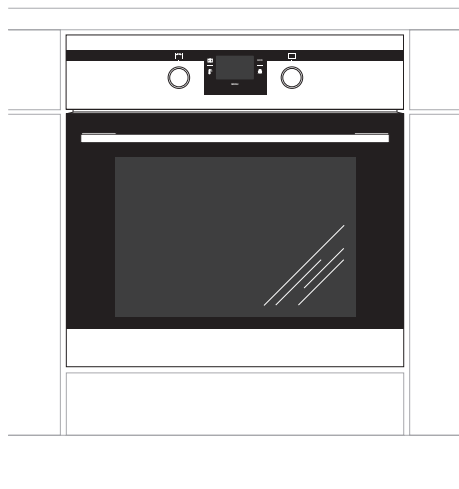


# Amica



10143.4TdDbHaOQaVS (EBI 8873 B AA)

10143.4TdDpHaQaXSp (EBI 8862 AA)

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....</b>  | <b>2</b>  |
| <b>(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....</b> | <b>37</b> |

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

---

Trouba Amica 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

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Pokyny týkající se bezpečnosti používání .....</b> | <b>4</b>  |
| <b>Popis výrobku .....</b>                            | <b>8</b>  |
| <b>Instalace.....</b>                                 | <b>10</b> |
| <b>Obsluha .....</b>                                  | <b>11</b> |
| <b>Pečení v troubě – praktické rady.....</b>          | <b>27</b> |
| <b>Čištění a údržba sporáku.....</b>                  | <b>29</b> |
| <b>Postup v nouzových situacích.....</b>              | <b>35</b> |
| <b>Technické údaje .....</b>                          | <b>36</b> |
| <b>Technická charakteristika.....</b>                 | <b>37</b> |

## 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 prováděná dětmi bez dozoru.

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

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

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---

**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.

Používejte výlučně termosondu, která je součástí vybavení pečicí trouby.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.



- 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 čistící 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 ENERGIÍ

---



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

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.

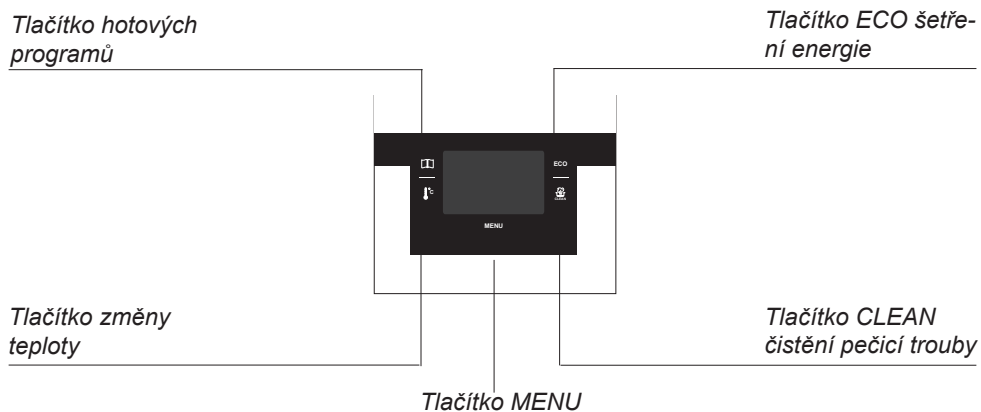
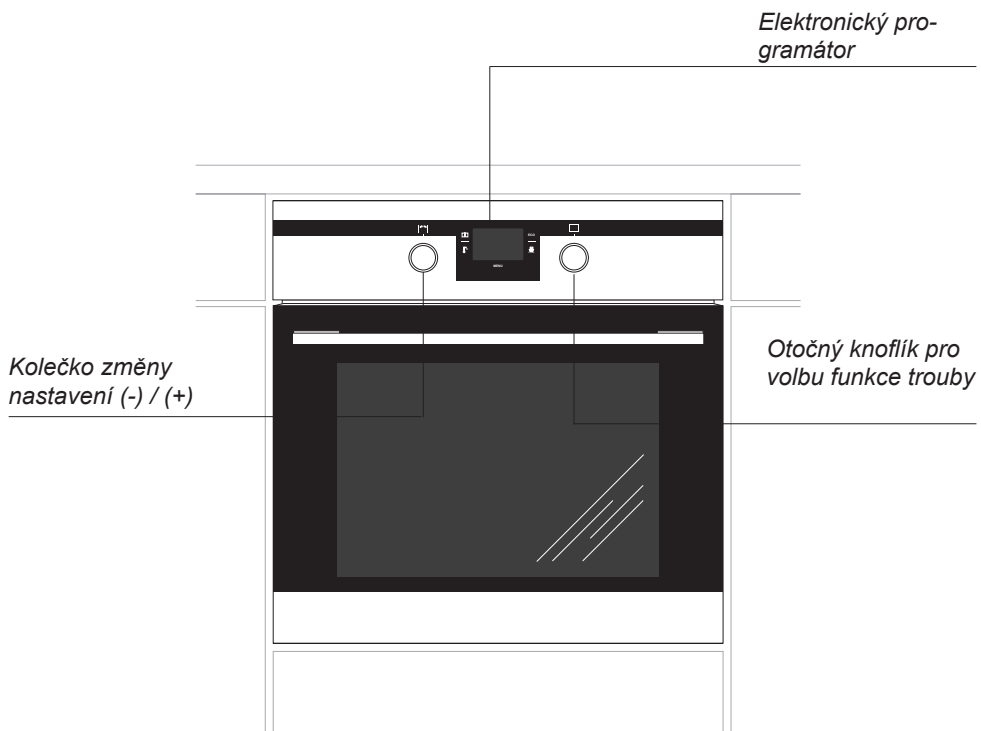
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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.

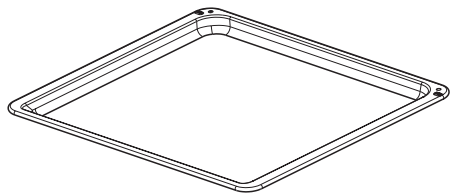
# POPIS VÝROBKU



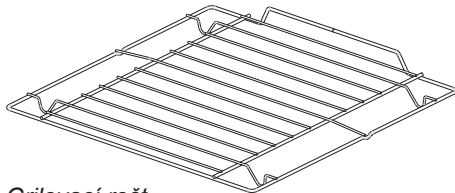


# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

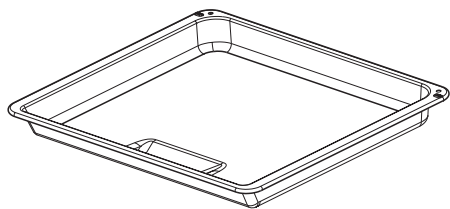
Vybavení sporáků – souhrn:



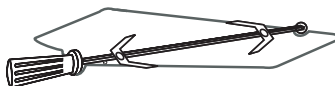
*Plech na pečivo\**



*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/\**

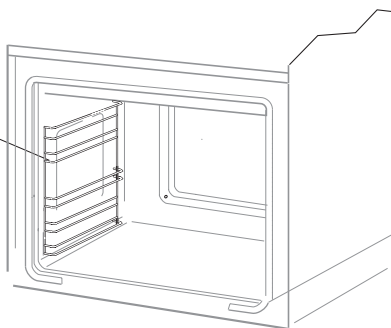


*Tyč a vidlice rožně\**



*Termosonda*

*Boční závěsné lišty plechů*



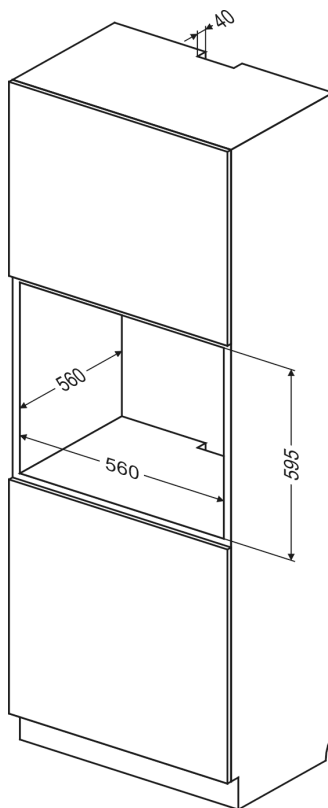
\*u některých typů

# INSTALACE

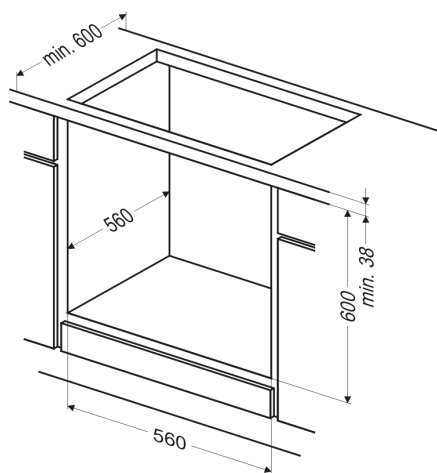
## Ustavení sporák



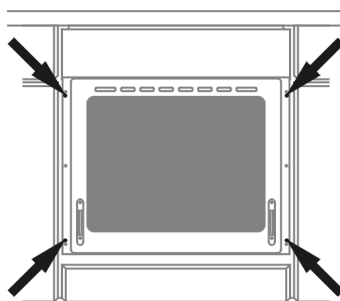
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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

### ► Připojení pečicí trouby k elektrickému rozvodu



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

- Sporák je továrně přizpůsoben 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 pečicí trouby musí být přístupná zástrčka.**

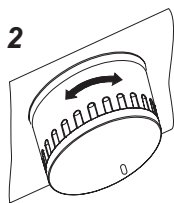
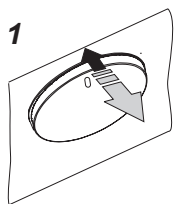
**Pozor!** Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí vodič, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

## Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte na pozici  anebo  (viz kapitolu: Činnost programátoru a ovládání pečicí trouby),
- vyhřejte pečicí troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte zašpinění a důkladně ji umyjte.

Ovládací kolečka jsou „schované“ v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:

1. opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkci. Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečicí troubou.



\*u některých typů



## Důležité!


Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přidavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

## Pozor!

V případě trouby s písmenem „O“\* v označení typu před uvedením do provozu zkontrolovat osazení topného tělesa v bočních stěnách komory trouby, v případě nesprávného osazení (uložení) topného tělesa je třeba zvednout jej nahoru a vsunout do protlačení ve bočních stěnách komory.

## Pozor!

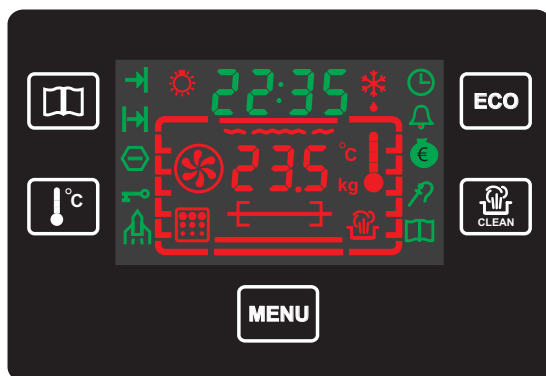
V případě prvního uvedení do provozu pečicí trouby anebo vypnutí z elektrické sítě a opětovném jeho zapnutí, rozsvítí se údaj hodiny 12:00 a bliká symbol . Aktuální čas nastavte pomocí ovládacího kolečka změny nastavení .

Nastavení času bude zapsané v paměti hodin, pokud nebudou v průběhu 5 sekund zavedeny žádné změny anebo bude stlačeno tlačítko .



















**Bez nastavení běžného času, práce pečicí trouby není možná.**

# OBSLUHA

## Činnost programátora a ovládání pečicí trouby





### Význam piktogramů a symbolů

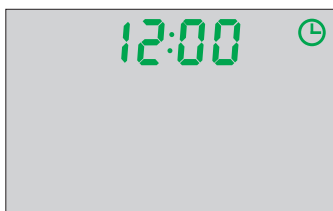
- |  |   |  |                         |
|--|---|--|-------------------------|
|    | - tlačítko hotových programů            |   | - minutka               |
|    | - tlačítko změny teploty - prycisk menu |   | - úspora energie        |
|    | - tlačítko menui                        |   | - sonda                 |
|    | - tlačítko šetření energie              |   | - hotový program        |
|    | - tlačítko čištění pečicí trouby        |   | - čištění pečicí trouby |
|   | - osvětlení komory pečicí trouby        |  | - úroveň, pozice pokrmu |
|  | - rozmrzování                           |  |                         |
|  | - konec procesu                         |  |                         |
|  | - čas trvání procesu                    |  |                         |
|  | - automatické přerušení napájení        |  |                         |
|  | - blokáda                               |  |                         |
|  | - nastavení času                        |  |                         |


## 1. Zapnutí pečicí trouby.

**Pozor: programátor je připravený k činnosti teprve po nastavení času hodin.**

V případě prvního uvedení do provozu pečicí trouby anebo vypnutí z elektrické sítě a opětovném jeho zapnutí se rozsvítí údaj hodiny 12:00 a bliká symbol .





Aktuální čas nastavte pomocí ovládacího kolečka změny nastavení .





