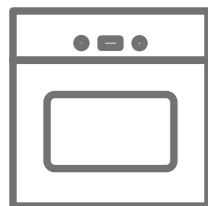


Amica
for living

CZ NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU



12263.3eETskDpsHaVoAdX/ED37610X X-TYPE OPENUP/TXB 118 TCKGX
12263.3eETskDpsHaVoAdS/ ED37610B X-TYPE OPENUP/TXB 117 TCKGB
12263.3eETskDpsHaVoAdW/ED37617W X-TYPE OPENUP/TXB 119 TCKGW



IO-CBI-1205 / 8505381
(06.2019 V2)

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

Trouba, která opustila továrnu byla před zabalením důkladně prověřen na kontrolních stavebních ohledně jeho bezpečnosti a funkčnosti.

Prosíme Vás, abyste 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 uskladnit tak, aby byl vždy po ruce.

Kvůli zamezení nešťastným nehodám je třeba návod k obsluze přesně dodržovat.

Pozor!

Troubu lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určena výhradně k využití v domácnostech.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádět změny, které nemají vliv na fungování zařízení.

OBSAH

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Pozor. Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Dbejte mimořádnou pozornost, abyste se nedotýkali výhřevných elementů. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími 8 let a osobami s fyzickým, mentálním nebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem nebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobám zodpovědným za jejich bezpečnost. Věnujte zvýšenou, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obsluha nemohou být prováděny dětmi bez dozoru.

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

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

Pozor. Nepoužívejte drsných čistících prostředků nebo ostrých kovových předmětů na čištění skla dvířek, protože mohou poškrábat povrch, což 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 opaření V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu nebo 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 trouby. Při přímém kontaktu s pracující troubou hrozí opaření!
- 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 ty 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 dobu 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 životnosti nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických

zařízení.

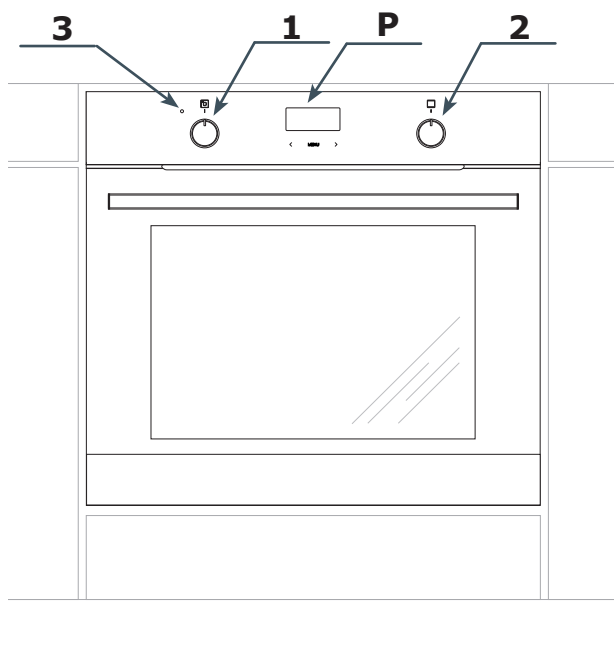
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

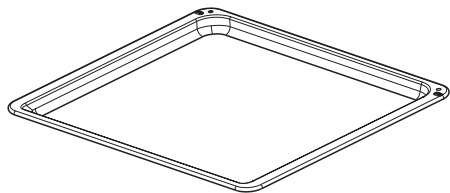


P Elektronický programátor

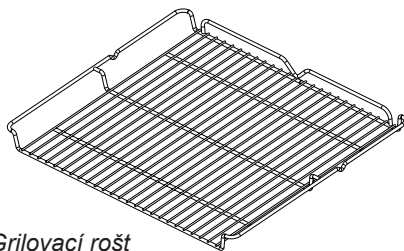
1. Ovládací knoflík volby funkcí pečící
2. Ovládací knoflík regulátoru teploty
3. Kontrolka termoregulátoru

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

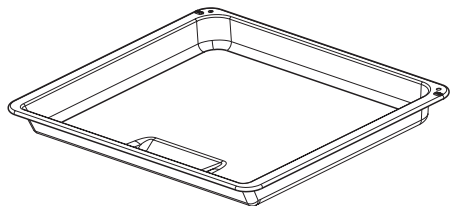
Vybavení trouby



*Plech na pečivo**

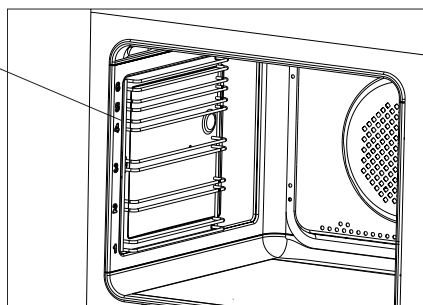


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



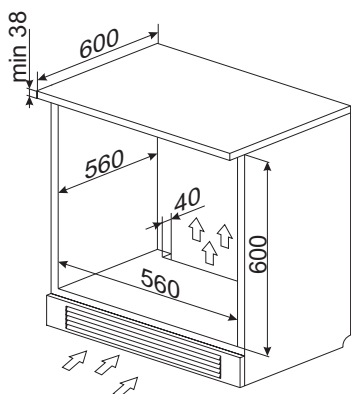
*u některých typů

INSTALACE

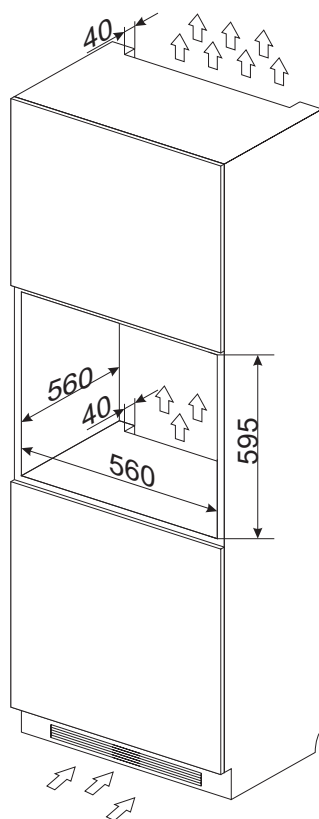


Ustavení trouby

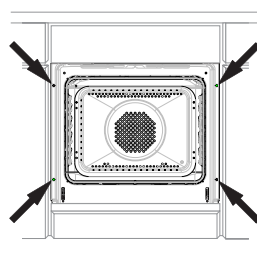
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení trouby musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

INSTALACE

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž trouby, 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.

