy

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

V aktivním režimu se dotkněte senzoru , zapne se menu výběru přednastaveného programu – na displeji se zobrazí program označený jako „P01“. Pomocí senzorů  a  zvolte vhodný program dle níže zobrazené tabulky. Poté potvrďte výběr programu senzorem OK, trouba začne pracovat.

| Program | Popis                                               | Části trouby                                                                             | Teplota | Rychlý ohřev | Funkce ohřevu                                                                        |
|---------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| P01     | Maso<br>(hovězí, jehněčí, vepřové)                  | Cirkulace horkého vzduchu –<br>2. úroveň zdola – 120 minut                               | 180 °C  |              |    |
| P02     | Celé kuře<br>(cca 1,5 kg)                           | Gril + ventilátor – 2. úroveň<br>zdola – 85 minut                                        | 190 °C  |              |  |
| P03     | Celá kachna<br>(cca 2 kg)                           | Gril + ventilátor – 2. úroveň<br>zdola – 120 minut                                       | 180 °C  |              |  |
| P04     | Husa (cca 3 kg)                                     | Gril + ventilátor – 1. úroveň<br>zdola – 130 minut                                       | 170 °C  |              |  |
| P05     | Krůta (cca 2,5 kg)                                  | Gril + ventilátor – 1. úroveň<br>zdola – 155 minut                                       | 170 °C  |              |  |
| P06     | Drůbež<br>(křídélka, stehýnka)                      | Horní topné těleso + dolní<br>topné těleso – 2. úroveň zdola<br>60 minut, rychlý ohřev   | 180 °C  | ANO          |  |
| P07     | Pizza, pita, tortilla,<br>sendviče                  | Horní topné těleso + dolní<br>topné těleso – 1. úroveň zdola<br>– 10 minut, rychlý ohřev | 230 °C  | ANO          |  |
| P08     | Lasagne, kořenová zelenina,<br>hotová mražená jídla | Horní topné těleso + dolní<br>topné těleso – 2. úroveň zdola<br>– 30 minut, rychlý ohřev | 230 °C  | ANO          |  |

# OBSLUHA

|     |                                                             |                                                                                        |        |     |                                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| P09 | Focaccia                                                    | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 15 minut, rychlý ohřev     | 220 °C | ANO |  |
| P10 | Zapékané pokrmy se zeleninou a masem                        | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 25 minut<br>Rychlý ohřev   | 180 °C | ANO |  |
| P11 | Piškot                                                      | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 45 minut, rozehrátá trouba | 160 °C |     |  |
| P12 | Muffiny, máslové houstičky                                  | Cirkulace horkého vzduchu – 3. úroveň zdola – 35 minut                                 | 160 °C |     |  |
| P13 | Kroupy, ovesná kaše, obilné sušenky                         | Cirkulace horkého vzduchu – 3. úroveň zdola – 15 minut                                 | 180 °C |     |  |
| P14 | Koláč s ovocem                                              | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 60 minut<br>Rychlý ohřev   | 180 °C | ANO |  |
| P15 | Chléb                                                       | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 60 minut                   | 210 °C |     |  |
| P16 | Kynutí těsta                                                | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 20 minut                   | 30 °C  |     |  |
| P17 | Sušení                                                      | Cirkulace horkého vzduchu – 2. úroveň zdola – 3, 4, 5 hodin                            | 50 °C  |     |  |
| P18 | Hranolky                                                    | Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 20 minut<br>Rychlý ohřev   | 220 °C | ANO |  |
| P19 | Hotová jídla (vege, pečené maso, ryby, falafel, hamburgery) | Cirkulace horkého vzduchu – 2. úroveň zdola – 10 minut<br>Rychlý ohřev                 | 230 °C | ANO |  |

Každý hotový program můžete libovolně modifikovat tj. měnit zadanou teplotu nebo změnit dobu provozu trouby. Chcete-li to provést, postupujte podle příslušných bodů pokynů („Náhled a úprava nastavení během práce trouby“ a „Automatické vypnutí a zapnutí trouby“). Po zavedení změn program již není „přednastaveným programem“, zavedené změny jsou aktivní jednorázově, nezpůsobuje to změny parametrů přednastaveného programu během dalšího spuštění.

## Přednastavené programy s rychlým zahřátím

Vybrané programy se vyznačují nutností předběžného zahřátí trouby na stanovenou teplotu. Programy jsou příslušně označeny

v tabulce výše. Po výběru jednoho z uvedených předpřipravených programů s rozehrátím se po potvrzení programu senzorem OK na displeji objeví aktuální teplota komory trouby. Po dosažení příslušné teploty zazní zvukový signál, který se vypne okamžikem otevření dvířek. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka, hned začne příslušný program pečení.

Upozornění: Nedoporučuje se provádět úpravy přednastaveného programu během aktivního rychlého zahřátí trouby, provedení změn zruší přednastavený program a provoz zařízení s aktuálně nastavenými parametry funkce, času a teploty.

# OBSLUHA

## Ukončení přednastaveného programu

Ukončení je stejné jako v případě automatického vypnutí trouby, zařízení pípne.

## Funkce ECO

Volba programu ECO je indikována osvětleným senzorem ECO. Během ECO programu je osvětlení trouby ve výchozím nastavení vypnuto, stisknutí senzoru  rozsvítí osvětlení na 10 s. Osvětlení nelze zapnout trvale.

## Rychlé zahřátí trouby

Chcete-li troubu rychle předeřhát, můžete zapnout funkci Rychlý ohřev. V aktivním módu stiskněte senzor . Když je funkce aktivní, jsou osvětleny senzory funkce ohřevu a senzor . Trouba pracuje na maximální možný výkon. Funkce je k dispozici ve všech funkcích ohřevu kromě funkcí rozmrazování a čištění – u těchto funkcí má stisknutí senzoru za následek pípnutí.

Po dosažení zadané teploty se spustí zvukový signál. Obnovuje se ohřev podle zvolené funkce a způsob udržování teploty.

Funkci rychlého zahřátí lze kdykoli deaktivovat stisknutím senzoru .

## Funkce Soft Steam

Trouba je vybavena funkcí Soft Steam (senzor ). V počátečním procesu pečení se vyrábí pára, což má příznivý vliv na některá jídla připravovaná v troubě. Na dně komory trouby se nachází prohloubené místo, do kterého vlijte 150 ml čisté studené vody ještě před rozehřáním trouby, nepřidávejte žádné koření. V aktivním módu stiskněte senzor  funkce Soft Steam. 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. Před odstraněním vody se ujistěte, že trouba vychladla.

Vzhledem k přítomnosti páry v komoře může na vnitřní straně dvířek a na stěnách komory pára kondenzovat. Po skončení vždy setřete přebytečnou vodu.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Tabulky s příklady nastavení trouby

### Pečení pečiva

|                   | Druh potravin        | Příslušenství                                                                            | Úroveň | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota [°C]            | Čas [min.]            |
|-------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Pečivo ve formách | Piškot               | Kulatá dortová forma černá na rošt                                                       | 1-2    |    | 170 – 200 <sup>1)</sup> | 38 – 50 <sup>2)</sup> |
|                   | Kynutá/třená bábovka | Kulatá nebo obdélníková bábovková černá forma na rošt                                    | 1-2    |    | 160 – 170 <sup>1)</sup> | 25 – 40 <sup>2)</sup> |
|                   | Kynutá/třená bábovka | Kulatá nebo obdélníková bábovková černá forma na rošt                                    | 3      |    | 150 – 160               | 25 – 40               |
|                   | Piškot bez tuku      | Forma na pečení potahovaná černě kulatá nebo hranatá na rošt                             | 1-2    |    | 170-180 <sup>1)</sup>   | 38 - 45 <sup>2)</sup> |
|                   | Jablečný koláč       | Forma na pečení černá kulatá nebo hranatá kladená na rošt                                | 1-2    |    | 190-200 <sup>1)</sup>   | 50 - 65 <sup>2)</sup> |
| Těsto na plechu   | Malé muffiny         | Papírové formičky o Ø cca 48mm kladené na plech                                          | 3      |    | 155-160 <sup>1)</sup>   | 37 - 45 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Papírové formičky o Ø cca 48mm kladené na plech                                          | 3      |    | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 38 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Papírové formičky o Ø cca 48mm kladené na plech                                          | 3      |    | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 38 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Papírová forma Ø cca 48mm<br>2 – Plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – Plech na pečivo | 2 + 4  |    | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 40 <sup>2)</sup> |
|                   | Křehké pečivo        | Plech na pečení pečiva                                                                   | 2      |    | 150-160 <sup>1)</sup>   | 30 - 40 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Plech na pečení pečiva                                                                   | 2      |    | 150-170 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Plech na pečení pečiva                                                                   | 2      |   | 150-170 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | 2 – Plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – Plech na pečivo                              | 2 + 4  |  | 160-175 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |

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

<sup>2)</sup> Uvedené časy, pokud není uvedeno jinak, jsou platné pro nezahřátou komoru zařízení.

### Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinařských preferencí.

## PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---

- Snažte se používat plechy dodané s vaším spotřebičem.
- Používáte-li vlastní plechy a formu, dávejte na mřížku na sušení. Doporučujeme používat černé plechy, nejlépe vodí teplo a zkracují dobu pečení.
- Nedoporučujeme používat plechy a formy se světlými a lesklými povrchy, může to vést k nedopékání spodku pečiva (v případě použití funkce dolní topné těleso + horní topné těleso).
- Při použití cirkulace horkého vzduchu není nutné troubu rozehrávat. Při ostatních funkcích je třeba rozehrát komoru na danou teplotu před vložením pokrmu dovnitř (kontrolka by měla zhasnout).
- Před vyjmutím těsta z trouby zkontrolujte kvalitu pečiva pomocí dřevěné špejle (je-li pečivo správně upečené po zapíchnutí do těsta, by měla být špejle suchá a čistá),
- Po upečení nechejte pečivo v rozehráté komoře trouby asi 5 minut.
- Teplota pečení je při zapnuté funkci cirkulace horkého vzduchu zpravidla nižší o 20-30 °C, než v případě používání konvenční funkce (horní + dolní topné těleso).
- Parametry nastavení pro pečení v tabulce jsou jen orientační a lze je jakkoliv upravovat podle libosti a zkušeností.

