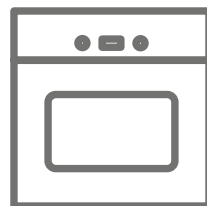


**Amica**  
*for living*

CZ NÁVOD K OBSLUZE  
SK NÁVOD NA OBSLUHU



12263.3eTtvpiDasAdJVX / EBSX 949 600 E /  
TXB 124 STEAM



IO-CBI-0961 / 8502002  
(09.2019 V2)

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

---

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

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

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

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

## ***Pozor!***

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

# OBSAH

---

Pokyny týkající se bezpečnosti používání .....	4
Popis výrobku .....	8
Instalace.....	10
Obsluha .....	12
Pečení v troubě – praktické rady.....	27
Testovací pokrmy.....	31
Čištění a údržba trouby.....	33
Řešení problémů.....	37
Technické údaje .....	38

## 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 dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.

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

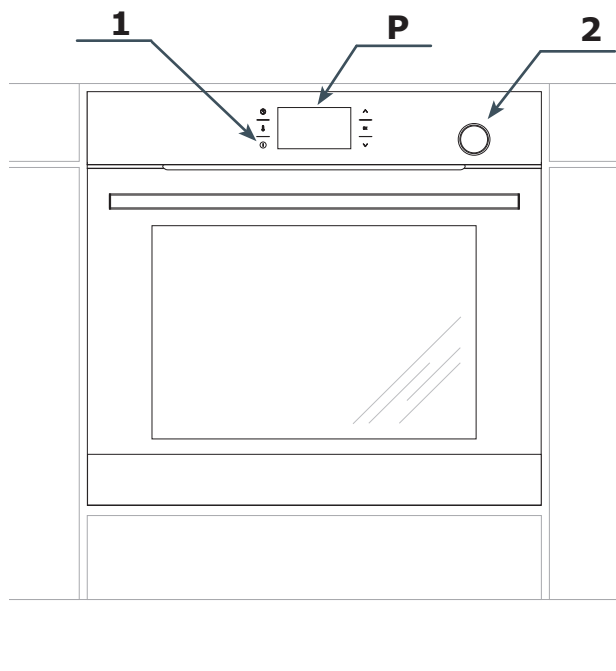
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

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

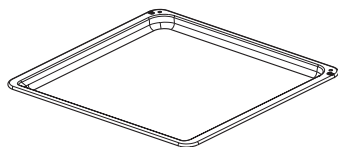
1. Spínač / vypínač

2. Zásobník zásuvky na vodu

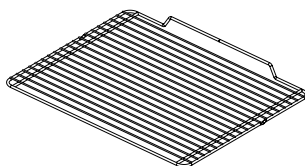


# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

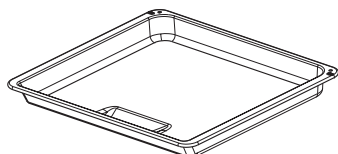
## Vybavení trouby



*Plech na pečivo*



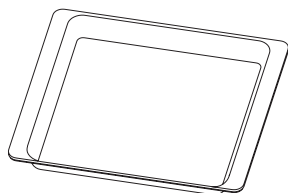
*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



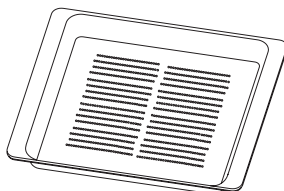
*Pečící plech /maso/*



*Masova sonda*

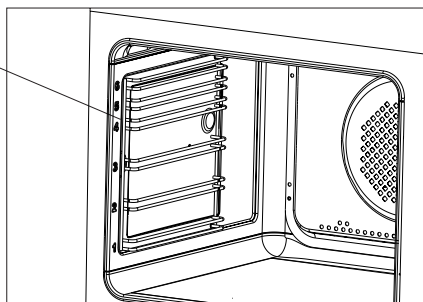


*Plný zásobník*



*Perforovaný zásobník*

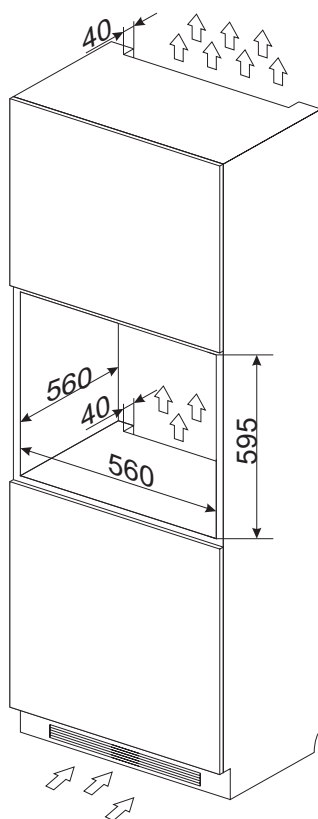
*Boční závěsné lišty plechů*



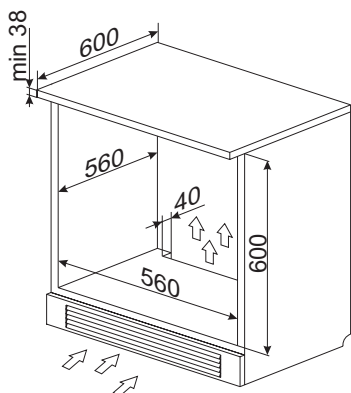
# INSTALACE

## Ustavení trouby

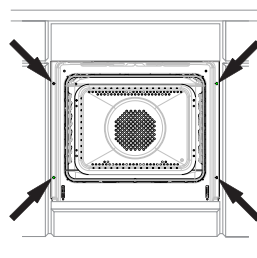
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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



Obr.B



Obr.A



Obr.C

### Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

# INSTALACE

---

## Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájecí zásuvky 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.
- Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických lišt.
- K mytí vnitřku trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo houbičky. Mohou poškodit povrch, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

## Vyhřívání vnitřního prostoru trouby

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

Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba vydávat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zmizí úplně. Je to běžný jev, který se nazývá ohříváním vnitřního prostoru trouby.

## Ovládací panel

Vypínač ① se nachází na levé straně displeje. Činnost hlavního vypínače následuje po dotknutí skla ve vyznačeném místě (ukázání piktogramu) a je signalizované zvukovým signálem vybraném v menu nastavení. (Viz kapitolu: *Elektronický programátor*).

**Povrchy čidel udržujte v čistotě.**

## Funkce WiFi

Trouba je vybavena funkcí WiFi. Znamená to, že může být dálkově ovládána pomocí mobilní aplikace.

Upozornění:

- Výběr pokaždé potvrdíte senzorem OK, hodnotu změníte senzory  $\vee$   $\wedge$ .
- Po výběru funkce, displej se vrací do menu WiFi.
- Po uplynutí 30 sekund v nečinnosti, časovač se vrátí do předchozího režimu StandBy
- Okamžitý výstup z menu a přepnutí do pohotovostního režimu je možné po současném stisknutí  $\wedge$  i OK.

Pro vypnutí menu WiFi v pohotovostním režimu (StandBy) stiskněte a přidržte senzor OK. Následně senzory  $\vee$   $\wedge$  vyberte jednu z níže uvedených pozic:

- NAPÁJENÍ WIFI,
- SPOJENÍ,
- MONITORING,
- OVLÁDÁNÍ,
- RESET,
- ERROR.

Senzory  $\vee$   $\wedge$  vyberte funkci a potvrdte senzorem OK. Následně vyberte možnost ON/OFF nebo v případě RESETU YES/NO. Pokaždé, při každém výběru potvrzujeme senzorem OK.

Upozornění: Napájení WiFi je ve výchozím nastavení v pozici OFF.

Možné režimy připojení:

- Připojení AP – přímé připojení mobilního zařízení k troubě bez využití zařízení domácí sítě WiFi.
- Připojení LAN – připojení mobilního zařízení k troubě, prostřednictvím domácí sítě WiFi, přístup mimo tuto síť je vypnut.
- Připojení WAN – připojení mobilního zařízení k troubě pomocí internetu, přístup z libovolného místa na světě.

Upozornění: Označení připojení se mění na displeji v závislosti od posledně aktivovaného. Ve výchozím nastavení je uloženo AP. Druh připojení se mění v mobilní aplikaci.

**Návod konfigurace krok po kroku se nachází na internetové stránce [www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)**

Chybové kódy: Od chvíle výskytu problému s připojením do doby vyřešení problému, bude chyba zobrazována v menu, v položce SEZNAM CHYB a po vstupu do menu WiFi:

Chyba	Příčina	Řešení
E20	Chyba připojení	Pokuste se znovu navázat spojení, v případě neúspěchu, kontaktujte správce své sítě
E21	Přeplnění (Omezený počet uživatelů)	Programátor si pamatuje všechny uživatele, kteří je bezdrátově připojili se zařízením. Pro smazání seznamu, odpojte zařízení od napájení a připojte se znovu

Nezbytné informace pro správnou konfiguraci:

- Ujistěte se, že trouba je připojena k napájení
- V režimu AP se ujistěte, zda jste v dosahu sítě (identifikátor sítě (SSID): SmartIN).
- V režimu LAN se ujistěte, zda Vaše mobilní zařízení s mobilní aplikací je připojeno k domácí síti WiFi, do které chcete připojit troubu.
- V režimu WAN, se ujistěte, zda Vaše síť WiFi je připojeno k internetu.
- V režimu LAN i WAN budete potřebovat heslo k Vaší domácí síti WiFi.

# OBSLUHA

## Elektronický programátor



Programátor je vybaven LCD displejem a šesti dotykovými čidly:

Čidlo	Popis	Symbol	Popis
	Zapínač / vypínač (Režim StandBy)		Blokování programátoru
	Nastavení teploty		Edice teploty
	Nastavení hodin		Aktivní smell catalyst
	Plus / nahoru [+]		Blokování dvířek (pyrolýza)
OK	Potvrzení		Čas konce
	Minus / dolů [-]		Čas pečení
			Automatické přerušení napětí

Upozornění: Každé použití čidla je potvrzeno akustickým signálem. Zvukové signály nelze vypnout.

Upozornění: Po vypnutí napájení a jeho opětovném zapnutí (zánik napětí) přejde programátor automaticky do stavu pohotovosti (StandBy) a ihned zobrazí aktuální čas.

### První zapnutí trouby a výběr jazyka ovládání programátoru

Po připojení výrobku k elektrické síti se spustí menu programátoru: JAZYK.

Pomocí čidel prohledejte obsah záložky JAZYK. Po podsvětlení jazyka, ve kterém mají být zobrazována sdělení na displeji, je třeba dotknutím čidla OK výběr potvrdit.

### Nastavení aktuálního času

Po výběru a potvrzení jazyka potvrďte čas zobrazený na displeji čidlem OK nebo proveďte jeho změnu čidly .

Změna času je prováděna v rozsahu 0:00 až 23:59 v případě zobrazení času ve 24h systému, nebo v rozsahu 0:00 až 12:00 v případě zobrazení času v systému AM/PM.

# OBSLUHA

Po nastavení času přejde programátor do stavu pohotovosti, ve kterém bude na displeji zobrazen jen aktuální čas.

Pro přechod ze stavu pohotovosti na nastavení aktuálního času se dotkněte čidla ①. Po zobrazení menu s použitím čidel ∨ ∧ vyberte záložku NASTAVENÍ, výběr potvrďte čidlem OK. Po vstupu do záložky ČAS s použitím čidel ∨ ∧ vyberte záložku NASTAVIT ČAS, výběr potvrďte čidlem OK.

## Důležité!

Můžete se kdykoliv vrátit z pracovní obrazovky do submenu současným stisknutím čidel ∧ a OK.

## Menu

Pro přechod ze stavu pohotovosti do menu je nutné dotknutí ①. Po vstoupení do menu se mezi záložkami pohybujete s použitím čidel ∨ ∧.

V hlavním menu jsou dostupné záložky:

- NASTAVENÍ,
- FUNKCE OHŘEVU,
- PŘIPRAVENÉ PROGRAMY,
- UŽIVATELSKÉ PROGRAMY,
- PARNÍ PROGRAMY,
- ČISTĚNÍ,
- OPENUP!
- ZPĚT.

Pro výběr libovolné záložky se dotkněte čidla OK.

Pokud během 60 sekund uživatel neprovede výběr, přejde programátor automaticky do stavu pohotovosti. Okamžitý odchod z menu a přechod do stavu pohotovosti je možný také po výběru ikony ZPĚT a potvrzení výběru čidlem OK. Okamžitý odchod z menu a přechod do stavu pohotovosti je možný také po současném dotknutí ∧ a OK.

## Nastavení

Po dotknutí čidla ① přejde programátor do menu, pomocí čidel ∨ ∧ vyberete záložku

NASTAVENÍ a její výběr potvrdíte čidlem OK. V záložce NASTAVENÍ jsou dostupné:

- JAZYK,
- ČAS,
- OSVĚTLENÍ
- ZVUK,
- JAS DISPLEJE,
- SERVIS,
- TOVÁRNÍ NASTAVENÍ,
- ZPĚT.

Pohyb mezi výše uvedeným záložky probíhá s použitím čidel ∨ ∧. Potvrzení výběru jedné z výše uvedených záložek provedete pomocí čidla OK.

Odchod ze záložky NASTAVENÍ do záložky menu je možný po výběru zpět čidly ∨ ∧ a potvrzení tohoto výběru OK.