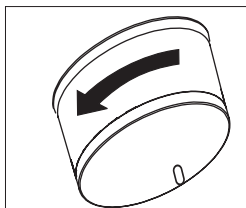
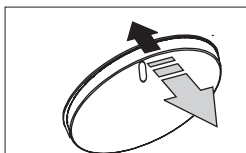
OBSLUHA

Před prvním uvedením do provozu



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

Skryté ovládací knoflíky

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



Vypalování vnitřního prostoru trouby

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

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

Pozor!

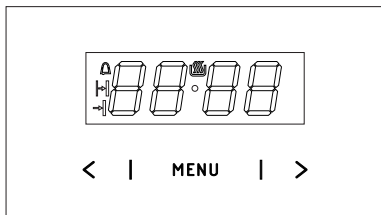
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Elektronický programátor je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

OBSLUHA

Elektronický programátor



- MENU** — senzor volby režimu práce
> — senzor Plus
< — senzor Mínus
🔔 — symbol připravenosti k práci
🔔 — symbol časovače
🔔 — symbol času délky trvání práce
🔔 — symbol času ukončení práce

Nastavení a změna aktuálního času - Režim Zapnuto

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající **0:00**:



- Stiskněte a přidržte senzor **MENU** (nebo současně senzory < / >), dokud neuslyšíte zvukový signál, dodatečně na displeji se objeví symbol 🔔. Tečka pod symbolem začne blikat.
- Během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem 🔔 přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů < / >, když tečka pod symbolem 🔔 začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

Pozor!

Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol 🔔.

Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. V tomto režimu je zobrazován aktuální čas a status časovače, práce poloautomatické nebo automatické. Dotknutí senzora **MENU** způsobí přechod do dalšího režimu. Další režimy ve kterých je programátor po následných dotknutí senzoru **MENU**:


- režim nastavení časovače
- režim nastavení doby trvání
- režim nastavení času zakončení
- režim nastavení OpenUp! (automatické otevírání dveří
- pohotovostní režim

OBSLUHA




Časovač

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Abyste nastavili časovač je potřeba:

- stisknout senzor **MENU**, na displeji začne blikat symbol 




- nastavit čas časovače pomocí senzorů **< / >**, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce , po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat ,
- stisknout a přidržet **< / >** nebo **menu** za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

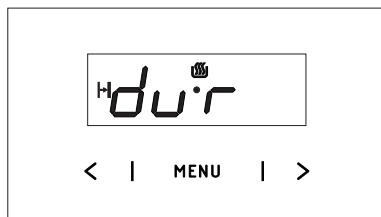
Pozor!

Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

Poloautomatická práce


Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:



- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat,
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli **dur** a symbol  bude blikat,





- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů **< / >** v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.



Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .


Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se zvukový signál a budou blikat symboly  a .

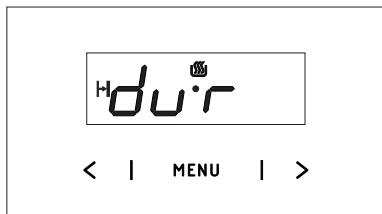
- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- stisknout a přidržet senzor **< / >** nebo **menu** za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  a  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.


OBSLUHA

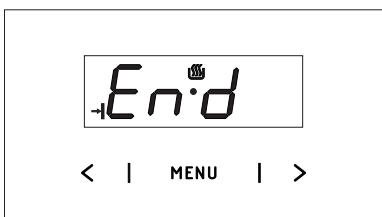
Automatická práce

Pokud se má trouba zapnout v určeném čase a v určeném čase vypnout, je třeba nastavit čas průběhu práce a čas ukončení práce.

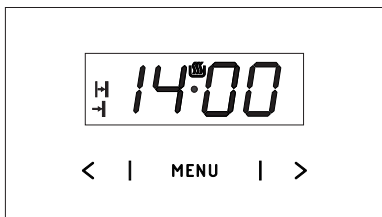
- stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol  bude blikat,







- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů </> tak jak pro poloautomatickou práci,
- stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli End a symbol  bude blikat,





- nastavit čas vypnutí (ukončení práce) pomocí senzorů </>, který je omezený na příští čas do 23 hodin a 59 minut,



- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat, Symboly  a  jsou aktivní, provoz trouby se spustí v okamžiku, který je důsledkem rozdílu mezi nastavenou dobou ukončení a nastavenou pracovní dobou (například nastavená pracovní doba je 1 hodina, nastavená doba ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:00).

Po dosažení konečného času se trouba automaticky vypne, zvuková signalizace se aktivuje a současně začnou blikat symboly  a .

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- stisknout a přidržet senzor </> nebo MENU za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  a  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.



Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce.

Vymazání nastavení automatické práce:

- stisknout zároveň senzory </>,

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru MENU zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory </>,

OBSLUHA

Funkce OpenUp!

Funkce označuje automatické otevírání dveří trouby dotknutím úchyty. Na výběr jsou dva režimy otevírání - jednorázový a vícerázový. Jednorázový režim způsobí, že otevření dveří dotykem bude možné pouze jedenkrát po každorázové změně funkce ohřevu. Vícerázový režim umožňuje automatické otevírání dveří pokaždé, když se uživatel dotkne dveří a trouba je zapnutá ve funkci ohřevu.

DŮLEŽITÉ: Funkce OpenUp! nefunguje v případech:

- Na funkčním otočném voliči je nastavena pozice 0.
- Programátor je v režimu Zapnuto.
- Je zapnutá pyrolýza (trouba s funkcí pyrolýzy).