Jestliže se informace uváděné v kuchařských knížkách významně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze, prosíme o dodržování pokynů v návodu.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Pečení masa a zeleniny

| Druh potravin | Příslušenství                                                  | Úroveň                                | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota [°C] | Čas [min.] |
|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| Hovězí        | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 225 - 250    | 120 – 150  |
| Hovězí        | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 160 - 180    | 120 – 160  |
| Hovězí        | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 180 - 190    | 100 – 150  |
| Vepřové       | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 160 - 230    | 90 – 150   |
| Vepřové       | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 160 - 190    | 90 – 150   |
| Vepřové       | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 180 - 190    | 100 – 150  |
| Kuře          | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa |    | 180 - 190    | 70 – 90    |
| Kuře          | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – rošt / 1 – plech                  |    | 160 - 180    | 45 – 60    |
| Kuře          | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa |    | 175 - 190    | 60 – 70    |
| Ryba          | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa |    | 190          | 60 – 70    |
| Ryba          | Rošt + nádoba s pokličkou                                      | 2 – rošt, nádoba na roštu             |    | 210 - 220    | 45 – 60    |
| Ryba          | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa |   | 160 - 180    | 45 – 60    |
| Zelenina      | Plech na pečení masa                                           | 2                                     |  | 190 - 210    | 40 – 50    |
| Zelenina      | Plech na pečení masa                                           | 3                                     |  | 170 - 190    | 40 - 50    |

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru.

### Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinařských preferencí.

## PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

- V troubě připravujte porce masa překračující 1 kg, menší kousky doporučujeme připravovat na varné desce.
- K pečení se doporučuje používat žáruvzdorné nádoby, rovněž úchyty těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty.
- Při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu se doporučuje umístit na nižší úroveň plech. Tuk z pokrmu nebude kapat rovnou do komory, nýbrž na ten plech.
- Aby bylo maso šťavnaté, do umístěného plechu se doporučuje nalít malé množství vody. Pak se pokrm nevysuší.

Doporučuje se alespoň jednou, v polovině pečení obrátit maso na druhou stranu. Při pečení také maso pravidelně podlévejte vznikající omáčkou nebo horkou osolenou vodou. Maso nepodlévejte studenou vodou.

### Pizza

| Druh potravin         | Příslušenství          | Úroveň | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota [°C]            | Čas [min.] |
|-----------------------|------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
| Pizza                 |                        |        |                                                                                     |                         |            |
| Čerstvá               | Plech na pečení pečiva | 2-3    |    | 200 – 230 <sup>1)</sup> | 15 – 25    |
| Čerstvá, tenký korpus | Plech na pečení pečiva | 2-3    |    | 200 – 230 <sup>1)</sup> | 15 – 20    |
| Mražená, tenký korpus | Rošt                   | 2-3    |    | 2)                      | 2)         |
| Mražená, silný korpus | Rošt                   | 2-3    |  | 2)                      | 2)         |

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

<sup>2)</sup> Řiďte se pokyny na obalu

### Důležité!

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

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Grilování

| Druh potravin          | Příslušenství                                                    | Úroveň                                | Funkce ohřevu | Teplota [°C]      | Čas [min.] |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------|-------------------|------------|
| Toasty z bílého pečiva | Rošt                                                             | 4                                     |               | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7      |
| Toasty z bílého pečiva | Rošt                                                             | 4                                     |               | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7      |
| Kuře                   | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávajícího tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa |               | 180 -190          | 70 – 90    |
| Ryba                   | Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávajícího tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa |               | 190               | 60 – 70    |
| Zelenina               | Plech na pečení masa                                             | 3                                     |               | 170 - 190         | 40 - 50    |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí

### Důležité!

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

## Funkce ohřevu termooběh ECO

- Pomocí funkce termooběh ECO se spustí optimalizovaný způsob ohřevu pro úsporu energie při přípravě pokrmu, dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž přehřívát troubu před pečením, měnit nastavení teploty během pečení a otevírat během pečení dvířka.

## Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

| Druh potravin        | Funkce trouby | Teplota [°C] | Úroveň | Čas [min.] |
|----------------------|---------------|--------------|--------|------------|
| Píškot               |               | 180 - 200    | 2-3    | 50 - 70    |
| Kynutá/třená bábovka |               | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                 |               | 190 - 210    | 2      | 45 - 60    |
| Hovězí               |               | 200 - 220    | 3      | 90 - 120   |
| Vepřové              |               | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kuře                 |               | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Tabulky se zkušebními jídly

Tabulky se zkušebními jídly podle normy EN 60350-1

Pečení pečiva

| Druh potravin          | Příslušenství                                   | Úroveň                                                                                   | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota [°C]          | Čas [min.] |
|------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|
| Malé pečivo            | Plech na pečení pečiva                          | 3                                                                                        |    | 155 <sup>1)</sup>     | 28-32      |
|                        | Plech na pečení pečiva                          | 3                                                                                        |    | 155 <sup>1)</sup>     | 23-26      |
|                        | Plech na pečení pečiva                          | 3                                                                                        |    | 150 <sup>1)</sup>     | 26-30      |
|                        | Plech na pečení pečiva                          | 2 + 4                                                                                    |    | 150 <sup>1)</sup>     | 27-30      |
|                        | Plech na pečení masa                            | 2 - plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 - plech na pečivo                              |                                                                                     |                       |            |
| Křehké těsto (proužky) | Plech na pečení pečiva                          | 3                                                                                        |    | 150-160 <sup>1)</sup> | 30-40      |
|                        | Plech na pečení pečiva                          | 3                                                                                        |    | 150-170 <sup>1)</sup> | 25-35      |
|                        | Plech na pečení pečiva                          | 3                                                                                        |    | 150-170 <sup>1)</sup> | 25-35      |
|                        | Plech na pečení pečiva                          | 2 + 4                                                                                    |  | 160-175 <sup>1)</sup> | 25-35      |
|                        | Plech na pečení masa                            | 2 - plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 - plech na pečivo                              |                                                                                     |                       |            |
| Piškot bez tuku        | Rošt + forma na pečivo potažená černá Ø26cm     | 2                                                                                        |  | 170-180 <sup>1)</sup> | 38-46      |
| Jablečný koláč         | Rošt + dvě formy na pečivo potažené černé Ø20cm | 2<br>formy na roštu jsou umístěny diagonálně<br>zadní strana vpravo, přední strana vlevo |  | 180-200 <sup>1)</sup> | 50-65      |

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

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Grilování

| Druh potravin                | Příslušenství                                                                | Úroveň                                     | Funkce ohřevu                                                                     | Teplota [°C]      | Čas [min.]                               |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Toasty<br>z bílého<br>pečiva | Rošt                                                                         | 4                                          |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                                    |
| Hovězí<br>hamburgery         | Rošt + plech na<br>pečení masa<br>(na zachytávání<br>odkapávajícího<br>tuku) | 4 – rošt<br>3 – plech<br>na pečení<br>masa |  | 220 <sup>1)</sup> | 1. strana<br>13–18<br>2. strana<br>10–15 |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

## Pečení

| Druh potravin | Příslušenství                                                                | Úroveň                                     | Funkce ohřevu                                                                     | Teplota [°C] | Čas [min.] |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| Celé kuře     | Rošt + plech na<br>pečení masa<br>(na zachytávání<br>odkapávajícího<br>tuku) | 2 – rošt<br>1 – plech<br>na pečení<br>masa |  | 180-190      | 70-90      |

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Péče uživatele o průběžné udržování sporáku v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňuje významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

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

## 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.
- **Čištění párou-Steam Clean**
  - do misky vložené do pečící trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečící trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
  - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
  - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



### Pozor!

K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čistící prostředky obsahující brusné látky.

## Čištění kamene vzniklého na dně komory s použitím funkce Soft Steam:

- do prolisů na dně komory nalijte asi 250 ml 6% octa bez příměsí bylinek,
- ocet nechte působit při pokojové teplotě na 30 minut, aby rozpustil vápenné usazeniny,
- prohlubeň vyčistěte teplou vodou a měkkým hadříkem.

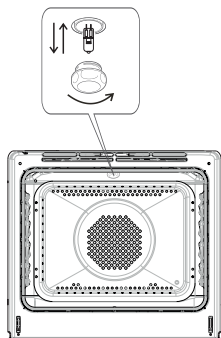
**Upozornění: Doporučuje se čištění každých 5-10 cyklů s použitím funkce Soft Steam.**

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9  
-napětí 230V  
-výkon 25W
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



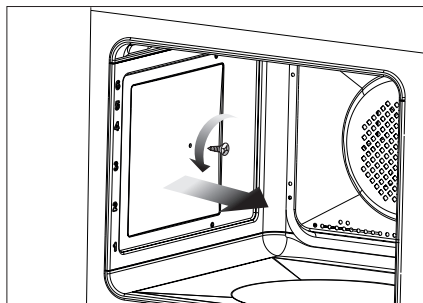
Osvětlení trouby

**Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty.**

- Kuchyně označené písmenem **K** v typu byly vybavené vložkami pokrytými speciálním samočisticím emaillem. 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 nastavujíc teplotu 250 °C. Pokud jsou zbytky pokrmů malé, je možné proces zkrátit.