Nastavení bude zapsané v paměti hodin, pokud nebudou v průběhu 5 sekund zavedeny žádné změny anebo bude stlačené tlačítko .


**Bez nastavení běžného času, práce pečicí trouby není možná.**

## 2. Nastavení minutky






Stlačte tlačítko  až do momentu, kdy symbol  (minutka) začne blikat. Údaj času "00:00" je promítaný místo skutečného času. Minutku nastavte pomocí ovládacího kolečka změny nastavení  (s přesností do jedné minuty). Nastavení bude zapsané v paměti hodin, pokud nebudou v průběhu 5 sekund zavedeny žádné změny anebo bude stlačené tlačítko .

Je promítaný aktuální čas, symbol  je zapnutý.


Alarm zazní po uplynutí vstupně nastaveného času (2 zvukové signály - přestávka - 2 zvukové signály). Sekvence poplašných zvukových signálů je opakovaná v 3- sekundových odstupech, přibližně jednu minutu. Symbol  bliká celou dobu.


Pro vypnutí alarmu, stlačte libovolné tlačítko, nastavte ovládací kolečko pečicí trouby na pozici „0“ anebo otočte ovládací kolečko změny nastavení. Po vypnutí alarmu, symbol  (minutka) je vypnutý.

## 3. Nastavení času trvání procesu




Stlačte tlačítko  až do momentu, kdy symbol  (čas trvání procesu) začne blikat (je to možné pouze tehdy pokud ovládací kolečko funkce  je v jiné pozici než „0“). Údaj času “00:00” je promítaný místo skutečného času. Nastavte čas trvání procesu pomocí ovládacího kolečka změny nastavení . Nastavení času trvání procesu bude zapsané v paměti hodin, pokud nebudou v průběhu 5 sekund zavedeny žádné změny anebo bude stlačené tlačítko .






Promítané je zpětné odpočítávání času trvání procesu, symbol  je zapnutý.


Alarm zazní po uplynutí nastaveného času trvání procesu (4 zvukové signály - přestávka - 4 zvukové signály). Sekvence poplašných zvukových signálů je opakovaná v 3- sekundových odstupech, přibližně jednu minutu. Promítaný je údaj času “00:00” a symbol  (čas trvání procesu) bliká celou dobu.


Pro vypnutí alarmu, stlačte libovolné tlačítko, nastavte ovládací kolečko funkce na pozici „0“ anebo otočte ovládací kolečko změny nastavení. Po vypnutí alarmu je na displeji promítaný aktuální čas a zvolená funkce symbol  (čas trvání procesu) je vypnutý.

## 4. Nastavení času trvání procesu a času zakončení (režim zpoždění)



Když je symbol  (čas trvání procesu) zapnutý, stlačte tlačítko  až do momentu, kdy symbol  (konec procesu) začne blikat. Je promítaný aktuální čas. Nastavte konec času trvání procesu pomocí ovládacího kolečka změny nastavení. Nastavení konce

času trvání procesu bude zapsané v paměti, pokud nebudou v průběhu 5 sekund zavedeny žádné změny anebo bude stlačené tlačítko . Symbol  (konec procesu) je zapnutý. Po uplynutí času zpoždění, programátor se přepojuje na režim  (čas trvání procesu). Promítané je zpětné odpočítávání času trvání procesu, symbol  (konec procesu) je vypnutý, symbol  (čas trvání procesu) je zapnutý.

Alarm zazní po uplynutí původně nastaveného času trvání procesu (4 zvukové signály - přestávka - 4 zvukové signály). Sekvence poplašných zvukových signálů je opakovaná v 3- sekundových odstupech, přibližně jednu minutu. Promítaný je údaj času “00:00” a symbol  (čas trvání procesu) bliká celou dobu.

Pro vypnutí alarmu, stlačte libovolné tlačítko, nastavte ovládací kolečko pečicí trouby na pozici „0“ anebo otočte ovládací kolečko změny nastavení. Po vypnutí alarmu, je na displeji promítaný aktuální čas a zvolená funkce, symbol  (čas trvání procesu) je vypnutý.

**Aby zrušit nastavení týkající se času trvání procesu anebo konce času trvání procesu anebo minutky, stlačte a přidržte tlačítko**

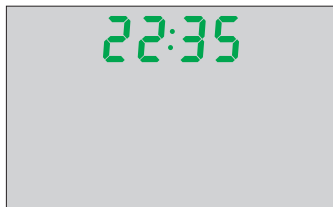
 a  v průběhu přibližně 3 sekund, budou všechna časová nastavení zrušená. Zrušení časových nastavení je možné pouze tehdy, pokud jedna z funkcí časového regulátoru (čas trvání procesu anebo konec času trvání procesu anebo časový regulátor) byla dříve nastavená.

# OBSLUHA

## 5. Ovládání pečicí trouby

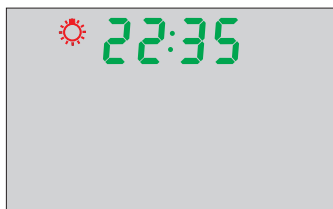
### 5.1 Možné polohy ovládacího kolečka funkce pečicí trouby.

#### 0 Nulové nastavení



#### Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



#### Zapnutý dolní a horní ohřev

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

Rozsah teploty: 30-280°C.



#### Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

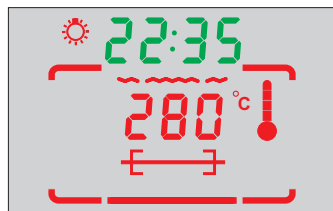
V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem (funkce doporučovaná v průběhu pečení). Rozsah teploty: 30-280°C.



#### Zapnutý gril a rožeň.

Funkce rožeň - opékání pokrmů na rožni.

Rozsah teploty: 30-280°C



#### Zapnutý gril

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

Rozsah teploty: 30-280°C.

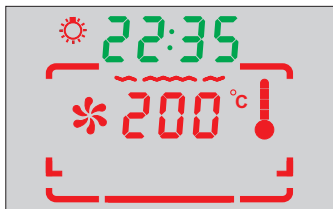






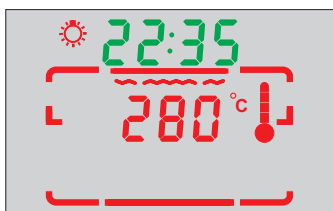
## Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů. Rozsah teploty: 30-280°C.



## Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí. Rozsah teploty: 30-280°C.



## Zapnutý termooběh

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení. Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.

Příprava hotových (zmražených) pokrmů – pečivo, pizza, hranolky.

Rozmrazování (masa, ovoce, zelenina, pečivo) – v případě choulostivých potravin (pro konzumaci za syrova – např. jahody) se nezapíná ohřev, při rozmrazování např. masa termostat nastavte na teplotu na 50 – 75°C.

Sušení ovoce, hub (na několika úrovních, teplota 50 – 80°C)

Rozsah teploty: 30-280°C.

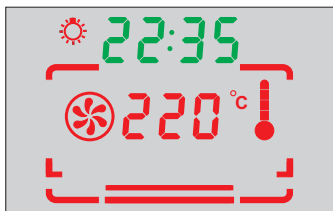


## OBSLUHA



### Zapnutý termooběh a dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu co způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávána zespodu pečení, mokré pečivo, pizza.  
Rozsah teploty: 30-280°C.



### Zapnutý horní ohřev

Nastavení ovládacího kolečka v této poloze umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby výlučně při použití horního ohřevu. Do zlatova připečený pokrm, dopékání shora, dodatekové zapékání.  
Rozsah teploty: 30-230°C.



### Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).  
Rozsah teploty: 30-240°C



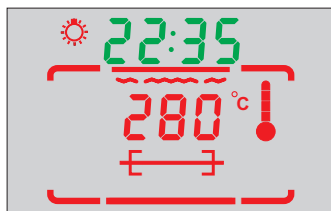
### Zapnutý ventilátor.

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba slouží k rozmrazování cukrářských výrobků a pečiva.








### Zapnutý gril a horní ohřev (super gril) jak rovněž rožeň.

Spojení funkce supergrill s funkcí rožnu.  
Rozsah teploty: 30-280°C.

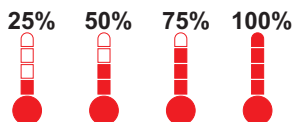


## 5.2 Změna a promítání nastavení teploty

Implicitní hodnota teploty pro program se objeví na displeji teploty po zvolení funkce pečicí trouby , což je signalizováno blikajícím symbolem °C. Pro provedení postupné změny nastavení teploty (co 5°C) použijte ovládací kolečko změny nastavení . Nastavení teploty bude zapsané do paměti, jestliže v průběhu 5 sekund nebudou zavedeny žádné změny anebo bude stlačené tlačítko  anebo bude stlačené tlačítko .

Změna nastavení teploty v čase práce programu může být provedena po stlačení tlačítka .

Aktuální teplota je zobrazena jako procento původně nastavené hodnoty na symbolu termometru:






Pokud je ovládací kolečko funkce pečicí trouby nastavené v poloze „0“ a aktuální teplota pečicí trouby přesahuje 60°C, symbol teploměru je zapnutý, aby informoval uživatele o tom, že pečicí trouba je horká, jestliže teplota pečicí trouby je nižší než 60°C, symbol teploměru je vypnutý

## 5.3 Funkce ECO






Prostřednictvím funkce ECO je možné šetřit energii využíváním zbytkového tepla v připojeném zařízení. V průběhu práce ve funkci ECO, časový regulátor vypíná připojené zařízení v určeném čase před koncem jeho činnosti.



Funkce ECO může být aktivovaná, pokud jsou zapnuté následující funkce ohřevu:





Pro zapnutí funkce ECO nastavte  (čas trvání procesu) anebo  (čas trvání procesu) a  (konec času trvání procesu). Časový regulátor vypíná připojené zařízení v čase určeném “konec činnosti zařízení minus čas trvání využití zbytkového tepla”.





Aktivace funkce ECO.



Po zvolení libovolné funkce ohřevu, která působí spolu s funkcí ECO, nastavte  (čas trvání procesu) anebo  (čas trvání procesu) a  (konec času trvání procesu). Poté, stlačte tlačítko . Na displeji se ukáže symbol  potvrzující, že funkce ECO je zapnutá.





Pro vypnutí funkce ECO stlačte tlačítko  anebo změňte polohu ovládacího kolečka funkce pečicí trouby. Pokud je funkce ECO vypnutá, je rovněž vypnutý symbol .

Alarm zazní (4 zvukové signály/ přestávka/4 zvukové signály) po uplynutí původně nastaveného času. Sekvence poplašných zvukových signálů je opakovaná v 3sekundových odstupech přibližně jednu minutu. Je zobrazené ukázání času “00:00” a symbol  bliká na displeji.

Aby vypnout alarm, stlačte libovolné tlačítko, nastavte ovládací kolečko funkce pečicí trouby v poloze „0“ anebo obraťte ovládací kolečko . Po zakončení procesu, je na displeji ukázaný aktuální čas a zvolená funkce pečicí trouby.






Jestliže uživatel chce aktivovat funkci ECO spolu s příslušnou funkcí ohřevu, ale žádná hodnota  (čas trvání procesu) anebo  (čas trvání procesu)  (konec času trvání procesu) nebyla nastavená, zazní dlouhý poplašný signál a symbol  bliká na displeji jedenkrát (přibližně 0,3 sekundy), aby informovat uživatele, že není možná činnost funkce ECO se zvolenou funkcí ohřevu anebo, že zavedené údaje nejsou postačující.


Funkce ECO je dostupná pouze v případě jestliže hodnota  (čas trvání procesu) obnáší 10 minut anebo více. Jestliže je sonda připojena k měření teploty masa, tehdy cílová teplota sondy k měření teploty masa musí být nejméně o 3 stupně vyšší od aktuální teploty sondy k měření teploty masa. Funkce ECO je vypínána automaticky, jestliže hodnota  (čas trvání procesu) anebo cílová teplota sondy k měření teploty masa byla změněna a je nižší od těch minimálních hodnot. Funkce ECO je rovněž vypínána automaticky jestliže se objeví chyba spojená se sondou k měření teploty masa.


Nastavení hodnoty  (čas trvání procesu) anebo  (čas trvání procesu) a  (konec času trvání procesu) není důležité v případě přípravy potravin s použitím sondy pro potraviny. V takovém případě, tlačítko  stlačte jako poslední, po zavedení všech teplotních nastavení týkajících se komory a nastavení teploty sondy k měření teploty masa.

## 5.4 Funkce Aqualytic

Čištění komory pečicí trouby párou.



Na dno komory pečicí trouby nalijte 0,5 l vody. Zavřete dveře pečicí trouby. Pro zapnutí funkce Aqualytic stlačte tlačítko . Symbol  bliká na displeji. Programátor nastavuje teplotu automaticky, a čas ohřevu  (čas trvání procesu) je nastavený na 0:30. Čas trvání programu a teplota se ukazují na displeji. Grafický symbol pečicí trouby bliká spolu s navrhovaným druhem ohřevu poloha . Nastavte ovládací kolečko funkce pečicí trouby na navrhovaný druh ohřevu. Časový regulátor potvrdí správnou polohu krátkým zvukovým signálem, je zapnutý symbol . Jestliže doporučený druh ohřevu nebude zvolený v průběhu 10 sekund, program bude anulovaný. Teplota pro funkci Aqualytic: 90°C






Aby anulovat proces čištění komory párou, stlačte tlačítko  anebo změňte polohu ovládacího kolečka funkce pečicí trouby. Když je proces čištění komory párou anulovaný, programátor bude pracovat tak samo jak v normálním pracovním režimu (nastavení jsou identické jak v programech přípravy pokrmů).