Pro zapnutí funkce se dotkněte senzoru **MENU** po chvíli se objeví na displeji text **Ado**. Senzory **<** a taktéž **>** vyberte jedno ze 3 nastavení:

- **Ado** vícerázové otevření
- **Ado-** jednorázové otevření
- **Ado** automatické otevření vypnuto.

Abyste otevřeli dveře dotykem, dotkněte se kovové části úchyty dveří trouby. Dotek musí být jistý tj. trvat min. 0,5 sekundy. Citlivost úchyty je nastavená tak, že dotek může být proveden dlaní nebo jinou částí těla, např. loktem nebo kolenem.

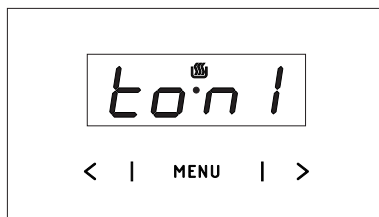
Dveře je možné kdykoliv otevřít ručně potáhnutím za úchyt, nezávisle od nastavení OpenUp!.

Upozornění! V případě zapnuté funkce OpenUp!, obzvláště ve vícerázovém režimu je možné dveře velmi jednoduše otevřít, dokonce i omylem. Doporučuje se trvalý dohled nad malými dětmi nebo deaktivovat funkci OpenUp!.

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory **</>**,
- senzorem **MENU** zvolit funkci ton, text na displeji začne blikat:



- pomocí senzorů **</>** zvolte příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru **>** v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru **<**

Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného senzoru po dobu nejméně 7 sekund).

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory **</>**,
- pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).



OBSLUHA

- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný jas:
v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru >
v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru < .

Pozor!

Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl senzor během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

Noční režim

Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

Dveře trouby

Během provozu trouby by měly být dveře zavřené. Pokud dveře zůstávají otevřené déle než-li 60 sekund a otočný volič funkcí je v poloze jiné než „0“, uslyšíte zvukový signál informující o nutnosti zavření dveří. Na displeji se ukáže hlášení **door**. Signál je možné vypnout zavřením dveří nebo dotekem libovolného senzoru.

Omezení doby provozu

Z bezpečnostních důvodů má trouba omezení pracovní doby.

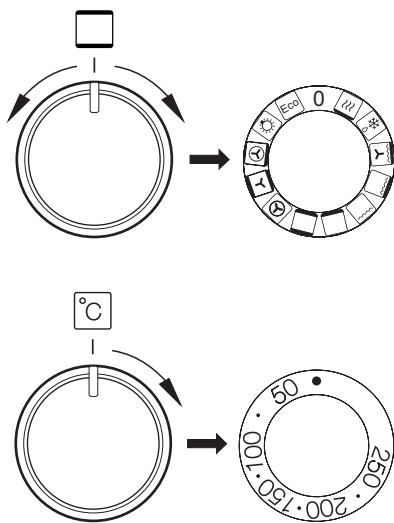
Programátor vypne troubu po 10 hodinách práce, pokud nepracuje v automatickém režimu a nezměnila se pozice otočného voliče funkcí.

OBSLUHA

Funkce pečicí trouby a její obsluha

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

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.



K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy ● / 0.

Pozor!

K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby, dojde teprve po nastavení teploty.

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

Zapnutý termooběh a topné těleso. Používá se pro předeřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv topných těles.



Zapnutý ventilátor spolu s grilem

V této poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



Zapnutý gril

Povrchové „grilování“, se používá na opékání malých porcí masa: steaky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapékaná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).



Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespondu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).



Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení ovládacího kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné předeřhřát pečicí troubu tak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



Zapnutý termooběh

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání s konvenčním pečením trouby jsou používány nižší teploty pečení.

Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



Zapnutý ventilátor tak rovněž dolní a horní ohřev.

V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu co způsobuje zvýšení teploty zespondu pečení. Velká část tepla dodávaná zespondu pečení, mokré pečivo, pizza.



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením ovládacího kolečka do této polohy, získáme osvětlení komory pečicí trouby



Funkce ohřevu ECO

Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

Rozsvícená kontrolka

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení kontrolky termoregulátoru. Zhasnutí kontrolky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozeřhřáté trouby, je třeba učinit tak ne dřívě, než po prvním zhasnutí kontrolky. V průběhu pečení se bude kontrolka periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby).

OBSLUHA

Používání grilu

Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem grilu,
- nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
- vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úrovně (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 250°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.

Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby. Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z těsta

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

Pečení masa







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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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











¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva




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

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

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

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



Grilování

| Druh pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Funkce ohřevu | Teplota (°C) | Čas min. |
|------------------------|--|--------------------------------------|---|-------------------|-----------------------------------|
| Toasty z bílého pečiva | Rošt | 4 |  | 250 ¹⁾ | 1,5–2,5 |
| | Rošt | 4 |  | 250 ²⁾ | 2 - 3 |
| Hovězí hamburgery | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 4 – rošt 3 – plech na pečení masa |  | 250 ¹⁾ | 1. strana 10–15 2. strana 8–13 |

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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

Pečící trouba

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

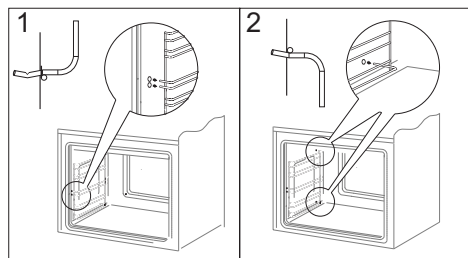
Důležité!