Okamžitý odchod ze záložky NASTAVENÍ do menu a dále do stavu pohotovosti je možný vždy po dotknutí ∧ a OK.

## Jazyk

Po výběru čidly ∨ ∧ záložky JAZYK provedete potvrzení výběru tlačítkem OK.

V záložce jazyk jsou dostupné tyto jazyky:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- PYCCKИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

Odchod ze záložky JAZYK do záložky-NASTAVENÍ je možný po výběru ZPĚT čidly  $\nabla$   $\wedge$  a potvrzení tohoto výběru čidlem OK. Okamžitý odchod ze záložky JAZYK do menu a dále do stavu pohotovosti je možný vždy po dotknutí  $\wedge$  a OK.

## Čas

Po výběru čidly  $\nabla$   $\wedge$  záložky ČAS proveďte potvrzení výběru OK. V záložce ČAS jsou dostupné:

- NASTAVIT ČAS,
- MINUTKA,
- ZOBRAZOVÁNÍ HODIN,
- FORMÁT ČASU,
- ZPĚT.

Čidly  $\nabla$   $\wedge$  vyberte jednu z výše uvedených záložek, výběr potvrďte OK.

## Zobrazování hodin

Po potvrzení výběru záložky *zobrazování hodin* čidlem OK máte na výběr tyto záložky:

- DIGITÁLNÍ,
- ANALOGICKÝ.

Po výběru čidly  $\nabla$   $\wedge$  záložky ZOBRAZOVÁNÍ HODIN potvrďte výběr OK. Provedený výběr bude uložen do programátoru, zároveň programátor přejde automaticky do záložky ČAS (úroveň výše).

Zvolené zobrazení hodin se bude do té doby zobrazovat v pravém horním rohu pracovní obrazovky ve stavu pohotovosti.

## Formát času

Po potvrzení výběru záložky FORMÁT ČASU čidlem OK máte na výběr tyto záložky:

- 24h,
- AM / PM.

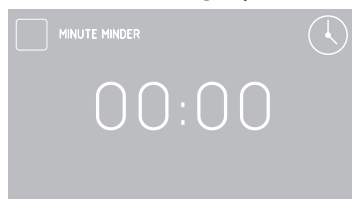
Po výběru příslušné opce pro zobrazení času pomocí čidel  $\nabla$   $\wedge$  potvrďte výběr OK. Provedený výběr bude uložen do programátoru a zároveň programátor přejde automaticky do záložky ČAS (úroveň výše).

Tato opce je dostupná jen v případě zobrazení digitálních hodin.

## Minutka

Po potvrzení výběru záložky MINUTKA čidlem OK na obrazovce programátoru se zobrazí čas ve formátu: 00:00.

Navíc je minutka dostupná po odchodu z režimu pohotovosti čidlem  $\text{Ⓢ}$  a použitím čidla  $\text{⌚}$ .



Pokud nebude během 5 sekund zadána žádná změna, vrátí se displej zpět do stavu pohotovosti.

Změnu nastavení minutky provedete čidly  $\nabla$   $\wedge$  s přesností na 1 sekundu. Po potvrzení OK se na displeji spustí odpočet času.

Změnu nastavení minutky můžete provést i během odpočtu času po dotknutí  $\text{⌚}$ .

Po uplynutí času se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí čas - 00:00.

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

## Osvětlení

Po potvrzení výběru záložky OSVĚTLENÍ čidlem OK máte na výběr:

- STÁLÉ OSVĚTLENÍ
- OSVĚTLENÍ ECO

Po výběru jedné z výše uvedených možností osvětlení komory trouby čidly  $\nabla$   $\wedge$  potvrďte výběr OK. Programátor přejde automaticky do záložky NASTAVENÍ (úroveň výše).



# OBSLUHA

## STÁLÉ OSVĚTLENÍ

Při výběru této možnosti během aktivity zvoleného programu (funkce ohřevu) bude osvětlení trouby svítit po celou dobu aktivity programu (funkce ohřevu) nebo při otevření dvířek trouby.

## OSVĚTLENÍ ECO

Při výběru této opce během aktivity zvoleného programu (funkce ohřevu) se osvětlení spustí na 30 sekund, pokud se během práce trouby dotknete libovolného čidla. Při otevření dvířek trouby je osvětlení trouby zapnuté tak dlouho, jak dlouho budou otevřená dvířka trouby, ale ne déle než 10 minut, po této době se osvětlení vypne.

## Zvuk

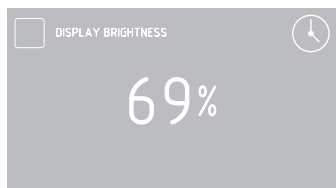
Po potvrzení výběru záložky **zvuk** čidlem OK máte na výběr:

- TÓN 1,
- TÓN 2,
- TÓN 3,

Po výběru čidly  $\vee$   $\wedge$  jedné z výše uvedených možností potvrďte výběr OK. Programátor přejde automaticky do záložky NASTAVENÍ (úroveň výše).

## Jas displeje

Po potvrzení výběru záložky **JAS DISPLEJE** čidlem OK se na displeji zobrazí oznámení s hodnotou v %.

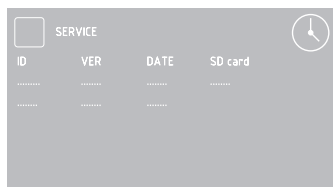


Čidly  $\vee$   $\wedge$  měníte jas displeje v rozsahu 0-100 % s přesností na 1 %. Nastavenou

úroveň jasu displeje potvrdíte pomocí OK. Programátor přejde automaticky do záložky NASTAVENÍ (úroveň výše).

## Servis

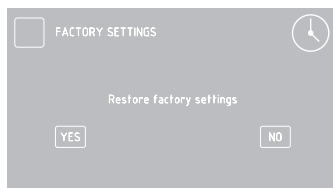
Po potvrzení záložky **SERVIS** čidlem OK, se na displeji zobrazí oznámení viz níže.



V případě, že elektronika zjistí jednu z definovaných chyb, bude tato chyba zobrazena na displeji.

## Tovární nastavení

Po potvrzení záložky **TOVÁRNÍ NASTAVENÍ** čidlem OK, se na displeji zobrazí oznámení viz níže.



Máte možnost vrácení na tovární nastavení nebo ponechání aktuálního nastavení pomocí čidel  $\vee$   $\wedge$ .

V případě, že zvolíte „ne“ a výběr potvrdíte čidlem OK, přejde programátor do záložky NASTAVENÍ (úroveň výše) se zachováním aktuálních nastavení.

V případě výběru „ano“ bude programátor vrácen na tovární nastavení.

# OBSLUHA

## Funkce ohřevu

Po výběru čidly  $\vee$   $\wedge$  záložky FUNKCE OHŘEVU potvrďte výběr čidlem OK.

V záložce FUNKCE OHŘEVU jsou dostupné:

- RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ
- KONVENČNÍ OHŘEV
- PEČIVO
- GRIL
- TURBO GRIL
- SUPER GRIL
- TERMOVENTILÁTOR
- PIZZA
- HNĚDNUTÍ
- PŘÍPEKÁNÍ
- ROZMRAZOVÁNÍ
- TERMOVENTILÁTOR ECO
- ZPĚT

Přehled funkcí a jejich realizaci a rozsah možných nastavení teplot a standardních nastavení naleznete v tabulce.

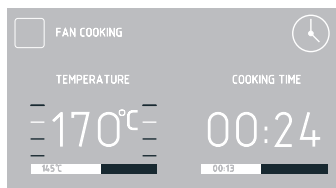
Popis funkce	Realizace	Teplota [ °C ]		Standardní tepl.[°C]	Úroveň odspodu
		min.	max.		
RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ	topné těleso termoventilátoru + ventilátor + gril	30	280	180	3
KONVENČNÍ	spodní topné těleso + vrchní topné těleso	30	280	180	3
PEČIVO	spodní + vrchní topné těleso + ventilátor	30	280	170	3
GRIL	gril	30	280	280	4
TURBO GRIL	gril + ventilátor	30	280	200	2
SUPER GRIL	gril + vrchní topné těleso	30	280	280	4
TERMOVENTILÁTOR	topné těleso termoventilátoru + ventilátor	30	280	170	3
PIZZA	topné těleso termoventilátoru + spodní topné těleso + ventilátor	30	280	220	2
HNĚDNUTÍ	vrchní topné těleso	30	230	180	-
PŘÍPEČENÍ	spodní topné těleso	30	240	200	-
ROZMRAZOVÁNÍ	ventilátor	-	-	-	3
TERMOVENTILÁTOR ECO*	topné těleso termoventilátoru + ventilátor	30	280	170	3

\* S použitím funkce termoventilátoru ECO se spustí optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je ušetřit během přípravy pokrmů energii.

# OBSLUHA

## Termooběh

Po výběru čidly  $\nabla$   $\wedge$  funkce TERMOVENTILÁTOR potvrďte výběr čidlem OK. Na displeji se zobrazí oznámení viz níže s výchozí teplotou 170 °C a zobrazenou 3. úrovní.



Během 5 sekund, když bliká symbol  $\downarrow$ , je možná změna výchozí teploty. Změny provádíte čidly  $\nabla$   $\wedge$ . Nastavení potvrďte pomocí OK, symbol  $\downarrow$  zhasne.

Opětovná změna teploty je možná po dotknutí čidla  $\circ$ .

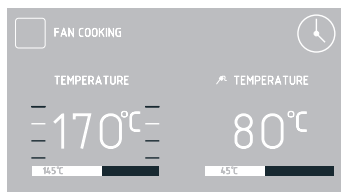
Upozornění Dosažení nastavené teploty v komoře trouby signalizuje zvukový signál.

Ukončení práce programátoru v případě, že není nastaven čas pečení, provedete dotykem čidla  $\text{⓪}$ . Programátor přejde do stavu pohotovosti.

## Použití masové sondy

Po výběru funkce ohřevu nastavte požadovanou teplotu procesu nebo potvrďte standardně nastavenou teplotu.

Následně zasuňte do zdíčky masové sondy zástrčku sondy. Na displeji se zobrazí teplota masové sondy s výchozí teplotou 80 °C.



Od okamžiku zasunutí sondy pokrmů do zásuvky bliká po dobu 5 sekund symbol  $\text{⓪}$ . Pokud nebude během 5 sekund zadána žádná změna, bude do programátoru zadána standardní teplota pro masovou sondu.

Nastavení teploty můžete změnit čidly  $\nabla$   $\wedge$  s přesností na 1 °C v rozmezí 30 až 99 °C. Po potvrzení OK bude nastavená teplota uložena, na displeji se zobrazí aktuální teplota pro masovou sondu, zároveň je nepřerušovaně zobrazen symbol  $\text{⓪}$ .

Během trvání procesu je možná rovněž změna teploty.

Pokud to chcete provést, dotkněte se čidla  $\text{⓪}$ . Po prvním dotknutí čidla  $\text{⓪}$  je zobrazena nastavená teplota pro sondu, bliká symbol  $\text{⓪}$  a v této chvíli je rovněž možná změna teploty. Po potvrzení poslední změny čidlem OK přestane blikat symbol  $\text{⓪}$  a programátor přejde do normálního režimu.

Dvojí dotknutí čidla  $\text{⓪}$  umožňuje změnu nastavení teploty trouby. Změna nastavení teploty se provádí čidly  $\nabla$   $\wedge$  s přesností na 1 °C. Teplotu potvrďte čidlem OK.

Po uplynutí času zazní zvukový signál, po celou dobu bliká symbol  $\text{⓪}$ .

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Doporučujeme používat teplotní sondu při pečení větších porcí masa (1 kg a více). Nedoporučujeme používat teplotní sondu ke smažení masa s kostí a drůbeže.

V případě, že není teplotní sonda používána, vytáhněte ji ze zdíčky a umístěte mimo komoru trouby.

## Upozornění!

Používejte výhradně teplotní sondy, které jsou součástí vybavení trouby.

# OBSLUHA

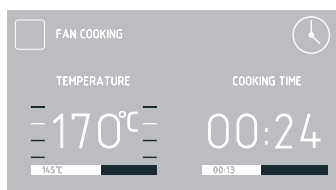
## Teploty pro masovou sondu

Druh masa	Teplota [°C]
Vepřové	85 - 90
Hovězí	80 - 85
Telecí	75 - 80
Jehněčí	80 - 85
Zvěřina	80 - 85

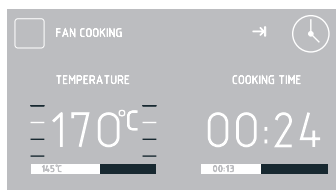
## Nastavení doby činnosti (pro funkci ohřevu)

S nastavenou funkcí ohřevu se dotkněte čidla ⌚, když na obrazovce začne blikat symbol →↯, vedle sdělení zobrazujícího teplotu se zobrazí sdělení s popisem ČAS PEČENÍ, a displej času zobrazuje "00:00".

Displej před nastavením času pečení nebo času pečení a konce pečení.



Displej s nastaveným časem pečení nebo časem pečení a koncem času pečení.



Pokud nebude během 5 sekund zadána žádná změna, vrátí se displej jen k zobrazování teploty, zhasne oznámení o čase pečení a

přestane blikat symbol →↯.

