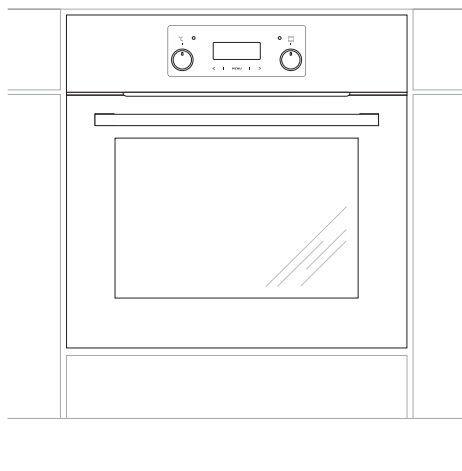




10223.3eEHTsDHbScX / 90400

10222.3eEHiTsDHbX / 90410

(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....	36

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	4
Popis výrobku	8
Instalace.....	11
Obsluha	13
Pečení v troubě – praktické rady.....	23
Testovací pokrmy.....	28
Čištění a údržba sporáku.....	30
Postup v nouzových situacích.....	34
Technické údaje	35

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

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

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

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

Pozor. Nepoužívejte drsných čistících prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, co může způsobit popraskání skla.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

Nebezpečí popaření! V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu anebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenaklánějte. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut,
vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

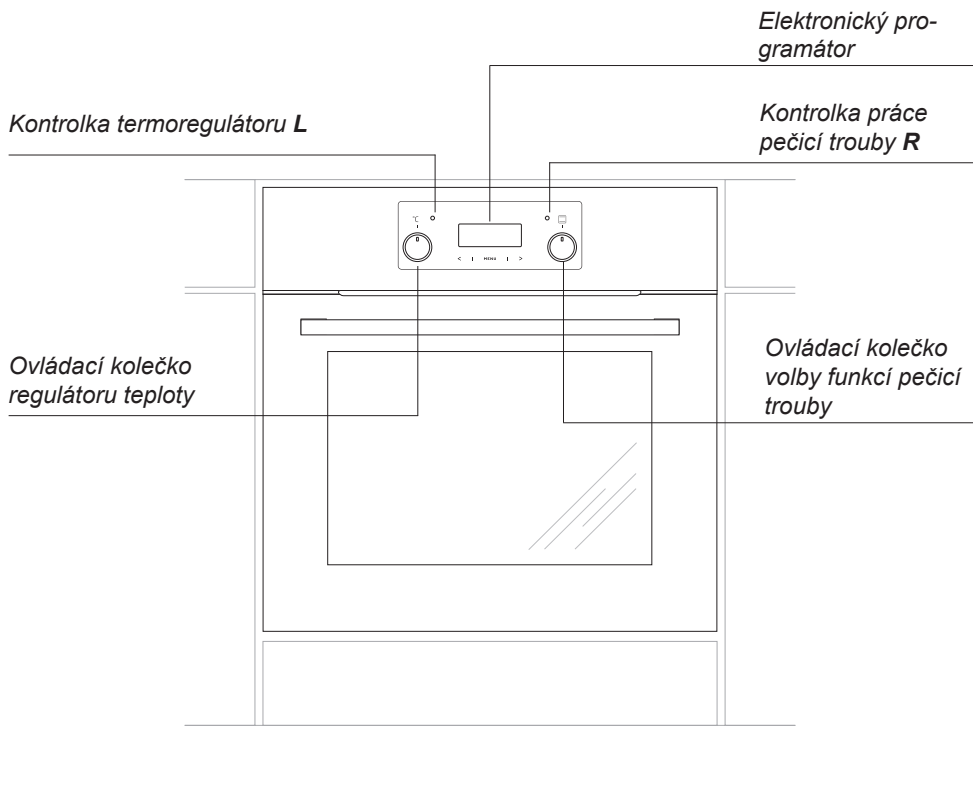
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