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

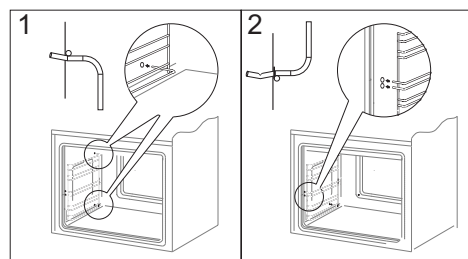
K čištění předního krytu používejte pouze teplou vodu s malým přídatkem čisticího přípravku na nádobí nebo skla. Nepoužívejte čisticí emulzi.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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



Vybírání žebříčků



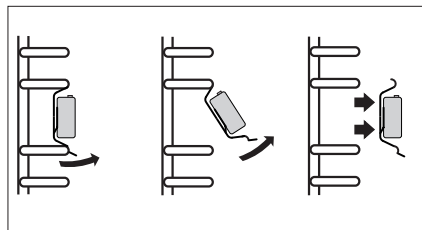
Vkládání žebříčků

- Trouba je vybavena nerezovými teleskopickými lištami pro rošty a plechy, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hrany plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

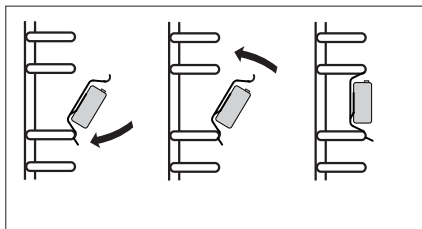
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

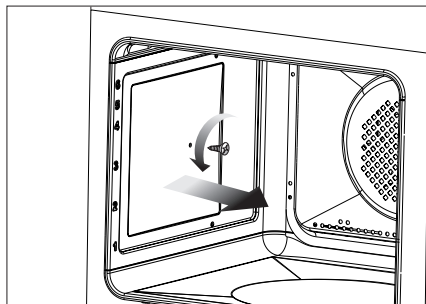


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybaven vložkami pokrytými speciálním samočisticím emailem. Tento email způsobuje, že zašpinění tukem nebo zbytky pokrmů mohou být automaticky odstraněné pod podmínkou, že nejsou zaschnuté nebo připálené (zbytky jídel a tuků je nutné co nejrychleji odstranit, pokud ještě nejsou zaschnuté a připečené, jenom tehdy se vyhnete dlouhému samočištění trouby). Pro provedení samočištění trouby ji zapněte na 1 hodinu a nastavte 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 žíravinové čisticí přípravky ani trátěnky.

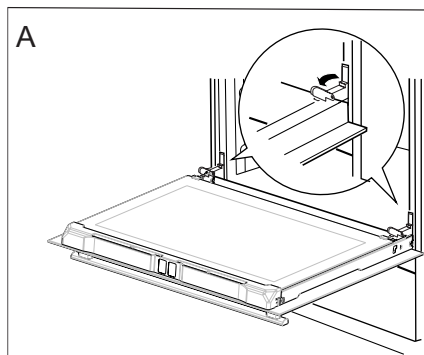


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Vytahování dvířek

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

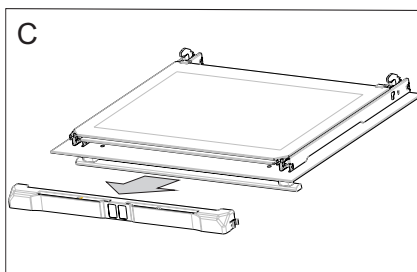
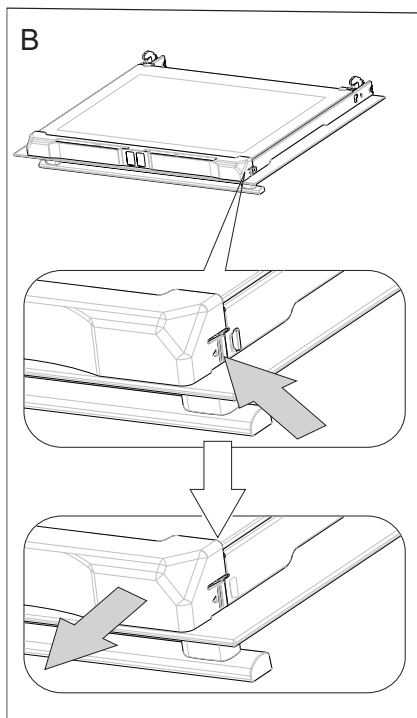
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

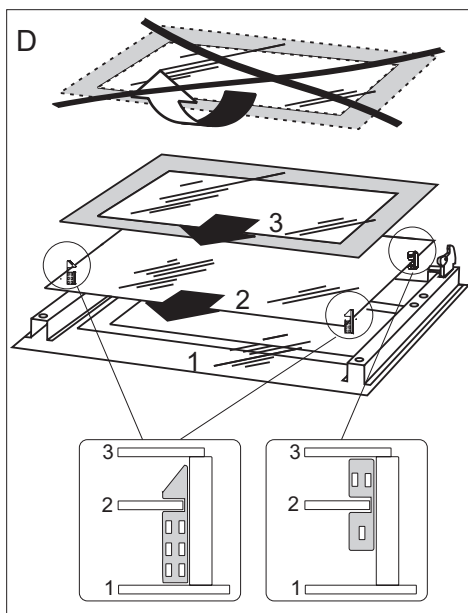


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
Vyjměte střední sklo (obr.D).
3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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

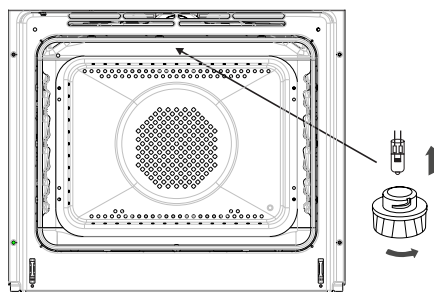


Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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



Osvětlení trouby

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

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

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

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




TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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


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

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

Prohlášení výrobce

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

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

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

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

| | |
|---|----|
| Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania | 35 |
| Opis výrobku | 39 |
| Inštalácia..... | 41 |
| Obsluha | 43 |
| Pečenie v rúre – praktické rady..... | 52 |
| Testované jedlá..... | 55 |
| Čistenie a konzervácia rúry..... | 57 |
| Riešenie problémov..... | 62 |
| Technické údaje | 63 |

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

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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.
- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**
Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.
- **Využitie zvyškového tepla rúry.**
V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.
Pozor! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**
Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.
Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**
Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