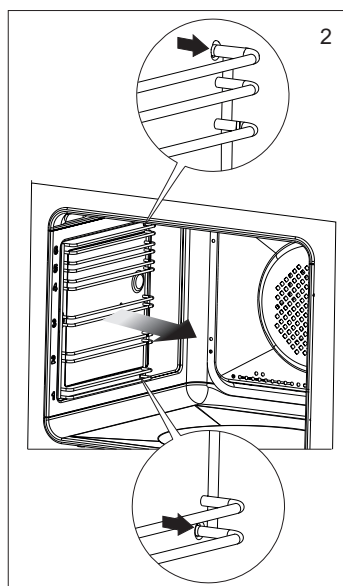
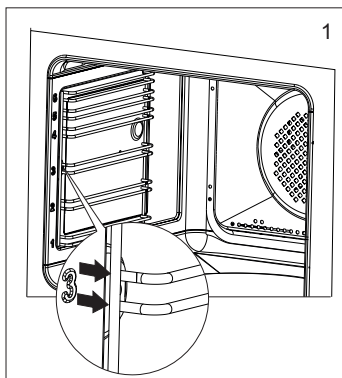
### Důležité!

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 náchylná na stírání a k čištění nepoužívejte žíravé nové čisticí přípravky ani tvrdé utěrky.



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny 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.

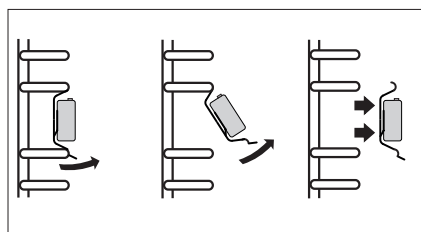


- Trouby označené písmeny **Dp**, mají nerezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných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

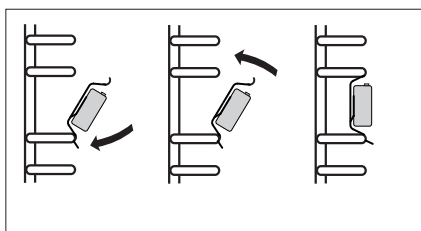
## Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáležejí umývat v myčkách nádobí

## Vyjímání teleskopických vodících lišt



## Zakládání teleskopických vodících lišt

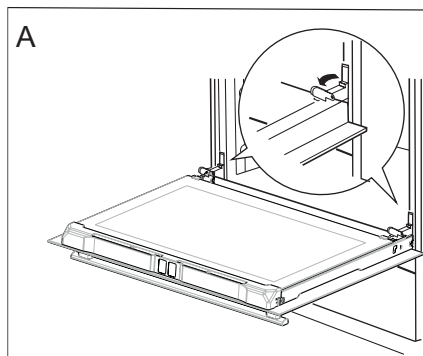


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## 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 je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

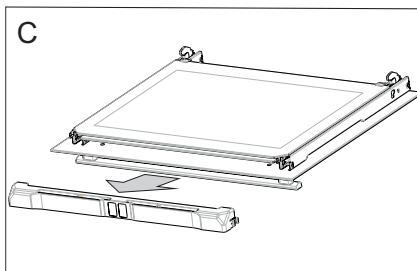
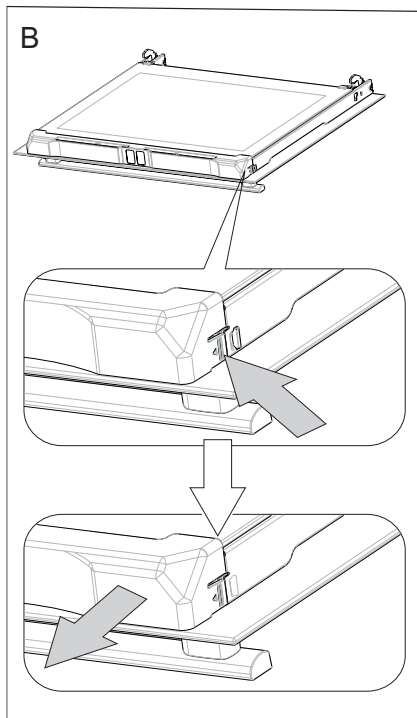
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



*Odklopení zajištění pantů*

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

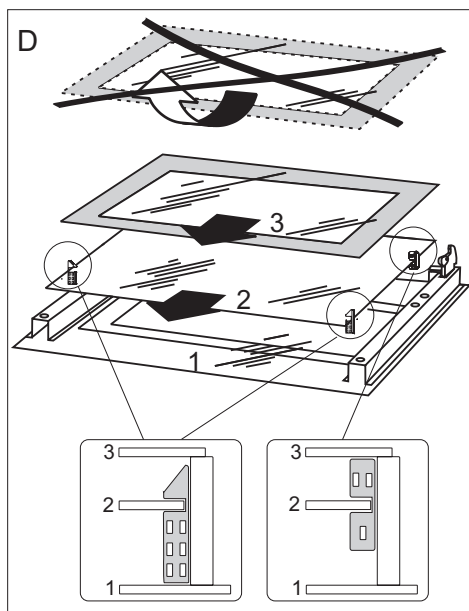
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

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*

## Periodické revize

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku. Po skončení záruční doby, nejméně jednou za dva roky, je třeba pověřit firmu servisní obsluhy provedením technické revize sporáku,
- odstranit zjištěné provozní závady,
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku.



## Pozor!

Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

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 Čistění a konzervace   |
| 3. Na displej programátoru bliká čas „0.00“     | zařízení bylo odpojeno od sítě nebo došlo k dočasnému výpadku napájení                                 | nastavte aktuálního čas (viz Obsluha programátoru)              |
| 4. Ventilátor při ohřívání termooběhu nefunguje | Nebezpečí přehřátí! Okamžitě odpojte pečicí troubu od sítě (pojistka). Obrátte se na nejbližší servis. |                                                                 |
| 5. Chyba E1 na displeji                         | chyba čidla termosondy                                                                                 | můžete používat troubu bez termosondy                           |
| 6. Chyba E0 na displeji                         | chyba čidla komory                                                                                     | odpojte troubu od sítě (jistič), obraťte se na nejbližší servis |

Pokud problém není vyřešen, odpojte napájení a oznamte závadu servisnímu středisku. Upozornění! Veškeré opravy mohou být prováděné pouze kvalifikovanými pracovníky servisu.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Jmenovité napětí | 220-240V ~ 50/60 Hz |
| Jmenovitý výkon  | 3,6 kW              |
| Rozměry sporáku  | 59,5 x 59,5 x 57 cm |

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.

## 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 sa dotýkaniu 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.

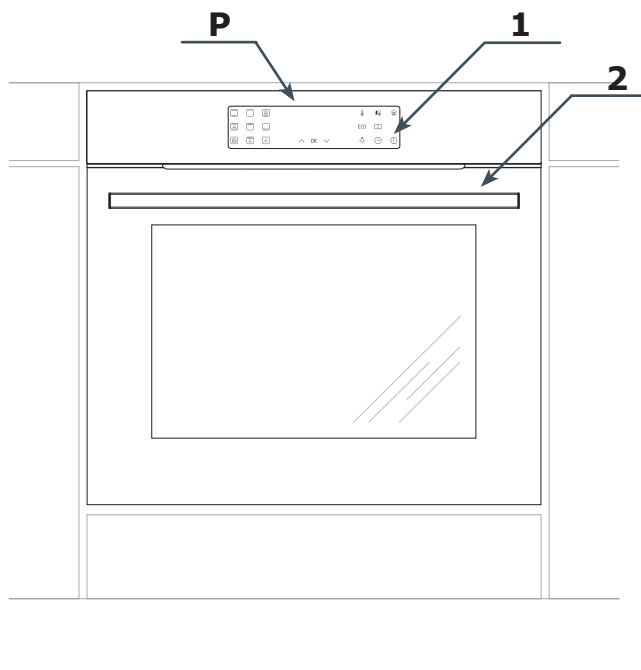
Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

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.

## OPIS VÝROBKU

---



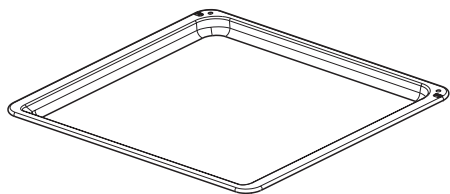
P Elektronický programátor

1. Zapínač/vypínač

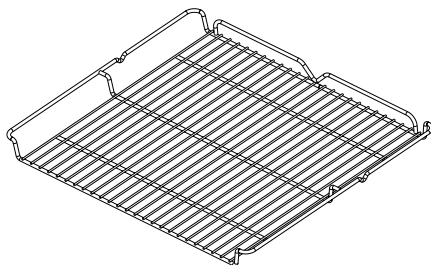
2. Držiak dverí

## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

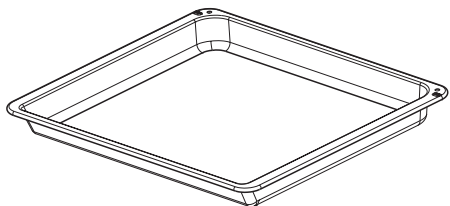
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo\**

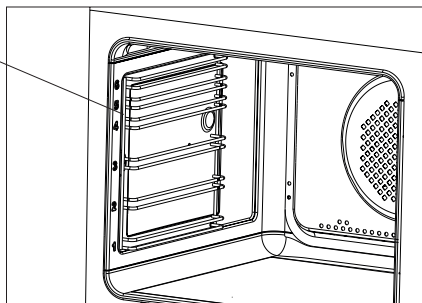


*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)\**



*Plech na pečenie /mäsa/\**

*Bočné závesné lišty plechov*

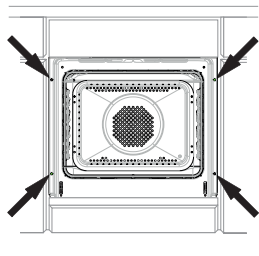


\*u niektorých typov

# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

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



### Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojení elektrického napájania.

## Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

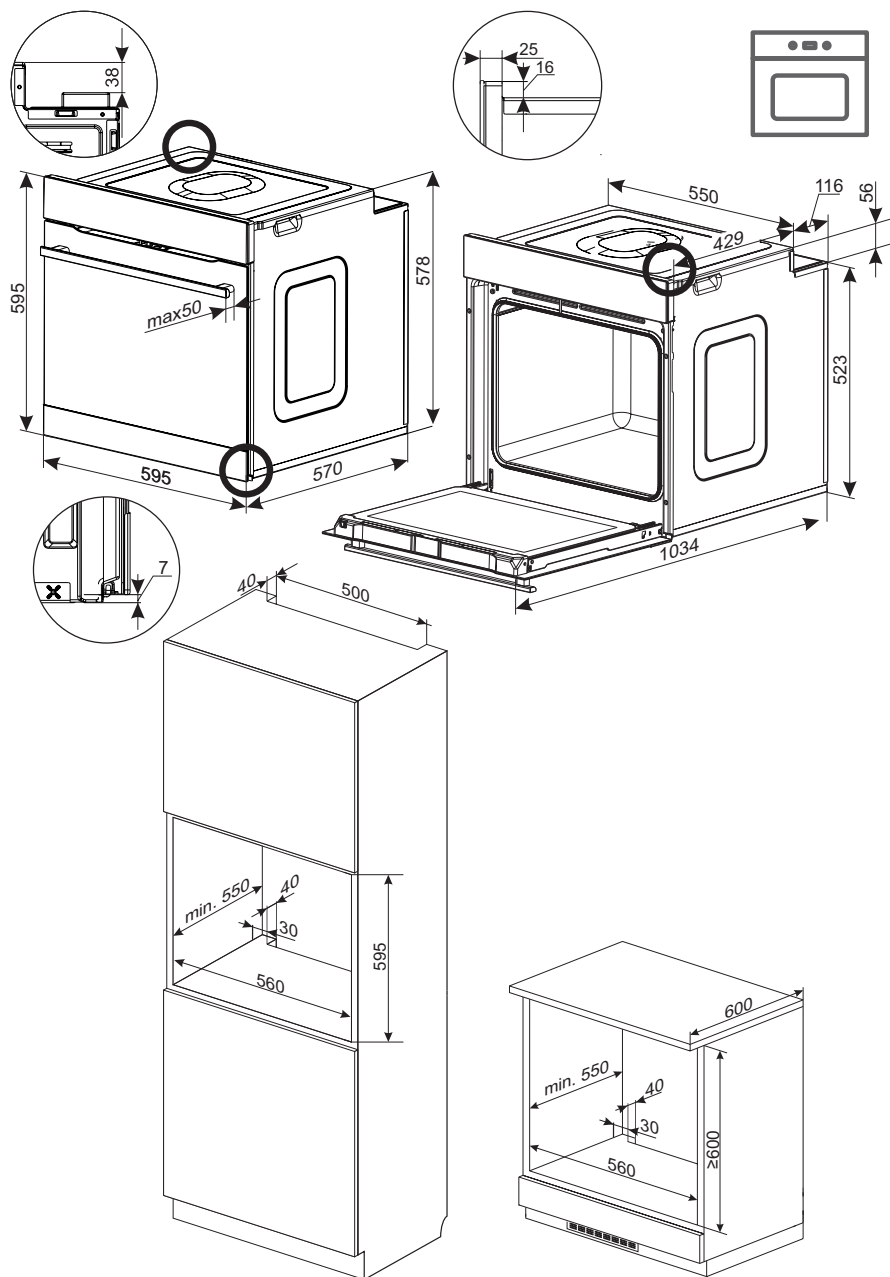
Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (220-240V 1N~50/60 Hz) a vybavený prírodnou 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 neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

# INŠTALÁCIA



## Pred prvým spustením

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

## Ovládací panel

Hlavný zapínač (standby)  je na pravej strane displeja. Hlavný vypínač sa aktivuje dotknutím skla na vyznačenom mieste (na ktorom je daný piktogram), čo sprevádza príslušný zvukový signál. (Pozrite kapitolu: *Elektronický programátor*).

**Povrch snímačov udržiajte v náležitej čistote.**

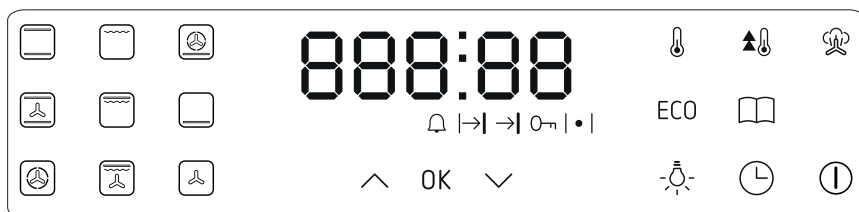
## Vyhrievanie komory rúry

- Zapnite ventiláciu v miestnosti, alebo otvorte okno.
- Vyberte konvenčnú funkciu  alebo teplovzdušný obeh  (presný opis týchto funkcií nájdete v ďalšej časti príručky).

Rúru zapnite na minimálne 30 minút, počas prvého spustenia sa z rúry bude uvoľňovať zápach, avšak tento zápach sa uvoľňuje iba na začiatku, s časom, pri používaní zariadenia, tento zápach zanikne. Je to normálny jav, nazýva sa vyhrievanie komory rúry.

# OBSLUHA

## Elektronický programátor



Programátor má LCD displej a dotykové snímače (snímače majú podsvietenie):

| Snímač | Opis                 | Snímač | Opis                     |
|--------|----------------------|--------|--------------------------|
|        | Konvenčné pečenie    |        | Hlavný zapínač (standby) |
|        | Cesto                |        | Hodiny, minútovník       |
|        | Teplovzdušné pečenie |        | Osvetlenie               |
|        | Gril                 |        | Hotové programy          |
|        | Super gril           |        | Program EKO              |
|        | Turbo gril           |        | Pyrolytické čistenie     |
|        | Pizza                |        | Rýchle zohriatie         |
|        | Zapekanie            |        | Nastavenie teploty       |
|        | Soft Steam           |        | Plus / hore [+]          |
|        |                      |        | Mínus / dole [-]         |
|        |                      |        | Potvrdenie               |

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

Každý snímač môže byť podsvietený s nasledovnými úrovňami jasu:

- plný jas 100 % (signalizuje aktívny snímač);
- znížený jas 50 % (signalizuje snímač, ktorý sa dá aktivovať);
- nočný jas 50 % (znížený jas v noci, v čase 22:00 – 6:00), vypnuté podsvietenie.

## Symbody aktivných funkcií na displeji

-  Aktivný časovač
-  Trvanie práce
-  Skončenie práce
-  Aktivná detská zámka
-  Zohrievanie rúry

\* dostupné podľa daného modelu

## 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 sa zobrazí 0:00. 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 dvierka zablokované z iného dôvodu), predtým, ako bude môcť nastaviť hodiny, musíte najprv vykonať procedúru ochladzovania rúry a otvárania dvierok. Prerušenie napätia neruší detskú zámku, avšak aktivuje sa až po nastavení aktuálneho času a po prechode na pohotovostný režim (standby).

## Nastavenie aktuálneho času

Keď rúru pripojíte k el. napätiu, na displeji blikajú číslice hodín 00: (čísllice minút sú podsvietené na stálo). Keď chcete nastaviť hodinu, použite snímače  a . Nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Na displeji blikajú číslice minút :00 (čísllice hodín sú podsvietené na stálo). Keď chcete nastaviť minúty, použite snímače  a . Nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Programátor sa prepne na pohotovostný režim (standby).

Správne vykonanie nastavovania času potvrdí zvukový signál. Keď chcete aktuálne nastavený čas zmeniť, v aktívnom režime stlačte a podržte snímač , kým sa na displeji nezobrazí symbol , opäť stlačte snímač , číslice začnú blikat. Ďalej postupujte tak, ako v prípade nastavovania času pri prvom spustení zariadenia.

## Intenzita jasu displeja

Intenzita jasu LED displeja je počas dňa rôzna. V noci, tzn. od 22:00 do 6:00, je intenzita jasu nižšia ako cez deň, tzn. do 6:00 do 22:00. Dodatočne, aj v pohotovostnom režime (standby) je intenzita jasu displeja nižšia než v aktívnom režime.

## Pohotovostný (StandBy) režim

Alebo inak pohotovostný režim. Prechodom na pohotovostný režim sa vynulujú všetky nastavenia funkcií, časov, teplôt, vybraných programov. Všetky ohrievače sú odpojené. Displej je zhasnutý s výnimkou hodín. V tomto režime je na displeji aktívny iba snímač zapnúť/vypnúť . Snímač má znížený jas. Jas displeja je v porovnaní s aktívnym režimom nižší.

Keď teplota v komore presahuje +80 °C, na displeji sa striedavo zobrazuje aktuálna hodnota teploty a aktuálny čas.

Keď je aktívna blokáda snímačov, v prípade stlačenia snímača  (pokús o zapnutie), na displeji sa zobrazí nápis LOC s normálnym jasom na

5 sekúnd s  a  namiesto aktuálneho času / teploty.

Aktivovanie pohotovostného režimu (StandBy):

v ľubovoľnej chvíli stlačte a na 3 sekundy podržte snímač  (funkcia VYPNUTIA rúry je dostupná aj vtedy, keď je aktívna blokáda snímačov), aktivovanie pohotovostného režimu sprevádza príslušný zvukový signál; po prerušení el. napätia a po nastavení aktuálneho času;

v prípade, ak prebieha cyklus pyrolýzy, keď stlačíte a na 3 sekundy podržte , aktivuje sa režim vychladzovania rúry, dvierka sa odblokujú až vtedy, keď rúra dostatočne vychladne, a až následne sa aktivuje pohotovostný režim.

Vypnutie pohotovostného režimu:

stlačte a na 3 sekundy podržte snímač , pohotovostný režim sa vypne a aktivuje sa aktívny režim, čo sprevádza príslušný zvukový signál.