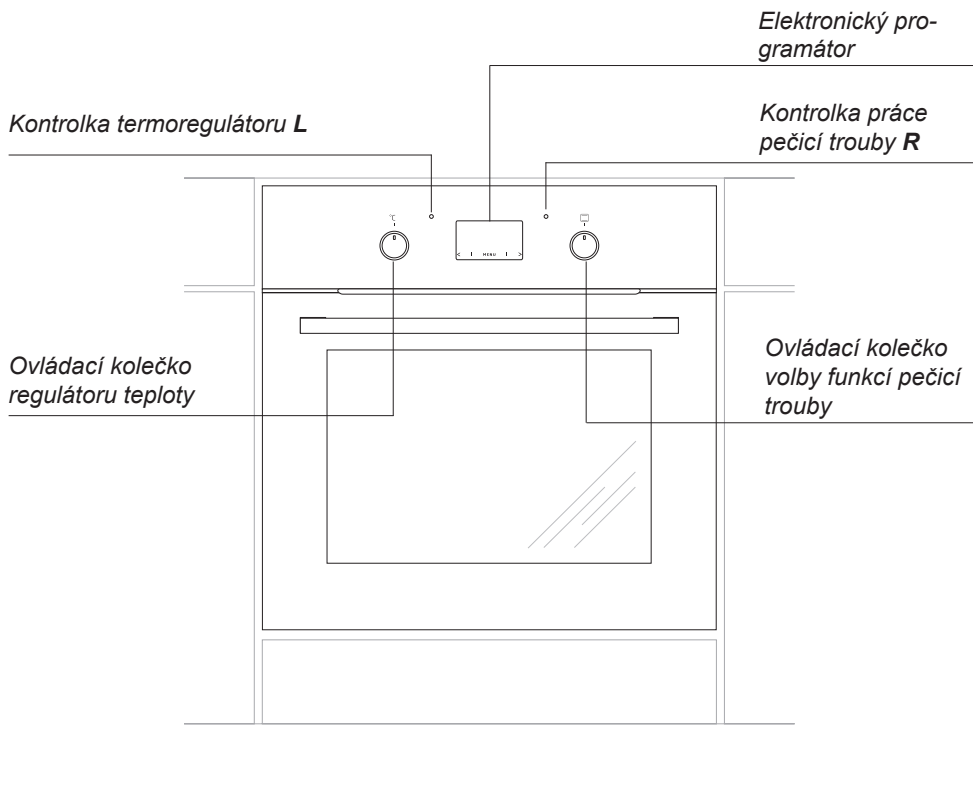
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

POPIS VÝROBKU

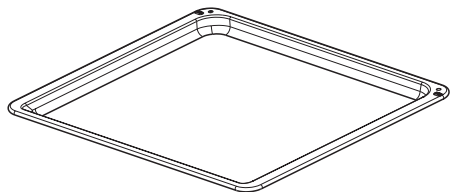


POPIS VÝROBKU

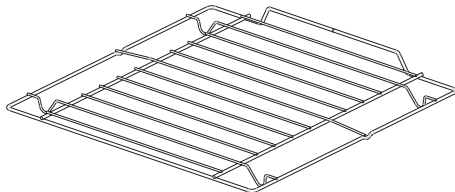


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Vybavení sporáků

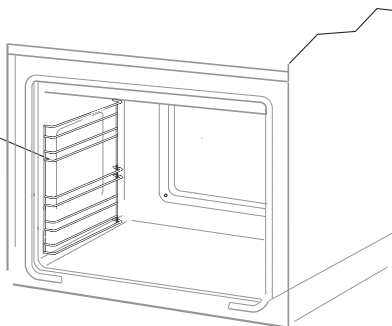


Plech na pečivo



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*

Boční závěsné lišty plechů

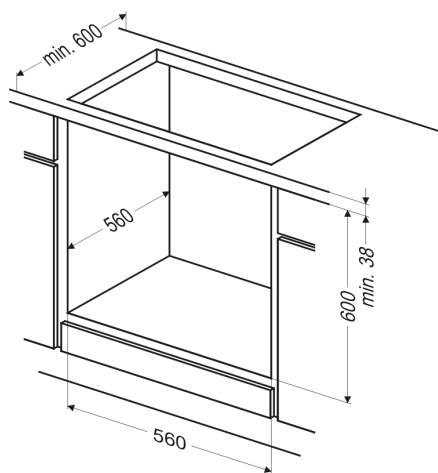


INSTALACE

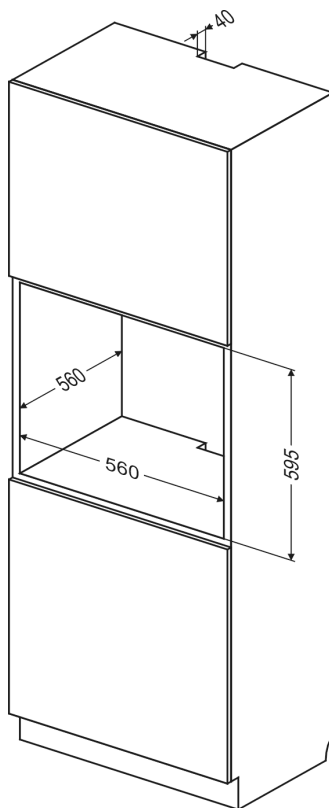


Ustavení sporák

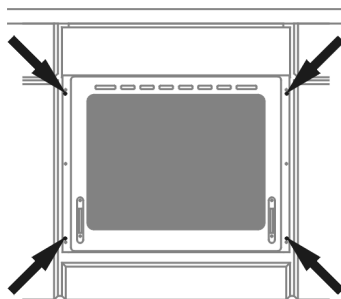
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění 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.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby (Obr. C).



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

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 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.

Po namontování 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 „schovaná“ 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.

Pozor!

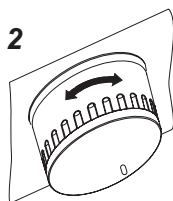
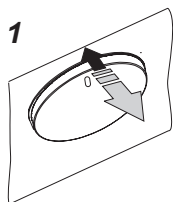
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

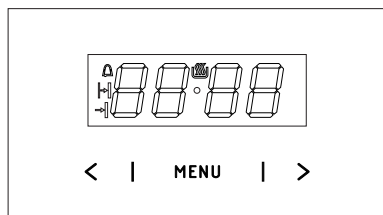
Elektronický programátor je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

Důležité!