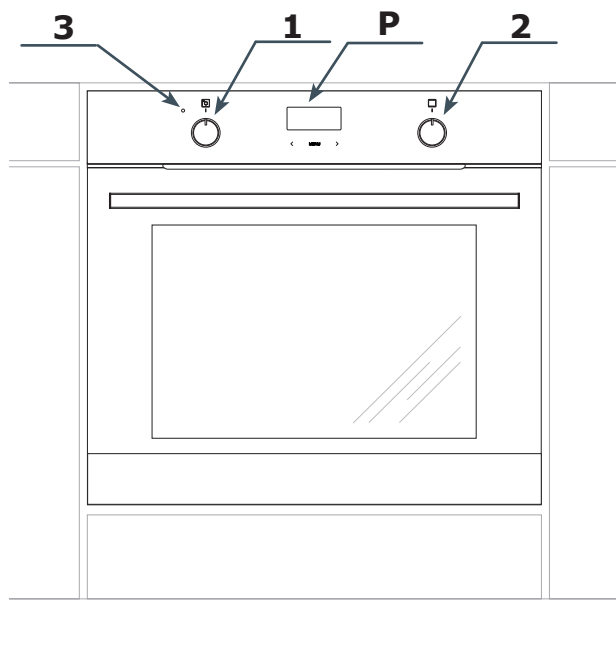
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

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

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

OPIS VÝROBKU



P Elektronický programátor

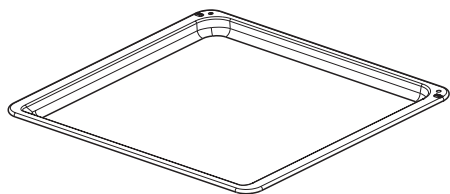
1. Koliesko výberu funkcií rúry

2. Koliesko regulátoru teploty

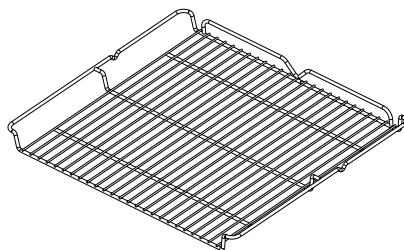
3. Kontrolka termoregulátora

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

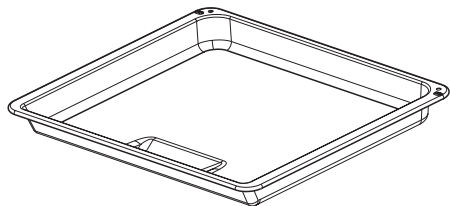
Vybavenie rúry



*Plech na pečivo**

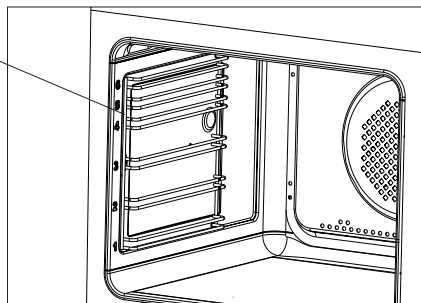


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov

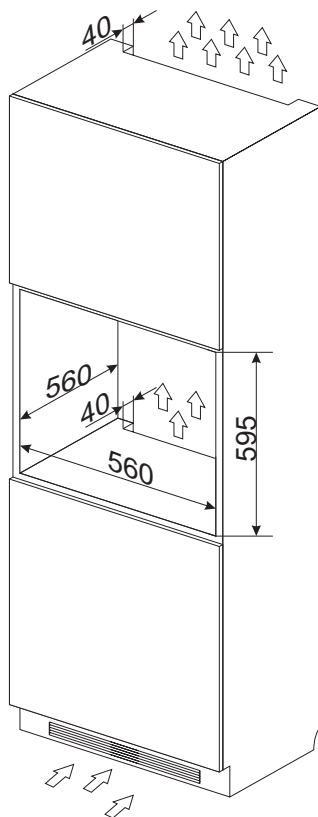


*u niektorých typov

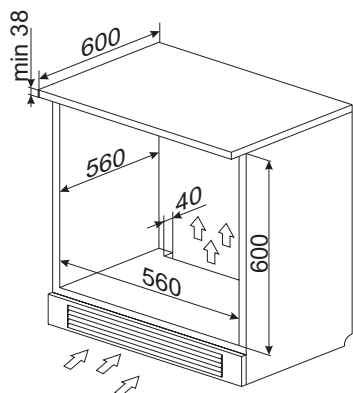
INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

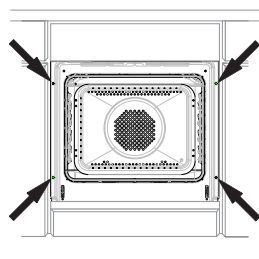
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.B



Obr.A



Obr.C

Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

INŠTALÁCIA

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

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

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

Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.

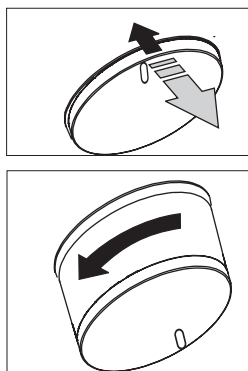
Pozor! Ak sa poškodí neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárenskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

Pred prvým spustením



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

Schovanie kolieska

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



Vyhrievanie komory rúry

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

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

Pozor!

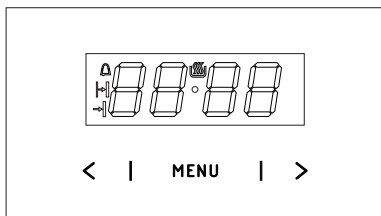
Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom bude displej po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora). Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje prevádzku rúry.

Pozor!

Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

OBSLUHA

Fungovanie programátora



MENU - snímač voľby režimu práce

> - snímač Plus

< - snímač Mínus

- symbol pripravenosti na prácu

- symbol časovača

- symbol trvania práce

- symbol skončenia práce

Nastavenie a úprava aktuálneho času – Režim Power On

Po pripojení k el. napätiu alebo po opätovnom zapnutí po strate el. napätia, na displeji sa zobrazia pulzujúce 0.00:



- Stlačte a podržte snímač **MENU** alebo súčasne snímače **< / >** až kým nezaznie zvukový signál, a dodatočne sa na displeji nezobrazí symbol . Bodka pod symbolom začne blikať.
- V priebehu 7 sekúnd stláčaním snímačov **< / >** nastavte aktuálny čas.