Změnu času provedete čidly ∨ / ^ s přesností na 1 minutu. Po dotknutí OK bude nastavená doba času pečení uložena. Sdělení ČAS PEČENÍ bude změněno na ČAS KONCE, zároveň se nastavený čas pečení - např.: 0:30 hod. změní na skutečnou hodinu konce pečení, a uplynutí nastavené doby pečení se zobrazí a znázorní na proužku pod skutečnou hodinou konce, nepřerušovaně je rovněž zobrazen symbol →↯.

Po uplynutí času zazní zvukový signál a celou dobu bliká symbol →↯.

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

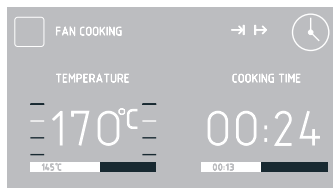
**Upozornění** Po ukončení procesu může uživatel navíc prodloužit dobu trvání procesu. Namísto OK se dotkněte ⌚ a nastavte čidly ∨ / ^ dodatečný čas.

## Nastavení času pečení a konce času pečení (pro funkci ohřevu)

Nastavení času pečení je popsáno v předchozím bodě.

### Nastavení konce času pečení.

Při trvalém zobrazení symbolu →↯ se dvakrát dotkněte čidla ⌚, na displeji je trvale zobrazen symbol →↯ a začne blikat symbol ↯, na displeji ČAS PEČENÍ je zobrazena hodina zahájení času pečení.



Pokud nebude během 5 minut provedena žádná změna, vrátí se programátor k provedení předchozí nastavené činnosti - tzn. k

## OBSLUHA

práci s nastavenou dobou pečení a zvolenou funkcí ohřevu. Změna nastavení hodiny konce času pečení se provádí s použitím čidel  $\nabla$   $\wedge$  s přesností na 1 minutu.

Po potvrzení čidlem OK se konec času pečení uloží do paměti programátoru.

Sdělení ČAS KONCE bude změněno na ČAS ZAČÁTKU a na displeji se zobrazí skutečný čas začátku.

Pokud po nastavení parametrů práce trouby neprovedete během 60 sekund žádnou činnost, přejde programátor do stavu pohotovosti, na displeji se kromě aktuálního času zobrazí symboly  $\rightarrow$   $\leftarrow$ .

Po dotknutí ① přejde programátor ze stavu pohotovosti do zobrazení zadaných nastavení na displeji.

### Práce v nastaveném režimu.

Když se bude aktuální čas rovnat hodině začátku času pečení, dojde k zapnutí dříve zvolené funkce ohřevu.

Sdělení ČAS ZAČÁTKU bude změněno na ČAS KONCE a na displeji se zobrazí skutečný čas konce pečení, a ubíhající čas pečení bude zobrazen a znázorněn na proužku pod skutečnou hodinou ukončení. V okamžiku zahájení času pečení zhasne symbol  $\rightarrow$ , a zůstává zobrazen symbol  $\leftarrow$ .

Po uplynutí času zazní zvukový signál a celou dobu bliká symbol  $\rightarrow$ . Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

### Připravené programy

Po výběru v menu čidly  $\nabla$   $\wedge$  PŘIPRAVENÉ PROGRAMY a potvrzení čidlem OK máte na výběr tyto záložky:

- MASO
- DRŮBEŽ
- PIZZA
- MRAŽENÉ VÝROBKY
- PEČIVO
- KYNUTÍ TĚSTA
- SUŠENÍ

### - UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Po výběru programu a potvrzení čidlem OK máte na výběr zvláštní záložky:

#### MASO

- HOVĚZÍ
- VEPŘOVÉ
- JEHNĚČÍ
- TELECÍ

#### DRŮBEŽ

- KUŘE
- KACHNA
- HUSA
- KRŮTA

#### PIZZA

- TENKÝ KORPUS
- SILNÝ KORPUS
- MRAŽENÁ

#### MRAŽENÉ VÝROBKY

- RYBA
- ZELENINA VAŘENÁ
- LASAGNE
- HRANOLKY

#### TĚSTO

- KOLÁČ S DROBENKOU
- OVOCNÝ KOLÁČ
- ROLÁDA
- PIŠKOT
- MUFFINS
- CUKROVÍ
- CHLÉB

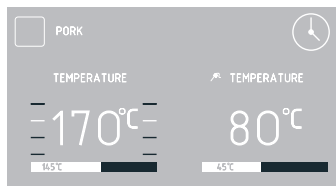
#### KYNUTÍ TĚSTA

#### SUŠENÍ

#### UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Po výběru příslušné záložky čidly  $\nabla$   $\wedge$  potvrďte výběr čidlem OK.

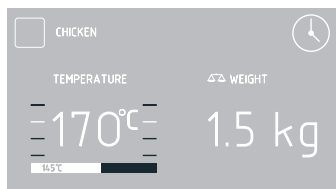
Můžete kdykoliv změnit nastavení teploty v komoře trouby nebo teploty masové sondy, ale provádění jakýchkoliv změn způsobí, že program už nebude připraveným programem.



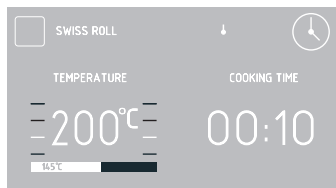
Změna jedné z teplot a její zadání do programátoru (konec příslušného blikání symbolů: ↓ nebo ↻) způsobí, že popis programu se změní na popis funkce ohřevu. Proces můžete kdykoliv přerušit pomocí čidla 0K.

Po dotknutí 0K přejde programátor do stavu pohotovosti.

V některých programech můžete změnit hodnotu hmotnosti. Blikající symbol hmotnosti informuje, že můžete změnit hmotnost nebo potvrdit navrhovanou standardní hmotnost. Nastavení můžete měnit čidly ∨ ∨. Výběr potvrdíte čidlem 0K, aktuálně zobrazovaná hmotnost bude uložena.

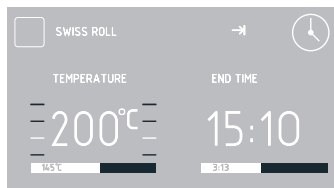


Začátek programu s předehřátím trouby proběhne po potvrzení zvolené záložky připraveného programu čidlem 0K. Trouba je ve fázi předehřátí na teplotu 200 °C.



Po dosažení teploty 200 °C se ozve zvukový signál a zároveň bliká symbol ↓. Po celou

dobu je v komoře udržována teplota 200 °C. Po vložení pokrmů do trouby a uzavření dvířek pro zahájení hlavního programu se dotkněte čidla 0K.



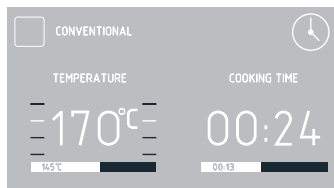
Po uplynutí času připraveného programu zazní zvukový signál. Na displeji je po celou dobu zobrazována nastavená teplota v komoře trouby.

Signál můžete vypnout dotekem čidla 0K. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

## Uživatelské programy

Po výběru uživatelských programů v menu čidly ∨ ∨ a potvrzení čidlem 0K máte na výběr 10 programů, které můžete upravit podle vlastních potřeb.

Po výběru čidly ∨ ∨ programu PROGRAM1-PROGRAM10 a potvrzení výběru čidlem 0K můžete změnit nastavení funkce, teplotu, úroveň pečení a čas pečení.



Změnu můžete provést podobně jako pro funkci ohřevu.

Po potvrzení času pečení se na displeji zobrazí klávesnice, která umožní zadání názvu vlastního programu.

Název programu se může skládat z maximálně 25 znaků.

# OBSLUHA

Po uplynutí času uživatelského programu zazní zvukový signál. Na displeji je po celou dobu zobrazována nastavená teplota v komoře trouby.

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

## Parní programy

Po výběru pomocí sensorů  $\nabla$   $\wedge$  karty PARNÍ PROGRAMY výběr potvrdíme senzorem OK. Na kartě PARNÍ PROGRAMY jsou k dispozici:

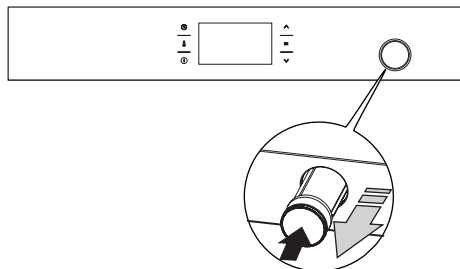
- VAŘENÍ V PÁŘE
- VAŘENÍ V PÁŘE + GRIL
- OHŘEV & PASTERIZACE
- POMALU PEČENÉ VEPŘOVÉ MASO
- POMALU PEČENÉ JEMNÉ MASO
- ZÁKLADNÍ PEČIVO
- DRŮBEŽ
- GRIL + PEČENÍ V PÁŘE
- PEČENÍ V PÁŘE
- ODSTRANIT VODNÍ KÁMEN
- ZPĚT

Pomocí  $\nabla$   $\wedge$  sensorů vyberte příslušný program a potvrďte pomocí senzoru OK.

Trouba je vybavena speciálními nerezovými nádobami:

- děrované na zeleninu a ryby
- plné na maso

Nádoby s pokrmem postavte na rošt. Zavřete dvířka trouby.



Na ovládacím panelu se nachází nádobka zá-

svuky. Nádobku stiskněte a potáhněte k sobě. Do nádobky nalijte 0,5 l vody. (Potřeba přidat vodu je signalizována blikajícím hlášením na displeji: „Doplňte 0,5l vody a stiskněte OK“). Jakmile voda dosáhne vyžadované úrovně v nádobce, programátor to indikuje zvukovým signálem. Zavřete nádobku zásuvky.

Po výběru programu P01S-P09S potvrďte tlačítkem OK spuštění programu.

**DŮLEŽITÉ:** Blikající hlášení na displeji „Nalít 0,5l vody“ a zvukový signál během programu znamenají, že musíte přidat vodu. Pak postupujte jako při prvním nalití. Jakmile voda dosáhne požadované úrovně, hlášení přestane blikat.

**UPOZORNĚNÍ:** Program se nepřeruší, když bude chybět voda!

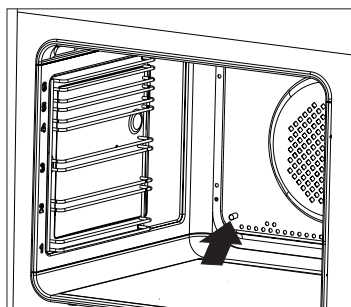
Po ukončení programu zazní zvukový signál, můžete jej vypnout libovolným senzorem.

Senzorem OK akceptujete ukončení programu. Na displeji se zobrazí hlášení „Vylít vodu“.

Pak pootevřete dvířka do první polohy pootevření (asi 15 stupňů).

Za několik sekund můžete dvířka úplně otevřít.

Pak umístěte nádobu (hluboký pečicí plech) pod odtok vody.



Stisknutím senzoru OK vypustíte zbývající

vodu z parního systému.


Abyste odstranili zbytky vody po ukončení parního programu, utřete vnitřek trouby suchým hadříkem.

Po několika parních programech zapněte troubu asi na 30 minut na funkci ohřevu termooběh 180 °C.

**UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí popálení! Při otevírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během vaření nebo po jeho ukončení opatrně otevírejte dvířka trouby. Při otevírání se nenaklánějte nad dvířka. Pamatujte, že pára v závislosti na teplotě může být neviditelná.

**DŮLEŽITÉ:** Při používání jiných programů než parní, nesmí být v parním systému voda. Nenalévejte vodu do nádoby zásuvky během používání standardních funkcí ohřevu.

## Odvápňování parního systému

Po několika spuštěních trouby u parních programů se na displeji programátoru zobrazí blikající hlášení „Odstranit vodní kámen“. Je to informace pro uživatele o nutnosti provedení odvápnění systému. Odvápnění můžete dvakrát odložit stisknutím senzoru . Avšak po dalším ukončení parního programu bez provedení odvápnění nebudete moci používat parní programy.

Po výběru programu „Odstranit vodní kámen“ se na displeji zobrazí „Nalít 0,5l roztoku na vodní kámen“. Během programu se zobrazí hlášení „Nalít 0,5l vody“ a „Vylít vodu“ (oplačování).

Návod k odvápnění je popsán níže.

- Připravte si roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého odvápnovacího prostředku.
- Roztok nalijte do nádoby zásuvky trouby.
- Senzorem OK potvrdíme začátek programu „Odstranit vodní kámen“.

**UPOZORNĚNÍ:** Během programu bude nutné třikrát vypustit vodu ze systému.

Akustický signál a pulzní hlášení „Vylít vodu“ signalizují potřebu odstranit řešení ze systému:

- Otevřete dvířka trouby.
- Pod odtok vody postavte nádobu.
- Senzorem OK potvrďte vypuštění roztoku do nádoby (pokud je to pečící plech, ihned vylijte odvápnovací roztok a plech opláchněte vodou).

Akustický signál a pulzní hlášení „Nalít vodu“ signalizují nutnost přidání vody. Pak nalijte 0,5 l vody do nádoby zásuvky trouby a senzorem OK potvrďte pokračování programu (propláchnutí).

Akustický signál a pulzující zpráva „Vylít vodu“ upozorňují na potřebu odstranit vodu z systému:

- Otevřete dvířka trouby.
- Pod odtok vody postavte nádobu.
- Senzorem OK potvrdíme průtok vody do nádoby (pokud se jedná o plech na pečení, ihned nalijte odvápnovací roztok a opláchněte zásobník vodou).