## Aktívny režim

V tomto režime môžete vybrať požadované funkcie, programy, meniť nastavenia. Aktívne sú snímače funkcií, programov, času a funkcie aktivované stlačením 2 snímačov súčasne: detská zámka a nastavenia. Ostatné snímače sa aktivujú pri menení nastavení ap. Auto-off: V prípade, ak nevykonáte žiadnu akciu (nestlačíte žiadny aktívny snímač), a nie je nastavená žiadna akcia (ako aj po skončení všetkých naprogramovaných akcií), programátor sa po 30 sekúnd od poslednej činnosti používateľa, alebo po skončení poslednej naprogramovanej funkcie, prepne na pohotovostný (StandBy) režim.

Displej v aktívnom režime má normálnu intenzitu jasu. Na displeji sa zobrazuje aktuálny čas. V prípade, keď je v komore rúry vložená termosonda, zobrazuje sa symbol termosondy. Keď je aktívna detská zámka, zobrazuje sa symbol blokády (symbol )

## Detská zámka

Keď je aktívna detská zámka, nedajú sa zmeniť nastavenia rúry, a tiež je zablokovávaná možnosť spustenia rúry.

Keď je spustený aktívny režim, súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte snímače  a , detská zámka sa zapne, a na displeji sa zobrazí symbol . Keď chcete detskú zámku vypnúť, súčasne stlač a na 3 sekundy podržte tie isté snímače, symbol  na displeji zhasne.

Keď je blokáda aktívna, nedajú sa zmeniť parametre, avšak rúra sa dá stále vypnúť.

## Osvetlenie

Osvetlenie sa zapne vždy pri každom otvorení dvierok rúry. Dodatočne, keď je rúra v aktívnom režime, vo vnútri komory rúry je zapnuté osvetlenie. Toto osvetlenie sa vypína iba v pohotovostnom (StandBy) režime. Ak budú dvierka rúry otvorené dlhšie, osvetlenie sa automaticky vypne po cca 5 minútach.

Osvetlenie pri funkciách EKO, v súlade s opisom funkcie pečenia.

Snímač  funguje nezávisle od ostatných funkcií, stlačenie snímača neovplyvňuje priebeh ostatných funkcií a nastavení. Snímač  nefunguje v pohotovostnom (standby) režime.

Osvetlenie rúry po stlačení snímača zasvieti na 30 sekúnd. 

Keď stlačíte a podržíte snímač  počas aktívneho programu, osvetlenie sa zapne na stále, keď ho chcete vypnúť, musíte opäť stlačiť a podržať snímač , alebo keď sa skončí program pečenia (hotového programu).

Zasvietené osvetlenie môžete vypnúť v ľubovoľnej chvíli stlačením snímača .

## Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Motor chladiaceho ventilátora sa spustí automaticky, keď je aktívna hoci ktorá funkcia pečenia. Motor je spustený dovtedy, kým teplota v komore rúry neklesne pod +100 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne. Pri používaní parných a pyrolytických programov je chladenie dvojrychlostné a funguje v súlade s opismi týchto programov.

## Zohrievanie rúry (Symbol termostatu)

Symbol  informuje, že sa zohrieva aspoň jedna špirála rúry. 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).

## Dvierka rúry

Keď je rúra spustená, dvierka rúry musia byť zatvorené. Keď sa dvierka otvorí, aktívna funkcia sa automaticky preruší. Ak budú dvierka otvorené dlhšie než 90 sekúnd, zaznie zvukový signál informujúci o potrebe zatvorenia dvierok. Signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo zatvorením dvierok.

Otvorenie dvierok kratšie než 5 minút neovplyvňuje aktívny program ani jeho parametre. Avšak po uplynutí tohto času sa rúra z bezpečnostných dôvodov prepne na pohotovostný režim (súčasne sa vymažú všetky nastavenia).

## Obmedzenie času prevádzky

Keď je rúra spustená na ľubovoľnej funkcii pečenia špecificky dlho, programátor z bezpečnostných dôvodov rúru vypne po uplynutí zadaného času, tak ako to predstavuje nasledujúci príklad. Po skončení funkcie pečenia, rúra sa prepne na pohotovostný režim. Príklad. Keď je teplota v komore rúry +200 °C, potom elektrické prvky zariadenia sa vypnú po cca 3 hodinách práce rúry. Pri teplote +100 °C po cca 10 hodinách. Je to ochrana rúry proti prehriatiu.

## Minútovník

Minútovník môžete nastaviť v aktívnom režime. Keď krátko stlačíte snímač , zobrazí sa symbol  a hodnota aktuálne odpočítavaného času.

Keď stlačíte a podržíte snímač , začne blikať symbol , a otvorí sa nastavenia minútovníka.

Vtedy stláčaním snímačov  a  môžete nastaviť hodnotu odpočítavaného času, a stlačením snímača  potvrdíte nastavenie. Keď súčasne stlačíte  a , nastavenia minútovníka sa vynulujú.

V aktívnom režime, ak je minútovník aktívny (odpočítava sa čas), na displeji zasvieti symbol .

Maximálne nastavenie minútovníka je 120 minút.

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

## Zapínanie funkcií pečenia

V aktívnom režime stlačte snímač so symbolom funkcie pečenia, ktorý je na ľavej strane displeja. V tomto režime je symbol vybraného programu podsvietený na 100 %, a podsvietenie ostatných symbolov je znížené na 50 %. Symboly na pravej strane, ktoré nie sú dostupné pre danú funkciu pečenia, nie sú podsvietené a ich snímače nie sú aktívne.

Keď vyberiete funkciu, programátor automaticky prejde na nastavenia teploty. Zobrazuje sa hodnota teploty a symbol °C zobrazené s plným jasom. Prvá teplota, ktorá sa zobrazuje, je predvolená teplota danej funkcie. Teplotu môžete zmeniť stláčaním snímačov  $\wedge$  a  $\vee$ , v krokoch po 5 °C, mierka prebieha dookola. Minimálna, maximálna a predvolená hodnota sú nastavené individuálne pre každú funkciu. Okrem číselných hodnôt, dostupný je tiež symbol ---, čo označuje vypnuté špirály. Vybranú teplotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Jas zobrazovanej teploty sa zmení na úroveň normálnej práce, na displeji sa zobrazí aktuálny čas, a následne rúra spustí vybranú funkciu a teplotu.

# OBSLUHA

## Funkcie pečenia a dodatočné funkcie

| Popis funkcie                                                                      |                      | Realizácia             |               |               |                     |               |                                 | Teplota [°C] |     | Predvolená teplota [°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|---------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------------------|--------------|-----|-------------------------|
|                                                                                    |                      | Osvetlenie             | Horná špirála | Špirála grilu | Špirála ventilátora | Dolná špirála | Ventilátor teplovzdušného obehu | min.         | max |                         |
| Funkcie ohrevu                                                                     |                      |                        |               |               |                     |               |                                 |              |     |                         |
|    | Konvencionálna       | ✓                      | ✓             |               |                     | ✓             |                                 | 30           | 280 | 200                     |
|    | Cesto                | ✓                      | ✓             |               |                     | ✓             | ✓                               | 30           | 280 | 180                     |
|    | Teplovzdušné pečenie | ✓                      |               |               | ✓                   |               | ✓                               | 30           | 280 | 180                     |
|    | Gril                 | ✓                      |               | ✓             |                     |               |                                 | 30           | 280 | 250                     |
|    | Super gril           | ✓                      | ✓             | ✓             |                     |               |                                 | 30           | 280 | 250                     |
|    | Turbo gril           | ✓                      | ✓             | ✓             |                     |               | ✓                               | 30           | 280 | 200                     |
|    | Pizza                | ✓                      |               |               | ✓                   | ✓             | ✓                               | 30           | 280 | 220                     |
|    | Zapekanie            | ✓                      |               |               |                     | ✓             |                                 | 30           | 240 | 200                     |
|    | Rozmrazovanie        | ✓                      |               |               |                     |               | ✓                               | –            | –   | –                       |
| Ďalšie funkcie                                                                     |                      |                        |               |               |                     |               |                                 |              |     |                         |
|    | Teplota              | podľa opisu v príručke |               |               |                     |               |                                 |              |     |                         |
| ECO                                                                                | ECO pečenie          | podľa opisu v príručke |               |               |                     |               |                                 | 30           | 280 | 200                     |
|  | Osvetlenie           | ✓                      |               |               |                     |               |                                 | –            | –   | –                       |
|  | Rýchle zohriatie     |                        |               | ✓             | ✓                   |               | ✓                               | 30           | 280 | –                       |
|  | Hotové programy      | podľa opisu v príručke |               |               |                     |               |                                 |              |     |                         |
|  | Parné programy*      | podľa opisu v príručke |               |               |                     |               |                                 |              |     |                         |

\* dostupné podľa daného modelu

### Náhlad a úprava nastavení při spuštění rúry

Keď chcete počas pečenia skontrolovať teplotu v komore rúry, krátko stlačte snímač . Ďalším stlačením snímača  skontrolujete zadanú teplotu. Keď snímač stlačíte ešte raz, zobrazí sa aktuálny čas.

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

Nastavené časy môžete zobrazíť analogicky, ako sa zobrazujú teploty. Keď je rúra spustená a chcete skontrolovať nastavený čas, krátko stlačte snímač , zobrazí sa čas minútovníka. Ďalším stlačením snímača  skontrolujete trvanie práce. Keď opäť stlačíte snímač, zobrazí sa čas skončenia práce. Keď snímač stlačíte ešte raz, zobrazí sa aktuálny čas.

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť nastavený čas, stlačte a podržte snímač , na displeji sa zobrazí aktuálne nastavený čas, môžete ju upraviť stláčaním snímačov  a . Nové nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Kým nepotvrdíte nové nastavenie, používa sa pôvodne nastavená teplota.