Po približne 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom prestane pulzovať.

Čas môžete nastaviť aj neskôr, stlačte a súčasne podržte snímače **< / >**, kým bodka pod symbolom pulzuje, nastavte aktuálny čas.

Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

Režim StandBy

Alebo inak pohotovostný režim. V tomto režime sa zobrazuje aktuálny čas, ako aj stav časovača, poloautomatickej alebo automatickej práce. Stlačením snímača **MENU** prejdete na nasledujúci režim. Poradie jednotlivých režimov po následných stlačeniach snímača **MENU**:




- režim nastavovania časovača
- režim nastavovania času trvania
- režim nastavovania času skončenia
- režim nastavovania OpenUp! (automatického otvárania dvierok)
- režim spánku.

Časovač

Časovač môžete aktivovať v ľubovoľnej chvíli, bez ohľadu na čo, či sú aktívne iné funkcie programátora. Rozsah odpočítavaného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút. Nastavenie časovača:

- stlačte snímač MENU, na displeji začne pulzovať symbol .




- stláčaním snímačov < / > nastavte požadovaný čas časovača, na displeji sa zobrazuje nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce , keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál a začne pulzovať .
- stlačením a podržaním snímača < / > alebo MENU vypnete zvukový signál, symbol  zhasne, a displej po cca 7 sekundách začne zobrazovať aktuálny čas.

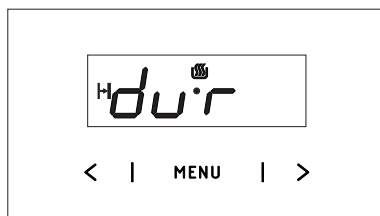
Pozor!

Ak zvukový signál nevypnete ručne, vypne sa automaticky po cca 7 minútach.

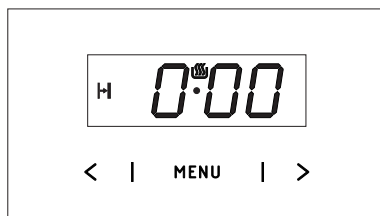
Poloautomatická práca




Ak chcete, aby sa rúra vypla v stanovenom čase, postupujte nasledovne:



- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie,
- stláčajte snímač MENU, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol  bude pulzovať,



- stláčaním snímačov < / > nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.




Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží v pamäti, displej začne opätovne zobrazovať aktuálny čas, pričom bude svietiť symbol . Keď uplynie nastavený čas, rúra sa automaticky vypne, spustí sa zvukový signál, a symboly  a  budú pulzovať,

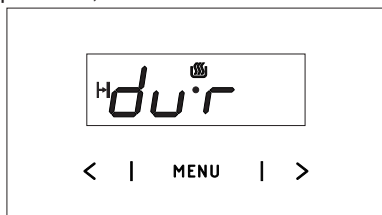
- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,
- stlačením a podržaním snímača < / > alebo MENU vypnete zvukový signál, symboly  a  zhasnú, a displej po cca 7 sekundách začne zobrazovať aktuálny čas.


OBSLUHA

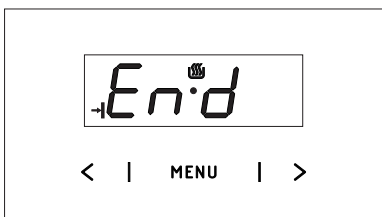
Automatická práca

Ak chcete, aby sa rúra zapla v stanovenom čase a v stanovenom čase sa vypla, potom musíte nastaviť trvanie práce, ako aj čas skončenia práce:

- stláčajte snímač MENU, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol  bude pulzovať,







- stláčaním snímačov < / > tak ako v prípade poloautomatickej práce,
- stláčajte snímač MENU, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *En·d* a symbol  bude pulzovať,





- stláčaním snímačov < / > nastavte čas vypnutia (skončenia práce), maximálne o 23 hodín a 59 minút,



- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie. Symboly  a  sú aktívne, rúra sa spustí v čase, ktorý sa vypočítava z rozdielu medzi nastaveným časom skončenia práce, a nastaveným trvaním práce, (napr. ak nastavíte trvanie práce 1 hod., a nastavený čas skončenia na 14:00, potom sa rúra automaticky zapne o 13:00.

Keď príde čas skončenia práce, rúra sa automaticky vypne, spustí sa zvukový signál, a symboly  a  začnú pulzovať,

- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,
- stlačením a podržaním snímača < / > alebo MENU vypnete zvukový signál, symboly  i  zhasnú, a na displeji sa po cca 7 začne zobrazovať aktuálny čas.



Vymazávanie nastavení

Nastavenia časovača alebo funkciu automatickej práce môžete v každej chvíli vymazať.

Postup vymazania automatickej práce:

- súčasne stlačte snímače < / > ,

Postup vymazania časovača:

- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu časovača,
- opätovne stlačte snímače < / > ,

OBSLUHA

Funkcia OpenUp!

Funkcia automatického otvárania dveriek rúry po dotknutí rúčky. Dostupné sú dva režimy otvárania – jednorazový a viacnásobný. Keď je aktívny jednorazový režim, dvierka sa dajú dotykom otvoriť iba jedenkrát, pri každej zmene funkcie pečenia. Keď je aktívny viacnásobný režim, dvierka sa dajú dotykom otvoriť zakaždým, keď sa používateľ dotkne dveriek, keď je rúra spustená na nejakej funkcii pečenia.

DÔLEŽITÉ: Funkcia OpenUp! nefunguje, keď:

- Koliesko nastavenia funkcie je na polohe 0.
- Programátor je v režime Power On.
- Je aktivovaná pyrolýza (v rúrach s funkciou pyrolýzy).

Keď chcete nastaviť túto funkciu, stláčajte snímač MENU až kým sa na displeji nezobrazí správa **Ado**. Snímačmi < a > vyberte jedno z 3 nastavení:

- **Ado** – viacnásobné otváranie
- **Ado** – jednorazové otváranie
- **Ado** automatické otváranie vypnuté.