Alarm, (4 zvukové signály/ přestávka/4 zvukové signály), zazní po uplynutí původně nastaveného času. Sekvence poplašných signálů je opakovaná v 3. sekundových odstupech přibližně jednu minutu. Zobrazuje se indikace času "00:00" a na displeji bliká symbo .

Pro vypnutí alarmu stlačte libovolné tlačítko, nastavte ovládací kolečko funkce pečicí trouby v poloze „0“ anebo obraťte ovládací kolečko změny nastavení. Po zakončení procesu, je na displeji zobrazovaný aktuální čas.

## 5.5 Využívání termosondy

Dodatečná sonda k měření teploty masa může být používána po jejím připojení do zásuvky sondy v pečicí troubě. Symbol sondy  k měření teploty masa informuje, že sonda je vložena. Implicitní hodnota teploty pro sondu obnáší 60°C a může být měněna pomocí ovládacího kolečka  s přesností 1°C v rozsahu 30 až 99°C. V průběhu práce v tomto režimu je zobrazena aktuální teplota sondy k měření teploty masa.

Nastavení teploty může být měněno v průběhu procesu pomocí stlačení tlačítka . Původně nastavená teplota sondy je zobrazená a může být změněna pomocí ovládacího kolečka . Jestliže nejsou provedeny žádné změny v průběhu 5 sekund, je zobrazená teplota nastavená pro komoru pečicí trouby. Tato hodnota může být změněna pomocí ovládacího kolečka . Nastavení teploty sondy k měření teploty masa a nastavení teploty pečicí trouby bude zapsané do paměti, jestliže žádné změny nebudou provedené v průběhu 5 sekund anebo jestliže bude stlačeno tlačítko  anebo tlačítko .

Displej teploty zobrazuje aktuální čas, aktuální teplotu sondy k měření teploty masa, symbol  (sonda k měření teploty masa) je zapnutý.

V případě změny polohy ovládacího kolečka funkce pečicí trouby, bude opětovně přivolaný režim nastavení teploty sondy k měření teploty masa a režim nastavování teploty pečicí trouby.

Alarm, (4 zvukové signály/přestávka/4 zvukové signály), zazní po dosažení původně nastavené teploty. Sekvence zvukových poplašných signálů je opakovaná v 3. sekundových odstupech přibližně jednu minutu. Na

displeji bliká  aktuální teplota sondy.

Pro vypnutí alarmu stlačte libovolné tlačítko, nastavte ovládací kolečko funkce pečicí trouby v poloze „0“ anebo obraťte ovládací kolečko změny nastavení. Po zakončení procesu, je na displeji zobrazovaný aktuální čas.

Doporučujeme termosondu používat při pečení větších porcí masa (1kg a více). Nedoporučujeme termosondu používat do smažení masa s kostí a drůbeže. V případě nepoužívání termosondy ji vyjměte ze zásuvky a umístěte ji mimo komoru pečicí trouby.

### Pozor!

Používejte výlučně termosondu, která je součástí vybavení pečicí trouby.





## Teploty pro termosondy




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



## 5.6 Hotové programy


Funkce hotových programů umožňují využívání návrhů receptur zapsaných v programu. Hotové programy spojuje určený druh ohřevu anebo kombinace druhů ohřevu s odpovídajícím časovým úsekem, který závisí na hmotnosti potraviny, která má být připravena.



Návody k obsluze budou informovat o tom, který z implicitních programů může být využíván pro přípravu daného druhu potravin. Aby aktivovat hotový program, stlačte tlačítko

, kdy je ovládací kolečko funkce pečicí trouby nastaveno v poloze "0". Bliká symbol  (receptura), na displeji bliká označení "P01". Hotový program může být změněný pomocí ovládacího kolečka . Jestliže zvolený program pracuje ve spojení se sondou k měření teploty a tato sonda není zapnutá anebo jestliže program pracuje bez sondy k měření teploty masa a tato sonda je zapnutá - tehdy bliká symbol sondy .


Aby potvrdit volbu programu, stlačte tlačítko , jestliže zapnutí sondy k měření teploty umožňuje přechod do následující etapy je vyslaný krátký zvukový signál. Jestliže tlačítko  nebude stlačeno v průběhu 10 sekund, program bude anulovaný. Jestliže zvolený program záleží od hmotnosti navrhovaných potravin, tehdy na displeji bliká hodnota hmotnosti. Hodnota hmotnosti může být změněná pomocí ovládacího kolečka .

Aby potvrdit volbu programu, stlačte tlačítko , je vyslaný krátký zvukový signál. Jestliže tlačítko  nebude stlačeno v průběhu 10 sekund, program bude anulovaný. V pravé části displeje bliká symbol pečicí trouby spolu s doporučeným druhem ohřevu. V případě programů, ve kterých není používána sonda k měření teploty na displeji, se ukáže čas trvání programu a nastavená teplota. V případě programů, v kterých je používána sonda k

měření teploty je na displeji zobrazovaný aktuální čas a nastavená teplota sondy. Nastavte ovládací kolečko funkce pečicí trouby  na druh ohřevu, pro který je zvolený doporučený program. Časový regulátor potvrzuje správnou polohu krátkým zvukovým signálem. Čas trvání programu a teplota se zobrazí na displeji. V případě programů, ve kterých je vyžadované používání sondy k měření teploty, je aktuální teplota sondy zobrazená v okamžiku, kdy je zprovozněn hlavní program. Jestliže doporučený druh ohřevu nebude zvolený v průběhu 10 sekund, program bude anulovaný.



Stlačte tlačítko  v průběhu vstupního ohřevu anebo hlavního programu, v libovolném momentu trvání procesu, s cílem kontroly nastavení programu. Číslo programu a hmotnost (ve vhodných případech) je promítáno pro programy, ve kterých není používána sonda k měření teploty anebo je ukázané číslo programu a nastavená teplota sondy. Avšak, v tomto případě, není možná modifikace těchto nastavení. Jestliže chcete změnit parametry, zakončete program a opětovně zaveďte nastavení programu. Kdy parametry programu (čas trvání procesu, teplota, nastavená teplota sondy) jsou měněné v průběhu používání hotového programu, symbol  se vypíná.

Aby anulovat proces, změňte polohu ovládacího kolečka funkce pečicí trouby.


V případě programů, ve kterých není používána sonda k měření teploty, alarm zazní (4 zvukové signály/přestávka/4 zvukové signály) po uplynutí původně nastaveného času. Sekvence poplašných zvukových signálů je opakovaná v 3. sekundových odstupech přibližně jednu minutu. Zobrazuje se indikace času "00:00" a bliká symbol .




## OBSLUHA

---

V případě programů, ve kterých je používána sonda k měření teploty alarm zazní (4 zvukové signály/ přestávka/4 zvukové signály) po dosažení původně nastavené teploty uvnitř pokrmu. Sekvence poplašných zvukových signálů je opakovaná v 3. sekundových odstupech přibližně jednu minutu. Na displeji bliká symbol , aktuální teplota sondy a symbol .

Nastavte ovládací kolečko funkce pečicí trouby v poloze "0" anebo stlačte libovolné tlačítko s cílem resetování alarmu zakončení procesu. Po zakončení procesu, se na displeji ukáže aktuální čas.
















Když je zvolený program se vstupním ohřevem, pečicí trouba je vstupně zahřátá na vyžadovanou, nastavenou teplotu před začátkem hlavního programu. V průběhu vstupního ohřevu je symbol  zapnutý. V případě programů, ve kterých není používána sonda k měření teploty, je promítaný čas trvání a teplota nastavená pro hlavní program. V případě programů, ve kterých je používána sonda k měření teploty je na displeji zobrazovaný aktuální čas a nastavená teplota sondy. Teploměr na displeji ukazuje procentovou hodnotu dosažené teploty nastavené pro pečicí troubu.

Zvukový signál (4 zvukové signály/ přestávka/4 zvukové signály) jak rovněž blikání symbolu  informuje o tom, kdy byla dosažená teplota nastavená pro pečicí troubu. Alarm může být vypnutý prostřednictvím libovolného tlačítka. Po vypnutí alarmu, blikající symboly informují,  o dosažení teploty vstupního ohřevu. Aby zprovoznit hlavní program, vložte pokrm do pečicí trouby a stlačte tlačítko . Pro programy se vstupním ohřevem není možné nastavení konce času trvání procesu.

Soupis hotových programů - na dalších stránkách návodu.




# OBSLUHA



## Hotové programy


| Program                    | Funkce pečicí trouby/ zahřátá  | Čas trvání/ teplota sondy | Nastavená teplota | Úroveň |
|----------------------------|--|---------------------------|-------------------|--------|
| P01 vepřové                |               | 85°C                      | 180°C             | 3      |
| P02 hovězí                 |               | 80°C                      | 180°C             | 3      |
| P03 telecí                 |               | 75°C                      | 170°C             | 3      |
| P04 drůbež-kuře            |               | 85 min                    | 190°C             | 3      |
| P05 drůbež-kačena          |               | 90 min                    | 180°C             | 3      |
| P06 drůb. husa             |               | 115 min                   | 170°C             | 2      |
| P07 pizza pod hrubý spodek | <br>zahřátá   | 40 min                    | 200°C             | 3      |
| P08 pizza mražená          | <br>zahřátá   | 20 min                    | 200°C             | 3      |
| P09 mražená ryba           | <br>zahřátá   | 20 min                    | 175°C             | 3      |
| P10 mražené zapékané jídlo | <br>zahřátá   | 20 min                    | 180°C             | 3      |
| P11 mražená lasagne        | <br>zahřátá | 40 min                    | 200°C             | 3      |
| P12 mražené hranolky       | <br>zahřátá | 20 min                    | 225°C             | 3      |
| P13 pečivo se žmolenkou    | <br>zahřátá | 30 min                    | 175°C             | 3      |
| P14 ovocné pečivo          | <br>zahřátá | 30 min                    | 175°C             | 3      |
| P15 roláda                 | <br>zahřátá | 10 min                    | 200°C             | 3      |



## 5.7 Blokáda programátoru

Pro zapnutí blokády programátoru je potřebné současné přidržení tlačítka  a  přibližně 3 sekundy. Rozsvítí se symbol blokády  potvrzující zapnutí blokády.







Pamatujte, že jestliže je blokáda zapnutá, je možné ji vypnout pouze současným stlačením tlačítka  a tlačítka . Alarm chyby (dlouhý jednotlivý zvukový signál) informuje, že libovolné tlačítko anebo ovládací kolečko změny nastavení byly dotknuté v čase, kdy je blokáda zapnutá.

Pokud je programátor zablokovaný, nejsou možné modifikace ani programu, ani také jeho speciální funkce. Změna polohy ovládacího kolečka při zapnuté blokádě způsobuje vypnutí dříve nastavených funkcí, bliká symbol blokády , zazní alarm chyby. Jestliže ovládací kolečko funkce pečicí trouby je nastavené v poloze "0", je symbol blokády zapnutý.

## 5.8 Alarm provozní chyby


Programátor vyšle jednotlivý, dlouhý zvukový signál v případě vystoupení provozní chyby (chyby uživatele). Takové provozní chyby zahrnují ve svém rozsahu stlačování neaktivních tlačítek, otáčení otáčecím kolečkem změny nastavení v neaktivním směru, anebo jakékoliv činnosti, které nemohou způsobit jakoukoliv změnu hodnoty parametrů.


## 5.9 Vypínání zvuku


Existuje možnost vypnutí zvukových signálů programátoru. Aby ztláčil programátor (vypnout zvuk) obraťte ovládací kolečko  proti směru otáčení hodinových ručiček, poté stlačte tlačítka  a . Aby opětovně zapnout zvuk, obraťte ovládací kolečko  v souladu se směrem otáčení hodinových ručiček, poté stlačte tlačítka  a .

Věnujte pozornost situaci, že ve ztišeném režimu jsou vypnuté zvuky potvrzení a alarmy provozních chyb, ale nejsou vypnuté alarmy časového regulátoru (čas trvání procesu a časový regulátor).

## 5.10 Automatické odpojení napájení

Programátor odpojí elektrické podsestavy od napájecí sítě, jestliže ovládací kolečko funkce pečicí trouby  se nachází v jakékoliv jiné poloze než "0" v průběhu daného časového úseku. V závislosti od teploty v komoře pečicí trouby tento čas obnáší 2 až 10 hodin.

Symbol  (automatického odpojení napájení) bliká, jestliže programátor odpojí všechny elektrické podsestavy.


Aby opětovně zapnout pečicí troubu, nastavte ovládací kolečko  v poloze "0".

# OBSLUHA

## Používání grilu

K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

**Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 250 °C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 200 °C.**




### Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

## Používání rožně

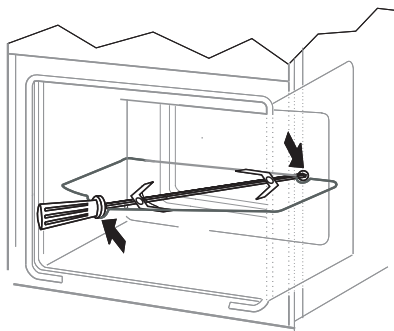
Rožeň umožňuje grilování při otáčení pokrmu v troubě. Slouží hlavně ke grilování drůbeže, šašliků (špízů), klobás a podobných pokrmů.

K zapnutí a vypnutí pohonu rožně dochází současně se zapnutím a vypnutím funkce rožeň- 

Při využívání těchto funkcí během grilování může docházet k chvilkovému zastavení motoru rožně nebo ke změně směru otáčení. Výše zmíněné nemá vliv na funkčnost a kvalitu grilování.

Příprava pokrmu na rožni:

- umístěte pokrm na tyči rožně a znehybněte jej pomocí vidlic,
- rám rožně zasuňte do trouby do 3. pracovní úrovně zdola,
- konec tyče zasuňte do spojky pohonu, přičemž dbejte, aby se žlábek kovové části držáku rožně opíral o rám,
- odšroubujte rukojeť,
- zasuňte plech do nejnižší úrovně komory trouby a přivřete dvířka,



# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---









































## Pokrmý z těsta

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

## Pečení masa

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

## PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

| Druh pečení potraviny   | Funkce pečicí trouby<br> | Teplota<br>°C | Úroveň<br>(     ) | Čas [min]<br> |
|---|---|---------------|---|--|
|    |                          | 160 - 200     | 2 - 3   | 30 - 50  |
|    |                          | 160 - 180     | 2   | 20 - 40*   |
|    |                          | 140 - 160     | 2   | 10 - 40*   |
|    |                          | 200 - 230     | 1 - 3   | 10 - 20  |
|    |                          | 210 - 220     | 2   | 45 - 60  |
|    |                          | 160 - 180     | 2 - 3   | 45 - 60  |
|    |                          | 190           | 2 - 3   | 60 - 70  |
|    |                          | 230 - 250     | 4   | 14 - 18  |
|    |                          | 225 - 250     | 2   | 120 - 150  |
|    |                          | 160 - 180     | 2   | 120 - 160  |
|    |                          | 160 - 230     | 2   | 90 - 120   |
|   |                         | 160 - 190     | 2   | 90 - 120   |
|  |                        | 190           | 2 - 3   | 70 - 90  |
|  |                        | 160 - 180     | 2   | 45 - 60  |
|  |                        | 175 - 190     | 2   | 60 - 70  |
|  |                        | 190 - 210     | 2   | 40 - 50  |
|  |                        | 170 - 190     | 3   | 40 - 50  |

\*Uvedené časy se týkají pečení v malých formách

### Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a je možné je korigovat v závislosti na vlastních zkušenostech a kulinárních zálibách.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

## Pečící trouba

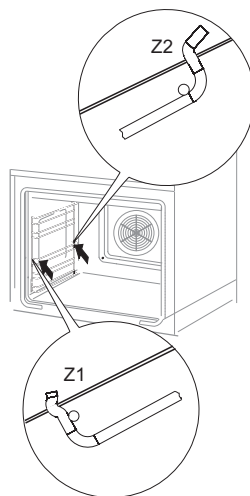
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídatkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou - Aqualytic**  
Způsob zacházení popsany v kapitole činnost programátoru a ovládání pečící trouby, bod 5.4.  
Po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistěte houbou na mytí anebo utěrkou a poté umyjte teplou vodou s přípravkem pro mytí nádobí.



### Pozor!

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

- Pečící trouby označené písmenem D byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu (Z1), následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu (Z2). Po umytí umístíte vodicí lišty do usazovacích otvorů trouby, zatlačit závěsy (Z1 a Z2).

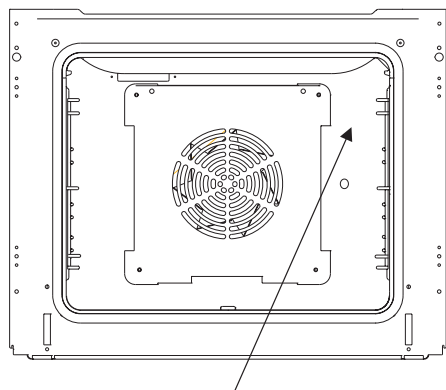


- Trouby označené písmeny Dp, Db mají nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných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

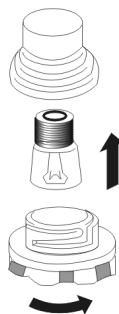
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## ► Výměna žárovky osvětlení pečicí trouby

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



Osvětlení pečicí trouby



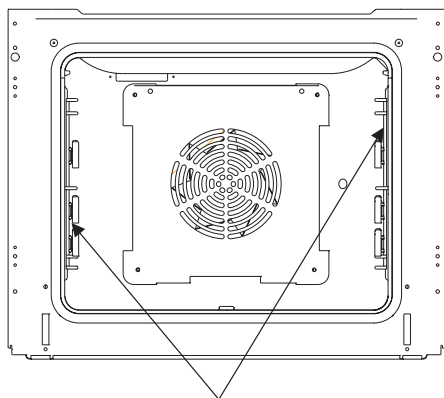
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte skleněné stínítko lampičky a nezapomeňte jej do such vytřít.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry:
  - napětí 230 V
  - výkon 25 W
  - závit E 14.

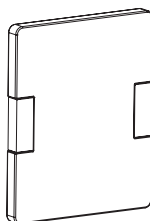
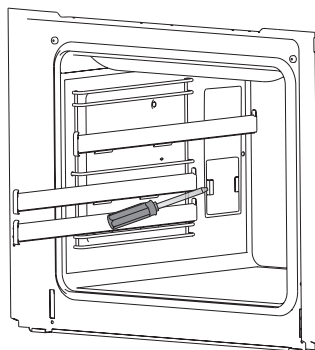
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Výměna halogenové žárovky osvětlení pečicí trouby

Aby se vyhnout možnosti úderu elektrickým proudem, je nutné se před výměnou halogenové žárovky přesvědčit, zda je spotřebič vypnutý.



Osvětlení pečicí trouby



1. Odpojte napájení pečicí trouby
2. Vyměňte vklady pečicí trouby.
3. Jestliže pečicí trouba má teleskopické vodící lišty náleží je vyjmout.
4. Při použití plochého šroubováku odehňte palec stínítka, sejměte ho, umyjte a vysušte dosucha.
5. Vymout halogenovou žárovku vysunutím směrem dolů, s použitím hadříku anebo papíru, v případě potřeby žárovku vyměňte na novou G9 -napětí 230V  
-výkon 25W
6. Halogenovou žárovku precizně umístěte v objímce
7. Založte stínítko osvětlení

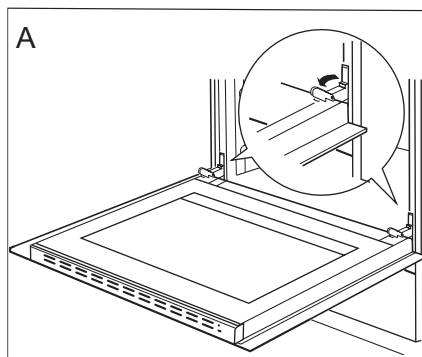
**Pozor: Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty!**

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvednete 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.

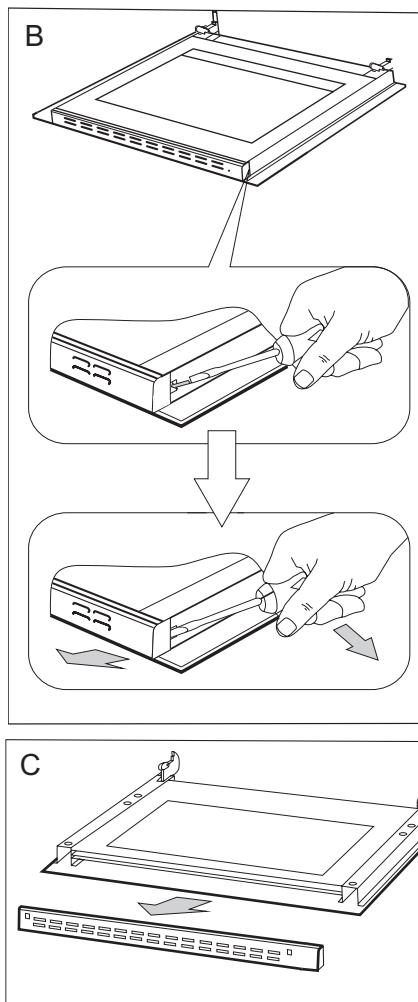
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



*Odklonění zajištění pantů*

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních přichytkách (obr. B).
2. Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



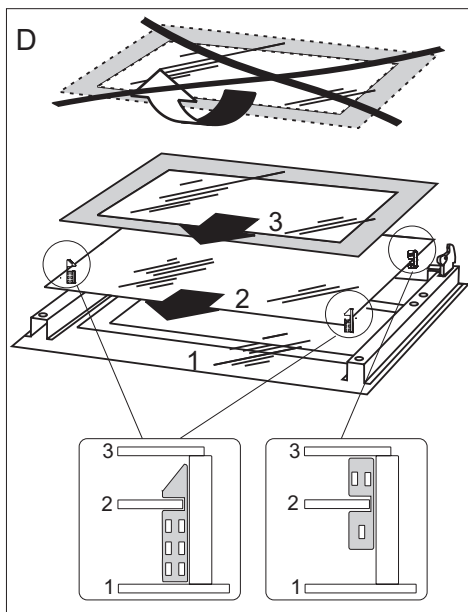


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

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



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## Periodické revize

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

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

## Pozor!

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

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

---

V každé nouzové situaci je třeba:

- vypnout pracovní systémy sporáku
- odpojit elektrické napájení
- nahlásit opravu
- některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

| PROBLÉM                                       | PŘÍČINA   | POSTUP   |
|---|---|--|
| 1. přístroj nefunguje                         | přerušení přívodu proudu  | zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte                  |
| 2. displej programátoru ukazuje čas „ 12.00 “ | zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí | nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)                  |
| 3. nefunguje osvětlení trouby                 | povolená nebo poškozená žárovka                                     | dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba) |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

|                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| Jmenovité napětí             | 230V~50 Hz             |
| Jmenovitý výkon              | max. 3,1 kW            |
| Rozměry sporáku              | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm  |
| Užitkový objem pečicí trouby | 65-72 litrů            |
| Energetická třída            | na energetickém štítku |
| Hmotnost                     | cca 35 kg              |

Splňuje požadavky předpisů EU – normy EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* dle EN 50304

objem závisí na vybavení pečicí trouby  
- uvedeno v technické charakteristice a  
na štítku energetické účinnosti.

# INFORMAČNÍ LIST

| Výrobce: Amica                                       |                        |                        |
|--|------------------------|------------------------|
| Označení typu  | 10143.4Td<br>DbHaOQaVS | 10143.4Td<br>DpHaQaXSp |
| Obchodní název:                                      | EBI 8873 B AA          | EBI 8862 AA            |
| Třída energetické účinnosti:                         |                        |                        |
| A - úspornější                                       | <b>A</b>               | <b>A</b>               |
| B  |                        |                        |
| C  |                        |                        |
| D  |                        |                        |
| E  |                        |                        |
| F  |                        |                        |
| G - méně úsporná                                     |                        |                        |
| Spotřeba elektrické energie v (kWh) Konvenční ohřev  | 0,95                   | 0,95                   |
| Spotřeba elektrické energie v (kWh) Oběh vzduchu     | 0,79                   | 0,79                   |
| Užitkový objem v (l)                                 | 66                     | 66                     |
| Velikost pečící trouby:                              |                        |                        |
| <i>Malá</i>  | <b>←</b>               | <b>←</b>               |
| <i>Střední</i>                                       |                        |                        |
| <b>Velká</b>   |                        |                        |
| Doba potřebná k upečení standardního pokrmu v (min.) | 44                     | 44                     |
| Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/                      | 51                     | 51                     |
| Nejmenší spotřeba energie (W) - Standby              | 1                      | 1                      |
| Největší pečící plocha v ( cm <sup>2</sup> )         | 1280                   | 1280                   |

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

---

Rúra Amica 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

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....</b> | <b>39</b> |
| <b>Opis výrobku.....</b>                              | <b>43</b> |
| <b>Inštalácia.....</b>                                | <b>45</b> |
| <b>Obsluha .....</b>                                  | <b>47</b> |
| <b>Pečenie v rúre – praktické rady.....</b>           | <b>62</b> |
| <b>Čistenie a údržba sporáka.....</b>                 | <b>64</b> |
| <b>Postup v núdzových situáciách.....</b>             | <b>69</b> |
| <b>Technické údaje.....</b>                           | <b>70</b> |
| <b>Technická charakteristika .....</b>                | <b>71</b> |

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

**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.

Používajte výlučne termosondu, ktorá je súčasťou vybavenia rúry.

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



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotykaniu 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.