**DŮLEŽITÉ:** Pokud během trvání parního programu uniká z odtokové trubky voda, propláchněte systém. V aktivním režimu trouby bez zapnuté funkce:

- Umístěte nádobu s kapacitou min. 1 litr.
- Nalijte 0,5 litru vody do nádoby zásuvky.
- Současně stiskněte senzory  $\vee$   $\wedge$  a vypusťte vodu ze systému.
- Činnosti opakujte dvakrát.

Pokud problém přetrvává, proveďte odvápnění.




# OBSLUHA

**DŮLEŽITÉ:** Pokud si uživatel poprvé všimne zbytkový kámen vytékající po dokončení parním program, vyberte ze seznamu program „Odstranit vodní kámen“ a postupujte podle pokynů pro odvápnění.


Pokud uživatel nalije vodu do zásuvky a nepoužívá parní program, může být voda vypuštěna ze systému stisknutím senzorů  $\nabla$   $\wedge$ .

## Speciální funkce programátoru

### Blokování programátoru

Zapnutí blokování provedete současným dotknutím a podržením čidel: 0K a  $\nabla$  po dobu cca 3 vteřin. Zapnutí blokování signalizuje na displeji trvalé rozsvícení symbolu  a sdělení , *pro odblokování stiskněte současně  $\nabla$  a 0K* . Sdělení bude zobrazeno po dobu 3 sekund. V zablokovaném stavu se sdělení zobrazí po každém dotknutí libovolného čidla.

Když je blokování programátoru aktivní, není možné provádět jakékoliv změny v nastavených programech pečení, všechna čidla s výjimkou 0K,  $\nabla$  a  $\odot$  jsou neaktivní s tím, že při aktivním blokování může být čidlo 0K využito jen v kombinaci s čidlem  $\nabla$  pro vypnutí blokování, a čidlo 0K navíc ke smazání ukončeného programu. Čidlo  $\odot$  slouží při aktivním blokování jen k přerušení průběhu programu, ne pro přechod do menu.


Vypnutí blokování provedete současným dotknutím a podržením čidel 0K a  $\nabla$  po dobu cca 3 sekund. Vypnutí blokování signalizuje zhasnutí na displeji symbolu  a sdělení , *pro odblokování současně stiskněte  $\nabla$  a 0K* .

**Upozornění** Blokování je aktivní i po přerušení napětí.

### Automatické přerušení napětí

Pokud trouba pracuje v libovolné funkci ohřevu po určité specifickou dobu, odpojí programátor elektrické prvky zařízení.

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.

Pokud programátor odpojil všechny elektrické prvky, bude to signalizováno blikajícím displejem a symbolem .

Vypnutí automatického přerušení napájení elektrických částí se provádí ve stavu pohotovosti, po dotknutí čidla  $\odot$  proběhne návrat do menu.



### Noční režim

V době mezi 22.00 a 6.00 hodinou přechází programátor automaticky do nočního režimu - intenzita podsvětlení displeje se snižší.

### Signalizace otevřených dvířek

Pokud budou otevřeny dvířka trouby během trvání procesu / programu, uslyšíte po 30 vteřinách zvukový signál a na obrazovce se zobrazí nápis OTEVŘENÁ DVÍŘKA.

### **OpenUp!**

Funkce označuje automatické otevírání dveří trouby dotknutím úchytu. Na výběr jsou dva režimy otevření - jednorázové (na displeji se zobrazí symbol ) a opakované (na displeji se zobrazí symbol ). Jednorázový režim znamená, že otevření dvířek dotykem je možné pouze jednou, během každého zapnutí trouby. Opakovaný režim umožňuje automatické otevření dvířek pokaždé, když se uživatel dotkne dveří a trouba je zapnutá. **DŮLEŽITÉ:** Funkce OpenUp! nefunguje, když není trouba zapnutá (nachází se v režimu stand by, hodiny ukazují pouze aktuální čas).

Pro zapnutí funkce po výběru čidly  $\nabla$   $\wedge$  z menu záložky OpenUp! vyberte jednu z pozic:  
OPAKOVANÉ OTEVŘENÍ  
JEDNORÁZOVÉ OTEVŘENÍ  
OFF  
ZPĚT

## OBSLUHA

---

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

Dveře mohou být otevřeny kdykoliv ručně potáhnutím za úchyt, nezávisle na nastavení OpenUp!.

Upozornění! V případě zapnuté funkce OpenUp!, především v opakovaném režimu se dají dvířka otevřít velmi snadno, dokonce i omylem. Doporučujeme mít malé děti stále pod dohledem nebo funkci OpenUp deaktivovat!.

### **Chladicí ventilátor**

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor se zapíná automaticky během aktivace libovolné funkce. Motor je zapnutý do okamžiku, kdy teplota v komoře překročí 80 °C. Při poklesu pod tuto teplotu se automaticky vypne chladicí ventilátor.

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

## Pečení masa







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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY


















## Funkce ohřevu ECO

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

## Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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











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

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

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

# PEČENÍ V PEČÍCI TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Parametry pro parní programy











Č. programu	Název programu <sup>2)</sup>	Funkce trouby	Teplota [°C]	Čas [min.]	Úroveň	Pokrmý	
P01S	Vaření v páře	 100°	1. etapa vaření v páře	100	50	3	Zelenina, rýžová kaše, shakshuka, crème brûlée, vejce do skla
P02S	Vaření v páře + gril	 III	1. etapa vaření v páře 2. etapa opékač	100 220	25 20	3	Zapékaná ryba, zapékané těstoviny
P03S	Ohřívání a pasterizace	 90°	1. etapa vaření v páře	90	25	3	
P04S	Vepřové při nízké teplotě		1. etapa vaření v páře	80	240	3	Vepřové slow cook
P05S	Jemné maso při nízké teplotě	 70°	1. etapa vaření v páře	70	120	3	Krůta, vepřová panenka, hovězí líčka, halibut, perlička
P06S	Základní pečivo		1. etapa vaření v páře 2. etapa běžný ohřev	50 200	30 30	3	Foccacia, housky, chléb
P07S <sup>1)</sup>	Drůbež		1. etapa vaření v páře	180	75	3	Drůbež
P08S <sup>1)</sup>	Gril + pečení v páře		1. etapa opékač 2. etapa vaření v páře	220 120	20 90	3	Jídla z jednoho hrnce – guláš, zapečené maso, ratatouille, masa
P09S	Pečení v páře		1. etapa vaření v páře a běžný ohřev	150	120	3	Paštika, fondán (čas 12 min.)
P10S	Odvápnování			100	15		

<sup>1)</sup> Do programu je zařazeno rychlé zahřívání, aby bylo možné dosáhnout zadané teploty.

<sup>2)</sup> Recepty určené pro programy najdete v ebooku.

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

### Pečení pečiva




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

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

<sup>2)</sup> Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru.

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



### Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		220 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Rošt	4		220 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		220 <sup>1)</sup>	1. strana 10–15 2. strana 8–13

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

<sup>2)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

### Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 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“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí trouby.**

## Pečící trouba

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

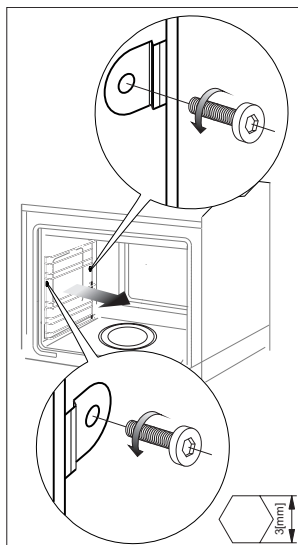
## Důležité!

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

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybaven lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí k umývání, odšroubujte pomocí imbusového klíče č. 3 zápustné šrouby z úchyťů připevňujících vodící lišty. Po umytí namontujte vodící lišty do komory pečení trouby. Před přišroubováním zkontrolujte, zda připevňující úchyty se nacházejí v otvorech boční stěny komory pečení trouby.



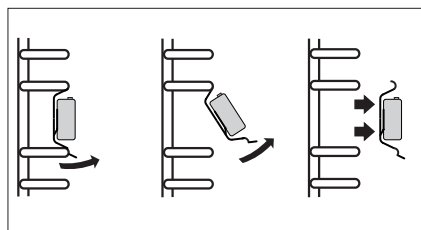
Vyjímání drátěných vodících lišt

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

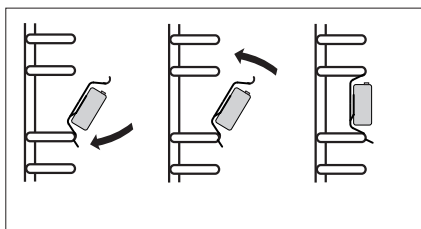
### Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

### Vyjímání teleskopických vodících lišt



### Zakládání teleskopických vodících lišt

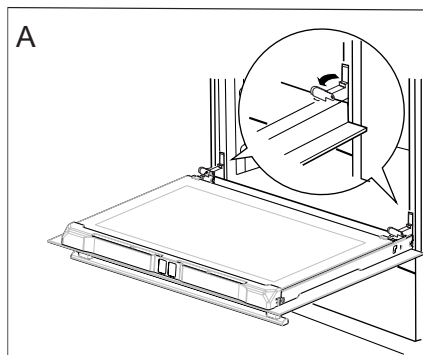


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

## Vytahování dvířek

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

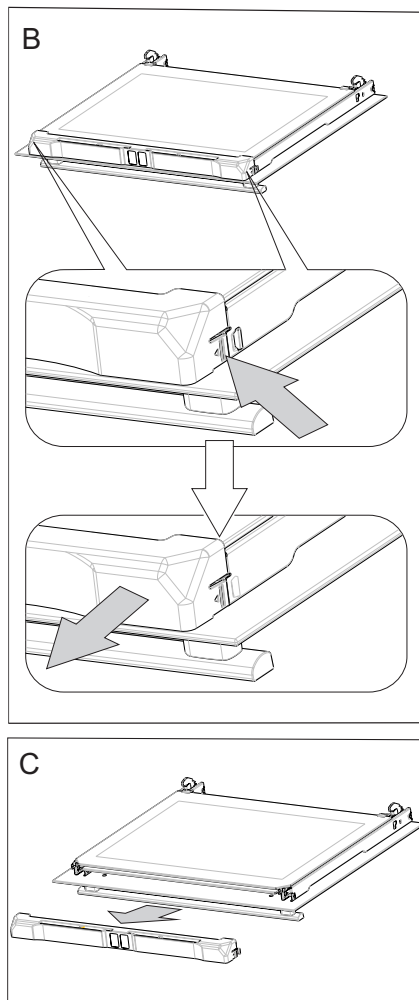
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

## Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

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



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

2. Vnitřní sklo vyjměte z přípevnění (v dolní části dvířek).

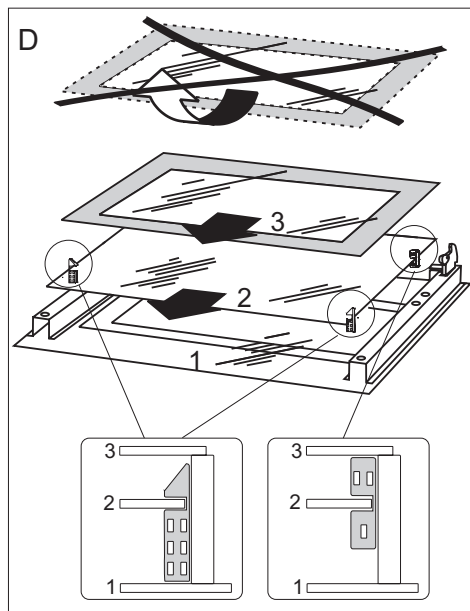
**Pozor! Nebezpečí poškození přípevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvíhejte nahoru.**

Vyjměte střední sklo, (výkr. D).

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

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

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



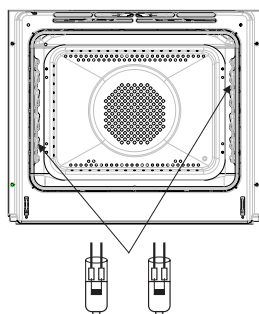
Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

1. Troubu odpojte od napájení
2. Z pečicí trouby vyjměte plechy.
3. Pokud má trouba teleskopická vodítka, vyjměte je.
4. S použitím křížového šroubováku odšroubujte čtyři šrouby připevňující stínítko, stínítko sejměte a vytáhněte těsnění, umyjte a nezapomeňte utřít do sucha.
5. Vyjměte halogenovou žárovku tak, že ji vysunete směrem dolů s použitím hadříku nebo papíru, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
  - napětí 230V
  - výkon 25W
6. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
7. Nasadte stínítko osvětlení a nezapomeňte na těsnění. Zašroubujte.

**Pozor: Pamatujte na to, abyste se přímo nedotýkali prsty halogenové žárovky při jejím nasazování!**



Osvětlení trouby

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

---

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

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

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

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




## TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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 .....	41
Opis výrobku .....	45
Inštalácia.....	47
Obsluha .....	49
Pečenie v rúre – praktické rady.....	64
Testované jedlá.....	68
Čistenie a konzervácia rúry.....	70
Riešenie problémov.....	74
Technické údaje .....	75



## 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 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.

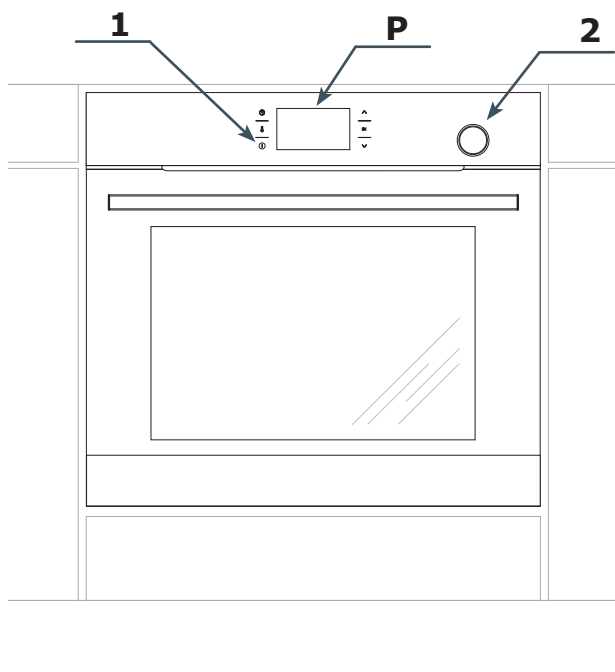
Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

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

---



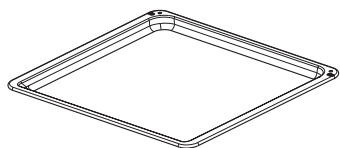
P Elektronický programátor

1. Zapínač / vypínač

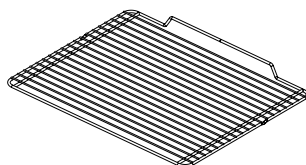
2. Zásobník zásuvky na vodu

# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

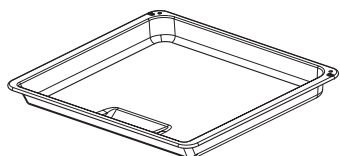
## Vybavenie rúry



*Plech na pečivo*



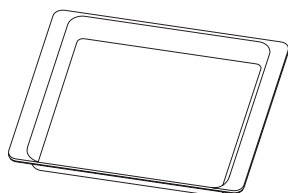
*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



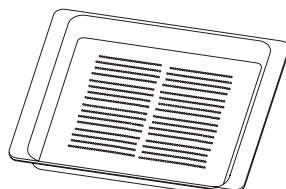
*Plech na pečenie /mäsa/*



*Sonda na mäso*

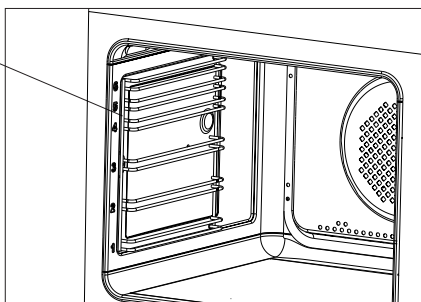


*Plný zásobník*



*Perforovaný zásobník*

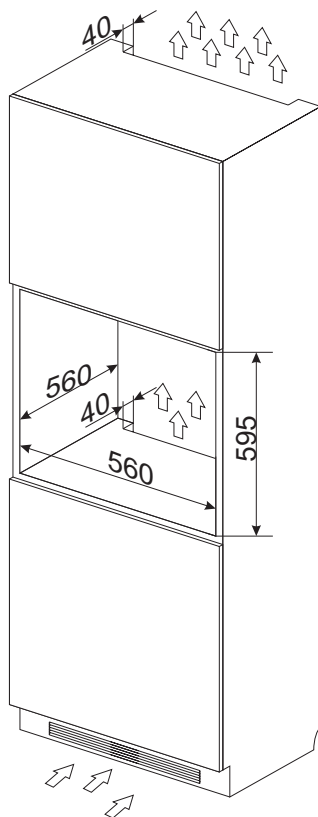
*Bočné závesné lišty plechov*



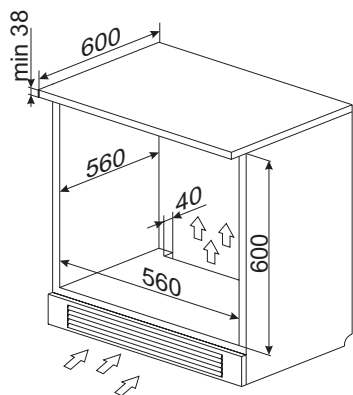
# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

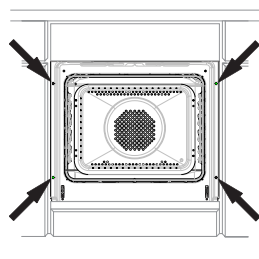
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.B



Obr.A



Obr.C

### Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

# INŠTALÁCIA

---

## Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

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

- Rúra je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

**Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.**

**Pozor!** Ak sa poškodí 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.

## Ovládací panel

Hlavný vypínač ① je na ľavej strane displeja. Hlavný vypínač sa aktivuje dotknutím skla na vyznačenom mieste (na ktorom je uvedený daný piktogram), pritom zaznieva v nastaveniach nastavený zvukový signál. (Pozrite kapitolu: *Elektronický programátor*).

**Povrch snímačov udržiajte v náležitej čistote.**

## Vyhrievanie komory rúry

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


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.

## Funkcia WiFi

Rúra má funkciu WiFi. Znamená to, že sa dá diaľkovo ovládať prostredníctvom mobilnej aplikácie.

Pozor:

- Voľby sa zakaždým potvrdzujú snímačom OK, a hodnoty sa menia snímačmi  $\nabla$   $\wedge$ .
- Po potvrdení funkcie sa na displeji zobrazuje menu WiFi.
- V prípade, ak počas 30 sekúnd nebude vykonaná žiadna akcia, programátor sa prepne na pohotovostný režim (StandBy).
- Menu tiež môžete okamžite zatvoriť a aktivovať pohotovostný režim, keď súčasne stlačíte snímače  $\wedge$  a OK.

Keď chcete otvoriť menu WiFi, v pohotovostnom režime (StandBy) stlačte a podržte snímač . Následne snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte jednu z nasledujúcich položiek:

# OBSLUHA

- NAPÁJANIE WIFI,
- PÁROVANIE
- MONITORING,
- OVLÁDANIE,
- RESET,
- ERROR.

Snímačmi  $\vee$   $\wedge$  vyberte funkciu a potvrdte snímačom OK. Následne vyberte voľbu ON/OFF alebo v prípade RESET YES/NO. Za každým voľbu potvrdte snímačom OK.

Pozor: Napájanie WiFi je predvolene nastavené na OFF.

Možné režimy pripojenia:

- Pripojenie AP – priame pripojenie mobilného zariadenia s rúrou bez použitia domácej WiFi siete.
- Pripojenie LAN – pripojenie mobilného zariadenia a rúry prostredníctvom domácej WiFi siete, prístup mimo tejto siete je vypnutý.
- Pripojenie WAN – pripojenie mobilného zariadenia a rúry prostredníctvom internetu, prístup z ľubovoľného miesta na svete.

Pozor: Označenie pripojenia sa mení na displeji, podľa toho, aký typ je aktuálne aktívny. Predvolene je nastavené AP. Typ pripojenia sa mení prostredníctvom mobilnej aplikácie.

**Návod na konfiguráciu krok za krokom nájdete na webovom sídle [www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)**

Kódy chýb: Od kedy sa vyskytne problém s pripojením až kým sa daný problém nevyrieši, kód chyby sa bude zobrazovať na displeji v menu v položke ZOZNAM CHÝB a po otvorení menu WiFi:

Chyba	Príčina	Riešenie
E20	Chyba pripojenia	Skúste opätovne nadviazať pripojenie, ak sa to nepodarí, obráťte sa na správcu vašej siete.
E21	Preplnenie (Obmedzený počet používateľov)	V programátore sú uložení všetci používatelia, ktorí sa bezdrôtovo pripájali k zariadeniu. Ak chcete zoznam vyčistiť, zariadenie odpojte zariadenie od el. napätia a opäť pripojte.

Nevyhnutné informácie pre správnu konfiguráciu:

- Skontrolujte, či je rúra pripojená k napájaniu.
- V režime AP skontrolujte, či ste v dosahu siete (identifikátor siete (SSID): SmartIN).
- V režime LAN skontrolujte, či je vaše zariadenie s mobilnou aplikáciou pripojené k domácej WiFi sieti, ku ktorej chcete pripojiť rúru.
- V režime WAN skontrolujte, či je vaša WiFi sieť pripojená k internetu.
- V režime LAN a WAN je potrebné prihlasovacie heslo do vašej domácej WiFi siete.

# OBSLUHA

## Elektronický programátor



Programátor má LCD displej a 6 dotykových snímačov:

Snímač	Opis	Symbol	Opis
Ⓜ	Zapínač/Vypínač (pohotovostný režim StandBy)	🔒	Blokáda programátora
🌡️	Nastavenie teploty	📌	Úprava teploty
🕒	Nastavenie času	⌚	Aktívny katalyzátor zápachov
⤴	Plus / hore [+]	🔒	Blokáda dvierok (pyrolýza)
OK	Potvrdenie	➔	Čas skončenia
⤵	Mínus / dole [-]	➔	Čas práce
		🔌	Automatické vypnutie napájania

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

Pozor: Keď dôjde k prerušeniu el. napätia a po jeho obnovení (strata el. napätia), programátor sa automaticky prepne do pohotovostného režimu (StandBy) a hneď zobrazí aktuálny čas.

### Prvé spustenie rúry a voľba jazyka programátora

Keď výrobok pripojíte k el. sieti, otvorí sa menu programátora: JAZYK.

Snímačmi ⤵ ⤴ môžete prechádzať zoznam dostupných jazykov v menu JAZYK. Keď sa zobrazí požadovaný jazyk, v ktorom sa majú zobrazovať správy na displeji, voľbu potvrdíte stlačením snímača OK.

### Nastavenie aktuálneho času

Keď vyberiete a potvrdíte jazyk, potvrdíte čas zobrazený na displeji stlačením snímača OK alebo nastavíte požadovaný čas snímačmi ⤵ ⤴.

Čas môžete nastaviť v rozpätí od 0:00 do 23:59 v prípade, ak sa čas zobrazuje vo formáte 24h alebo v rozpätí od 0:00 do 12:00 ak sa čas zobrazuje vo formáte AM/PM.

# OBSLUHA

Keď nastavíte čas, programátor sa prepne do pohotovostného režimu. V tomto režime sa na displeji zobrazuje iba aktuálny čas.

Keď chcete v pohotovostnom režime aktivovať nastavenie aktuálneho času, stlačte snímač **Ⓢ**. Keď sa zobrazí menu, stláčaním snímačov **∨** / **∧** vyberte položku NASTAVENIA a potvrdte stlačením snímača OK. Keď otvoríte položku ČAS, s použitím snímačov **∨** / **∧** otvorte položku HODINA, a voľbu potvrdte stlačením snímača OK.

## Dôležité!

V ľubovoľnej chvíli sa môžete vrátiť z pracovného displeja do podmenu súčasným stlačením snímačov **∧** a OK.

## Menu

Keď chcete v pohotovostnom režime otvoriť menu, stlačte snímač **Ⓢ**. Keď je otvorené menu, medzi jednotlivými položkami môžete prechádzať stláčaním snímačov **∨** / **∧**.

V hlavnom menu sú dostupné nasledujúce položky:

- NASTAVENIA,
- FUNKCIA OHREVVU,
- PREDNASTAVENÉ PROGRAMY,
- POUŽÍVATEĽSKÉ PROGRAMY,
- PARNÉ PROGRAMY,
- ČISTENIE,
- OPENUPI,
- SPÄŤ.

Keď chcete otvoriť ľubovoľnú položku, stlačte snímač OK.

Ak používateľ v priebehu 60 sekúnd nevykoná žiadnu akciu, programátor sa automaticky prepne do pohotovostného režimu. Menu tiež môžete okamžite zatvoriť a aktivovať pohotovostný režim, keď vyberiete položku SPÄŤ a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Menu tiež môžete okamžite zatvoriť a aktivovať pohotovostný režim, keď súčasne stlačíte snímače **∧** a OK.

## Nastavenia

Stlačte snímač **Ⓢ** programátor otvorí menu, snímačmi **∨** / **∧** vyberte položku NASTAVENIA a voľbu potvrdte stlačením snímača OK.

V položke NASTAVENIA sú dostupné:

- JAZYK,
- ČAS,
- OSVETLENIE,
- ZVUK,
- JAS DISPLEJA,
- SERVIS,
- TOVÁRENSKÉ NASTAVENIA,
- SPÄŤ.

Medzi vyššie uvedenými položkami môžete prechádzať stláčaním snímačov **∨** / **∧**. Keď vyberiete požadovanú položku, otvoríte ju stlačením snímača OK.

Z položky NASTAVENIA sa do položky Menu dostanete, keď snímačmi **∨** / **∧** vyberiete položku *späť* a voľbu potvrdíte snímačom OK. Z položky NASTAVENIA sa do položky Menu môžete dostať súčasným stlačením snímačov **∧** a OK, následne sa aktivuje pohotovostný režim.

## Jazyk

Snímačmi **∨** / **∧** vyberte položku JAZYK, a následne voľbu potvrdte stlačením snímača OK.

V položke Jazyk sú dostupné:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- PYCCKИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,

# OBSLUHA

- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- SPÄŤ,

Z položky **JAZYK** sa do položky **MENU** dostanete, keď snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberiete položku **SPÄŤ** a voľbu potvrdíte stlačením snímača **OK**.

Z položky **JAZYK** sa do položky **Menu** môžete dostať súčasným stlačením snímačov  $\wedge$  a **OK**, následne sa aktivuje pohotovostný režim.

## Čas

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte položku **ČAS** a voľbu potvrdíte stlačením snímača **OK**. V položke **ČAS** sú dostupné:

- ČAS,
- ČASOVAČ,
- TYP HODÍN,
- FORMÁT ČASU,
- SPÄŤ.

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte požadovanú položku a voľbu potvrdíte snímačom **OK**.

## Typ hodín

Keď snímačom **OK** potvrdíte otvorenie položky *typ hodín*, dostupné sú nasledujúce položky:

- DIGITÁLNE,
- RUČIČKOVÉ.

Stláčaním snímačov  $\nabla$   $\wedge$  vyberte položku **TYP HODÍN**, a voľbu potvrdíte stlačením snímača **OK**. Nové nastavenie sa automaticky uloží a zároveň programátor automaticky prejde na položku **ČAS** (o jednu úroveň vyššie).

Zvolený typ hodín sa následne bude zobrazovať v pravom hornom rohu pracovného displeja, ako aj v pohotovostnom režime.

## Formát času

Keď potvrdíte otvorenie položky **FORMÁT ČASU** stlačením snímača **OK**, dostupné sú nasledujúce položky:

- 24h,
- AM / PM.

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte požadovaný formát zobrazovania času a voľbu potvrdíte snímačom **OK**. Nové nastavenie sa automaticky uloží a zároveň programátor automaticky prejde na položku **ČAS** (o jednu úroveň vyššie).

Táto voľba je dostupná iba v prípade, ak sa zobrazujú digitálne hodiny.

## Časovač

Keď potvrdíte otvorenie položky **ČASOVAČ** stlačením snímača **OK** na displeji programátora sa zobrazuje čas vo formáte: 0:00.

Časovač je dodatočne dostupný po deaktivovaní pohotovostného režimu stlačením snímača  $\odot$ , a následne stlačením  $\odot$ .



Ak v priebehu 5 zmien nevykonáte žiadnu akciu, displej sa opätovne prepne do pohotovostného režimu.

Časovač sa nastavuje stláčaním snímačov  $\nabla$   $\wedge$  s presnosťou na 1 sekundu. Keď nastavenie potvrdíte stlačením snímača **OK** na displeji sa začne odpočítavať zadaný čas. Nastavenie časovača môžete zmeniť aj počas odpočítavania nastaveného času, a to po stlačení snímača  $\odot$ .

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí čas – 00:00.

# OBSLUHA

Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

## Osvetlenie

Vyberte položku OSVETLENIE a potvrdte snímačom OK. Dostupné sú nasledujúce položky:

- STÁLE OSVETLENIE
- EKO OSVETLENIE

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte jednu z vyššie uvedených možností osvetlenia komory rúry, a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Programátor automaticky prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie).

### STÁLE OSVETLENIE

Keď je aktívna táto voľba, pri spustení vybraného programu (funkcie pečenia), osvetlenie rúry bude svietiť celý čas, kým je spustený program (funkcia pečenia), alebo keď budú otvorené dvierka rúry.

### EKO OSVETLENIE

Keď je aktívna táto voľba, pri spustení vybraného programu (funkcie pečenia), osvetlenie sa zapne na 30 sekúnd, keď sa počas pečenia dotknete ľubovoľného snímača. Osvetlenie je tiež zapnuté, kým sú otvorené dvierka rúry, avšak nie dlhšie než 10 minút, potom sa osvetlenie automaticky vypne.

## Zvuk

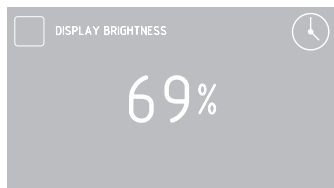
Vyberte položku *Zvuk* a potvrdte snímačom OK. Dostupné sú nasledujúce položky:

- TON 1,
- TON 2,
- TON 3,

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte jednu z vyššie uvedených možností, a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Programátor automaticky prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie).

## Jas displeja

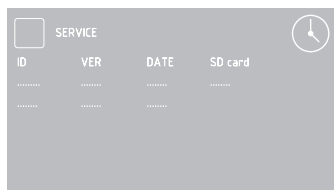
Vyberte položku JAS DISPLEJA a voľbu potvrdte snímačom OK. Na displeji sa zobrazí hodnota v %.



Stláčaním snímačov  $\nabla$   $\wedge$  nastavte požadovanú intenzitu jasu v rozpätí 0 – 100 % v krokoch po 1 %. Nastavenú úroveň jasu potvrdte stlačením snímača OK. Programátor automaticky prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie).

## Servis

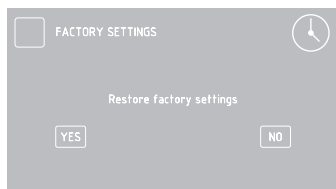
Vyberte položku SERVIS a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Na displeji sa zobrazí nižšie predstavená správa.



Keď elektronika deteguje nejakú z definovaných chýb, zobrazí sa na displeji príslušná informácia.

## Továrenské nastavenia

Vyberte položku TOVÁRENSKÉ NASTAVENIA a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Na displeji sa zobrazí nižšie predstavená správa.



Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  môžete obnoviť továrenské nastavenia alebo ponechať aktuálne nastavenia.

Keď vyberiete “nie” a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK, programátor prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie), a aktuálne nastavenia sa zachovajú.

Keď vyberiete “áno”, programátor sa vynuluje a obnovia sa továrenské nastavenia.

## Funkcie ohrevu

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte položku FUNKCIE OHREVVU, a následne potvrdíte stlačením snímača OK.

V položke FUNKCIE OHREVVU s dostupné:

- RÝCHLY OHREV
- KONVENČNÉ
- KOLÁČ
- GRIL
- TURBO GRIL
- SUPER GRIL
- TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE
- PIZZA
- DOZLATISTA
- ZAPEKANIE
- ROZMRAZOVANIE
- EKO TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE
- SPÄŤ.

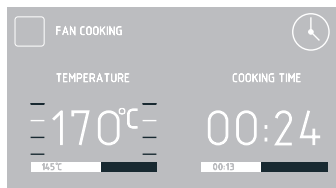
Zostava funkcií a ich realizácií, ako aj možné rozpätia teplôt a predvolené nastavenia sú uvedené v tabuľke.

Popis funkcie	Realizácia	Teplota [°C]		Predvolená teplota [°C]	Úroveň zdola
		min.	max.		
RÝCHLY OHREV	ohrev ventilátora + ventilátor + gril	30	280	180	3
KONVENČIÓNÁLNA	dolný ohrev + horný ohrev	30	280	180	3
CESTO	dolný ohrev + horný ohrev + ventilátor	30	280	170	3
GRIL	gril	30	280	280	4
TURBO GRIL	gril + ventilátor	30	280	200	2
SUPER GRIL	gril + horný ohrev	30	280	280	4
TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE	ohrev ventilátora + ventilátor	30	280	170	3
PIZZA	ohrev ventilátora + dolný ohrev + ventilátor	30	280	220	2
DOZLATISTA	horný ohrev	30	230	180	-
ZAPEKANIE	dolný ohrev	30	240	200	-
ROZMRAZOVANIE	ventilátor	-	-	-	3
EKO TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE*	ohrev ventilátora + ventilátor	30	280	170	3

\* EKO teplovzdušné pečenie spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebovávanej pri príprave jedla.

## Teplovzdušné pečenie

Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte funkciu TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Na displeji sa zobrazí nižšie predstavená správa s predvolenou teplotou +170 °C a zobrazenou 3. úrovňou.



V priebehu 5 sekúnd, keď bliká symbol  $\downarrow$ , môžete predvolenú teplotu zmeniť. Použite snímače  $\nabla$   $\wedge$ . Nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, následne symbol  $\downarrow$  zhasne. Teplotu môžete opäť zmeniť, keď sa stlačíte snímač  $\downarrow$ .

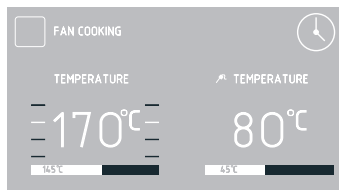
**Pozor.** Keď teplota v komore rúry dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

V prípade, ak nie je nastavený čas skončenia, prácu programátora vypnete stlačením snímača  $\text{⓪}$ . Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

## Používanie sondy na mäso

Keď vyberiete funkciu pečenia, nastavte požadovanú teplotu alebo použite predvolenú teplotu.

Následne do portu sondy na mäso zasuňte zástrčku sondy. Na displeji sa zobrazí teplota sondy na mäso s predvolenou teplotou +80 °C.



Od momentu vloženia sondy na mäso do portu 5 sekúnd bliká symbol  $\downarrow$ . Ak v priebehu 5 sekúnd nevykonáte žiadnu zmenu nastavenia, nastaví sa predvolená teplota sondy na mäso.

Nastavenie teploty môžete zmeniť stlačením snímačov  $\nabla$   $\wedge$  s presnosťou 1 °C v rozpätí od +30 do +99 °C.

Keď stlačením snímača OK potvrdíte nastavenú teplotu, teplota sa uloží, a na displeji sa zobrazí aktuálna teplota pre sondu na mäso, tiež neustále svieti symbol  $\downarrow$ .

Teplotu môžete zmeniť aj počas prebiehajúceho procesu.

Keď to chcete urobiť, stlačte snímač  $\text{⓪}$ . Po prvom stlačení snímača  $\text{⓪}$  sa zobrazuje nastavená teplota sondy na mäso, symbol  $\downarrow$  bliká a v tejto chvíli môžete túto teplotu upraviť.

Keď zadanú zmenu potvrdíte stlačením snímača OK, symbol  $\downarrow$  prestane blikáť a programátor sa prepne na normálnu prácu. Keď snímač  $\text{⓪}$  stlačíte dvakrát, môžete zmeniť nastavenú teplotu pečenia. Teplotu môžete zmeniť stlačením snímačov  $\nabla$   $\wedge$  s presnosťou 1 °C. Nastavenie teploty potvrdíte stlačením snímača OK.

Keď uplynie stanovený čas, zaznie zvukový signál, celý čas bliká symbol  $\downarrow$ .

Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

Odporúčame, aby ste sondu na mäso používali pri pečení väčších porcií mäsa (1 kg a viac).

Neodporúčame používanie termosondy na smaženie mäsa s kosťou a hydiny.

Keď sondu na mäso nepoužívate, vytiahnite



# OBSLUHA

zástrčku sondy z portu a umiestnite ju mimo komory rúry.



## Pozor!

Používajte iba sondu na mäso dodanú spolu s rúrou.

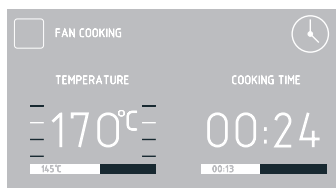
## Teplota sondy na mäso

Typ mäsa	Teplota [°C]
Bravčovina	85 – 90
Hovädzina	80 – 85
Tefacie	75 – 80
Jahňacina	80 – 85
Divina	80 – 85

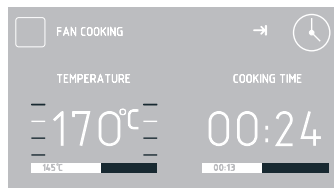
## Nastavenie času práce (funkcie pečenia)


Keď je nastavená funkcia pečenia, stlačte snímač , keď na displeji začne blikať symbol , vedľa informácie o teplote sa zobrazí informácia s opisom ČASU PRÁCE, a displej času zobrazuje "00:00".




Displej pred nastavením času práce, alebo času práce a konca času práce.




Displej s nastaveným časom práce, alebo s časom práce a koncom času práce.






Ak v priebehu 5 sekúnd nezadáte žiadnu zmenu, displej začne zobrazovať iba teplotu, a informácia o čase práce prestane svietiť a prestane blikať symbol .

Čas nastavíte stláčaním snímačov   s presnosťou na 1 minútu. Stláčaním snímača 0K sa nastavené parametre času práce uložia. Správa ČAS PRÁCE sa zmení na ČAS SKONČENIA, súčasne nastavený čas práce – napr.: 0:30 sa zmení na skutočnú hodinu skončenia práce, a plynutie nastaveného času práce sa zobrazuje a animuje na pásiku pod skutočným časom skončenia, neustále tiež svieti symbol .

Keď uplynie stanovený čas, zaznie zvukový signál, celý čas bliká symbol .





Zvukový signál vypnete stláčaním snímača 0K. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

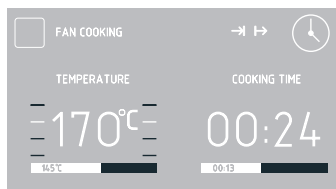
**Pozor.** Keď sa proces skončí, používateľ môže trvanie procesu dodatočne predĺžiť. Namiesto stlačenia snímača 0K stlačte snímač  a snímačmi   nastavte dodatkový čas.

## Nastavenie času práce a skončenia času práce (pre funkciu pečenia)

Nastavenie času práce je opísané v predchádzajúcom bode.

## Nastavenie skončenia času práce.

Keď neustále svieti symbol  dvakrát stlačte snímač , na displeji stále svieti symbol  a začne blikať symbol , na displeji ČAS PRÁCE sa zobrazuje hodina začatia času práce.



Ak v priebehu 5 sekúnd nevykonáte žiadnu akciu, programátor sa vráti späť na predchádzajúce nastavenie – tzn. na prácu s nastaveným časom práce a s vybranou funkciou pečenia. Čas skončenia času práce môžete zmeniť stláčaním snímačov  $\vee$   $\wedge$  s presnosťou na 1 minútu.

Keď stlačením snímača OK potvrdíte nastavenie, zadaný čas práce sa uloží v pamäti programátora.

Správa ČAS SKONČENIA sa zmení na ČAS ZAČATIA a na displeji sa zobrazí skutočný čas začatia.

Keď nastavíte parametre práce rúry, ak v priebehu 60 sekúnd nevykonáte žiadnu akciu, programátor sa prepne do pohotovostného režimu, na displeji sa okrem aktuálneho času zobrazujú aj symboly  $\rightarrow$  a  $\mapsto$ .

Keď stlačíte snímač  $\textcircled{1}$ , programátor sa prepne z pohotovostného režimu a na displeji sa budú zobrazovať zadané nastavenia.

### Používanie nastaveného režimu.

Keď sa aktuálny čas bude zhodovať s časom začatia, zapne sa predtým zvolená funkcia pečenia.

Popis ČAS ZAČATIA sa zmení na ČAS SKONČENIA a na displeji sa zobrazí skutočný čas skončenia práce, a uplynutý čas sa zobrazuje a animuje na pásiku pod skutočným časom skončenia. Keď sa spustí čas práce, symbol  $\mapsto$  zhasne, a zostane symbol  $\rightarrow$ .

Keď uplynie stanovený čas, zaznie zvukový signál, celý čas bliká symbol  $\rightarrow$ . Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

## Prednastavené programy

V menu snímačmi  $\vee$   $\wedge$  vyberte položku PREDNASTAVENÉ PROGRAMY a potvrdte stlačením snímača OK, na výber máte nasledujúce položky:

- MÄSO
- HYDINA
- PIZZA
- MRAZENÉ VÝROBKY
- KOLÁČE
- KYSNUTIE CESTA
- SUŠENIE
- UDRŽIAVANIE TEPLA

Vyberte požadovaný program a potvrdte stlačením snímača OK, dostupné sú podrobné položky:

### MÄSO

- HOVÄDZINA
- BRAVČOVINA
- JAHŇACINA
- TELACINA

### HYDINA

- KURA
- KAČKA
- HUS
- MORKA

### PIZZA

- TENKÉ CESTO
- HRUBÉ CESTO
- MRAZENÁ

### MRAZENÉ VÝROBKY

- RYBA
- ZAPEKANKA
- LASAGNE
- HRANOLČEKY

### KOLÁČE

- KOLÁČ S POSÝPKOU
- KOLÁČ S OVOCÍM
- ROLÁDA
- BÄBOVKA
- MAFINY
- SUŠIENKY
- CHLIEB

### KYSNUTIE CESTA

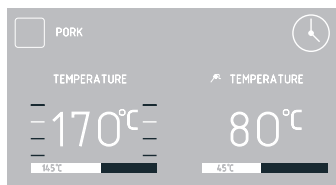
### SUŠENIE

# OBSLUHA

## UDRŽIAVANIE TEPLA

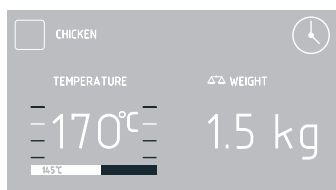
Keď snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberiete požadovanú položku, voľbu potvrdíte stlačením snímača OK.

V každej chvíli môžete zmeniť nastavenie teploty v komore rúry, ako aj teploty sondy na mäso, avšak vykonaním akýchkoľvek zmien daný program už nebude prednastaveným programom.

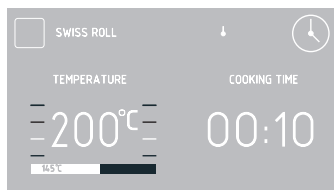


Keď zmeníte niektorú teplotu a zmenu potvrdíte (prestanú blikať príslušné symboly:  $\downarrow$  alebo  $\curvearrowright$ ), a následne sa opis programu zmení na opis funkcie pečenia. Proces môžete v každej chvíli prerušiť stlačením snímača  $\odot$ . Keď stlačíte snímač  $\odot$ , programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

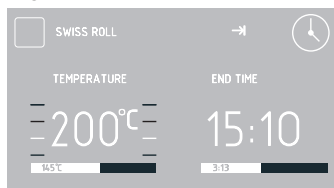
V niektorých programoch môžete zmeniť hodnotu hmotnosti. Keď symbol hmotnosti bliká, môžete zmeniť váhu alebo môžete potvrdiť navrhovanú predvolenú hmotnosť. Nastavenia môžete zmeniť stláčaním snímačov  $\nabla$   $\wedge$ . Voľbu potvrdíte stlačením snímača OK, aktuálne nastavená hmotnosť sa uloží.



Program, v ktorom musí byť rúra najprv predhriata, sa spustí, keď potvrdíte stlačením snímača OK danú položku prednastaveného programu. Rúra sa predhreje na teplotu +200 °C.



Keď dosiahne teplotu +200 °C, zaznie zvukový signál a symbol  $\downarrow$  bude blikať. Celý čas sa v komore rúry udržiava teplota +200 °C. Pripravované jedlo vložte do rúry, zatvorte dverka a stlačte snímač OK, spustí sa základný program.



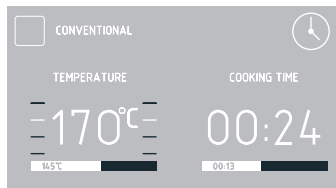
Keď uplynie čas základného programu, zaznie zvukový signál. Na displeji sa celý čas zobrazuje nastavená teplota v komore rúry. Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

## Používateľské programy

Keď v menu stláčaním snímačov  $\nabla$   $\wedge$  vyberiete používateľské programy, voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Dostupných je 10 programov, ktoré si môžete individuálne nastaviť.

Keď snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberiete program PROGRAM1-PROGRAM10 a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK, môžete zmeniť nastavenia funkcie, teploty, úroveň pečenia ako aj čas práce.

# OBSLUHA



Zmeny sa vykonávajú podobne, ako v prípade funkcií pečenia.

Keď potvrdíte čas práce, na displeji sa zobrazí klávesnica, pomocou ktorej môžete zadať vlastný názov programu.

Názov programu môže mať maximálne 25 znakov.

Keď uplynie čas používateľského programu, zaznie zvukový signál. Na displeji sa celý čas zobrazuje nastavená teplota v komore rúry. Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

## Parné programy

Keď snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberiete záložku PARNÉ PROGRAMY potvrdíte voľbu stlačením snímača OK.

V záložke PARNÉ PROGRAMY sú dostupné:

- VARENIE NA PARE
- VARENIE NA PARE + GRIL
- ZOHRIEVANIE & PASTERIZÁCIA
- BRAVČOVINA V NÍZKEJ TEPLOTE
- JEMNÉ MÄSO V NÍZKEJ TEPLOTE
- ZÁKLADNÉ PEČIVO
- HYDINA
- GRIL + PEČENIE S PAROU
- PEČENIE S PAROU
- ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA
- SPÄŤ.

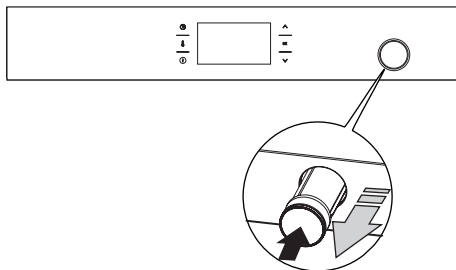
Snímačmi  $\nabla$   $\wedge$  vyberte požadovaný program a potvrdíte stlačením snímača OK.

Vo vybavení rúry sú špeciálne nehrdzavejúce

nádoby:

- perforované na zeleninu a ryby
- plné na mäso

Nádoby s jedlom položte na rošte. Zatvorte dvierka rúry.



V ovládacom paneli je nádoba zásuvky. Zásuvku stlačte a potom nádobu potiahnite dopredu. Do nádoby nalejte 0,5 l vody. (O potrebe naliatia vody informuje pulzujúce oznámenie na displeji „Doplniť vodu 0,5 l a stlačte OK“). Keď je už v nádobe dostatočné množstvo vody, programátor to signalizuje zvukovým signálom. Zatvorte nádobu zásuvky.

Keď vyberiete program P01S-P09S, stlačením tlačidla OK potvrdíte spustenie programu.

**DÔLEŽITÉ:** Pulzujúce oznámenie na displeji „Doliať 0,5 l vody“ a zvukový signál počas trvania programu informujú o potrebe naliatia vody. V takom prípade je postup taký istý, ako pri prvom naliavaní vody. Keď voda dosiahne požadovanú úroveň, oznámenie opäť prestane blikať.

**POZOR:** Keď sa voda minie, program sa napriek tomu nezastaví!

Keď sa program skončí, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača.

Snímačom OK potvrdíte skončenie programu. Na displeji sa zobrazí oznámenie „Vyliat“

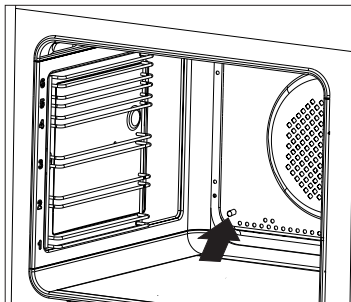
## OBSLUHA

vodu”.

Následne odchýľte dvierka na prvú úroveň odchýlenia (cca 15 stupňov).

Dvierka môžete úplne otvoriť až po niekoľkých sekundách.

Následne pod výpusť vody položte vhodnú nádobu (hlboký plech na pečenie).



Stlačte snímač OK, následne sa vylejú zvyšky vody z parného systému.

Po skončení parného programu odstráňte zvyšky vody tzn. vnútro komory rúry poutierajte suchou handričkou.

Po niekoľkých parných programov spustíte rúru na cca 30 minút na teplovzdušné pečenie 180 °C.

**POZOR:** Nebezpečenstvo popálenia! Pri otváraní dvierok rúry môže vychádzať horúca para. Dvierka rúry, tak počas pečenia ako aj po pečení, otvárajte vždy opatrne. Pri otváraní sa neskláňajte nad dvierkami. Nezabúdajte, para v závislosti od teploty nemusí byť viditeľná.

**DÔLEŽITÉ:** Pri používaní iných, neparných programov, v parnom systéme nemôže byť voda. Pri používaní štandardných funkcií do nádoby v zásuvke nevlievajte vodu.

### Odstraňovanie vodného kameňa v parnom systéme

Po niekoľkých spusteniach parných programov sa na displeji programátora zobrazí blikajúce oznámenie „Odstraňovanie vodného kameňa“. Je to informácia pre používateľa, že je potrebné vykonať proces odstraňovania vodného kameňa z parného systému. Proces odstraňovania vodného kameňa môžete dvakrát odložiť stlačením snímača ①. Avšak keď sa skončí ďalší parný program, bez toho, aby ste vykonali proces odstraňovania vodného kameňa, nebudete môcť spustiť parný program.

Keď vyberiete program „Odstraňovanie vodného kameňa“ na displeji sa zobrazí oznámenie „Naliať 0,5 l roztoku na odstraňovanie vodného kameňa“. Počas trvania programu sa zobrazujú oznámenia „Doliať 0,5 l vody“ a „Vyliať vodu“ (oplachovanie).

Návod na vykonanie procesu odstraňovania vodného kameňa je uvedený nižšie.

- Pripravte roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého prípravku na odstraňovanie vodného kameňa.
- Roztok vylejte do nádoby v zásuvke rúry.
- Stlačením snímača OK potvrdíte spustenie programu „Odstraňovanie vodného kameňa“.

**POZOR:** Počas trvania programu je potrebné 3-krát odstrániť vodu zo systému.

Zvukový signál a pulzujúce oznámenie „Vyliať vodu“ informuje o potrebe odstrániť roztok zo systému:

- Otvorte dvierka rúry.
- Pod výpusť vody podložte vhodnú nádobu.
- Snímačom OK potvrdíte možnosť vylitia vody do nádoby (ak je to plech na pečenie, roztok hneď vylejte a plech opláchnite čistou vodou).

Zvukový signál a pulzujúce oznámenie „Doliať vodu“ informujú o potrebe dolitia vody. Do nádoby zásuvky nalejte 0,5 l vody a stla-

čením snímača OK potvrdíte pokračovanie programu (oplachovanie).

Zvukový signál a pulzujúce oznámenie „Vyliať vodu“ informujú o potrebe odstrániť vodu zo systému:

- Otvorte dvierka rúry.
- Pod výpusť vody podložte vhodnú nádobu.
- Stlačením snímača OK potvrdíte možnosť vylitia vody do nádoby (ak je to plech na pečenie, roztok hneď vylejte a plech opláchnite čistou vodou).

**DÔLEŽITÉ:** Ak počas trvania parného programu z výpustnej rúrky vychádza voda, prepláchnite systém. V aktívnom režime rúry s nezapnutou funkciou:

- Podstavte nádobu s objemom min. 1 liter.
- Do nádoby v zásuvke nalejte 0,5 litra vody.
- Súčasne stlačte snímače  $\vee$   $\wedge$  a vypustíte vodu zo systému.
- Činnosť dvakrát zopakujte.


Ak sa problém nevyrieši, vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa.


**DÔLEŽITÉ:** Ak si používateľ skôr všimne zvyšky kameňa vychádzajúce po skončení parného programu, zo zoznamu vyberte program „Odstraňovanie vodného kameňa“ a vykonajte štandardný proces odstraňovania kameňa.

Ak používateľ naleje do nádoby zásuvky vodu a nebude používať parný program, vodu môžete zo systému zliať stlačením snímačov  $\vee$   $\wedge$ . Počas zlievania vody zo systému môžete proces zastaviť stlačením snímača OK.

## Špeciálne funkcie programátora

### Blokáda programátora

Blokáda programátora sa aktivuje súčasným stlačením a podržaním snímačov: OK a  $\vee$  na cca 3 sekundy. Keď je blokáda aktívna, na displeji celý čas svieti symbol  a správa. *Keď chcete blokádu odblokovať, súčasne stlačte a podržte snímače  $\vee$  a OK.* Správa sa bude zobrazovať cca 3 sekundy. Keď je aktívna blokáda, príslušný oznam sa zobrazí pri každom stlačení ľubovoľného snímača. Keď je blokáda programátora aktívna, nedajú sa vykonať akékoľvek zmeny v nastavených programoch pečenia, všetky snímače sú neaktívne, okrem OK,  $\vee$  a ①, s tým, že keď je blokáda aktívna, snímač OK sa môže používať iba spolu so snímačom  $\vee$  na deaktivovanie blokády, a snímač OK dodatočne na vypnutie skončeného programu. Keď je aktívna blokáda, snímač ① sa dá použiť iba na vypnutie programu, ale nedá sa použiť na otvorenie menu.

Keď chcete blokádu vypnúť, súčasne stlačte a podržte snímače OK a  $\vee$  na cca 3 sekundy. O vypnutí blokády informuje zhasnutie symbolu  a tiež príslušná správa. *Keď chcete blokádu odblokovať, súčasne stlačte a podržte snímače  $\vee$  a OK.*

**Pozor.** Blokáda zostane aktívna, aj po strate el. napätia.

### Automatické vypnutie napájania


Keď je rúra spustená, bez ohľadu na používanú funkciu pečenia, programátor po stanovenom čase automaticky vypne všetky elektrické prvky zariadenia.


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.

Keď programátor odpojí všetky elektrické

# OBSLUHA

prvky, informuje o tom blikajúci displej a symbol .

Automatické vypnutie elektrických prvkov môžete v pohotovostnom režime vypnúť stlačením snímača , následne sa menu zatvorí.



## Nočný režim

V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky aktivuje nočný režim – intenzita podsvietenia displeja sa automaticky zníži.



## Signalizácia otvorených dvierok

Ak počas prebiehajúceho procesu / programu zostanú otvorené dvierka, po 30 sekundách sa spustí zvukový signál, a na displeji sa zobrazí správa OTVORENÉ DVERE.

## **OpenUp!**

Funkcia automatického otvárania dvierok rúry po dotknutí rúčky. Dostupné sú dva režimy otvárania – jednorazové (na displeji sa zobrazí symbol ) a viacnásobné (na displeji sa zobrazí symbol ). Pri použití jednorazového režimu sa dvierka dajú dotykom otvoriť pri každom spustení rúry iba jedenkrát. Pri použití viacnásobného režimu sa dvierka dajú dotykom otvoriť zakaždým, keď sa používateľ pri spustenej rúre dotkne dvierok.

**DÔLEŽITÉ:** Funkcia OpenUp! nefunguje, keď je rúra vypnutá (keď je v pohotovostnom režime StandBy, hodiny ukazujú iba nastavený aktuálny čas).

Keď chcete túto funkciu aktivovať, snímačmi   v menu položky OpenUp! vyberte jednu položku:

VIACNÁSOBNÉ OTVORENIE  
JEDNORAZOVÉ OTVORENIE  
VYPNÚŤ  
SPÄŤ

Keď chcete otvoriť dvierka dotykom, dotknite sa kovovej časti rúčky dvierok rúry. Dotyk musí byť istý, tzn. musí trvať min. 0,5 se-

kundy. Citlivosť dotyku je nastavená takým spôsobom, že môže byť detegovaný dotyk vykonaný dlaňou alebo zakrytou časťou tela, napríklad laktom 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 dohľadali na malé deti, alebo aby ste funkciu OpenUp! deaktivovali.

## **Chladiaci ventilátor**

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Motor chladiaceho ventilátora sa spustí automaticky, keď je aktívna hociktorá funkcia. Motor je spustený dovtedy, kým teplota v komore rúry neklesne pod +80 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.

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

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Typ pečeného jedla	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótvá torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovka / muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Hovädzina		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

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











<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Parametre pre parné programy











Č. programu	Názov programu <sup>2)</sup>	Funkcia rúry	Teplota [°C]	Čas [min.]	Úroveň	Jedlá
P01S	Varenie na pare	 1. fáza parenie	100	50	3	Zelenina, ryža, kaše, shakszuka, creme brulee, vajcia na viedenský spôsob
P02S	Varenie na pare + gril	 1. fáza parenie 2. fáza opekanie	100 220	25 20	3	Zapekaná ryba, zapekané cestoviny
P03S	Zohrievanie a pasterizácia	 1. fáza parenie	90	25	3	
P04S	Bravčovina v nízkej teplote	 1. fáza parenie	80	240	3	Bravčovina slow cook
P05S	Jemné mäso v nízkej teplote	 1. fáza parenie	70	120	3	Morčacina, bravčová sviečkovica, hovädzie líca, halibut, perlička
P06S	Základné pečivo	 1. fáza parenie 2. fáza konvenčné pečenie	50 200	30 30	3	Focaccia, žemle, chlieb
P07S <sup>1)</sup>	Hydina	 1. fáza parenie	180	75	3	Hydina
P08S <sup>1)</sup>	Gril + pečenie s parou	 1. fáza opekanie 2. fáza parenie	220 120	20 90	3	Jedlá v jednom hrnci – perkelt, zapekanka s mäsom, ratatouille, mäsá
P09S	Pečenie s parou	 1. fáza parenie a konvenčné pečenie	150	120	3	Paštéta, fondán (trvanie 12 min.)
P10S	Odstraňovanie vodného kameňa		100	15		

<sup>1)</sup> V programe je zapnutý režim rýchleho zohriatia na dosiahnutie požadovanej teploty.

<sup>2)</sup> Recepty určené pre jednotlivé programy nájdete v e-knihe.

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

## Pečenie koláčov




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

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

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

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.



## Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		220 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rošt	4		220 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		220 <sup>1)</sup>	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

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

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

## Pečenie

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

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

# ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

---

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

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

## Rúra na pečenie

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

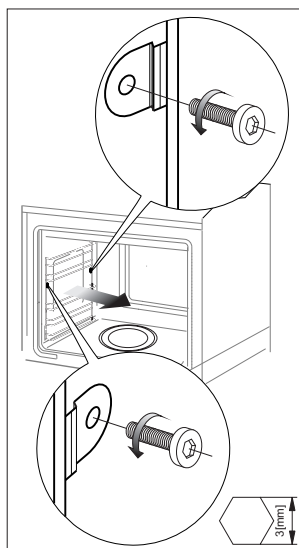
## Dôležité!

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

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

## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

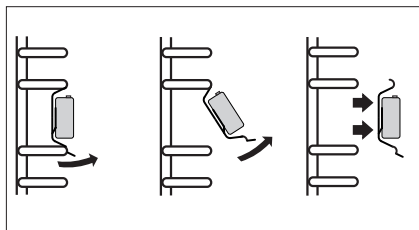
- Rúry boli vybavené ľahko vyťahiteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) rúry. Pre ich vybratie k umývaniu, odskrutkujte pomocou imbusového kľúča č. 3 zápusťné skrutky z úchyto-ov prípevňujúcich vodiace lišty. Po umytí namontujte vodiace lišty do komory pečiacej rúry. Pred priskrutkovaním skontrolujte, či prípevňujúce úchyty sa nachádzajú v otvoroch bočnej steny komory pečiacej rúry.
- Rúra má nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek prípevnené 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 záružky nachádzajúce sa v prednej časti lišty) a potom zasuňte spolu s pekáčom.



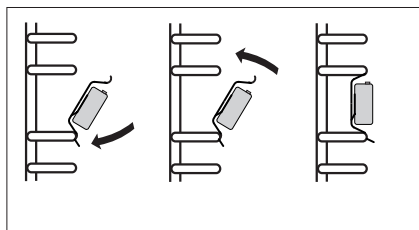
Vyberanie drôtených vodiacich lišt

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

### Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



### Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

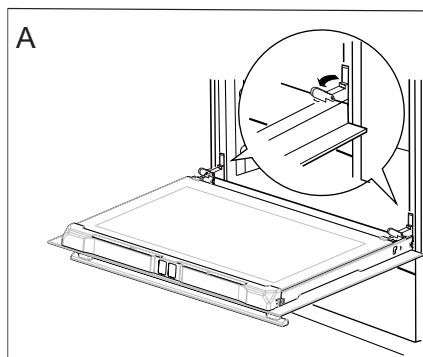


# ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

## Vytahovanie dvierok

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

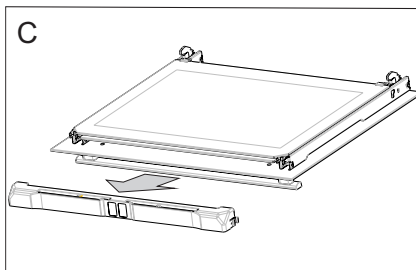
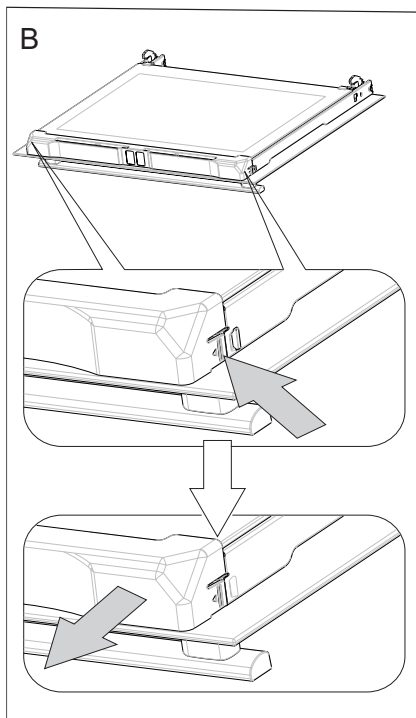
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

## Vyberanie vnútorného skla

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





## ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

2. Vnútrné sklo vyberte z prípevnenia (v dolnej časti dvierok).

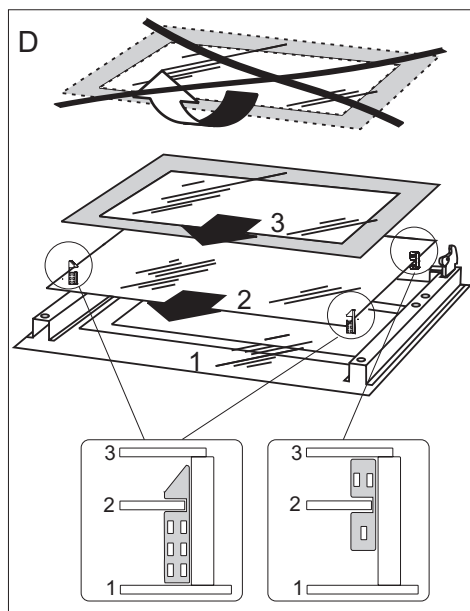
**Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia prípevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.**

Vyberte stredné sklo, (výkr.D).

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

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

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



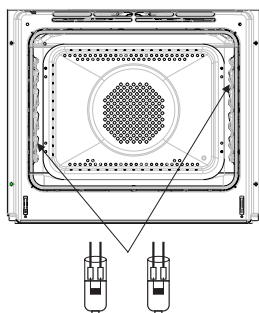
Vyberanie vnútorného skla

**Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry**

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

1. Rúru odpojte od napájania
2. Z pečiacej rúry vyjmite pekáče.
3. Pokiaľ má rúra teleskopické lišty, vyberte ich.
4. S použitím krížového skrutkovača odskrutkujte štyri skrutky prípevňujúce tienidlo, tienidlo snímte a vytiahnite tesnenie, umyte a nezabudnite dôkladne vytrieť do sucha.
5. Vyjmiete halogénovú žiarovku tak, že ju vysuniete smerom dole s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
- napätie 230V
- výkon 25W
6. Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
7. Nasadte tienidlo osvetlenia a nezabudnite na tesnenie. Zaskrutkujte.

**Pozor: Pamätajte na to, aby ste sa bezprostredne nedotýkali prstami halogénovej žiarovky pri jej nasadzovaní!**



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)

### 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)