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



Funkce programátoru*



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

Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00:

- stiskněte a přidržte senzor **MENU** (nebo současně senzory < / >), dokud se na displeji neobjeví symbol 🕒 tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

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

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

Pozor!

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

*u některých typů

Časovač

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

Aby nastavit časovač je potřeba:

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

Pozor!

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

Poloautomatická práce

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

- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat,
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol 🔊 bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů < / > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

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

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

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

Automatická práce

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

- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli ⏏ bude blikat,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the $\lt / \gt$ tak jak pro poloautomatickou práci,
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli **End** a symbol ⏏ bude blikat,
- nastavit čas vypnutí (ukončení práce) pomocí senzorů $\lt / \gt$, který je omezený na příští čas do 23 hodin a 59 minut,
- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat, Symboly ⏏ a ⏏ jsou aktivní, provoz trouby se spustí v okamžiku, který je důsledkem rozdílu mezi nastavenou dobou ukončení a nastavenou pracovní dobou (například nastavená pracovní doba je 1 hodina, nastavená doba ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:00).

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

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

Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce.

Vymazání nastavení automatické práce:

- stisknout zároveň senzory $\lt / \gt$,

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory $\lt / \gt$,

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory $\lt / \gt$,
- senzorem **MENU** zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů $\lt / \gt$ zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru $\gt$ v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru $\lt$

Změna jasu displeje

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

- stisknout zároveň senzory $\lt / \gt$,
- pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).
- pomocí senzorů $\lt / \gt$ zvolit příslušný jas: v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru $\gt$ v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru $\lt$.

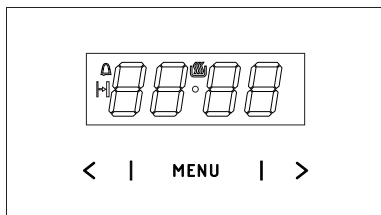
Pozor!

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

Noční režim

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

Funkce programátoru*



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

Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00:

- stiskněte a přidržte senzor **MENU** (nebo současně senzory **< / >**), dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů **< / >**.

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

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

Pozor!

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

*u některých typů

Časovač

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

Aby nastavit časovač je potřeba:

- stisknout senzor **MENU**, na displeji začne blikat symbol .
- nastavit čas časovače pomocí senzorů **< / >**, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat .
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte senzor **MENU** nebo současně přidržte senzory **< / >**, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

Pozor!

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

Délka práce

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

- chcete-li povolit funkci délky práce, nastavte ovládání funkce trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů **< / >** v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

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

Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

OBSLUHA

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li MENU nebo přidržíte současně senzory < / >, symbol  zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

- chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně senzorů < / >.

Vymazání nastavení časovače:

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

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- senzorem MENU zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru > v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru <

Změna jasu displeje

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

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

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

Pozor!

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

Noční režim

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

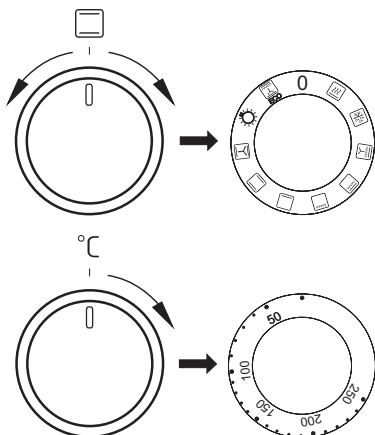
Funkce pečicí trouby a její obsluha

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

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

Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu pracovní funkce trouby je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit zvolenou funkci. Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečicí troubou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

Zapnutý dolní a horní ohříváč, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohříváčů.



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.



Zesílený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



ECO

Termooběh eco

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

Kontrolna lampička

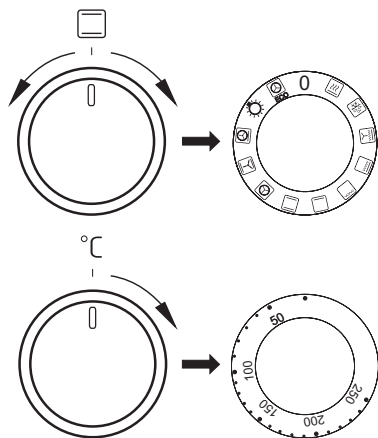
Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí **L** kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude **L** lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). **R** kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

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

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

a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu pracovní funkce trouby je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit zvolenou funkci. Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečicí troubou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

Zapnutý termooběh a opékač. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



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.



Zesílený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý termooběh

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

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



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

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



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



ECO

Termooběh eco

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

Kontrolna lampička

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí **L** kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude **L** lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). **R** kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

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 190°C.



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

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

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		150	3	25 - 35
Bábovičky/ muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		230 - 250	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

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

Grilování

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

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

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

Pečení

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou-Steam Clean**
 - do misky vložené do pečící trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - uzavřete dvířka pečící trouby,
 - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
 - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
 - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.