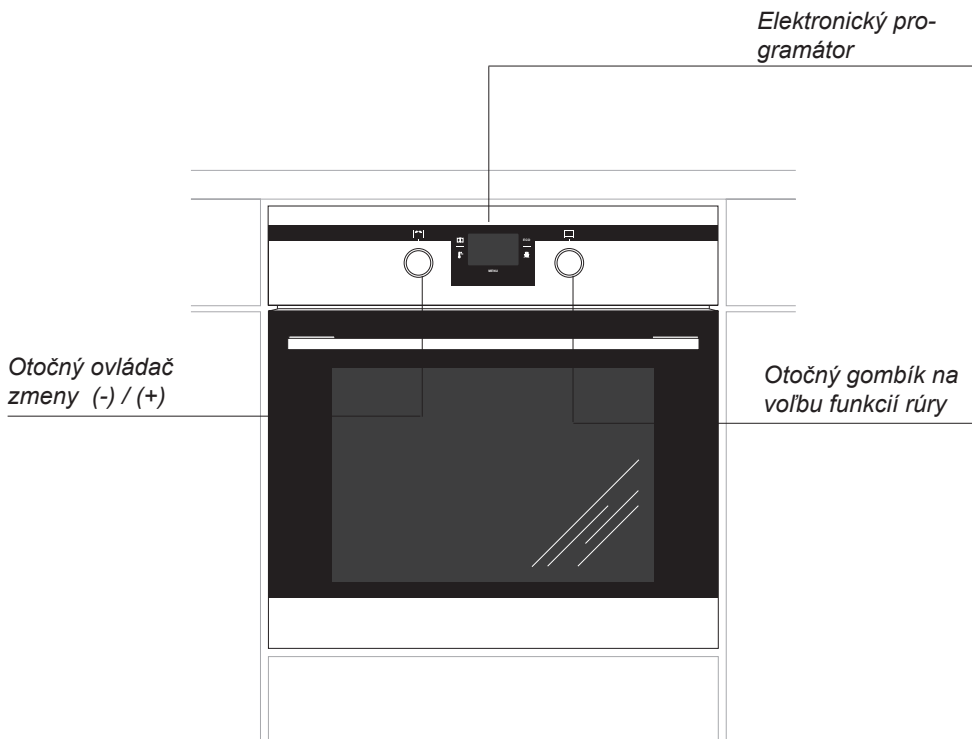
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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.

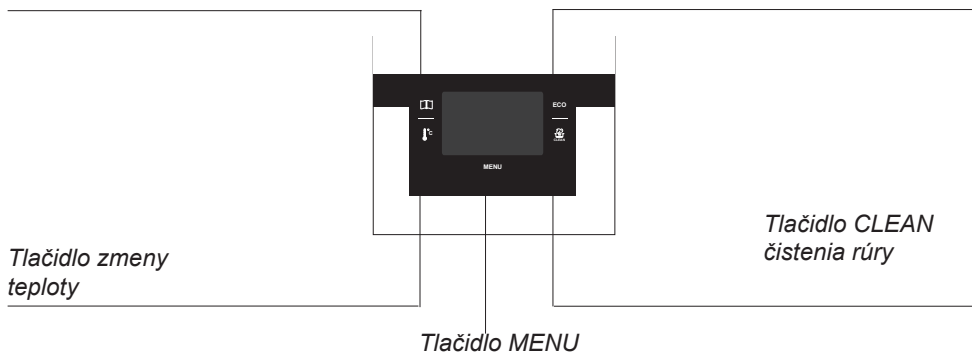
Informácie o príslušnom mieste likvidácie opotrebovaných zariadení Vám poskytnie orgán obecnej správy.

# OPIS VÝROBKU



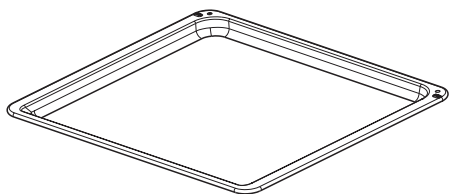
*Tlačidlo hotových programov*

*Tlačidlo ECO šetrení energie*

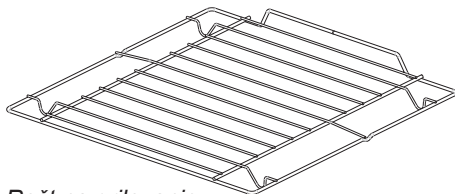


# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

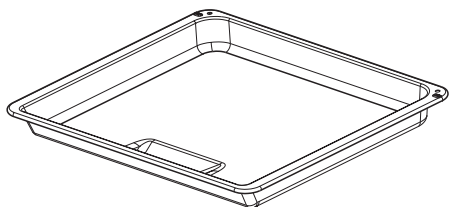
Vybavenie sporákov – súhrn:



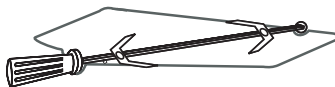
*Plech na pečivo\**



*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/*

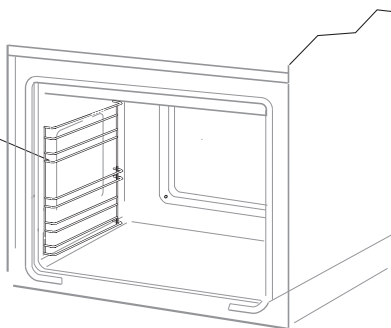


*Tyč a vidlice rožňe\**



*Termosonda*

*Bočné závesné lišty plechov*

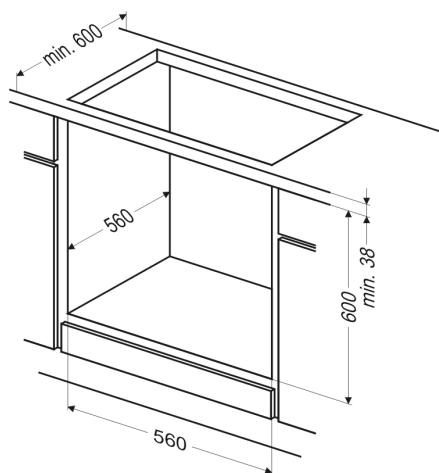


\*u niektorých typov

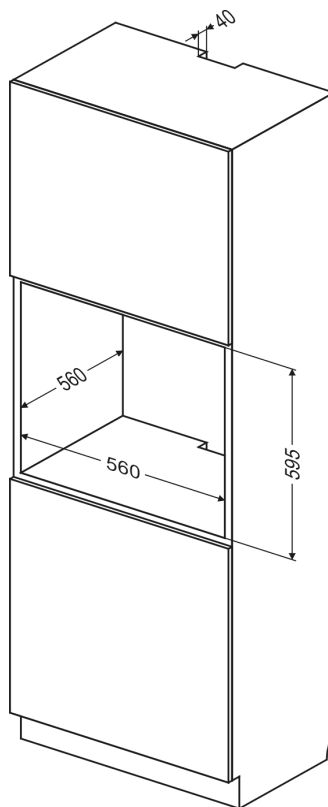
# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

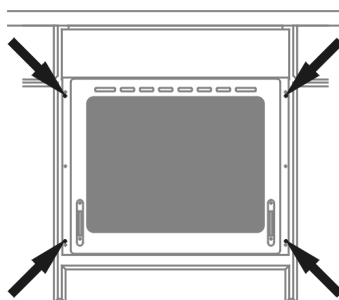
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.A



Obr.B



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.

- Sporák 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 napájajúci zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

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

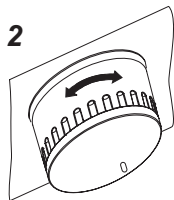
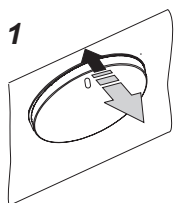
**Pozor!** Ak sa poškodí neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- ovládacie koliesko funkcie pečiacej rúry otočte na pozíciu  alebo  (viď kapitolu: Činnosť programátora a ovládanie pečiacej rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

Otočné ovládače sú „schované“ v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:

1. opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvodu odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



\*u niektorých typov



## Dôležité!


Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

## Pozor!

V prípade rúry s písmenom „O“\* v označení typu skontrolujte pred uvedením do prevádzky osadenie vyhrievacieho telesa v bočných stenách komory rúry, v prípade nesprávneho osadenia (uloženia) vyhrievacieho telesa je potrebné zdvihnúť ho nahor a vsunúť do pretlačení v bočných stenách komory.

## Pozor!

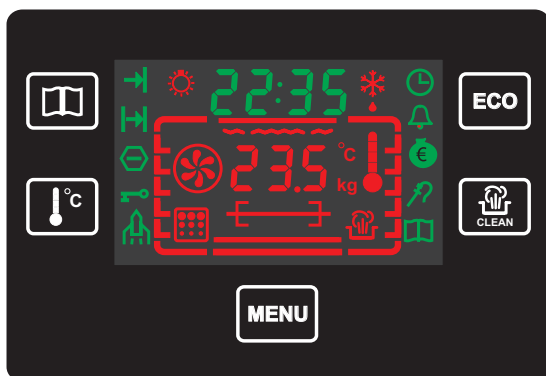
V prípade prvého uvedenia do prevádzky rúry alebo vypnutí z elektrickej siete a opätovnom jeho zapnutí, rozsvieti sa údaj hodiny 12:00 a bliká symbol . Aktuálny čas nastavte pomocou otočného ovládača zmeny nastavenia .

Nastavenie času bude zapísané v pamäti hodín, pokiaľ nebudú v priebehu 5 sekúnd zavedené žiadne zmeny alebo bude stlačené tlačidlo .

**Bez nastavenia bežného času, práce rúry nie je možná.**

# OBSLUHA

## Činnosť programátora a ovládanie rúry




### Význam piktogramov a symbolov


- |  |                                 |  |                          |
|--|---------------------------------|--|--------------------------|
|    | - tlačidlo hotových programov   |   | - minútka                |
|    | - tlačidlo zmeny teploty        |   | - úspora energie         |
|    | - tlačidlo menu                 |   | - sonda                  |
|    | - tlačidlo šetrení energie      |   | - hotový program         |
|    | - tlačidlo čistenia rúry        |   | - čistenie rúry          |
|   | - osvetlenie komory rúry        |  | - úroveň, pozícia pokrmu |
|  | - rozmrazovanie                 |  |                          |
|  | - koniec procesu                |  |                          |
|  | - čas trvania procesu           |  |                          |
|  | - automat. prerušenie napájania |  |                          |
|  | - blokáda                       |  |                          |
|  | - nastavenie času               |  |                          |

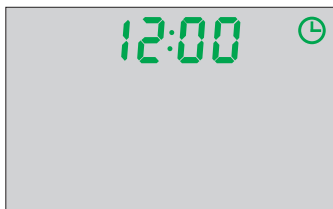



## 1. Zapnutí rúry.

**Pozor: programátor je pripravený k činnosti iba po nastavení času hodín.**

V prípade prvého uvedenia do prevádzky rúry alebo vypnutia z elektrickej siete a opätovnom jeho zapnutí sa rozsvieti údaj hodiny 12:00 a bliká symbol .





Aktuálny čas nastavte pomocou otočného ovládača zmeny nastavenia .





Nastavenie času bude zapísané v pamäti hodín, pokiaľ nebudú v priebehu 5 sekúnd zavedené žiadne zmeny alebo bude stlačené tlačidlo .


**Bez nastavenia bežného času, práce rúry nie je možná.**

## 2. Nastavení minútky




Stlačte tlačidlo  až do momentu, kedy symbol  (minútka) začne blikat'. Údaj času "00:00" je premietaný namiesto skutočného času. Minútka nastavte pomocou otočného ovládača zmeny nastavenia  (s presnosťou do jednej minúty). Nastavenie bude zapísané v pamäti hodín, pokiaľ nebudú v priebehu 5 sekúnd zavedené žiadne zmeny alebo bude stlačené tlačidlo .



Je premietaný aktuálny čas, symbol  je zapnutý.

Alarm zaznie po uplynutí nastaveného času (2 zvukové signály - prestávka - 2 zvukové signály). Sekvencia poplašných zvukových signálov je opakovaná v 3- sekundových odstupoch, približne jednu minútu. Symbol  bliká celý čas.


Pre vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo, nastavte otočný ovládač rúry na pozíciu „0“ alebo otočte otočný ovládač zmeny nastavenia. Po vypnutí alarmu, symbol  (minútka) je vypnutý.


## 3. Nastavení času trvania procesu

Stlačte tlačidlo  až do momentu, kedy symbol  (čas trvania procesu) začne blikať (je to možné len vtedy pokiaľ otočný ovládač funkcie  je v inej pozícii ako „0“).




Údaj času "00:00" je premietaný namiesto skutočného času. Nastavte čas trvania procesu pomocou otočného ovládača zmeny nastavenia . Nastavenie času trvania procesu bude zapísané v pamäti hodín, pokiaľ nebudú v priebehu 5 sekúnd zavedené žiadne zmeny alebo bude stlačené tlačidlo .






Premietané je spätné odpočítavanie času trvania procesu, symbol  je zapnutý.


Alarm zaznie po uplynutí nastaveného času trvania procesu (4 zvukové signály - prestávka - 4 zvukové signály). Sekvencia poplašných zvukových signálov je opakovaná v 3- sekundových odstupoch, približne jednu minútu. Premietaný je údaj času "00:00" a symbol  (čas trvania procesu) blinká celý čas.


Pre vypnutie alarmu, stlačte ľubovoľné tlačidlo, nastavte otočný ovládač funkcie na pozíciu „0“ alebo otočte otočný ovládač zmeny nastavenia. Po vypnutí alarmu je na displeji premietaný aktuálny čas a zvolená funkcia, symbol  (čas trvania procesu) je vypnutý.



## 4. Nastavenie času trvania procesu a času zakončení (režim oneskorenia)

Keď je symbol  (čas trvania procesu) zapnutý, stlačte tlačidlo  až do momentu, kedy symbol  (koniec procesu) začne blikať. Je premietaný aktuálny čas. Nastavte koniec času trvania procesu pomocou otočného ovládača zmeny nastavenia. Nastavenie

konca času trvania procesu bude zapísané v pamäti, pokiaľ nebudú v priebehu 5 sekúnd zavedené žiadne zmeny alebo bude stlačené tlačidlo . Symbol  (koniec procesu) je zapnutý. Po uplynutí času oneskorenia, programátor sa prepojuje na režim  (čas trvania procesu). Premietané je spätné odpočítavanie času trvania procesu, symbol  (koniec procesu) je vypnutý, symbol  (čas trvania procesu) je zapnutý.

Alarm zaznie po uplynutí pôvodne nastaveného času trvania procesu (4 zvukové signály - prestávka - 4 zvukové signály). Sekvencia poplašných zvukových signálov je opakovaná v 3- sekundových odstupoch, približne jednu minútu. Premietaný je údaj času "00:00" a symbol  (čas trvania procesu) blinká celý čas.

Pre vypnutie alarmu, stlačte ľubovoľné tlačidlo, nastavte otočný ovládač rúry na pozíciu „0“ alebo otočte otočný ovládač zmeny nastavenia. Po vypnutí alarmu, je na displeji premietaný aktuálny čas a zvolená funkcia, symbol  (čas trvania procesu) je vypnutý.

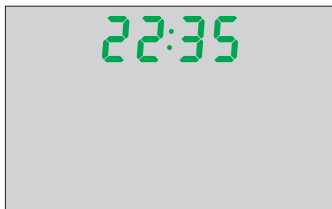
**Aby zrušit' nastavení týkajúce sa času trvania procesu alebo konce času trvania procesu alebo minútky, stlačte a pridržte tlačidlo  a  v priebehu približne 3 sekúnd, budú všetky časové nastavenia zrušené. Zrušení časových nastavení je možné len vtedy, pokiaľ jedna z funkcií časového regulátora (čas trvania procesu alebo koniec času trvania procesu alebo časový regulátor) bola skoršie nastavená.**

# OBSLUHA

## 5. Ovládanie rúry

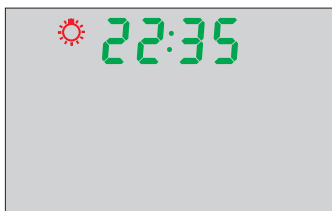
### 5.1 Možné polohy otočného ovládača funkcie rúry.

**0** Nastavenie nulové



#### Nezávislé osvetlenie rúry

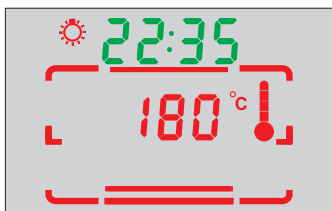
Nastavením otočného ovládača do tejto polohy, získame osvetlenie komory rúry.



#### Zapnutý dolný a horný ohrev

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

Rozsah teploty: 30-280°C.



#### Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

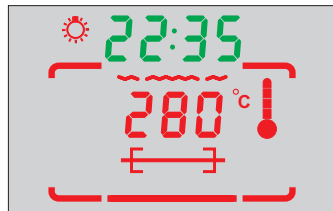
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia). Rozsah teploty: 30-280°C.



#### Zapnutý gril a ražeň.

Funkcia ražeň - opekanie pokrmov na ražni.

Rozsah teploty: 30-280°C.



#### Zapnutý gril

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

Rozsah teploty: 30-280°C.

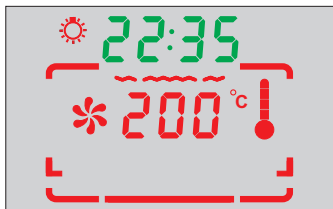




## Zapnutý ventilátor ako aj gril

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

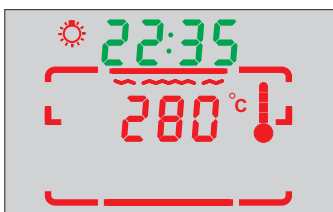
Rozsah teploty: 30-280°C



## Zosilnený gril (Supergril)

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

Rozsah teploty: 30-280°C.



## Zapnutý termoobeh

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

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

Príprava hotových (zmrazených) pokrmov – pečivo, pizza, hranolky.

Rozmrazovanie (mäsa, ovocia, zeleniny, pečivo) – v prípade chúlolistivých pokrmov (pre konzumpciu nevárených jedál – napr. jahody) sa nezapína ohrev, pri rozmrazovaní napr. mäsa termostat nastavte na teplotu na 50 – 75°C.

Sušenie ovocia, hub (na niekoľko úrovniach, teplota 50 – 80°C)

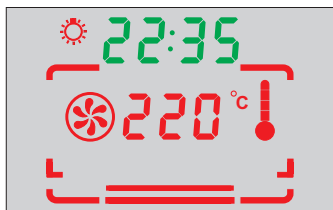
Rozsah teploty: 30-280°C.





## Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

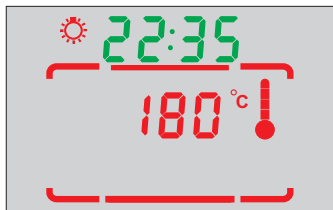
V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje funkciu termoobehu a zapnutého dolného ohrevu čo spôsobuje zvýšenie teploty na dole pečenia. Veľká časť tepla dodávaná zospodu pečenia, mokré pečivo, pizza. Rozsah teploty: 30-280°C.



## Zapnutý horný ohrev

Nastavenie otočného ovládača v tejto polohe umožňuje realizáciu ohrievania rúry výlučne pri použití horného ohrevu. Do zlatista pripečený pokrm, dopeknie zhora, dodatkové zapekanie.

Rozsah teploty: 30-230°C.



## Zapnutý dolný ohrev

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

Rozsah teploty: 30-240°C.



## Zapnutý ventilátor.

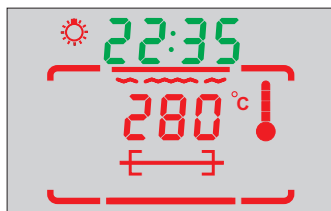
V tejto polohe otočného ovládača rúra slúži k rozmrazovaniu cukrárskych výrobkov a pečiva







## Zapnutý gril a horný ohrev (super gril) ako aj ražeň.


Spojení funkcie supergrill s funkciou ražňa.

Rozsah teploty: 30-280°C.

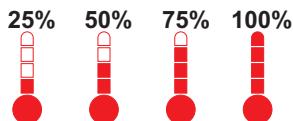


## 5.2 Zmena a premietanie nastavenia teploty

Implicitná hodnota teploty pre program sa ukáže na displeji teploty po zvolení funkcie rúry . čo je signalizované blikajúcim symbolom °C. Pre vykonanie postupnej zmeny nastavenia teploty (čo 5°C) použite otočný ovládač zmeny nastavenia . Nastavenie teploty bude zapísané do pamäti, ak v priebehu 5 sekúnd nebudú zavedené žiadne zmeny alebo bude stlačené tlačidlo  alebo bude stlačené tlačidlo .

Zmena nastavenia teploty v čase práce programu môže byť vykonaná po stlačení tlačidla .

Aktuálna teplota je zobrazená ako percento pôvodne nastavenej hodnoty na symbolu termometru:






Pokiaľ je otočný ovládač funkcie rúry nastavený v polohe „0“ a aktuálna teplota rúry presahuje 60°C, symbol teplomera je zapnutý, aby informoval užívateľa o tom, že rúra je horká, ak teplota rúry je nižšia ako 60 °C, symbol teplomera je vypnutý.

## 5.3 Funkcia ECO






Prostredníctvom funkcie ECO je možné šetriť energiu využívaním zvyškového tepla v pripojenom zariadení. V priebehu práce vo funkcii ECO, časový regulátor vypína pripojené zariadenie v určenom čase pred koncom jeho činnosti.



Funkcie ECO môže byť aktivovaná, pokiaľ sú zapnuté nasledujúce funkcie ohrevu:





Pre zapnutie funkcie ECO nastavte  (čas trvania procesu) alebo  (čas trvania procesu) a  (koniec času trvania procesu). Časový regulátor vypína pripojené zariadenie v určenom čase “koniec činnosti zariadenia mínus čas trvania využitia zvyškového tepla”.





Aktivácia funkcie ECO.



Po zvolení ľubovoľnej funkcie ohrevu, ktorá pôsobí spolu s funkciou ECO, nastavte  (čas trvania procesu) alebo  (čas trvania procesu) a  (koniec času trvania procesu). Nasledovne, stlačte tlačidlo . Na displeji sa ukáže symbol  potvrdzujúci, že funkcia ECO je zapnutá.





Pre vypnutie funkcie ECO stlačte tlačidlo  alebo zmeňte polohu otočného ovládača funkcie rúry. Pokiaľ je funkcia ECO vypnutá, je taktiež vypnutý symbol .

Alarm zaznie (4 zvukové signály/ prestávka/4 zvukové signály) po uplynutí pôvodne nastaveného času. Sekvencia poplašných zvukových signálov je opakovaná v 3sekundových odstupoch približne jednu minútu. Je zobrazené ukázanie času “00:00” a na displeji bliká symbol .

Pre vypnutie alarmu, stlačte ľubovoľné tlačidlo, nastavte otočný ovládač funkcie rúry v polohe „0“ alebo obráťte otočný ovládač . Po zakončení procesu, je na displeji ukázaný aktuálny čas a zvolená funkcia rúry.






Ak užívateľ chce aktivovať funkciu ECO spolu s príslušnou funkciou ohrevu, ale žiadna hodnota  (čas trvania procesu) alebo  (čas trvania procesu)  (koniec času trvania procesu) nebola nastavená, zaznie dlhý poplašný signál a symbol  bliká na displeji jeden raz (približne 0,3 sekundy), aby informovať užívateľa, že nie je možná činnosť funkcie ECO so zvolenou funkciou ohrevu alebo, že zavedené údaje nie sú postačujúce.


Funkcia ECO je dostupná len v prípade ak hodnota  (čas trvania procesu) vynáša 10 minút alebo viac. Ak je sonda pripojená do merania teploty mäsa, vtedy cieľová teplota sondy na meranie teploty mäsa musí byť najmenej o 3 stupne vyššia od aktuálnej teploty sondy na meranie teploty mäsa. Funkcia ECO je vypínaná automaticky, ak hodnota  (čas trvania procesu) alebo cieľová teplota sondy na meranie teploty mäsa bola zmenená a je nižšia od tých minimálnych hodnôt. Funkcia ECO je taktiež vypínaná automaticky ak sa objaví chyba spojená so sondou na meranie teploty mäsa.


Nastavenie hodnoty  (čas trvania procesu) alebo  (čas trvania procesu) a  (koniec času trvania procesu) nie je dôležité v prípade prípravy potravín s použitím sondy pre potraviny. V takom prípade, tlačidlo  stlačte ako posledné, po zavedení všetkých teplotných nastavení týkajúcich sa komory a nastavení teploty sondy na meranie teploty mäsa.

## 5.4 Funkcia Aqualytic

Čistenie komory rúry parou.



Na dno komory rúry nalejte 0,5 l vody. Zavrite dverka rúry. Pre zapnutie funkcie Aqualytic stlačte tlačidlo  Symbol  bliká na displeji. Programátor nastavuje teplotu automaticky, a čas ohrevu  (čas trvania procesu) je nastavený na 0:30. Čas trvania programu a teplota sa ukazujú na displeji. Grafický symbol rúry bliká spolu s navrhovaným druhom ohrevu poloha . Nastavte otočný ovládač funkcie rúry na navrhovaný druh ohrevu. Časový regulátor potvrdí správnu polohu krátkym zvukovým signálom, je zapnutý symbol . Ak doporučený druh ohrevu nebude zvolený v priebehu 10 sekúnd, program bude anulovaný. Teplota pre funkciu Aqualytic: 90°C






Aby anulovať proces čistenia komory parou, stlačte tlačidlo  alebo zmeňte polohu otočného ovládača funkcie rúry. Keď je proces čistenia komory parou anulovaný, programátor bude pracovať takisto ako v normálnom pracovnom režime (nastavení sú identické ako v programoch prípravy pokrmov).


Alarm, (4 zvukové signály/ prestávka/4 zvukové signály), zaznie po uplynutí pôvodne nastaveného času. Sekvencia poplašných signálov je opakovaná v 3. sekundových odstupoch približne jednu minútu. Zobrazuje sa indikácie času "00:00" a na displeji bliká symbol .

Pre vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo, nastavte otočný ovládač funkcie rúry v polohe „0“ alebo obráťte otočný ovládač zmeny nastavenia. Po zakončení procesu, je na displeji zobrazovaný aktuálny čas.


## 5.5 Využívanie termosondy

Dodatočná sonda na meranie teploty mäsa môže byť používaná po jej pripojení do zásuvky sondy v rúre. Symbol sondy  na meranie teploty mäsa informuje, že sonda je vložená. Implicitná hodnota teploty pre sondu vynáša 60°C a môže byť menená pomocou otočného ovládača  s presnosťou 1°C v rozsahu 30 až 99°C. V priebehu práce v tomto režime je zobrazená aktuálna teplota sondy na meranie teploty mäsa.

Nastavení teploty môže byť menené v priebehu procesu pomocou stlačení tlačidla . Pôvodne nastavená teplota sondy je zobrazená a môže byť zmenená pomocou otočného ovládača . Ak nie sú vykonané žiadne zmeny v priebehu 5 sekúnd, je zobrazená teplota nastavená pre komoru rúry. Tato hodnota môže byť zmenená pomocou otočného ovládača . Nastavenie teploty sondy na meranie teploty mäsa a nastavenie teploty rúry bude zapísané do pamäti, ak žiadne zmeny nebudú vykonané v priebehu 5 sekúnd alebo ak bude stlačené tlačidlo  alebo tlačidlo .

Displej teploty zobrazuje aktuálny čas, aktuálnu teplotu sondy na meranie teploty mäsa, symbol  (sonda na meranie teploty mäsa) je zapnutý.

V prípade zmeny polohy otočného ovládača funkcie rúry, bude opätovne privolaný režim nastavení teploty sondy na meranie teploty mäsa a režim nastavovania teploty rúry.

Alarm, (4 zvukové signály/prestávka/4 zvukové signály), zaznie po doschnutí pôvodne nastavenej teploty. Sekvencia zvukových poplašných signálov je opakovaná v 3. sekundových odstupoch približne jednu minútu. Na displeji  bliká aktuálna teplota sondy.

Pre vypnutie alarmu stlačte ľubovoľné tlačidlo, nastavte otočný ovládač funkcie rúry v polohe „0“ alebo obráťte otočný ovládač zmeny nastavenia. Po zakončení procesu, je na displeji zobrazovaný aktuálny čas.

Odporúčame termosondu používať pri pečení väčších porcií mäsa (1kg a viac). Neodporúčame termosondu používať pre smaženie mäsa s kosťou a hydiny.

V prípade nepoužívania termosondy ju vyjmite zo zásuvky a umiestite ju mimo komoru rúry

### Pozor!

Používajte výlučne termosondu, ktorá je súčasťou vybavenia rúry.










## Teploty pre termosondy


| Druh mäsa | Teplota [°C] |
|-----------|--------------|
| Bravčové  | 85 - 90      |
| Hovädzie  | 80 - 85      |
| Telacie   | 75 - 80      |
| Jahňacie  | 80 - 85      |
| Zverina   | 80 - 85      |





## 5.6 Hotové programy


Funkcia hotových programov umožňuje využívanie návrhov receptúr zapísaných v programe. Hotové programy spája určité druh ohrevu alebo kombinácia druhov ohrevu s odpovedajúcim časovým úsekom, ktorý závisí na hmotnosti potraviny, ktorá má byť pripravená.

Návody k obsluhu budú informovať o tom, ktorý z implicitných programov môže byť využívaný pre prípravu daného druhu potravín. Aby aktivovať hotový program, stlačte tlačidlo , keď je otočný ovládač funkcie rúry nastavený v polohe "0". Bliká symbol  (receptúra), na displeji bliká označení "P01". Hotový program môže byť zmenený pomocou otočného ovládača . Ak zvolený program pracuje vo spojení so sondou na meranie teploty a táto sonda nie je zapnutá alebo ak program pracuje bez sondy na meranie teploty mäsa a táto sonda je zapnutá - vtedy bliká symbol sondy . Aby potvrdiť voľbu programu, stlačte tlačidlo , ak zapnutí sondy na meranie teploty umožňuje prechod do nasledujúcej etapy je vyslaný krátky zvukový signál. Ak tlačidlo  nebude stlačené v priebehu 10 sekúnd, program bude anulovaný. Ak zvolený program závisí od hmotnosti navrhovaných potravín, vtedy na displeji bliká hodnota hmotnosti. Hodnota hmotnosti môže byť zmenená pomocou otočného ovládača . Aby potvrdiť voľbu programu, stlačte tlačidlo , je vyslaný krátky zvukový signál. Ak tlačidlo  nebude stlačené v priebehu 10 sekúnd, program bude anulovaný. V pravej časti displeje bliká symbol rúry spolu s odporúčaným druhom ohrevu. V prípade programov, vo ktorých nie je používaná sonda na meranie teploty na displeji, sa ukáže čas trvania programu a nastavená teplota. V prípade programov, v ktorých je používaná sonda na meranie teploty je na displeji zo-

brazovaný aktuálny čas a nastavená teplota sondy. Nastavte otočný ovládač funkcie rúry  na druh ohrevu, pre ktorý je zvolený odporúčaný program. Časový regulátor potvrdzuje správnu polohu krátkym zvukovým signálom. Čas trvania programu a teplota sa zobrazí na displeji. V prípade programov, vo ktorých je vyžadované používanie sondy na meranie teploty, je aktuálna teplota sondy zobrazená v okamihu, kedy je sprevádzkovaný hlavný program. Ak odporúčaný druh ohrevu nebude zvolený v priebehu 10 sekúnd, program bude anulovaný.



Stlačte tlačidlo  v priebehu vstupného ohrevu alebo hlavného programu, v ľubovoľnom momente trvania procesu, s cieľom kontroly nastavenia programu. Číslo programu a hmotnosť (vo vhodných prípadoch) je premietané pre programy, vo ktorých nie je používaná sonda na meranie teploty alebo je ukázané číslo programu a nastavená teplota sondy. Avšak, v tomto prípade, nie je možná modifikácia týchto nastavení. Ak chcete zmeniť parametre, zakončíte program a opätovne zavedte nastavenie programu. Kedy parametre programu (čas trvania procesu, teplota, nastavená teplota sondy) sú menené v priebehu používania hotového programu, symbol  sa vypína.

Aby anulovať proces, zmeňte polohu otočného ovládača funkcie rúry.


V prípade programov, vo ktorých nie je používaná sonda na meranie teploty, alarm zaznie (4 zvukové signály/ prestávka/4 zvukové signály) po uplynutí pôvodne nastaveného času. Sekvencia poplašných zvukových signálov je opakovaná v 3. sekundových odstupoch približne jednu minútu. Zobrazuje sa indikácia času "00:00" a bliká symbol .





## OBSLUHA

---

V prípade programov, vo ktorých je používaná sonda na meranie teploty alarm zaznie (4 zvukové signály/ prestávka/4 zvukové signály) po dosiahnutí pôvodne nastavené teploty vnútri pokrmu. Sekvencia poplašných zvukových signálov je opakovaná v 3. sekundových odstupoch približne jednu minútu. Na displeji bliká symbol , aktuálny teplota sondy a symbol .

Nastavte otočný ovládač funkcie rúry v polohe "0" alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo s cieľom resetovania alarmu zakončení procesu. Po zakončení procesu, sa na displeji ukáže aktuálny čas.
















Keď je zvolený program so vstupným ohrevom, rúra je vstupne zahriata na vyžadovanú, nastavenú teplotu pred začiatkom hlavného programu. V priebehu vstupného ohrevu je symbol  zapnutý. V prípade programov, vo ktorých nie je používaná sonda na meranie teploty, je premietaný čas trvania a teplota nastavená pre hlavný program. V prípade programov, vo ktorých je používaná sonda na meranie teploty je na displeji zobrazovaný aktuálny čas a nastavená teplota sondy. Teploter na displeji ukazuje percentovú hodnotu dosiahnutej teploty nastavené pre rúru.

Zvukový signál (4 zvukové signály/ prestávka/4 zvukové signály) ako aj blikanie symbolu  informuje o tom, kedy bola dosiahnutá teplota nastavená pre rúru. Alarm môže byť vypnutý prostredníctvom ľubovoľného tlačidla. Po vypnutí alarmu, blikajúci symbole informujú   o dosiahnutí teploty vstupného ohrevu. Aby sprevádzkovať hlavný program, vložte pokrm do rúry a stlačte tlačidlo , pre programy so vstupným ohrevom nie je možné nastavení konce času trvania procesu.




Zoznam hotových programov - na ďalších stranách návodu.



# OBSLUHA


## Hotové programy

| Program                             | Funkcie rúry/<br>zohriata   | Čas<br>trvania/<br>teplota<br>sondy | Nastavená teplota | Úroveň |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|--------|
| P01<br>bravčové                     |                | 85°C                                | 180°C             | 3      |
| P02<br>hovädzie                     |                | 80°C                                | 180°C             | 3      |
| P03<br>teľacie                      |                | 75°C                                | 170°C             | 3      |
| P04<br>hydina<br>-kurča             |                | 85 min                              | 190°C             | 3      |
| P05<br>hydina<br>-kačica            |                | 90 min                              | 180°C             | 3      |
| P06<br>hydina<br>hus                |                | 115 min                             | 170°C             | 2      |
| P07<br>pizza<br>pod hrubý<br>spodok | <br>zohriata   | 40 min                              | 200°C             | 3      |
| P08<br>pizza<br>mrazená             | <br>zohriata   | 20 min                              | 200°C             | 3      |
| P09<br>mrazená<br>ryba              | <br>zohriata   | 20 min                              | 175°C             | 3      |
| P10<br>mrazené<br>zapekané<br>jedlo | <br>zohriata   | 20 min                              | 180°C             | 3      |
| P11<br>mrožona<br>lasagne           | <br>zohriata | 40 min                              | 200°C             | 3      |
| P12<br>mrazené<br>hranolky          | <br>zohriata | 20 min                              | 225°C             | 3      |
| P13<br>pečivo<br>s posýpkou         | <br>zohriata | 30 min                              | 175°C             | 3      |
| P14<br>ovocné<br>pečivo             | <br>zohriata | 30 min                              | 175°C             | 3      |
| P15<br>roláda                       | <br>zohriata | 10 min                              | 200°C             | 3      |

## 5.7 Blokáda programátora

Pre zapnutie blokády programátora je potrebné súčasné pridržanie tlačidla  a  približne 3 sekundy. Rozsvieti sa symbol blokády  potvrdzujúci zapnutie blokády.







Pamätajte, že ak je blokáda zapnutá, je možné ju vypnúť len súčasným stlačením tlačidla  a tlačidla . Alarm chyby (dlhý jednotlivý zvukový signál) informuje, že ľubovoľné tlačidlo alebo otočný ovládač zmeny nastavenia boli dotknuté v čase, kedy je blokáda zapnutá.

Pokiaľ je programátor zablokovaný, nie sú možné modifikácie ani programu, ani tiež jeho špeciálne funkcie. Zmena polohy otočného ovládača pri zapnutej blokáde spôsobuje vypnutie skôr nastavených funkcií, bliká symbol blokády , zaznie alarm chyby. Ak otočný ovládač funkcie rúry je nastavený v polohe "0", je symbol blokády zapnutý.

## 5.8 Alarm prevádzkovej chyby


Programátor vyšle jednotlivý, dlhý zvukový signál v prípade vystúpení prevádzkovej chyby (chyby užívateľa). Také prevádzkové chyby zahŕňajú v svojom rozsahu stlačovanie neaktívnych tlačidiel, otáčanie otočným ovládačom zmeny nastavenia v neaktívnom smere, alebo akékoľvek činnosti, ktoré nemôžu spôsobiť akúkoľvek zmenu hodnoty parametrov.


## 5.9 Vypínanie zvuku


Existuje možnosť vypnutia zvukových signálov programátora. Aby stíšil programátor (vypnúť zvuk) obráťte otočný ovládač  proti smeru otáčania hodinových ručičiek, potom stlačte tlačidla  a . Aby opätovne zapnúť zvuk, obráťte otočný ovládač  v súlade so smerom otáčania hodinových ručičiek, potom stlačte tlačidla  a .

Venujte pozornosť situácii, že v stíšenom režime sú vypnuté zvuky potvrdenia a alarmy prevádzkových chýb, ale nie sú vypnuté alarmy časového regulátora (čas trvania procesu a časový regulátor).

## 5.10 Automatické odpojenie napájania

Programátor odpojí elektrické podsústavy od napájacej siete, ak sa otočný ovládač funkcie rúry  nachádza v akejkoľvek inej polohe ako "0" v priebehu daného časového úseku. V závislosti od teploty v komore rúry tento čas vynáša 2 až 10 hodín.

Symbol  (automatického odpojenia napájania) bliká, ak programátor odpojil všetky elektrické podsústavy.




Aby opätovne zapnúť rúru, nastavte otočný ovládač  v polohe "0".

# OBSLUHA

## Používanie grilu

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia na pokrm, emitovaného rozžeraveným vyhrievacím telesom grilu.

Na zapnutie grilu je potrebné:

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

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 250 °C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 200 °C.**



### Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

## Používanie ražňa

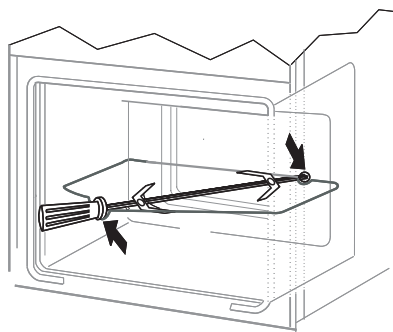
Ražeň umožňuje grilovanie pri otáčaní pokrmu v rúre. Služí predovšetkým na grilovanie hydiny, šašlikov (špízov), klobás a podobných pokrmov.

K zapnutiu a vypnutiu pohonu ražňa dochádza súčasne so zapnutím a vypnutím funkcie ražeň –  

Pri využívaní týchto funkcií počas grilovania môže dochádzať k chvilkovému zastaveniu motorčeka ražňa alebo k zmene smeru otáčania. Toto nemá vplyv na funkčnosť a kvalitu grilovania.

Príprava pokrmu na ražni:

- umiestnite pokrm na tyč ražňa a znehybnite ho pomocou vidlíc,
- rám ražňa zasuňte do rúry do 3. pracovnej úrovne zdola,
- koniec tyče zasuňte do spojky pohonu, pričom dbajte na to, aby sa žliabok kovovej časti držiaka ražňa opieral o rám,
- odskrutkujte rukoväť,
- zasuňte plech do najnižšej úrovne komory rúry a privrite dverka,



# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY






















## Pokrmy z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmy 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

| Druh pečenia potraviny  | Funkcia rúry<br> | Teplota<br>°C | Úroveň<br>(     ) | Čas [min]<br> |
|---|---|---------------|---|--|
|    |                  | 160 - 200     | 2 - 3   | 30 - 50  |
|    |                  | 160 - 180     | 2   | 20 - 40*   |
|    |                  | 140 - 160     | 2   | 10 - 40*   |
|    |                  | 200 - 230     | 1 - 3   | 10 - 20  |
|    |                  | 210 - 220     | 2   | 45 - 60  |
|    |                  | 160 - 180     | 2 - 3   | 45 - 60  |
|    |                  | 190           | 2 - 3   | 60 - 70  |
|    |                  | 230 - 250     | 4   | 14 - 18  |
|    |                  | 225 - 250     | 2   | 120 - 150  |
|    |                  | 160 - 180     | 2   | 120 - 160  |
|    |                  | 160 - 230     | 2   | 90 - 120   |
|   |                 | 160 - 190     | 2   | 90 - 120   |
|  |                | 190           | 2 - 3   | 70 - 90  |
|  |                | 160 - 180     | 2   | 45 - 60  |
|  |                | 175 - 190     | 2   | 60 - 70  |
|  |                | 190 - 210     | 2   | 40 - 50  |
|  |                | 170 - 190     | 3   | 40 - 50  |

\*Uvedené časy sa týkajú pečenia v malých formách

### Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a je možné je korigovať v závislosti na vlastných skúsenostiach a kuchynských záľubách.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

## Rúra na pečenie

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

### Čistenia parou - Aqualytic

Spôsob zachádzania opísaný v kapitole činnosť programátora a ovládanie rúry, bod 5.4.

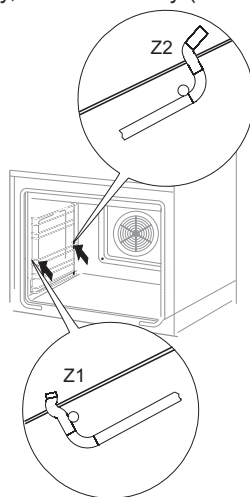
Po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite špongiou alebo handrou a potom umyte teplou vodou s prípravkom pre mytie riadu.



### Pozor!

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

- Rúry na pečenie označené písmenom D boli vybavené ľahko vyťahateľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu (Z1), potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu (Z2). Po umytí umiestniť vodiace lišty do usadzovacích otvorov rúry, zatlačiť závesy (Z1 a Z2).



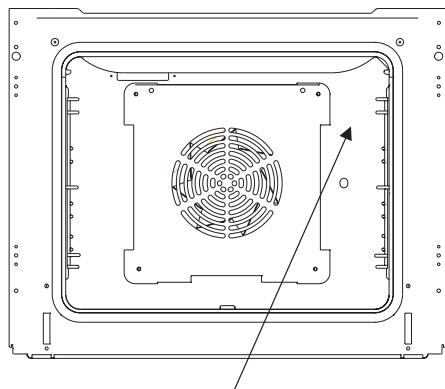
- Rúry označené písmenami Dp, Db majú antikorové výsuvné vodiace lišty vkladacích roštov, pripojené k drôteným vodiacim lištám. Pred tým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra zahriata, vysunujte ich zachytením zadnou hranou plechu o zarážky nachádzajúce sa na prednej strane výsuvných vodiacich lišt) a potom zasunúť spolu s plechom.



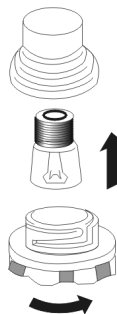
## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

### ► Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie

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



*Osvetlenie pečiacej rúry*



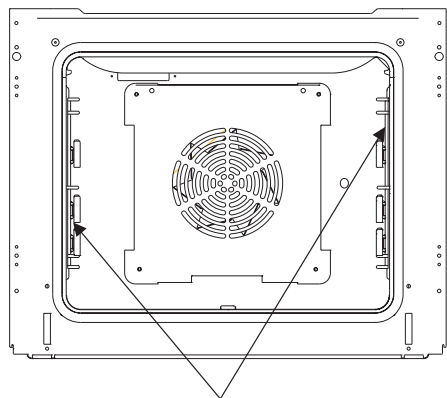
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“, „0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampičky a nezabudnite ho do sucha vytriet.
- Vyskrutkujte osvetľovaciu žiarovku z objímky, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú – vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:
  - napätie 230 V
  - výkon 25 W
  - závit E 14.

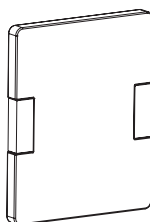
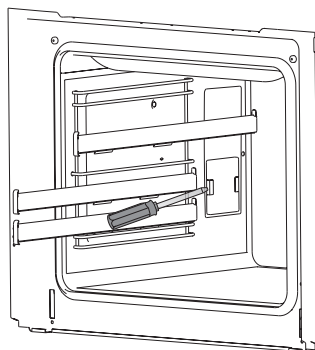
# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacей rúry

Aby sa vyhnúť možnosti úderu elektrickým prúdom, je nutné sa pred výmenou halogénovej žiarovky presvedčiť, či je spotrebič vypnutý.



Osvetlenie pečiacей rúry



1. Odpojte napájanie pečiacей rúry
2. Vyjmite vklady pečiacей rúry.
3. Ak má pečiacia rúra teleskopické vodiace lišty náleží je vybrať.
4. Pri použití plochého skrutkovača odohnite palec tienidla, vyberte ho, umyte a vysušte dosucha.
5. Vybrať halogénovou žiarovku vysunutím smerom dole, s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby žiarovku vymeňte na novú G9 -napätia 230V -výkon 25W
6. Halogénovou žiarovku precízne umiestite v objímke.
7. Zložte tienidlo osvetlenia

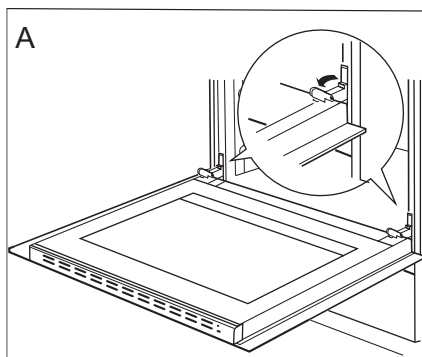
**Pozor: Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkali prstami!**

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

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

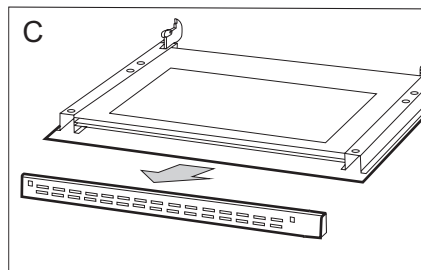
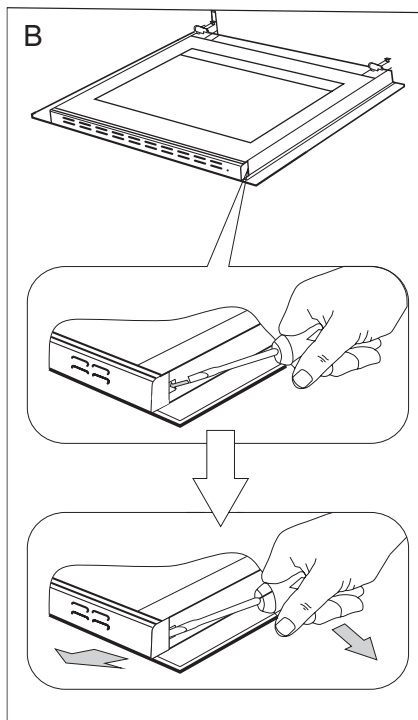
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

## Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. B).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. B, C).

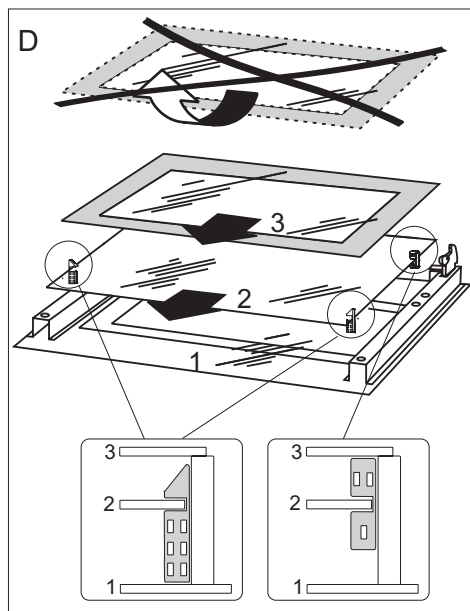


## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

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



Vyberanie vnútorného skla

### Periodické revízie

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

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



### Pozor!

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

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

---

V každej núdzovej situácii je potrebné:

- vypnúť pracovné systémy sporáka
- odpojiť elektrické napájanie
- nahlásiť opravu
- niektoré drobné chyby môže užívateľ odstrániť sám, ak sa bude riadiť pokynmi uvedenými v tabuľke nižšie; skôr ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servis, je potrebné prečítať si nasledujúce body v tabuľke.

| PROBLÉM                                    | PRÍČINA   | POSTUP  |
|--|---|---|
| 1.prístroj nefunguje                       | prerušenie prívodu prúdu  | skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte                      |
| 2.displej programátora ukazuje čas „12.00“ | zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia | nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)                   |
| 3. nefunguje osvetlenie rúry               | povolená alebo poškodená žiarovka   | dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba) |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Menovité napätie                | 230V~50 Hz             |
| Menovitý výkon                  | max. 3,1 kW            |
| Rozmery sporáka                 | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm  |
| Úžitkový objem rúry na pečenie* | 65-72 litrov           |
| Energetická trieda              | na energetickém štítku |
| Hmotnosť                        | cca 35 kg              |

Splňuje požiadavky predpisov EÚ – normy EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* podľa EN 50304  
objem závisí od vybavenia rúry na pečenie  
- uvedené v technickej charakteristike a  
na štítku energetickej účinnosti.

# INFORMAČNÝ LIST

| Výrobca: Amica  |                        |                        |
|---|------------------------|------------------------|
| Označenie typu:   | 10143.4Td<br>DbHaOQaVS | 10143.4Td<br>DpHaQaXSp |
| Obchodný názov:   | EBI 8873 B AA          | EBI 8862 AA            |
| Trieda energetickej účinnosti:<br>A - úspornejšie<br>B<br>C<br>D<br>E<br>F<br>G - menej úsporná | <b>A</b>               | <b>A</b>               |
| Spotreba elektrickej energie v (kWh) Konvenčný ohrev  | 0,95                   | 0,95                   |
| Spotreba elektrickej energie v (kWh) Obeh vzduchu   | 0,79                   | 0,79                   |
| Úžitkový objem v (l)  | 66                     | 66                     |
| Veľkosť rúry na pečenie:<br><br><i>Malá</i><br><i>Stredná</i><br><b>Veľká</b>                   | <b>←</b>               | <b>←</b>               |
| Doba potrebná na upečenie štandardného pokrmu v (min.)  | 44                     | 44                     |
| Hladina hluku v / dB (A) re 1 pW /  | 51                     | 51                     |
| Najmenšia spotreba energie (W) - Standby  | 1                      | 1                      |
| Najväčší pečiaci plocha v (cm <sup>2</sup> )  | 1280                   | 1280                   |

**Záruční a pozáruční servis spotřebičů značky Amica zajišťuje  
firma Martykán servis v ČR a Fastplus v SR a jejich servisní střediska.**

**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)

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

**Tel: 2 4910 5853-54**

[www.fastplus.sk](http://www.fastplus.sk)

---