Keď chcete otvoriť dvierka dotyk, dotknite sa kovovej časti rúčky dveriek rúry. Dotyk musí byť istý, tzn. musí trvať min. 0,5 sekundy. Citlivosť dotyku je nastavená takým spôsobom, že sa deteguje iba dotyk vykonaný dlaňou alebo zakrytou časťou tela, napríklad lakťom či kolenom.

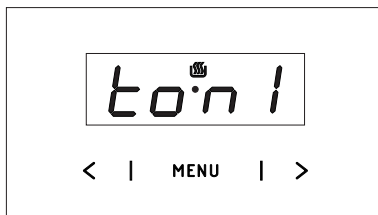
Dvierka môžete v každom prípade otvoriť ručne potiahnutím rúčky, bez ohľadu na aktuálne nastavenie funkcie OpenUp!.

Pozor! V prípade, keď je aktívna funkcia OpenUp!, predovšetkým vo viacnásobnom režime, dvierka sa dajú otvoriť veľmi jednoducho, aj náhodne. Odporúčame, aby ste náležite dohliadali na malé deti, alebo aby ste funkciu OpenUp! deaktivovali.

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / > ,
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:



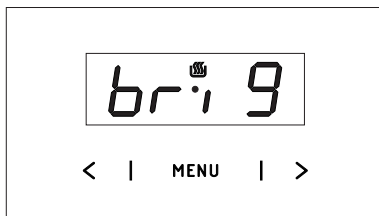
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný tón:
v poradí od 1 do 3 snímačom >
v poradí od 3 do 1 snímačom >

Zmena jasu displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota jasu je účinná vtedy, keď nie je aktívny programátor (tzn. keď sa používateľ nedotkol žiadneho snímača aspoň 7 sekúnd).

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / > ,
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa aktivuje funkcia *ton*, druhým funkcia *bri*).



OBSLUHA

- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný jas:
v poradí od 1 do 9 snímačom >
v poradí od 9 do 1 snímačom >

Pozor!

Keď je programátor aktívny (tzn. keď používateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

Nočný režim

V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky znižuje jas displeja.

Dvierka rúry

Keď je rúra spustená, dvierka rúry musia byť zatvorené. Ak budú dvierka otvorené dlhšie než 60 sekúnd a koliesko nastavenia funkcie je v inej polohe než „0“, po tomto čase sa spustí zvukový signál informujúci o potrebe zatvoriť dvierka. Na displeji sa zobrazí hlásenie **door**. Signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo zatvorením dvierok.

Obmedzenie času prevádzky

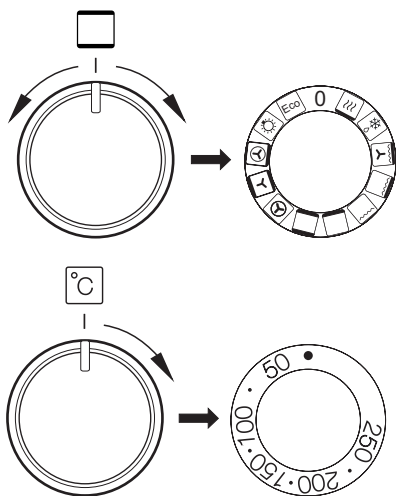
Rúra má z bezpečnostných dôvodov obmedzený čas trvania používania. Programátor vypne rúru po 10 hodinách práce, ak nie je spustený automatický režim a ak sa medzitým nezmenila poloha kolieska nastavenia funkcie.

OBSLUHA

Funkcie rúry na pečenie

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

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného kolieska na voľbu funkcie rúry a otočného kolieska regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením kolieska do polohy so zvolenou teplotou.



K vypnutiu dôjde po nastavení otočného gombíka na voľbu funkcie do polohy ● / 0.

Pozor!

K zapnutiu ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) po zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry, dôjde až po nastavení teploty na programátore.

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač. Používa sa pro vstupní ohřev pečící trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



Zapnutý ventilátor ako aj gril

V tejto polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenia chuťových vlastností pokrmov.



Zosilnený gril (Supergril)

Zapnutie funkcie „zosilneného grilu“ umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.



Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).



Zapnutý dolný ohrev

V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje ohrievanie výlučne pri použití dolného ohrevu. Dopekanie pečiva zospodu (napr. vlhké pečivo a nadievané ovocím).



Zapnutý dolný a horný ohrev

Nastavení otočného ovládača do tejto polohy, umožňuje realizovať ohrievanie rúry konvekčným spôsobom. Výborne sa hodí na pečenie cesta, mäsa, rýb, chleba, pizze (je nutné vstupne zahriať rúru ako aj používať tmavé plechy), pečenie na jednej úrovni.



Zapnutý termoobeh

Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh“ umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaní do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.

Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).



Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje funkciu termoobehu a zapnutého dolného ohrevu čo spôsobuje zvýšenie teploty na dole pečenia. Veľká časť tepla dodávaná zospodu pečenia, mokré pečivo, pizza.



Nezávislé osvetlenie rúry

Nastavením otočného ovládača do tejto polohy, získame osvetlenie komory rúry.



Funkcia ohrevu ECO

Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebúvanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením kontrolnej lampičky. Zhasnutie lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude lampička periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty vnútri komory rúry).

Používanie grilu

Na zapnutie grilu je potrebné:

- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom grilu,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dverkách rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dverka rúry.

Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 250°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry. Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta

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

Pečenie mäsa







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

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu ECO


















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

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

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

PEČENÍ V PEČÍCI TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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











¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov




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

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

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.



Grilovanie

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Funkcia ohrevu | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|----------------------------|---|----------------------------------|---|-------------------|-------------------------------------|
| Zapekanky z bieleho pečiva | Rošt | 4 |  | 250 ¹⁾ | 1,5 - 2,5 |
| | Rošt | 4 |  | 250 ²⁾ | 2 - 3 |
| Hovädzie burgery | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 4 - rošt 3 - plech na pečenie |  | 250 ¹⁾ | 1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13 |

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

²⁾ Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

Pečenie

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

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

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

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

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

Rúra na pečenie

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

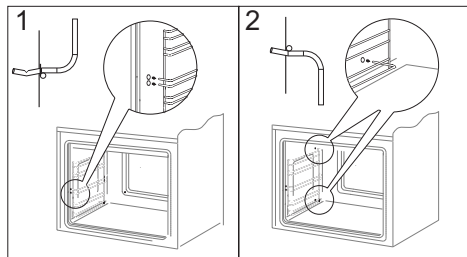
Dôležité!