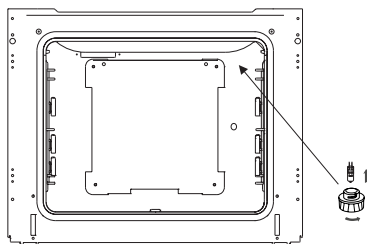
Pozor!

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

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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

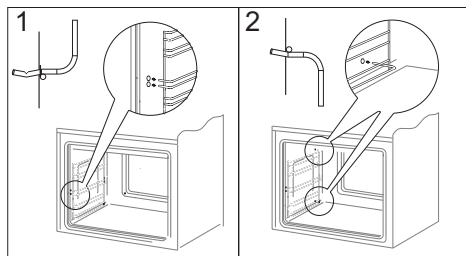


Osvětlení trouby

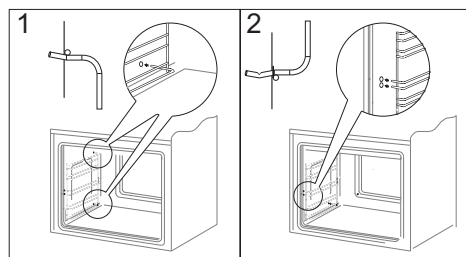


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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



Vybírání žebříčků



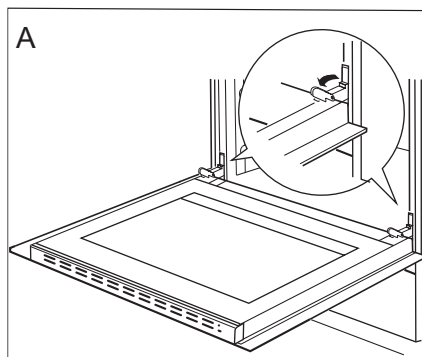
Vkládání žebříčků

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

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

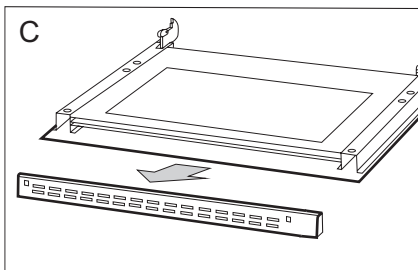
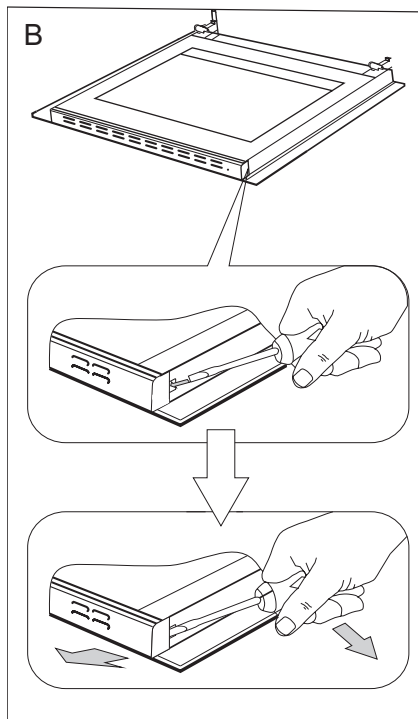
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

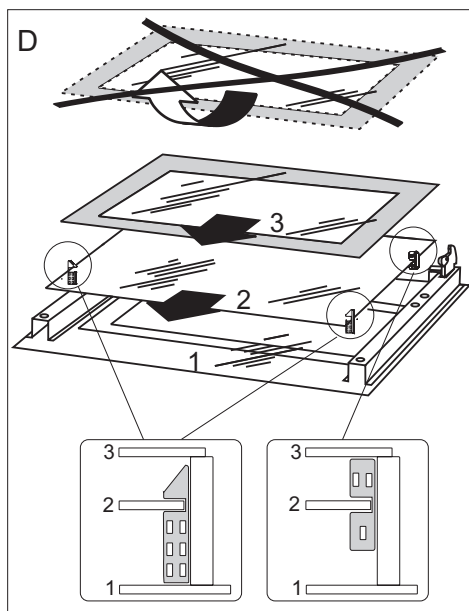
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

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



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 „ 0.00 “	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. 3,6 kW
Rozměry sporáku	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,5
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	-

Základní informace:

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

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

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

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

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

Prohlášení výrobce

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

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

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

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....	38
Opis výrobku.....	42
Inštalácia.....	45
Obsluha	47
Pečenie v rúre – praktické rady.....	57
Testované jedlá.....	62
Čistenie a údržba sporáka.....	64
Postup v núdzových situáciách.....	68
Technické údaje.....	69

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

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

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

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

Pozor. Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.

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

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

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



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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**

Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

Pozor! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

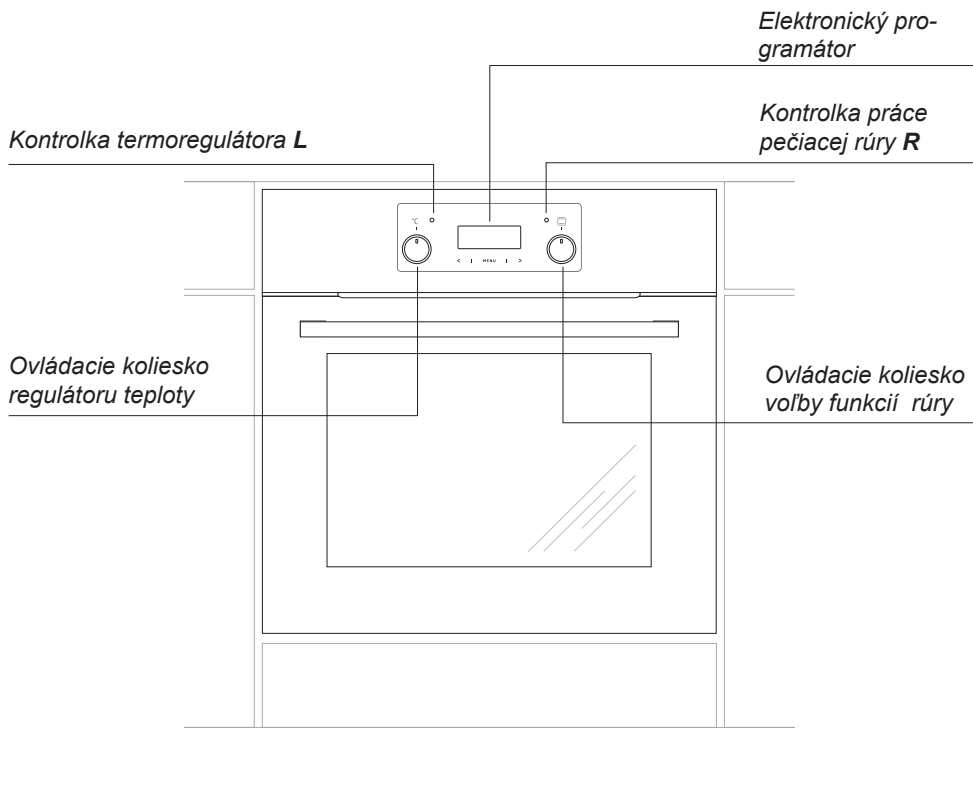
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

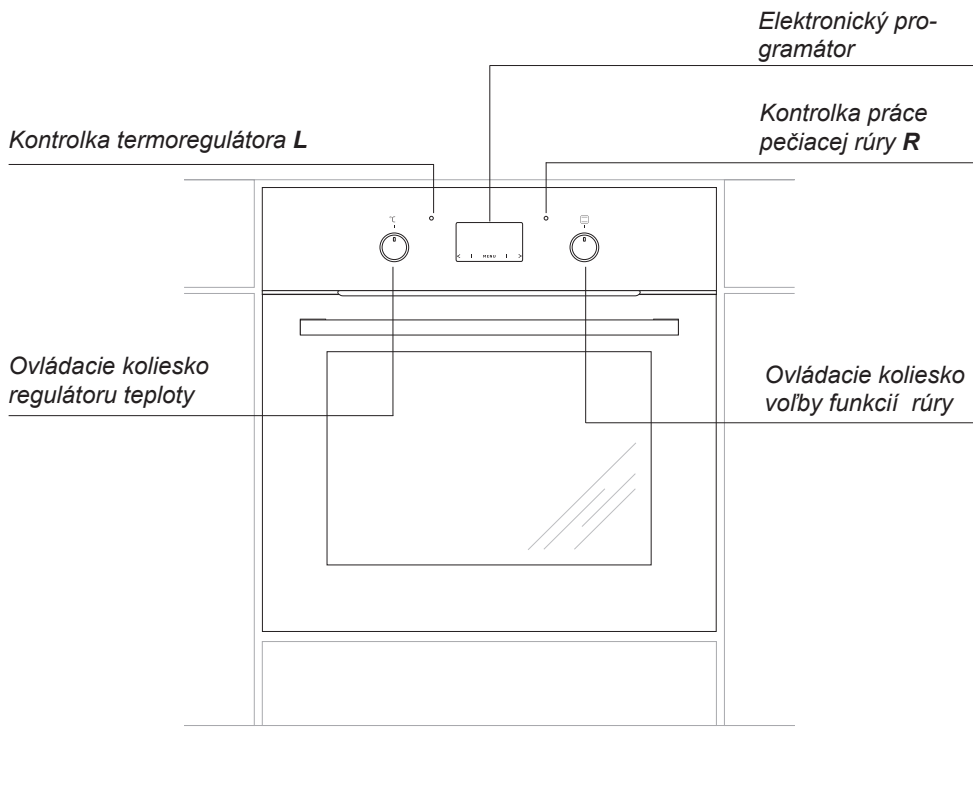
Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

OPIS VÝROBKU

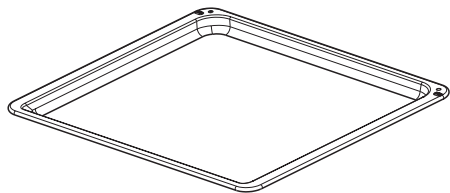


OPIS VÝROBKU

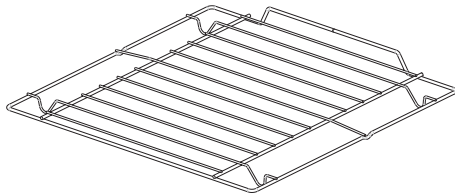


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Vybavenie sporákov – súhrn:

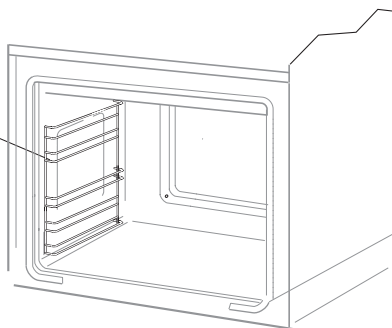


Plech na pečivo



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*

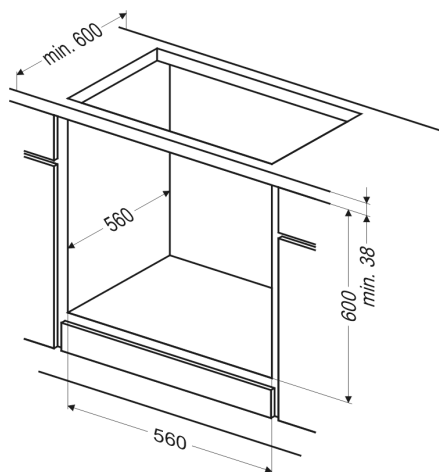
Bočné závesné lišty plechov



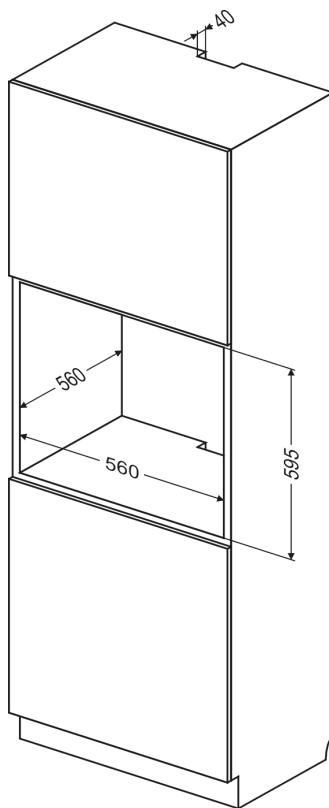
INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

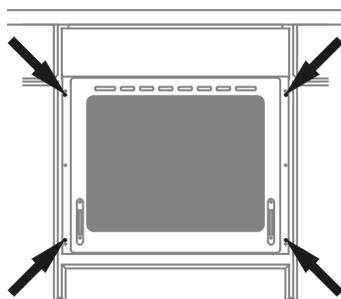
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.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 mm² s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.

Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.

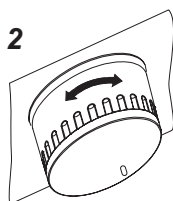
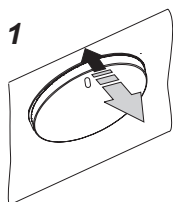
Pozor! Ak sa poškodí neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárenskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

Pred prvým 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 pečiackej rúry otočte na pozíciu  alebo  (viď kapitolu: Činnosť programátora a ovládanie pečiackej 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 obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



Pozor!

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

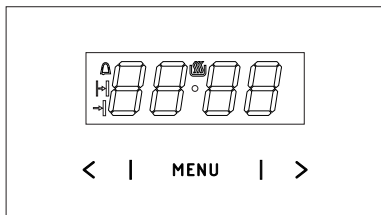
Pozor!

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

Dôležité!

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

Fungovanie programátora*



- MENU** - snímač voľby režimu práce
> - snímač Plus
< - snímač Minus
 - symbol pripravenosti na prácu
 - symbol časovača
 - symbol trvania práce
 - symbol skončenia práce

Nastavenie aktuálneho času

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

- stlačte a podržte snímač **MENU** (alebo súčasne snímače **< / >**) kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd stláčaním snímačov **< / >** nastavte aktuálny čas.

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

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

Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

Časovač

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

Nastavenie časovača:

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

Pozor!

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

Poloautomatická práca

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

- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie,
- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol bude pulzovať,
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

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

*u niektorých typov

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

Automatická práca

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

- stláčajte snímač MENU, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol  bude pulzovať,
- stláčaním snímačov < / > tak ako v prípade poloautomatickej práce,
- stláčajte snímač MENU, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol  bude pulzovať,
- stláčaním snímačov < / > nastavte čas vypnutia (skončenia práce), maximálne o 23 hodín a 59 minút,
- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie. Symboly  a  sú aktívne, rúra sa spustí v čase, ktorý sa vypočítava z rozdielu medzi nastaveným časom skončenia práce, a nastaveným trvaním práce, (napr. ak nastavíte trvanie práce 1 hod., a nastavený čas skončenia na 14:00, potom sa rúra automaticky zapne o 13:00.

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

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

Vymazávanie nastavení

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

Postup vymazania automatickej práce:

- súčasne stlačte snímače < / > ,

Postup vymazania časovača:

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

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / > ,
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný tón:
v poradí od 1 do 3 snímačom >
v poradí od 3 do 1 snímačom >

Zmena jasu displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / > ,
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa aktivuje funkcia *ton*, druhým funkcia *bri*).
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný jas:
v poradí od 1 do 9 snímačom >
v poradí od 9 do 1 snímačom >

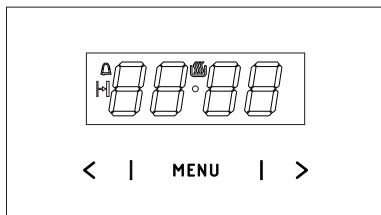
Pozor!

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

Nočný režim

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

Fungovanie programátora*



MENU - snímač voľby režimu práce

> - snímač Plus

< - snímač Mínus

- symbol pripravenosti na prácu

- symbol časovača

- symbol trvania práce

Nastavenie aktuálneho času

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

- stlačte a podržte snímač **MENU** (alebo súčasne snímače **< / >**) kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd stláčaním snímačov **< / >** nastavte aktuálny čas.

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

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

Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

Časovač

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

Nastavenie časovača:

- stlačte snímač **MENU**, na displeji začne pulzovať symbol .
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas časovača, na displeji sa zobrazuje nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce , keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál a začne pulzovať .
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač **MENU** alebo súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Pozor!

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

Trvanie práce

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

- keď chcete aktivovať funkciu trvania práce, koliesko funkcií rúry nastavte na požadovanú funkciu, a koliesko teploty na požadovanú teplotu.
- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol bude pulzovať,
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

*u niektorých typov

OBSLUHA

Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží v pamäti, displej začne opätovne zobrazovať aktuálny čas, pričom bude svietiť symbol . Keď uplynie zadaný čas, rúra sa automaticky vypne, zaznie zvukový signál, a symbol  bude blikať.

- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač **MENU** alebo súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**, symbol  zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Vymazávanie nastavení

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútника alebo trvania práce.

- keď chcete vymazať nastavené trvanie práce, súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**.

Postup vymazania časovača:

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

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače **< / >**,
- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- stláčaním snímačov **< / >** vyberte požadovaný tón:
v poradí od 1 do 3 snímačom **>**
v poradí od 3 do 1 snímačom **>**

Zmena jasu displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače **< / >**,
- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa aktivuje funkcia *ton*, druhým funkcia *bri*).
- stláčaním snímačov **< / >** vyberte požadovaný jas:
v poradí od 1 do 9 snímačom **>**
v poradí od 9 do 1 snímačom **>**

Pozor!

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

Nočný režim

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

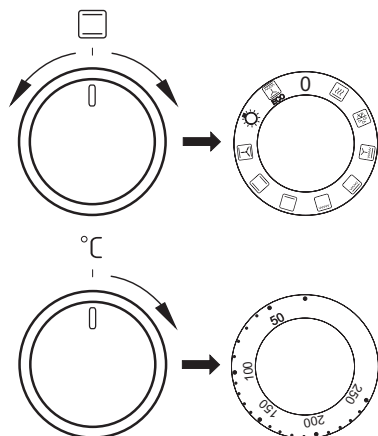
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Teplovzdušná rúra (dolná + horná spirála + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou, a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou. Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu pracovnej funkcie rúry je potrebné:

- jemne stlačiť gombík a pustiť,
- nastaviť zvolenú funkciu.

Označenie otočného gombíka po jeho obvoďte zodpovedá funkciám realizovaným rúrou na pečenie.



K vypnutiu dôjde nastavením oboch otočných gombíkov do polohy „●“ / „0“.

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rýchly ohrev

Zapnutý dolný a horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiacie rúry.



Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



Zosilnený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



ECO

Teplovzdušné pečenie ECO

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

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svielenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

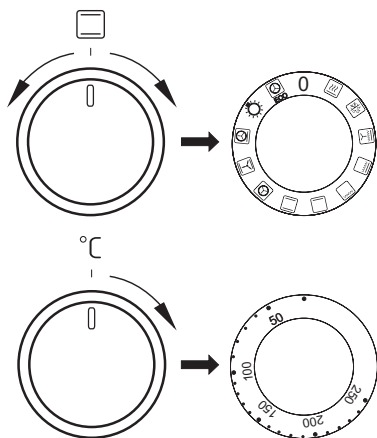
Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.

Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu pracovnej funkcie rúry je potrebné:

- jemne stlačiť gombík a pustiť,
- nastaviť zvolenú funkciu.

Označenie otočného gombíka po jeho obvoďte zodpovedá funkciám realizovaným rúrou na pečenie.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač.

Používá se pro vstupní ohřev pečící trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



Zosilnený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý termoobeh

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

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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



ECO

Teplovzdušné pečenie ECO

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

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárské recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

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 190°C.

Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z cesta

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

Pečenie mäsa

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

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

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

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu termoobeh ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškótová torta		150	3	25 - 35
Bábovka / muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka / muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		230 - 250	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplotovzdusná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka / muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		230 - 250	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Hovädzina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia ²⁾ (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

²⁾ Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

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

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
 - do misky vlozenej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - uzavrite dvierka rúry,
 - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
 - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
 - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



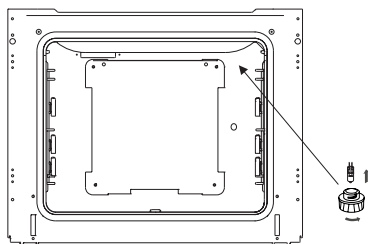
Pozor!

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

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiaciej rúry

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

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

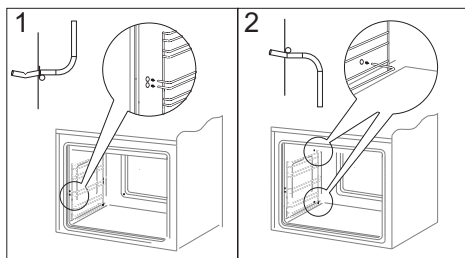


Osvetlenie pečiaciej rúry

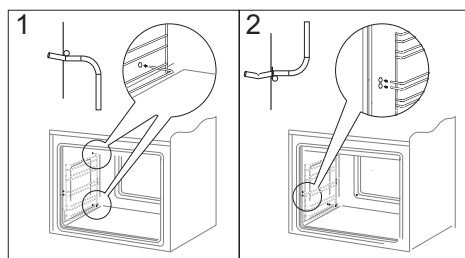
Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkali prstami.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



Vyberanie rebríkov



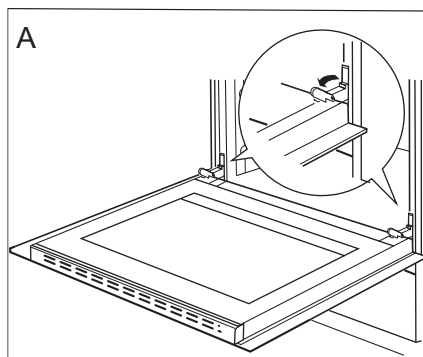
Vkladanie rebríkov

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.

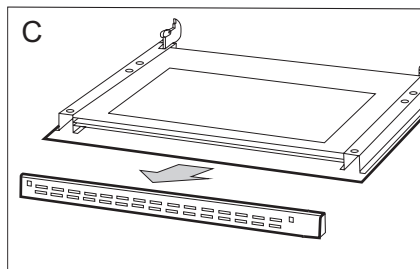
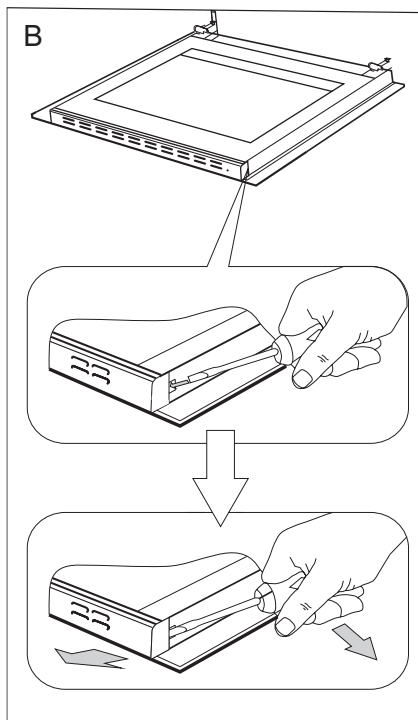
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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

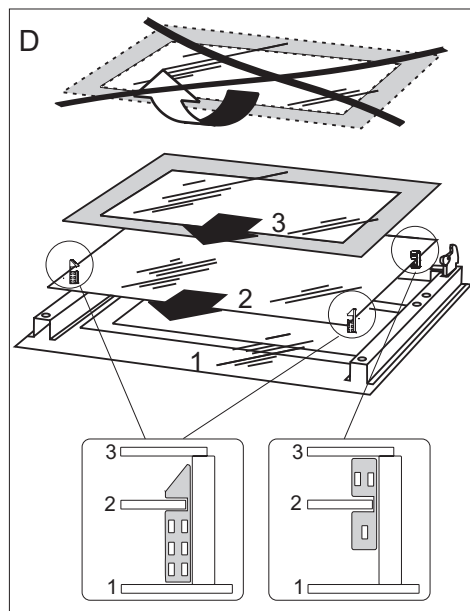
3. Vnútročné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).

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 vtlačte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.



Vyberanie vnútorného skla

Periodické revízie

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej 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 „0.00“	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. 3,6 kW
Rozmery sporáka	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,5
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min]	-

Základné informácie:

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

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC

a preto výrobok získal označenie  a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk