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť funkciu (program), stlačte snímač s iným programom pečenia než aktuálneho. Snímač nového vybraného programu začne blikať, a podsvietenie aktuálne spusteného programu sa nezmení. Stlačením snímača OK potvrdíte výber nového programu. Snímač nového programu prestane blikať a začne stále svietiť, a snímač predchádzajúceho programu zhasne. Ak výber programu nepotvrdíte, programátor sa vráti naspäť na predchádzajúci stav (aktuálny program).

Pri zmene programu, keď už prebieha proces, nastavenie teploty zostáva na naposledy nastavenej hodnote.

## Skončenie spustenej funkcie

Keď chcete spustenú funkciu vypnúť, stlačte a podržte snímač . Funkcie sú predvolene spustené neobmedzene dlho, avšak rúra sa môže samočinne vypnúť iba vtedy, keď je aktívna funkcia trvania práce alebo funkcia oneskoreného štartu práce rúry. Výnimkou je jedine funkcia pyrolytického čistenia.

## Trvanie práce (automatické vypínanie)

Nastavenie trvania práce rúry znamená automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času od momentu aktivácie tohto

režimu. Trvanie práce rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín. Keď chcete aktivovať trvanie práce rúry, keď je rúra spustená s určitou funkciou, stlačte a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol minútovníka . Stlačte snímač  ďalší raz, na displeji sa zobrazí symbol , teraz môžete nastaviť trvanie práce rúry stláčaním snímača , a potom nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK.

Nastavenie trvania práce môžete upraviť stláčaním snímača  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Môžete vypnúť nastavené trvanie práce rúry, keď stláčaním snímača  nastavíte hodnotu 0:00 a potvrdíte stlačením snímača OK.

Vypnutie rúry prerušuje aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavené trvanie práce, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, okrem snímača . Keď sa vypne zvukový signál, vymažú sa nastavenia funkcií, teplôt a osvetlenie sa zapne na 30 sekúnd. Symbol  zhasne. Rúra sa po ďalších 60 sekundách prepne na pohotovostný režim.

Pozor: Ak na zrušenie zvukového signálu použijete snímač , programátor sa automaticky prepne na režim úpravy času oneskoreného spustenia práce rúry.

## Oneskorený štart práce (automatické spustenie a vypnutie)

Za oneskorené spustenie rúry sa považuje automatické zapnutie rúry po uplynutí nastaveného času, a následné automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času práce. Oneskorenie spustenia rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín, a trvanie práce v rozsahu do 10 hodín. Keď chcete aktivovať oneskorený štart práce rúry, najprv aktivujte trvanie práce rúry.

# OBSLUHA

Na displeji sa zobrazí symbol . Následne opäť stlač a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol minútovníka . Dvakrát stlačte snímač , na displeji začne blikať symbol , teraz môžete nastaviť presnú hodinu spustenia (štartu práce) rúry stláčaním snímača  následne potvrdíte stlačením snímača OK.

Keď potvrdíte čas spustenia, symboly  a  zasvietia na stálo, a na displeji sa opäť zobrazuje aktuálny čas.

Čas spustenia rúry môžete upraviť snímačmi  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Trvanie práce rúry môžete vypnúť tak, že snímačom  nastavíte najnižšiu hodnotu a potvrdíte snímačom OK.

Keď sa rúra automaticky spustí, zhasne symbol .

Keď uplynie nastavený čas trvania práce, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača. Keď sa vypne zvukový signál, vymažú sa nastavenia funkcií, teplota a osvetlenie sa zapne na 30 sekúnd. Symbol  zhasne. Rúra sa po ďalších 60 sekundách prepne na pohotovostný režim.

## Hotové programy

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

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

| Program | Opis                                                       | Prvky rúry                                                                        | Teplota | Rýchle zohriatie | Funkcia pečenia                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| P01     | Mäso<br>(hovädzina, jahňacina,<br>bravčovina)              | Teplovzdušné pečenie –<br>úroveň zdola 2 – 120 minút                              | 180 °C  |                  |   |
| P02     | Celé kura<br>(cca 1,5 kg)                                  | Gril + ventilátor – úroveň zdola<br>2 – 85 minút                                  | 190 °C  |                  |  |
| P03     | Celá kačka<br>(cca 2 kg)                                   | Gril + ventilátor – úroveň zdola<br>2 – 120 minút                                 | 180 °C  |                  |  |
| P04     | Hus (cca 3 kg)                                             | Gril + ventilátor – úroveň zdola<br>1 – 130 minút                                 | 170 °C  |                  |  |
| P05     | Morka (cca 2,5 kg)                                         | Gril + ventilátor – úroveň zdola<br>1 – 155 minút                                 | 170 °C  |                  |  |
| P06     | Hydina<br>(krídla, stehná)                                 | Horná špirála + dolná špirála –<br>úroveň zdola 2<br>60 minút, rýchle zohriatie   | 180 °C  | ÁNO              |  |
| P07     | Pizza, pita, tortila,<br>hrianky                           | Horná špirála + dolná špirála<br>– úroveň zdola 1 – 10 minút,<br>rýchle zohriatie | 230 °C  | ÁNO              |  |
| P08     | Lasagne, koreninová ze-<br>lenina, hotové mrazené<br>jedlá | Horná špirála + dolná špirála<br>– úroveň zdola 2 – 30 minút,<br>rýchle zohriatie | 230 °C  | ÁNO              |  |

|     |                                                           |                                                                             |        |     |                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| P09 | Focaccia                                                  | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 15 minút, rýchle zohriatie | 220 °C | ÁNO |  |
| P10 | Zapekanka so zeleninou a mäsom                            | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 25 minút, rýchle zohriatie | 180 °C | ÁNO |  |
| P11 | Piškótové cesto                                           | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 45 minút, vyhriata rúra    | 160 °C |     |  |
| P12 | Mafiny, maslové žemle                                     | Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 3 – 35 minút                            | 160 °C |     |  |
| P13 | Kaša, ovsené vločky, obilné sušienky                      | Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 3 – 15 minút                            | 180 °C |     |  |
| P14 | Ovocný koláč                                              | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 60 minút, rýchle zohriatie | 180 °C | ÁNO |  |
| P15 | Chlieb                                                    | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 60 minút                   | 210 °C |     |  |
| P16 | Kysnutie cesta                                            | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 20 minút                   | 30 °C  |     |  |
| P17 | Sušenie                                                   | Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 2 – 3, 4, 5 hodín                       | 50 °C  |     |  |
| P18 | Hranolčeky                                                | Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 20 minút, rýchle zohriatie | 220 °C | ÁNO |  |
| P19 | Hotové jedlá (vege, pečenie mäsa, ryba, falafel, burgery) | Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 2 – 10 minút, rýchle zohriatie          | 230 °C | ÁNO |  |

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 spustení rúry“ a „Automatické vypínanie a zapínanie rúry“). Keď zmeníte parametre prednastaveného programu, tieto zmeny sa nedajú uložiť, sú aktívne jednorazovo, parametre prednastaveného programu budú pri opätovnom spustení také isté, tzn. predvolené.

## Prednastavené programy s rýchlym zohriatím

Vybrané programy sa vyznačujú tým, že sa rúra pred použitím musí najprv zohriať na určitú teplotu. Vo vyššie uvedenej tabuľke sú príslušne označené. Keď vyberiete jeden z hotových programov s predhriatím, po potvrdení programu stlačením snímača OK, na displeji sa zobrazí aktuálna teplota ko-

mory rúry. Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál, ktorý sa vypne automaticky po otvorení dvierok. Vložte do rúry jedlo a zatvorte dvierka, automaticky sa spustí riadny program pečenia.

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

## Skončenie prednastaveného programu

Program sa vypína rovnako, ako v prípade automatického vypnutia rúry. Pri vypnutí štandardne zaznie zvukový signál.

## Funkcia EKO

Výber programu EKO signalizuje podsvietenie symbolu EKO. Keď je spustená práca EKO, osvetlenie je predvolene vypnuté, keď stlačíte snímač , osvetlenie sa zapne na 10 sekúnd. Osvetlenie sa nedá nastálo vypnúť.

## Rýchle zohriatie rúry

Keď chcete rúru rýchlo vyhriať, môžete spustiť funkciu Rýchle vyhriatie. V aktívnom režime stlačte snímač . Keď je funkcia aktívna, sú podsvietené snímače funkcie špirály a snímač . Rúra je spustená s maximálnym možným výkonom. Funkcia je dostupná so všetkými funkciami pečenia, okrem funkcie Rozmrazovanie a Čistenie – keď sú spustené tieto funkcie a stlačíte snímač, zaznie zvukový signál.

Po dosiahnutí zadanej teploty zaznie zvukový signál. Rúra sa prepne naspäť na vybranú funkciu alebo na režim udržiavania teploty. Funkciu rýchleho vyhriatia môžete v ľubovoľnej chvíli deaktivovať stlačením snímača .

## Funkcia Soft Steam

Rúra má funkciu Soft Steam (snímač ). Na začiatku 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). V aktívnom režime stlačte snímač  funkcie Soft Steam. Po cca 5 minútach, keď sa rúra čiastočne vyhreje, vložte jedlo a zatvorte dvierka.

Pozor: Po skončení pečenia odstráňte z priehlbiny zvyšok vody. Keď rúra vychladne, vodu poutierajte mäkkou handričkou.

Predtým, než odstránite vodu, uistite sa, či je rúra dostatočne vychladnutá.

Vzhľadom na prítomnosť pary v komore sa na vnútornej strane dvierok a na stenách komory rúry môže kondenzovať para. Vždy po skončení práce poutierajte všetku vodu.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Tabuľky s príkladmi nastavení rúry

### Pečenie koláčov

|                   | Typ jedla            | Príslušenstvo                                                                 | Úroveň | Funkcia pečenia | Teplota [°C]            | Čas [min.]            |
|-------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|-------------------------|-----------------------|
| Koláče vo formách | Píškotové cesto      | Okrúhla tortová forma, čierna, kladená na rošt                                | 1-2    |                 | 170 – 200 <sup>1)</sup> | 38 – 50 <sup>2)</sup> |
|                   | Kysnutá bábovka      | Okrúhla alebo obdĺžniková bábovková forma, čierna, kladená na rošt            | 1-2    |                 | 160 – 170 <sup>1)</sup> | 25 – 40 <sup>2)</sup> |
|                   | Kysnutá bábovka      | Okrúhla alebo obdĺžniková bábovková forma, čierna, kladená na rošt            | 3      |                 | 150 – 160               | 25 – 40               |
|                   | Bábovka bez tuku     | Okrúhla alebo štvorcová forma na koláče, potiahnutá načierno, kladená na rošt | 1-2    |                 | 170-180 <sup>1)</sup>   | 38 - 45 <sup>2)</sup> |
|                   | Jablkový koláč       | Okrúhla alebo štvorcová forma na koláče, čierna, kladená na rošt              | 1-2    |                 | 190-200 <sup>1)</sup>   | 50 - 65 <sup>2)</sup> |
| Koláč na plechu   | Malé koláče – mufiny | Papierová forma cca Ø 48 mm, kladená na plech                                 | 3      |                 | 155-160 <sup>1)</sup>   | 37 - 45 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Papierová forma cca Ø 48 mm, kladená na plech                                 | 3      |                 | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 38 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Papierová forma cca Ø 48 mm, kladená na plech                                 | 3      |                 | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 38 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Papierová forma cca Ø 48mm<br>2-Plech alebo pekáč<br>4-Plech                  | 2 + 4  |                 | 150-160 <sup>1)</sup>   | 34 - 40 <sup>2)</sup> |
|                   | Krehké cesto         | Plech                                                                         | 2      |                 | 150-160 <sup>1)</sup>   | 30 - 40 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Plech                                                                         | 2      |                 | 150-170 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | Plech                                                                         | 2      |                 | 150-170 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |
|                   |                      | 2-Plech alebo pekáč<br>4-Plech                                                | 2 + 4  |                 | 160-175 <sup>1)</sup>   | 25 - 35 <sup>2)</sup> |

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

<sup>2)</sup> Uvedené trvania platia, ak nie je uvedené inak, pre nezohriatu rúru.

### Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

---

- Snažte sa používať plechy dodané spolu s vaším zariadením.
- Keď používate vlastné plechy a formy, umiestňujte ich na rošte. Odporúčame, aby ste používali čierne plechy, najlepšie vedú teplo a skracujú pečenie.
- Neodporúčame, aby ste používali plechy a formy so svetlým a lesklým povrchom, keďže to môže viesť k nedopečeniu spodku koláča (v prípade používania funkcie dolná špirála + horná špirála).
- Keď sa používa teplovzdušný obeh, rúru nemusíte vopred zohrievať. V prípade ostatných funkcií, vopred zohrejte rúru na požadovanú teplotu ešte pred vložením jedla do rúry (kontrolka musí zhasnúť).
- Predtým, ako vyberiete koláč z rúry, skontrolujte kvalitu vypečenia drevenou špajdlou (keď je koláč upečený správne, po pichnutí do koláča musí zostať suchá a čistá).
- Po upečení nechajte koláč v zohriatej rúre cca 5 minút.
- Keď sa používa teplovzdušný obeh, teplota pečenia je spravidla nižšia o 20 až 30 °C, v porovnaní s pečením s použitím konvenčnej funkcie (horná špirála + dolná špirála).
- Parametre týkajúce sa nastavení pečenia, ktoré sú uvedené v tabuľke, sú iba orientačné a môžete ich ľubovoľne upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

Ak sa informácie uvedené v kuchárskych knihách či receptoch výrazne líšia od tých, ktoré sú uvedené v používateľskej príručke, odporúčame, aby ste postupovali v prvom rade podľa tejto príručky.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pečenie mäsa a zeleniny

| Typ jedla  | Príslušenstvo                                | Úroveň                    | Funkcia pečenia                                                                     | Teplota [°C] | Čas [min.] |
|------------|----------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| Hovädzina  | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 225 - 250    | 120 – 150  |
| Hovädzina  | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 160 - 180    | 120 – 160  |
| Hovädzina  | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 180 - 190    | 100 – 150  |
| Bravčovina | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 160 - 230    | 90 – 150   |
| Bravčovina | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 160 - 190    | 90 – 150   |
| Bravčovina | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 180 - 190    | 100 – 150  |
| Kurča      | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech    |    | 180 -190     | 70 – 90    |
| Kurča      | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt / 1 – plech      |    | 160 - 180    | 45 – 60    |
| Kurča      | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech    |    | 175 - 190    | 60 – 70    |
| Ryba       | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech    |    | 190          | 60 – 70    |
| Ryba       | Rošt + nádoba s pokrievkou                   | 2 – rošt nádoba na rošte_ |    | 210 - 220    | 45 – 60    |
| Ryba       | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech    |    | 160 - 180    | 45 – 60    |
| Zelenina   | Pekáč                                        | 2                         |  | 190 - 210    | 40 – 50    |
| Zelenina   | Pekáč                                        | 3                         |  | 170 - 190    | 40 - 50    |

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru.

### Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

- Odporúčame, aby ste v rúre piekli porcie mäsa s hmotnosťou nad 1 kg, a menšie porcie na varnej doske.
- Odporúčame, aby ste na pečenie používali žiaruvzdorné nádoby, aj rúčky týchto nádob musia byť odolné voči pôsobeniu vysokej teploty.
- Keď pečiete na rošte, odporúčame, aby ste pod roštom umiestnili plech. Tuk z pripravovaného jedla nebude kvapkať priamo na dno, ale na plech.
- Aby bolo pečené mäso šťavnatejšie, do vloženého plechu na kvapky tuku pridajte nevelké množstvo vody. Vďaka tomu pripravované jedlo nevyschne.

Aspoň raz, približne v polovici pečenia, odporúčame, aby ste mäso prevrátili na druhú stranu. Mäso počas pečenia pravidelne polievajte vznikajúcim výpekcom alebo vopred posolenou horúcou vodou. Mäso nepolievajte studenou vodou.

### Pizza

| Typ jedla            | Príslušenstvo | Úroveň | Funkcia pečenia                                                                     | Teplota [°C]            | Čas [min.] |
|----------------------|---------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
| Pizza                |               |        |                                                                                     |                         |            |
| Čerstvá              | Plech         | 2-3    |    | 200 – 230 <sup>1)</sup> | 15 – 25    |
| Čerstvá, tenké cesto | Plech         | 2-3    |    | 200 – 230 <sup>1)</sup> | 15 – 20    |
| Mrazená, tenké cesto | Rošt          | 2-3    |    | 2)                      | 2)         |
| Mrazená, hrubé cesto | Rošt          | 2-3    |  | 2)                      | 2)         |

<sup>1)</sup> Zohrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Dodržiavajte pokyny uvedené na obale

### Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Grilovanie

| Typ jedla                  | Príslušenstvo                                | Úroveň                 | Funkcia pečenia | Teplota [°C]      | Čas [min.] |
|----------------------------|----------------------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|------------|
| Zapekanky z bieleho pečiva | Rošt                                         | 4                      |                 | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7      |
| Zapekanky z bieleho pečiva | Rošt                                         | 4                      |                 | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7      |
| Kurča                      | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech |                 | 180 - 190         | 70 – 90    |
| Ryba                       | Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – 3 rošt / 1 – plech |                 | 190               | 60 – 70    |
| Zelenina                   | Pekáč                                        | 3                      |                 | 170 - 190         | 40 - 50    |

<sup>1)</sup> Zohrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zohrievania

## Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

## Funkcia ohrevu termoobeh ECO

- pri používaní funkcie ohrevu termoobeh EKO sa spúšťa optimálny spôsobom pečenia, ktorého cieľom je úspora energie počas pripravovania jedál. Trvanie pečenia sa nedá skrátiť použitím vyššej teploty. Tiež neodporúčame, aby ste rúru pred pečením zohrievali. Počas pečenia nemeňte nastavenie teploty ani neotvárajte dvierka rúry.

## Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

| Typ jedla       | Funkcia rúry | Teplota [°C] | Úroveň | Čas [min.] |
|-----------------|--------------|--------------|--------|------------|
| Piškótové cesto | ECO          | 180 - 200    | 2-3    | 50 - 70    |
| Kysnutá bábovka | ECO          | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba            | ECO          | 190 - 210    | 2      | 45 - 60    |
| Hovädzina       | ECO          | 200 - 220    | 3      | 90 - 120   |
| Bravčovina      | ECO          | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kurča           | ECO          | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Tabuľky s testovými jedlami

Tabuľky s testovými jedlami podľa normy EN 60350-1

Pečenie koláčov

| Typ jedla                | Príslušenstvo                                             | Úroveň                                                                                  | Funkcia pečenia                                                                     | Teplota [°C]          | Čas [min.] |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|
| Malé koláče              | Plech                                                     | 3                                                                                       |    | 155 <sup>1)</sup>     | 28-32      |
|                          | Plech                                                     | 3                                                                                       |    | 155 <sup>1)</sup>     | 23-26      |
|                          | Plech                                                     | 3                                                                                       |    | 150 <sup>1)</sup>     | 26-30      |
|                          | Plech<br>Pekáč                                            | 2 + 4<br>2 - Plech<br>alebo pekáč<br>4 - plech                                          |    | 150 <sup>1)</sup>     | 27-30      |
| Krehké cesto<br>(pásiky) | Plech                                                     | 3                                                                                       |    | 150-160 <sup>1)</sup> | 30-40      |
|                          | Plech                                                     | 3                                                                                       |    | 150-170 <sup>1)</sup> | 25-35      |
|                          | Plech                                                     | 3                                                                                       |    | 150-170 <sup>1)</sup> | 25-35      |
|                          | Plech<br>Pekáč                                            | 2 + 4<br>2 - Plech<br>alebo pekáč<br>4 - plech                                          |  | 160-175 <sup>1)</sup> | 25-35      |
| Bábovka bez<br>tuku      | Rošt + forma,<br>potiahnutá<br>načierno, Ø26<br>cm        | 2                                                                                       |  | 170-180 <sup>1)</sup> | 38-46      |
| Jablkový koláč           | Rošt +<br>dve formy,<br>potiahnuté<br>načierno, Ø20<br>cm | 2<br>formy na rošte<br>umiestnite<br>diagonálne,<br>pravý zadný<br>a ľavý predný<br>roh |  | 180-200 <sup>1)</sup> | 50-65      |

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

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

### Grilovanie

| Typ jedla                  | Príslušenstvo                                | Úroveň                | Funkcia pečenia                                                                   | Teplota [°C]      | Čas [min.]                       |
|----------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Zapekanky z bieleho pečiva | Rošt                                         | 4                     |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                            |
| Hovädzie burgery           | Rošt + plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 4 – rošt<br>3 – plech |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 strana 13-18<br>2 strana 10-15 |

<sup>1)</sup> Zohrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zohrievania.

### Pečenie

| Typ jedla | Príslušenstvo                                | Úroveň                | Funkcia pečenia                                                                    | Teplota [°C] | Čas [min.] |
|-----------|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| Celé kura | Rošt + plech (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 – rošt<br>1 – plech |  | 180-190      | 70-90      |

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka 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 sporáka.**

## 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.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  - do misky vlozenej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - uzavrite dvierka rúry,
  - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
  - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



### Pozor!

Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

## 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.

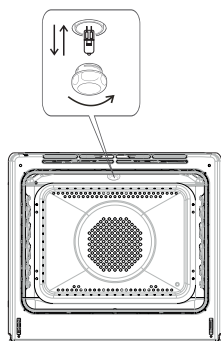
**Pozor: Odporúčame, aby ste čistenie vykonávali každých 5 až 10 cyklov s použitím funkcie Soft Steam.**

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

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

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
- Vyjmiete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9 -napätie 230V -výkon 25W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte tienidlo lampičky.



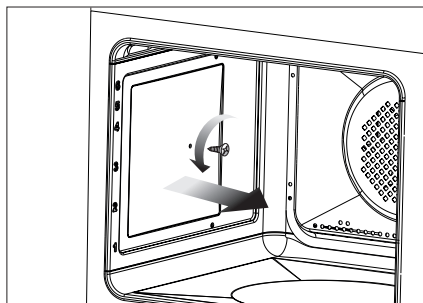
Osvetlenie pečiacej rúry

**Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkali prstami.**

- Kuchyne označené písmenom **K** v type 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.

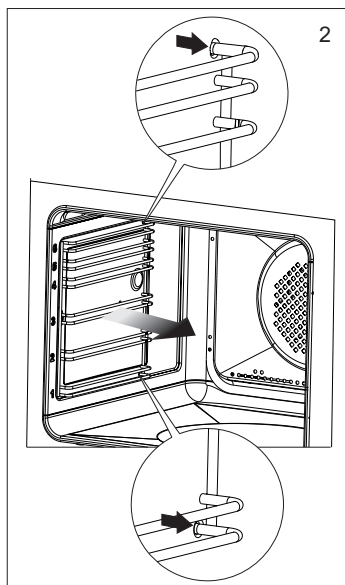
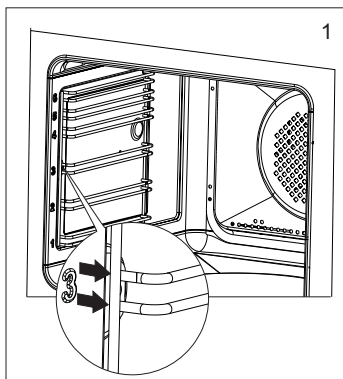
### Dôležité!

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 ÚDRŽBA SPORÁKA

- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vyťahuteľnými 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.

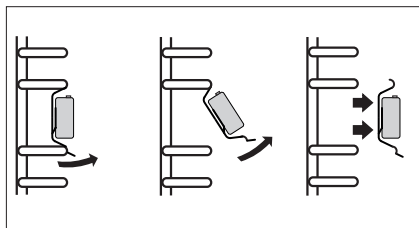


- Sporáky označené písmenami **Dp** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu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

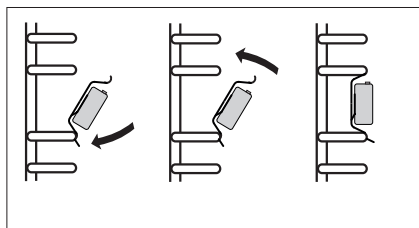
**Pozor!**

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

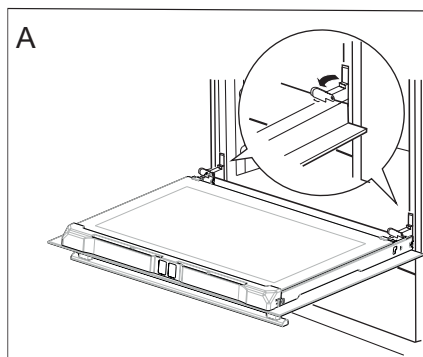


# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

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

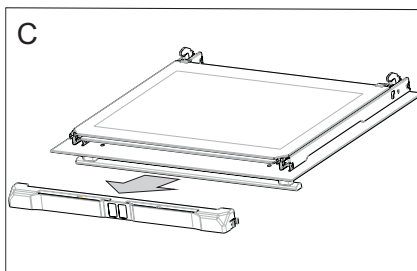
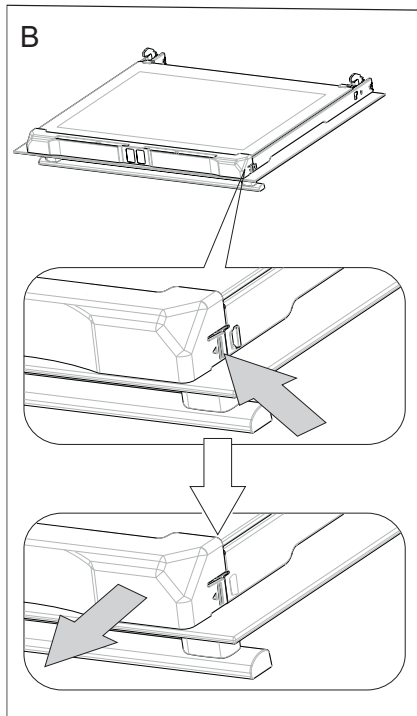
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



*Odklopenie zaistenia pántov*

## Vyberanie vnútorného skla

1. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. B, C).



## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

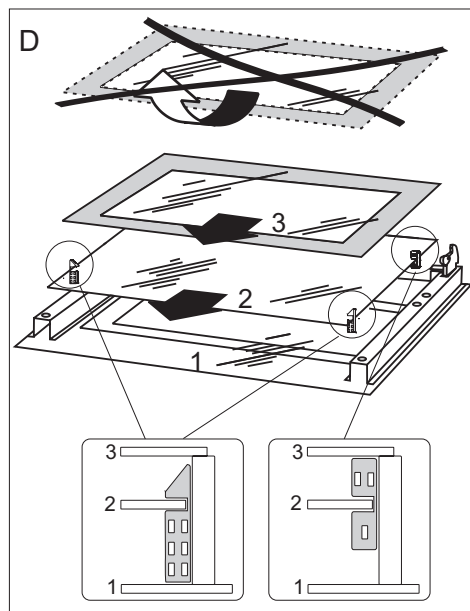
2. Vnútrné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).

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

### Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržiavanie sporáka v čistote, je potrebné:

- vykonávať periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka. Po skončení záručnej lehoty, najmenej raz za dva roky, je potrebné poveriť firmu servisnej obsluhy vykonaním technickej revízie sporáka,
- odstrániť zistené prevádzkové chyby,
- vykonať periodickú údržbu pracovných systémov sporáka



### Pozor!

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

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- Vypnite pracovné moduly rúry
- Odpojte od el. napätia
- Niektoré drobné poruchy môžete odstrániť samostatne, postupujúc podľa pokynov, ktoré sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, ešte predtým, než sa obrátite na zákaznické centrum alebo servis, skontrolujte jednotlivé body v tabuľke.

| Problém                                                        | Príčina                                                                                | Činnosť                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Spotrebič nefunguje                                         | výluka dodávky elektrického prúdu                                                      | skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenie vymeňte                                         |
| 2. Nefunguje osvetlenie rúry                                   | uvolnená alebo poškodená žiarovka                                                      | vymeňte spálenú žiarovku (pozrite kapitolu: Čistenie a údržba)                                    |
| 3. Na displeji programátora sa cyklicky zobrazuje čas „0.00“   | zariadenie bolo odpojené od el. napätia alebo došlo k dočasnému prerušeniu el. napätia | nastavte aktuálny čas (pozrite kapitolu: Používanie programátora)                                 |
| 4. Keď je spustené teplo-vzdušné pečenie, ventilátor nefunguje | Nebezpečenstvo prehriatia                                                              | Okamžite odpojte rúru od el. napätia (poistkou/ističom). Zavolajte najbližšie servisné stredisko. |
| 5. Na displeji sa zobrazuje chyba E1                           | chyba snímača termosondy                                                               | rúru môžete používať bez termosondy                                                               |
| 6. Na displeji sa zobrazuje chyba E0                           | chyba snímača komory                                                                   | odpojte rúru od el. napätia (poistkou/ističom), obráťte sa na najbližší servis                    |

Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, zariadenie odpojte od el. napätia a poruchu nahláste servisu. Pozor! Všetky opravy môžu byť vykonávané len kvalifikovanými pracovníkmi servisu.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Menovité napätie | 220-240V ~ 50/60 Hz |
| Menovitý výkon   | 3,6 kW              |
| Rozmery sporáka  | 59,5 x 59,5 x 57 cm |

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  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)

---