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

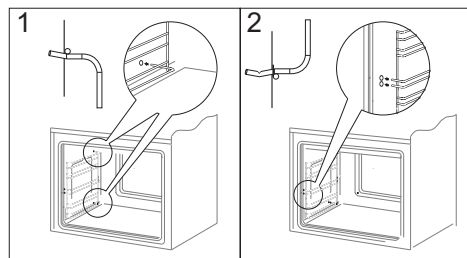
Pre čistenie predného krytu používajte iba teplú vodu s malým prídavkom čistiaceho prípravku na riad alebo sklo. Nepoužívajte čistiacu emulziu.

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- Rúry boli vybavené ľahko vyťahuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložík (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.
- Rúra má nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zahriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.



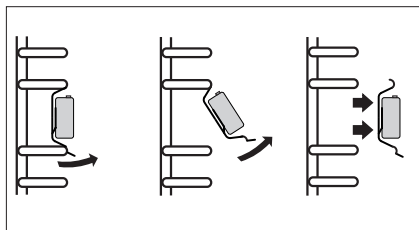
Vyberanie rebríkov



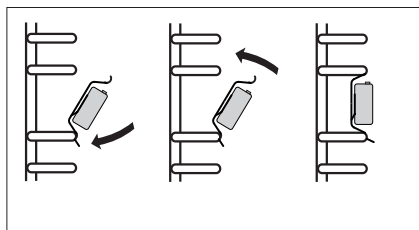
Vkladanie rebríkov

Pozor!
Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

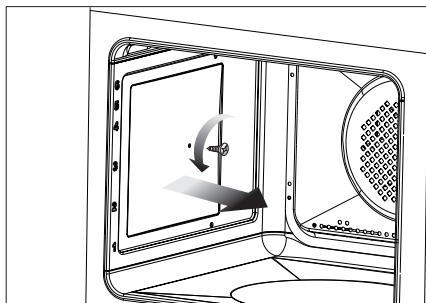


ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

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

Dôležité!

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

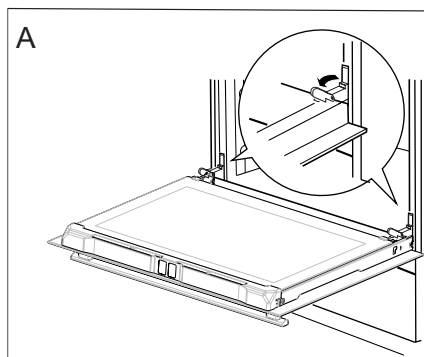


ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Vytahovanie dvierok

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

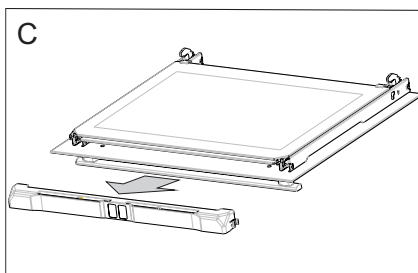
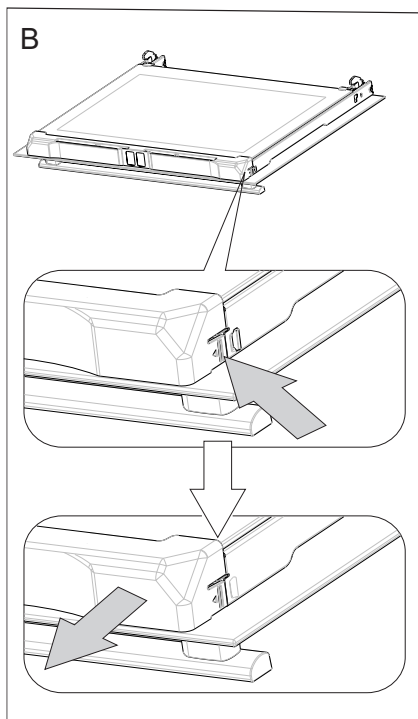
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

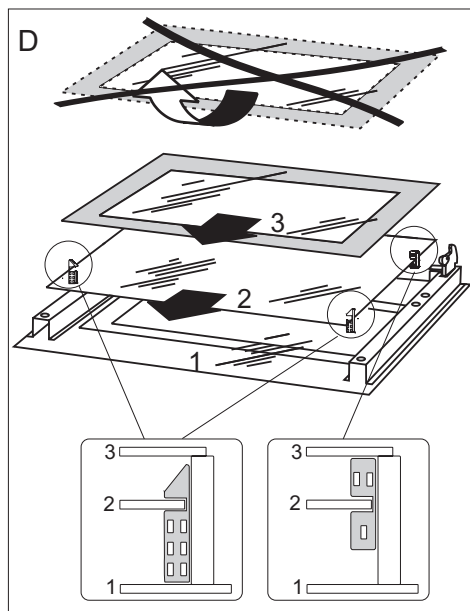


ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

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

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

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

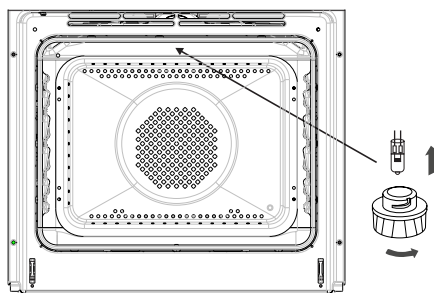


Vyberanie vnútorného skla

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

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

1. Rúru odpojte od napájania.
2. Z pečiacej rúry vyjmite pekáče.
3. Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
4. Vyjmiete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
-napätie 230V
-výkon 25W
5. Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
6. Naskrutkujte tienidlo lampičky.



Osvetlenie pečiacej rúry

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

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

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

Ak problém nebol vyriešený, odpojte napájanie a nahláste poruchu.

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




TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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


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

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

Vyhlasenie 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 Vyhlasenie 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

www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk