

# Creative

elektronické ovládání trouby

elektronické ovládanie rúry



## OBSAH

### PREZENTACE TROUBY

Instalace a zapojení	3
Demo modus	5
Ovládání hodin	6
Zapnutí trouby	7

### HLAVNÍ FUNKCE

Zobrazení ovládacího panelu	8
Funkce pečení	8
Jednoduché ovládání	9
Ovládání teploty pečení	10
Zbytkové teplo	10
Tepelní sonda	11
Speciální funkce: turbo ohřev a turbo čištění	15
Ovládání osvětlení trouby	16

### PROGRAMOVÁNÍ TROUBY

Programování timeru (časovače): čas (doba) pečení	17
Programování timeru (časovače): ukončení pečení	18
Programování timeru (časovače): odložené pečení	19
Programování timeru (časovače): minutové počítadlo	20
Programování timeru (časovače): zrušení programu	21

### BEZPEČNOST

Uzamknutí trouby	21
------------------	----



## CHARAKTERISTIKA TROUBY

Vážený zákazníku, Vaše nová trouba je vybavena elektronickou kartou, která neustále monitoruje činnost trouby, aby se dosáhl optimální výkon.

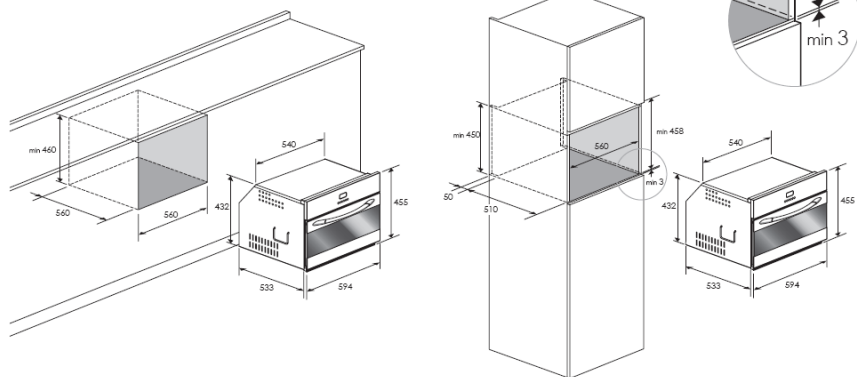
Dotykové ovládání je nejnovějšího typu, precizní a spolehlivé. Má elegantní, přehledný a diskretní vzhled a lépe ovládatelný jako předtím.

Málo tlačítek, mnoho funkcí a žádné komplikované kombinace nebo sled tlačítek. Postupujte podle návodu a troubu nastavíte dvěma pohyby !!

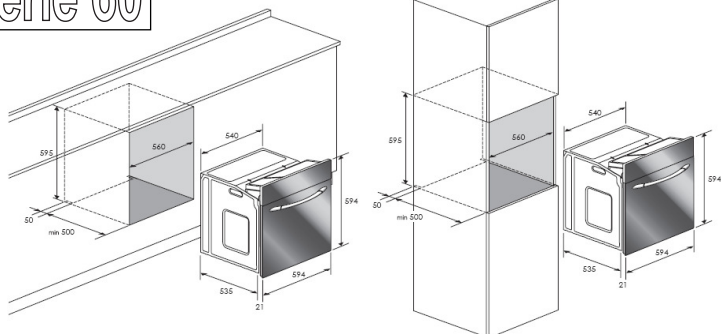
## Instalace a zapojení

Vážený zákazníku, tato trouba je sofistikovaný elektrický spotřebič, klasifikován jako tovar dlouhodobé spotřeby. Její instalaci do kuchyňského nábytku a připojení k elektrické síti musí vykonat smluvní servisní technik fy Eurotech spol.s r.o..

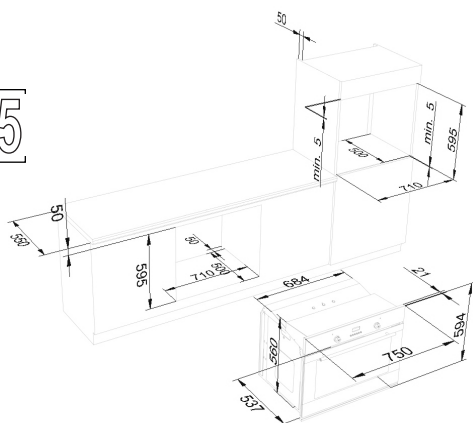
série 45



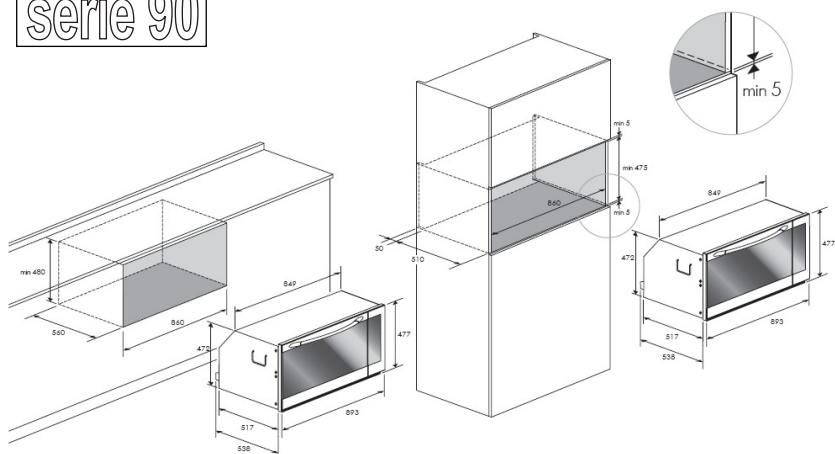
## série 60



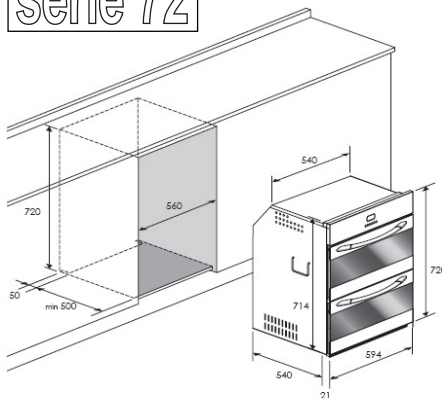
## série 75



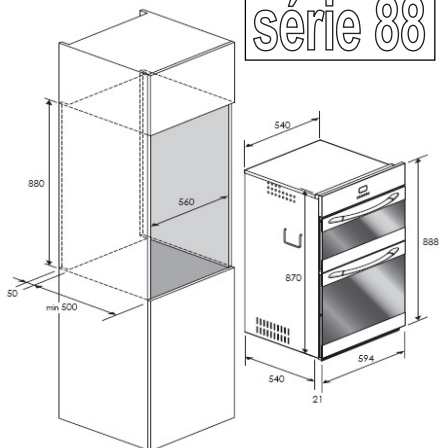
## série 90



série 72



série 88



## Demo modus

Toto je označení stavu, ve kterém se normálně trouba nachází, při výpadku elektriky jako i při prvním zapojení trouby. Účelem je zobrazit všechny ovládací prvky se zaznamenaným pořadím ovládání.



V tomto modu nemůže být trouba **NIKDY** skutečně činná, protože nejsou zapnuty vyhřívací tělesa !!

Ovládací panel **NENÍ** AKTIVOVÁN, takže trouba nereaguje na ovládací příkazy.



**5 vteřin!!**

Na deaktivaci (oživení) demo modu stlačte po dobu 5 vteřin symbol světla. Ovládací prvky se aktivují do standardního stavu a trouba je připravena k provozu.

## Nastavění hodin



Trouba signalizuje připojení trouby k elektrické síti dvojitým zvukovým signálem (pípnutím).

Chcete-li upravit čas, stlačte po dobu 5 vteřin tlačítko TIMER



Nastavení každého ovládacího prvku se potvrdí zvukovým signálem.



Úprava času se vykoná pomocí tlačítek „+“ a „-“. Po dobu nastavování blikají dělicí dvojtečky a po jeho potvrzení přestanou blikat.



## Zapnutí trouby



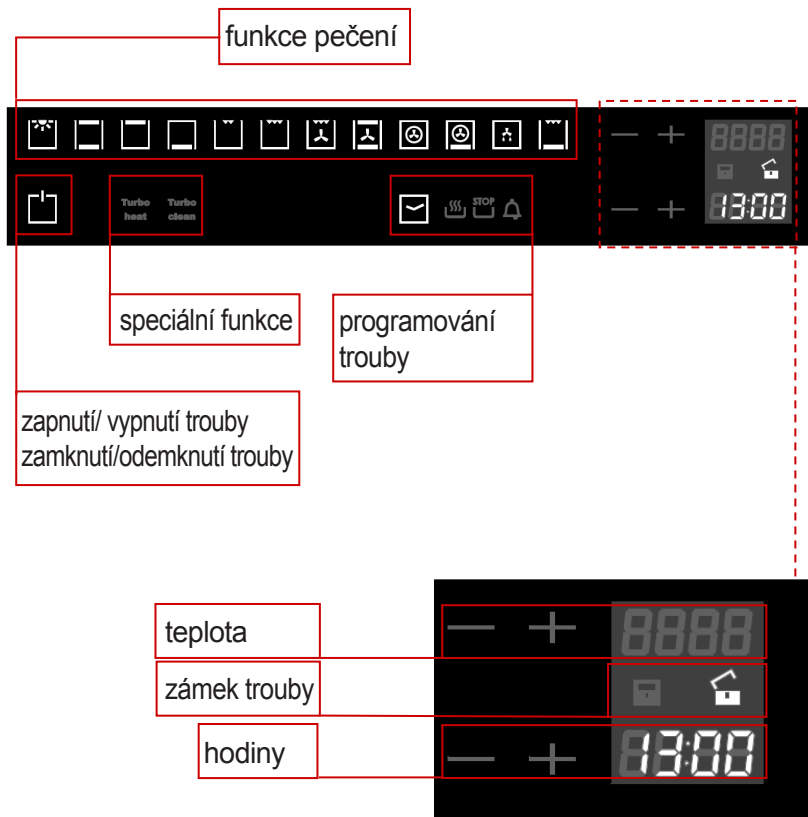
Trouba se zapne tlačítkem ON/OFF , vid' obrázek.  
Aktivují se všechny symboly ovládacího panelu, pozadí svítí.



Po zapnutí trouby nastavte do 8 vteřin požadované funkce pečení. V opačném případě to elektronický systém vyhodnotí jako poruchu a trouba se z bezpečnostních důvodů vypne.

# HLAVNÍ FUNKCE

## Pohled na ovládací panel



## Funkce pečení

Ovládání trouby poskytuje 12 specifických funkcí pečení !

Každá funkce pečení má nastavenou patřičnou teplotu vybranou na základě výsledků testů a receptů, které se obvykle používají. Teplotu můžete upravit i podle vlastního uvážení.

Následující tabulka doporučené teploty a času pečení vychází z výsledků testů profesionálních kuchařů v našich laboratořích. Doporučené hodnoty Vám mají pomoci, abyste při použití Vašich vlastních receptů dosáhli při pečení vždycky nejlepších výsledků.

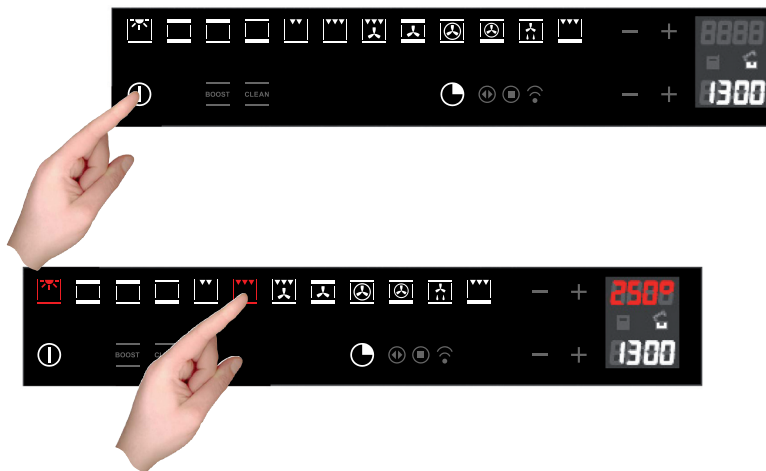
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

## Jednoduché nastavení funkcí pečení...

Vybavení trouby nejmodernější elektronikou ovládání umožňuje nastavit program pečení dvěma jednoduchými pohyby. Zapněte troubu a zvolte vhodný program pečení pro jídlo, které chcete péct.

Jednoduše si jej zvolte a stlačte příslušné tlačítko !



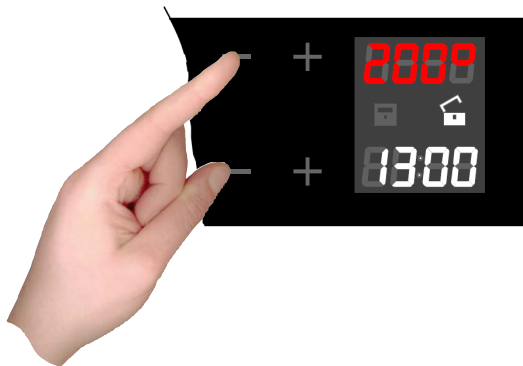
Každá funkce pečení má nastavenou teplotu pečení. Teplotu je možné kdykoli změnit, ale jestli Vám vyhovuje už nastavená teplota nemusíte nic dělat - trouba se aktivuje automaticky po několika vteřinách.

## Regulace teploty

Mezi skutečně dosažnou teplotou v troubě a nastavenou teplotou je přípustná tolerance  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ , zaručující maximální spolehlivost pečení.

Teplotu pečení změníte jednoduše stlačením symbolů plus a mínus. Teplota má rozsah nastavení od  $+50^{\circ}$  do  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Změnu teploty není potřebné potvrdit protože ovládání se aktivuje samo po několika vteřinách automaticky.



V průběhu nahřívání trouby bliká na displeji ukazovatel stupňů ( $^{\circ}\text{C}$ ), ukazuje, že trouba se nahřívá na nastavenou teplotu. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál (pípnutí).

## Zbytkové teplo

Po dobu pečení jídla se teplo uchovává v troubě. Toto teplo se udržuje izolovaně od kuchyňského nábytku díky výbornému izolačnímu systému a speciálním konstrukčním detailům.

Teplo v troubě klesá po její vypnutí postupně a dá se využít na dopékání jídla. Ukazovatel na displeji zobrazuje po vypnutí trouby vnitřní teplotu trouby až dokud nedosáhne  $50^{\circ}\text{C}$ .



Využijte tuto možnost na udržení jídla v teplém stavu anebo na lehké dopékání.

## Sonda teploty jídla (je součástí vybavení u některých modelů)

Tepelná sonda je teploměr, který po zabodnutí do jídla zkontroluje vnitřní teplotu pečeného pokrmu, na základě čeho můžete určit potřebnou dobu pečení. Například, maso může vypadat zvenčí upečeno ale vevnitř bude ještě růžové !



Teplota dosáhnutá při pečení je úzce spojena s problémy zdraví a hygieny. Baktérie může být obsáhnuta v každém druhu masa, drůbeže, ryb jako i v syrových vajíčkách.

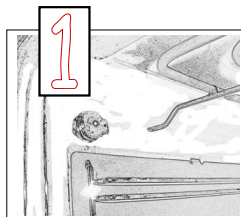
Určité druhy bakterií se pečením jídla zničí, zatímco jiné, jako například Salmonela, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli a Staphylococcus aureus mohou vážně ohrozit naše zdraví.

Baktérie se množí velmi rychle při teplotě od 4,4°C do 60°C. Obzvláště riskantní je proto mleté maso.

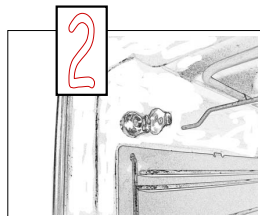
Jako prevenci proti množení bakterií, je potřeba dodržet následující pokyny:

- nerozmrazujte potraviny při jizbové teplotě, vždycky v chladničce nebo využijte funkci rozmrazování v troubě. Rozmrazené potraviny ihned tepelně zpracujte.
- kuřata plňte náplní až před pečením v troubě, nikdy nekupujte kuřata již naplněné náplní. v syrovém stavu a hotové upečené (s náplní) jenom když je zkonsumujete do 2 hodin.
- potraviny marinujte v chladničce ne při jizbové teplotě.
- při pečení masa, ryb a drůbeže použijte tepelnou sondu na kontrolu správné teploty, když jejich houbka je větší než 5 cm. Takto se ujistíte, jestli při pečení byla dosáhnuta alespoň minimální teplota. Největší nebezpečství hrozí z nedostatečně upečené drůbeže, hlavně Salmonelou.
- Nepřerušujte proces pečení, to znamená nepečte jídlo na více krát – rozpéct, odložit a dokončit pečení později. Teplota v takto rozpečeném jídle je totiž ideální pro rast bakterií.
- Maso a drůbež grilujte v troubě při teplotě nejméně 165°C.

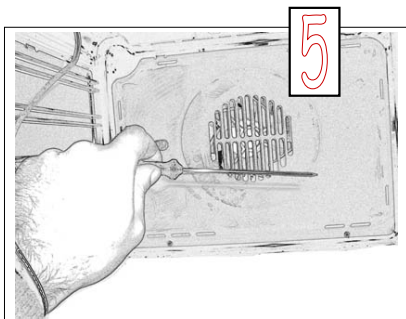
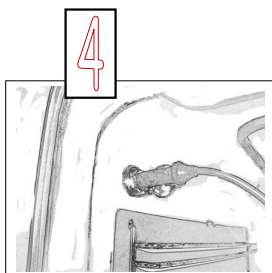
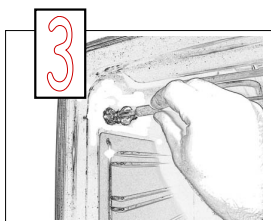
## Použití tepelné sondy



Zásuvka na tepelní sondu je umístěna v ohybu vrchné přední části trouby a je chráněna metalovým krytem..



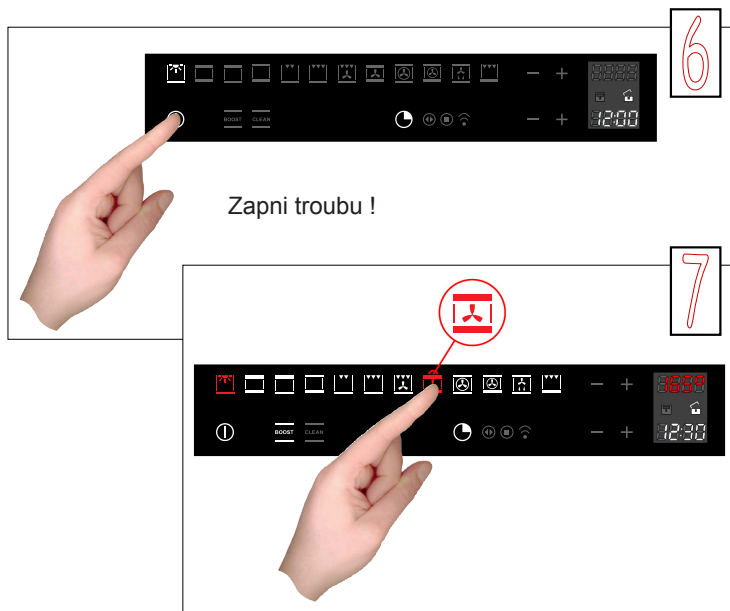
Zatlačte zástrčku do zásuvky. Když je správně zastrčena, její aktivaci potvrdí zvukový signál - dvojité pípnutí.



Zabodněte sondu do středu pokrmu, vyhněte se přitom kostem a tukovým částem.



Upozorňujeme, že teplotní sonda bude funkční jenom když je trouba zapnuta.



Zvolte podle Vašeho výběru optimální funkci pečení.



Hodnotu minimální vnitřní teploty můžete upravovat v rozsahu od +30°C do +99°C, ale doporučujeme Vám držet se následující tabulky, vybrané z „Databáze národní potravinové bezpečnosti (USA) „.

POTRAVINY	MINIMÁLNÍ VNITŘNÍ TEPLOTA
<b>Mleté</b>	
Hamburger	71°C
hovězí, telecí, jehněčí, vepřové	74°C
kuře, morka	74°C
<b>Hovězí, telecí, jehněčí</b>	
<i>Pečené maso a steaky:</i>	
„krvavé“ (nedopečené)	Databáze národní potravinové bezpečnosti neuvádí teplotu pečení pro „krvavé“ maso z důvodu nebezpečnosti pro zdraví
středně propečené-krvavé (medium-rare)	63°C
středně propečené (medium)	71°C
dobře propečený	77°C
<b>Vepřové</b>	
<i>kotlety ,pečené, žebírka:</i>	
středně propečené (medium)	71°C
dobře propečené	77°C
čerstvá šunka	71°C
čerstvé klobásy	71°C
<b>Drůbež</b>	
Kuře celé anebo porcováno	82°C
kačice	82°C
morka celá (bez náplně)	82°C
krutí prsíčka	77°C



Když v průběhu pečení vytáhnete zástrčku tepelné sondy ze zásuvky. Trouba se zablokuje a pípnutím signalizuje chybu. Vložte zástrčku sondy do zásuvky a program pečení bude pokračovat !



Když pečete pomocí teplotní sondy, všechny předvolené teploty se v souladu s filozofií používání změní na 165°. Teplota se může měnit od minima 120°C do maxima 250°C.

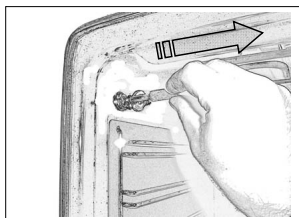
Z toho samého důvodu se deaktivuje i funkce rozmrazování.





Konec pečení nastane po dosáhnutí vnitřní teploty pokrmu nastavené pro teplotní sondu. Všechny programovací funkce (funkce časomíry) se zastaví s výjimkou zvukového signálu – pípání (minutové počítadlo).

Když teplotní sonda dosáhne teplotu, na kterou byla nastavena, trouba se automaticky deaktivuje a zazní zvukový signál (pípání) !



Po uplynutí času (doby) pečení, nezapomeňte odpojit teplotnou sondu a vyndat jí z trouby.

**UPOZORNĚNÍ: sonda je po pečení velmi horká.**

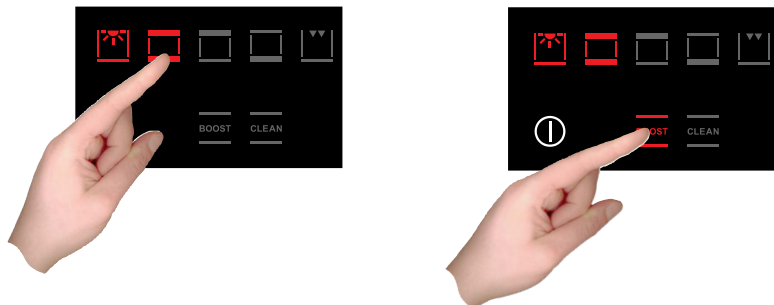
Jestli je sonda zapojena v troubě ale ne v jídle, zobrazí se na displeji timeru chyba (ERR3). Zobrazení chyby zmizí po odpojení sondy z trouby.

## SPECIÁLNÍ FUNKCE

### Boost (rychle předhřívání)

Tato speciální funkce se aktivuje po zvolení nějaké funkce pečení a používá se k redukcí času potřebného k dosáhnutí nastavené teploty pečení.

Tento časový úsek se nazývá přehřátí a je požadován téměř pro všechny recepty.



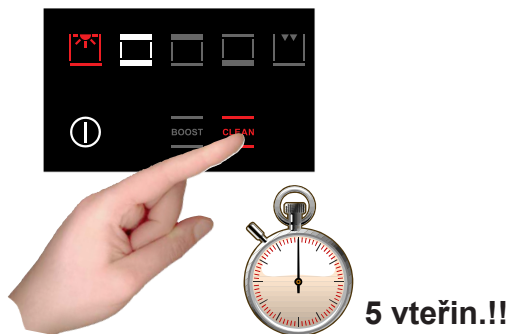
Funkci „turbo předhřívání“ můžete kdykoliv vypnout anebo změnit funkci pečení.

### Clean (rychle čištění)

Správný provoz trouby je kombinován s použitím bočních panelů a katalytického krytu ventilátoru.

Trouba je vybavena speciálním smaltem s mikro-porézní strukturou, která pomocí katalytického - oxidačního procesu proměňuje tukové nečistoty vznikající při pečení do plynné podoby.

Funkce turbo čištění se aktivuje jenom když není navolena žádná jiná funkce pečení, takže: zapněte troubu a stlačte po dobu 5 vteřin symbol tak jako je zobrazeno na obrázku výše.



Proces čištění se začne při teplotě 250°C a trvá jednu hodinu. Nepoužívejte tuto funkci na pečení potravin !!!

Aktivuje se světlo trouby ale může se kdykoliv vypnout a znovu zapnout.

Všechny samočisticí panely mají efektivitu asi pro 30 čištění, potom musí být vyměněny.

Panely se mohou čistit vodou z vodovodu a výměnu si můžete objednat u smluvního servisního technika.

## Ovládání osvětlení trouby

Osvětlení trouby je funkčně nezávisle na ostatních funkcích trouby, to znamená že se dá zapnout nebo vypnout podle Vaší potřeby !

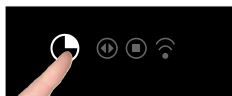
Světlo trouby svítí obvykle po dobu ohřevu a potom 3 minuty po dosažení nastavené teploty. Potom, v rámci šetření energie světlo zhasne.

Na zkontrolování pečení je třeba v troubě zasvítit. Stlačte tlačítko symbolu světla, osvětlení je v činnosti po dobu 3 minut a potom se automaticky vypne. Světlo můžete vypnout i před uplynutím 3 minut opětovným stláčením tlačítka symbolu světla.

Některé modely jsou vybaveny senzorickým ovládáním dveří trouby, které sleduje polohu dveří a následně ovládání osvětlení v troubě. Otevření dveří trouby je signalizováno pípnutím a zapnutím osvětlení v troubě. Po znovu uzavření dveří trouby světlo zhasne.

## PROGRAMOVÁNÍ TROUBY

Programování trouby nabízí tři způsoby na ovládání času (doby) pečení. Jsou k dispozici se standardními funkcemi pečení. Při použití tepelné sondy, jsou deaktivovány (viď příslušnou kapitolu).



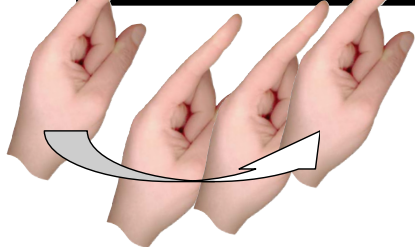
Funkce se můžou zvolit v sledu zleva doprava dotykem na symbol hodin, při každém dotyku zasvítí symbol v pořadí.

### Programování časomíry – čas pečení

Stlače jeden krát symbol časomíry. Zasvítí odpovídající symbol. Na displeji hodin se změní ukazovatel aktuálního času:



dělicí dvojtečka bliká, to znamená že je možné naprogramovat čas pečení



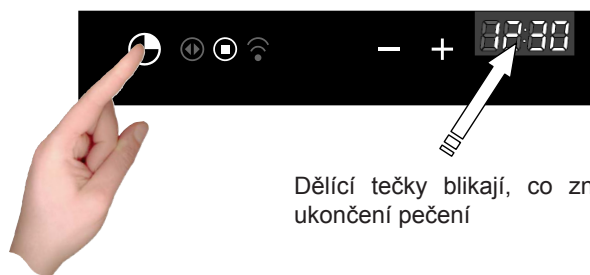
Po nastavení času pečení, se zobrazí na displeji znovu aktuální čas a symbol času (doby) pečení začne svítit.

Od této doby začne odpočítávání nastaveného času. Po vypršení nastaveného času zazní zvukový signál (pípnutí), ohřev trouby se vypne a pečení se ukončí. Odpovídající symbol bliká a na displeji hodin se zobrazí nastavený čas. Zvukový signál vypnete stlačením libovolného tlačítka.

Po osmi vteřinách se trouba automaticky vypne, jestli není naprogramována jiná funkce pečení.

## Programování časomíry – čas ukončení pečení

Stlačte dvakrát symbol časomíry a příslušný symbol zasvítí.



Po nastavení času ukončení pečení se na displeji znovu zobrazí aktuální čas a symbol času ukončení pečení zasvítí.

Od této doby začne odpočítávání nastaveného času. Po dosáhnutí nastaveného času, zazní zvukový signál (pípnutí), ohřev trouby se vypne a pečení se skončí. Bliká příslušný symbol a na displeji hodin se zobrazí nastavený čas ukončení pečení. Zvukový signál vypnete stlačením libovolného tlačítka.

Trouba se vypne automaticky po 8 vteřinách, když není nastavena jiná funkce pečení.

## Programování časomíry – odložené pečení

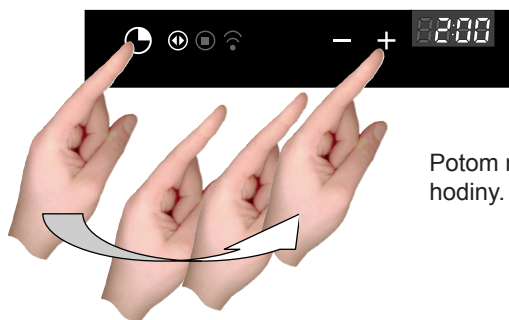
Kombinací dvou funkcí - času (doby) pečení a ukončení pečení – je možno naprogramovat pozdější začátek času pečení než-li je aktuální čas.

Například, je 8.30 hod a právě odcházíte z domu a rádi by jste po návratu domů o 13.00 hod měli upečené maso, pak postupujte následovně:

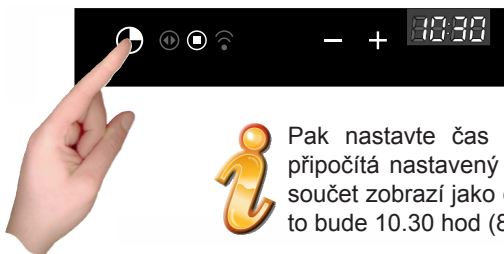


připravte maso na pečení a vložte jej do trouby

Zapněte troubu, nastavte funkci pečení a teplotu pečení.



Potom nastavte čas (dobu) pečení, například 2 hodiny.



Pak nastavte čas ukončení pečení. Ovládání obvykle připočítá nastavený čas doby pečení k aktuálnímu času a součet zobrazí jako čas ukončení pečení. V našem případě to bude 10.30 hod (8.30+2).



změňte čas ukončení pečení, aby byl v souladu s nastaveným časem. V našem případě to bude 13.00 hod.

Trouba bude teď v pohotovostním stavu (stand-by) a světlo trouby se vypne. Když nastane čas začátku pečení, světlo trouby se nezapne automaticky, protože odložený začátek pečení logicky předpokládá Vaši nepřítomnost, takže osvětlení v troubě by nemělo smysl.



Ovládání trouby se automaticky aktivuje o 11.00 hod. (13.00 – 2 hod.) a vypne se o 13.00 hod., co znamená, že maso bude při Vašem příchodu domů hotové.

## Programování časomíry – minutové počítadlo

Minutové počítadlo je funkce času, nezávislá na činnosti trouby, co znamená že neblokuje pečení a nevypne troubu ale funguje jako zvukový signalizátor. Můžete jej nastavit kdykoli, jako budík pro vaření na varné desce, jako i pečení v troubě anebo pro jiné aktivity.

Dá se použít i při vypnuté troubě. V takovém případě se stačí dotknout symbolu časovače.

Když jej použijete u vypnuté trouby, musíte se dotknout symbolu času třikrát za sebou.



Blikání dělicích teček značí, že je možné nastavit hodnotu času.



Dotykem na symboly + a - nastavte minuty.

Od této doby se začne odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a příslušný symbol začne blikat. Stlačením libovolného tlačítka se zvuk (pípání) vypne.

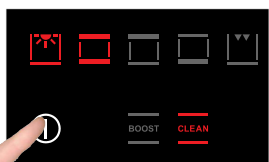
## Programování časomíry – zrušení programu

Nastavený čas zrušíte úpravou času na nulu anebo vypnutím trouby.

### BEZPEČNOST: UZAMKNUTÍ TROUBY

Ovládání trouby má možnost uzamknutí ovládacích funkcí jako ochranu před neoprávněným použitím.

Aktivovat nebo deaktivovat ovládací funkce je možné kdykoli pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí (on/off).



**3 vteřin.!!**

Stlačením tlačítka se symbolem on/off (zapnutí-vypnutí) po dobu nejméně 3 vteřin aktivujete anebo deaktivujete zámek trouby.



Aktivace zámku:  
na displeji se zobrazí symbol červené spuštěné závory.  
Jakákoli činnost trouby je zablokována.



Deaktivace zámku: na displeji se zobrazí bílé symbol otevřené závory



## OBSAH

### PREZENTÁCIA RÚRY

Inštalácia a zapojenie	25
Demo modus	27
Ovládanie hodín	28
Zapnutie rúry	29

### HLAVNÉ FUNKCIE

Zobrazenie ovládacieho panelu	30
Funkcie pečenia	30
Jednoduché ovládanie	31
Ovládanie teploty pečenia	32
Zostatkové teplo	32
Tepelná sonda	33
Špeciálna funkcia: turbo ohrev a turbo čistenie	37
Ovládanie osvetlenia rúry	38

### PROGRAMOVANIE RÚRY

Programovanie timera (časovača): čas (doba) pečenia	39
Programovanie timera (časovača): ukončenie pečenia	40
Programovanie timera (časovača): odložené pečenie	41
Programovanie timera (časovača): minútové počítadlo	42
Programovanie timera (časovača): zrušenie programu	43

### BEZPEČNOSŤ

Uzamknutie rúry	43
-----------------	----



## CHARAKTERISTIKA RÚRY

Vážený zákazník, Vaša nová rúra je vybavená elektronickou kartou, ktorá neustále monitoruje činnosť rúry aby sa dosiahol optimálny výkon.

Dotykové ovládanie je najnovšieho typu, precízne a spoľahlivé. Má elegantný, prehľadný a diskrétny vzhľad a lepšie ovládateľný ako predtým.

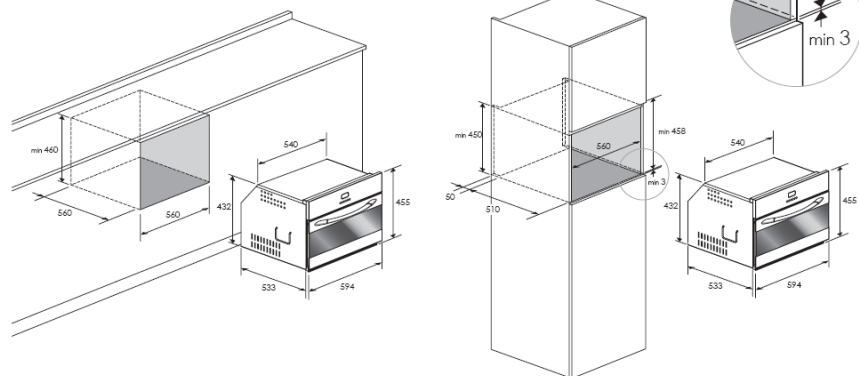
Málo tlačidiel, mnoho funkcií a žiadne komplikované kombinácie alebo sled tlačidiel. Postupujte podľa návodu a rúru nastavíte dvomi pohybmi !!

SK

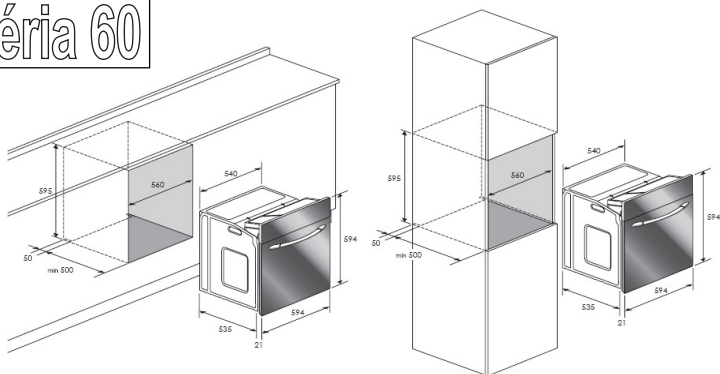
## Inštalácia a zapojenie

Vážený zákazník, táto rúra je sofistikovaný elektrický spotrebič, klasifikovaný ako tovar dlhodobej spotreby. Jej inštaláciu do kuchynského nábytku a pripojenie k elektrickej sieti musí vykonať zmluvný servisný technik fy Eurotech spol.s r.o..

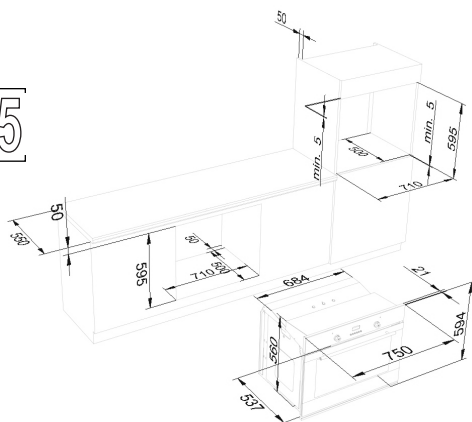
séria 45



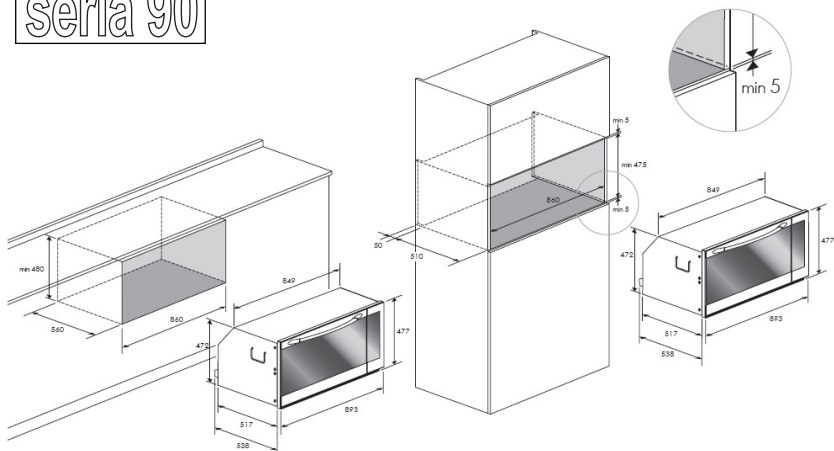
## séria 60



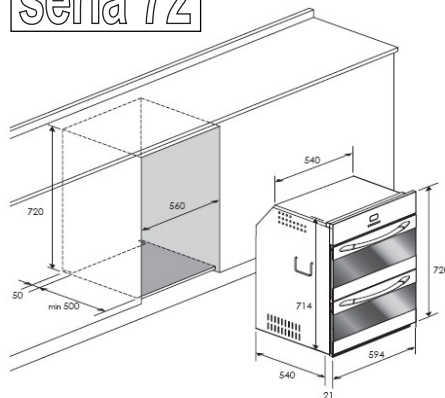
## séria 75



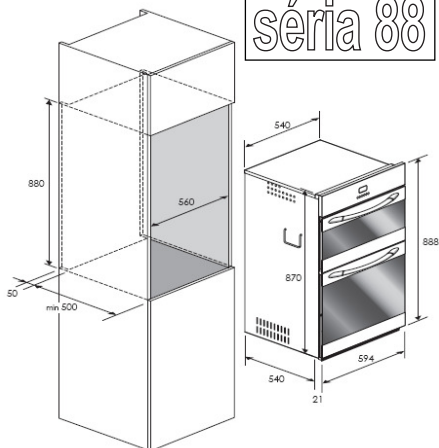
## séria 90



séria 72



séria 88



SK

## Demo modus

Toto je označenie stavu, v ktorom sa normálne rúra nachádza, pri výpadku elektriny ako aj pri prvom zapojení rúry. Účelom je zobrazit' všetky ovládacie prvky so zaznamenaným poradím ovládania.



V tomto moduse rúra nemôže byť NIKDY skutočne činná, nakoľko nie sú zapnuté vyhrevné telesá !!

Ovládaci panel NIE JE AKTIVOVANÝ, takže rúra nereaguje na ovládacie príkazy.



**5 sek.!!**

Na deaktiváciu (oživenie) demo modusu stlačte po dobu 5 sekúnd symbol svetla. Ovládacie prvky sa aktivujú do štandardného stavu a rúra je pripravená na prevádzku.

## Nastavenie hodín



SK

Rúra signalizuje pripojenie rúry do elektrickej siete dvojitým zvukovým signálom (pípnutím).

Ak chcete upraviť čas, stlačte po dobu 5 sekúnd tlačidlo TIMER



Nastavenie každého ovládacieho prvku sa potvrdí zvukovým signálom.



Úprava času sa robí pomocou tlačidiel „+„ a „-„. Počas nastavovania blikajú deliace dvojbodky a po jeho potvrdení prestanú blikat’.

## Zapnutie rúry



Rúra sa zapne tlačidlom ON/OFF , viď obrázok.  
Aktivujú sa všetky symboly ovládacieho panelu, pozadie  
svieti.

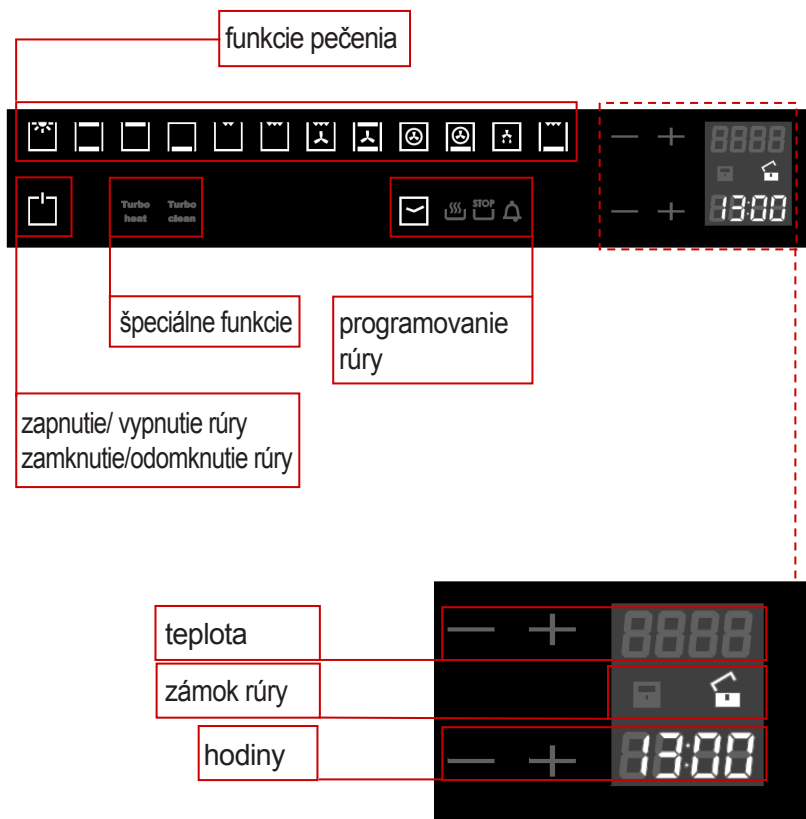


Po zapnutí rúry nastavte do 8 sekúnd požadované funkcie pečenia. V opačnom prípade to elektronický systém vyhodnotí ako poruchu a rúra sa z bezpečnostných dôvodov vypne.

# HLAVNÉ FUNKCIE

## Pohľad na ovládací panel

SK



## Funkcie pečenia

Ovládanie rúry poskytuje 12 špecifických funkcií pečenia !

Každá funkcia pečenia má nastavenú patričnú teplotu vybranú na základe výsledkov testov a receptov, ktoré sa obvykle používajú. Teplotu môžete upraviť aj podľa vlastného uváženia.

Nasledujúca tabuľka odporúčanej teploty a času pečenia vychádza z výsledkov testov profesionálnych kuchárov v našich laboratóriách. Odporúčané hodnoty Vám majú pomôcť, aby ste pri použití Vašich vlastných receptov dosiahli pri pečení vždy najlepšie výsledky.



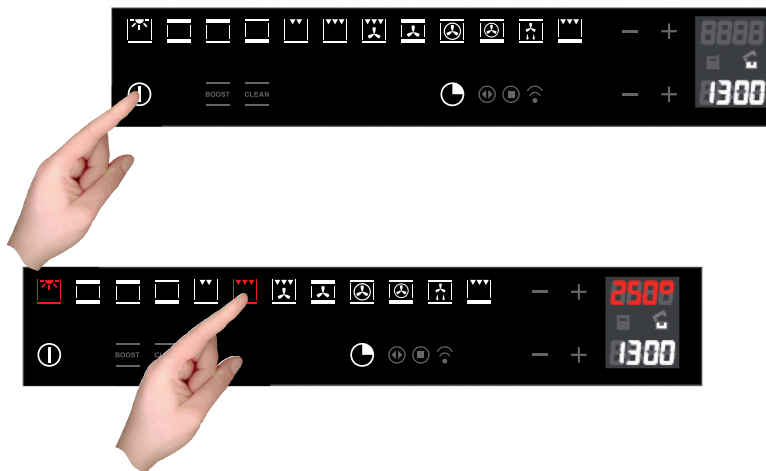
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

## Jednoduché nastavenie funkcií pečenia...

Vybavenie rúry najmodernejšou elektronikou ovládania umožňuje nastaviť program pečenia dvomi jednoduchými pohybmi. Zapnite rúru a zvolte vhodný program pečenia pre jedlo, ktoré chcete piecť.

Jednoducho si ho zvolíte a stlačíte príslušné tlačidlo !



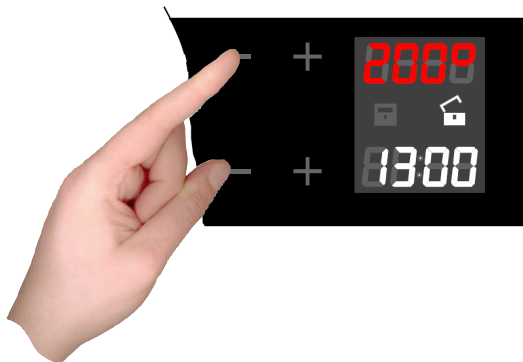
Každá funkcia pečenia má nastavenú teplotu pečenia. Teplotu je možné kedykoľvek zmeniť, ale ak Vám vyhovuje už nastavená teplota nemusíte nič robiť - rúra sa aktivuje automaticky po niekoľkých sekundách.

## Regulácia teploty

Medzi skutočne dosiahnutou teplotou v rúre a nastavenou teplotou je prípustná tolerancia  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ , zaručujúca maximálnu spoľahlivosť pečenia.

Teplotu pečenia zmeníte jednoducho stlačením symbolov plus a mínus. Teplota má rozsah nastavenia od  $+50^{\circ}$  do  $+250^{\circ}\text{C}$ .

Zmenu teploty nie je potrebné potvrdiť pretože ovládanie sa aktivuje po pár sekundách automaticky samo.



V priebehu nahrievania rúry bliká na displeji ukazovateľ stupňov ( $^{\circ}\text{C}$ ), ukazuje, že rúra sa nahrieva na nastavenú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál (pípnutie).

## Zostatkové teplo

Počas pečenia jedla sa teplo uchováva v rúre. Toto teplo sa udržuje izolovane od kuchynského nábytku vďaka výbornému izolačnému systému a špeciálnym konštrukčným detailom.

Teplo v rúre klesá po jej vypnutí postupne a dá sa využiť na dopekание jedla. Ukazovateľ na displeji zobrazuje po vypnutí rúry vnútornú teplotu rúry až kým nedosiahne  $50^{\circ}\text{C}$ .



Využite túto možnosť na udržanie jedla v teplom stave alebo na ľahké dopekание.

## Sonda teploty jedla

(je súčasťou vybavenia u niektorých modelov)

Teplná sonda je teplomer, ktorý po zabodnutí do jedla skontroluje vnútornú teplotu pečeného pokrmu, na základe čoho môžete určiť potrebnú dobu pečenia.

Napríklad, mäso môže vyzerat' zvonku upečené ale vo vnútri bude ešte ružové !



Teplota dosiahnutá pri pečení je úzko spojená s problémami zdravia a hygieny. Baktéria môže byť obsiahnutá v každom druhu mäsa, hydiny, rýb ako aj v surových vajčkách.

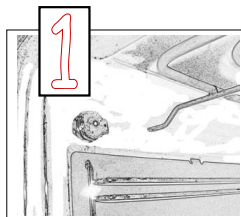
Určité druhy baktérií sa pečením jedla zničia, zataľčo iné, ako napríklad Salmonela, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli a Staphylococcus aureus môžu vážne ohroziť naše zdravie.

Baktéria sa množí veľmi rýchlo pri teplote od 4,4°C do 60°C. Obzvlášť riskatné je preto mleté mäso.

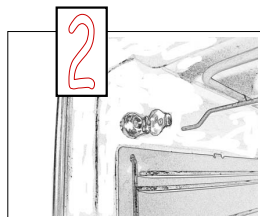
Ako prevenciu proti množeniu baktérií, je potrebné dodržať nasledovné pokyny:

- nerozmrazujte potraviny pri izbovej teplote, vždy v chladničke alebo využite funkciu rozmrazovania v rúre. Rozmrazené potraviny ihneď tepelne spracujte.
- kurčatá plňte plnkou až pred pečením v rúre, nikdy nekupujte kurčatá už naplnené s plnkou v surovom stave, a hotové upečené (s plnkou) iba ak ich skonzumujete do 2 hodín.
- potraviny marinujte v chladničke nie pri izbovej teplote.
- pri pečení mäsa, rýb a hydiny použite teplnú sondu na kontrolu správnej teploty, ak ich hrúbka je väčšia ako 5 cm. Takto sa uistíte, či pri pečení bola dosiahnutá aspoň minimálna teplota. Najväčšie nebezpečenstvo hrozí z nedostatočne upečenej hydiny, hlavne Salmonelou.
- Neprerušujte proces pečenia, to znamená nepečte jedlo na viac krát – rozpiecť, odložiť a dokončiť pečenie neskôr. Teplota v takto rozpečenom jedle je totiž ideálna pre rast baktérií.
- Mäso a hydinu grilujte v rúre pri teplote najmenej 165°C.

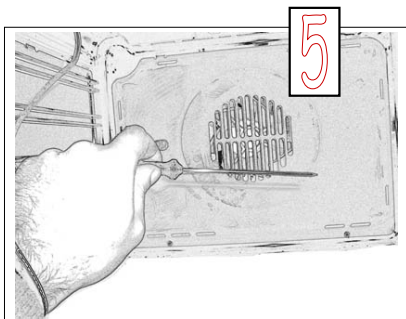
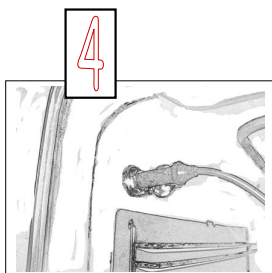
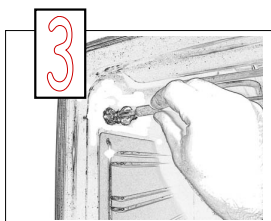
## Použitie tepelnej sondy



Zásuvka na tepelnú sondu je umiestnená v ohybe vrchnej prednej časti rúry a je chránená metalovým krytom.



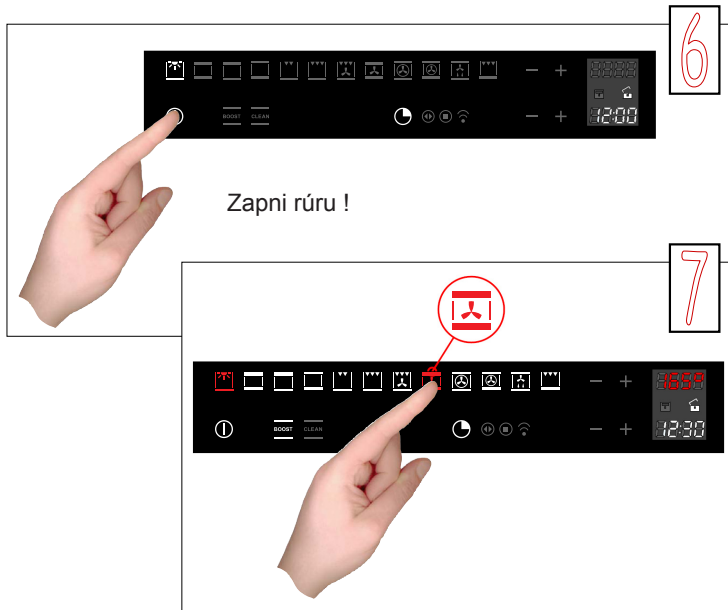
Zatlačte zástrčku do zásuvky. Ak je správne zastrčená, jej aktiváciu potvrdí zvukový signál - dvojité pípnutie.



Zabodnite sondu do stredu jedla, vyhňte sa pritom kostiam a tukovým častiam.



Upozorňujeme, že tepelná sonda bude funkčná iba ak je rúra zapnutá.



SK

Zvoľte podľa Vášho výberu optimálnu funkciu pečenia.



Hodnotu minimálnej vnútornej teploty môžete upravovať v rozsahu od +30°C do +99°C, ale odporúčame Vám držať sa nasledovnej tabuľky, vybranej z „ Databázy národnej potravinovej bezpečnosti (USA) „

POTRAVINY	MINIMÁLNA VNÚTORNÁ TEPLOTA
<b>Mleté mäso</b>	
Hamburger	71°C
hovädzie, teľacie, jahňacie, bravčové	74°C
kurča, morka	74°C
<b>Hovädzie, teľacie, jahňacie</b>	
<i>Pečené mäso a stejky:</i>	
„krvavé“ (nedopečené)	Databáza národnej potravinovej bezpečnosti neuvádza teplotu pečenia pre „krvavé“ mäso z dôvodu nebezpečnosti pre zdravie
stredne prepečené-krvavé (medium-rare)	63°C
stredne prepečené (medium)	71°C
dobre prepečený	77°C
<b>Bravčové</b>	
<i>kotlety ,pečené, rebierka:</i>	
stredne prepečené (medium)	71°C
dobre prepečené	77°C
čerstvá šunka	71°C
čerstvé klobásy	71°C
<b>Hydina</b>	
Kurča celé alebo porciované	82°C
kačica	82°C
morka celá (bez plnky)	82°C
morčacie prsia	77°C



ak počas pečenia vytiahnete zástrčku tepelnej sondy zo zásuvky, rúra sa zablokuje a pípnutím signalizuje chybu.

Vložte zástrčku sondy do zásuvky a program pečenia bude pokračovať !

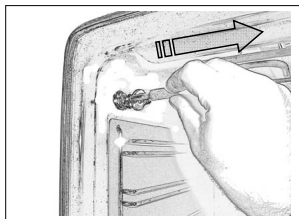


Ak pečiete pomocou teplotnej sondy, všetky predvolené teploty sa v súlade s filozofiou používania zmenia na 165°. Teplota sa môže meniť od minima 120°C do maxima 250°C.

Z toho istého dôvodu sa deaktivuje aj funkcia rozmrazovania.



Koniec pečenia nastane po dosiahnutí vnútornej teploty pokrmu nastavenej pre teplotnú sondu. Všetky programovacie funkcie (funkcie časomery) sa zastavia s výnimkou zvukového signálu – pípania (minútové počítadlo). Keď tepelná sonda dosiahne teplotu, na ktorú bola nastavená, rúra sa automaticky deaktivuje a zaznie zvukový signál (pípanie) !



Po uplynutí času (doby) pečenia, nezabudnite odpojiť tepelnú sondu a vybrať ju z rúry.

**UPOZORNENIE: sonda je po pečení veľmi horúca.**

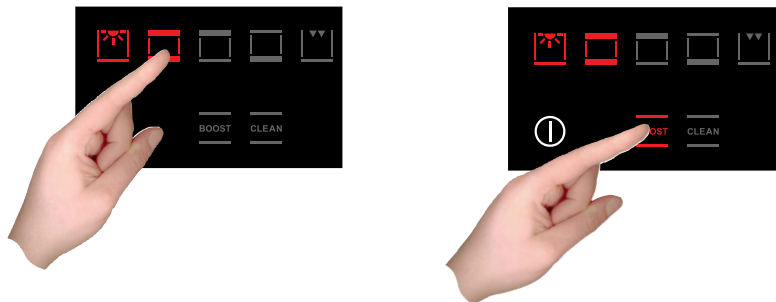
Ak je sonda zapojená v rúre ale nie je v jedle, zobrazí sa na displeji timera chyba (ERR3). Zobrazenie chyby zmizne po odpojení sondy z rúry.

## ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### Boost (rýchle predhrievanie)

Táto špeciálna funkcia sa aktivuje po zvolení nejakej funkcie pečenia a používa sa na redukcii času potrebného k dosiahnutiu nastavenej teploty pečenia.

Tento časový úsek sa nazýva predhriatie a je požadovaný takmer pre všetky recepty.



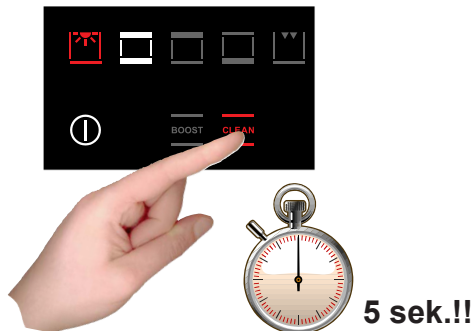
Funkciu „turbo predhrievanie“ môžete kedykoľvek vypnúť alebo zmeniť funkciu pečenia.

### Clean (rýchle čistenie)

Správna prevádzka rúry je kombinovaná s použitím bočných panelov a katalytického krytu ventilátora.

Rúra je vybavená špeciálnym smaltom s mikro-poróznou štruktúrou, ktorá pomocou katalyticko oxidačného procesu premieňa tukové nečistoty vznikajúce pri pečeni do plynovej podoby.

Funkcia turbo čistenia sa aktivuje iba keď nie navolená žiadna iná funkcia pečenia, takže: zapnite rúru a stlačte po dobu 5 sekúnd symbol tak ako je zobrazené vyššie na obrázku.



Proces čistenia sa začne pri teplote 250°C a trvá jednu hodinu. Nepoužívajte túto funkciu na pečenie potravín !!!

Aktivuje sa svetlo rúry ale môže sa kedykoľvek vypnúť a znovu zapnúť.

Všetky samočistiace panely majú efektivitu asi pre 30 čistení, potom musia byť vymenené. Panely sa sa môžu čistiť vodou z vodovodu a výmenu si môžete objednať u zmluvného servisného technika.

## Ovládanie osvetlenia rúry

Osvetlenie rúry je funkčné nezávisle na ostatných funkciách rúry, to znamená že sa dá zapnúť alebo vypnúť podľa Vašej potreby !

Svetlo rúry svieti obvyčajne počas doby ohrevu a potom 3 minúty po dosiahnutí nastavenej teploty. Potom, v rámci šetrenia energie svetlo zhasne.

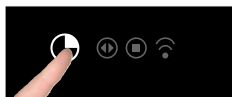
Na skontrolovanie pečenia je treba v rúre zasvietiť. Stlačte tlačidlo symbolu svetla, osvetlenie je v činnosti po dobu 3 minút a potom sa automaticky vypne. Svetlo môžete vypnúť aj pred uplynutím 3 minút opätovným stlačením tlačidla symbolu svetla.

Niektoré modely sú vybavené senzorickým ovládaním dverí rúry, ktoré sleduje polohu dverí a následne ovládanie osvetlenia v rúre. Otvorenie dverí rúry je signalizované pípnutím a zapnutím osvetlenia v rúre. Po znovuzatvorení dverí rúry svetlo zhasne.



## PROGRAMOVANIE RÚRY

Programovanie rúry ponúka tri spôsoby na ovládanie času (doby) pečenia. Sú k dispozícii so štandardnými funkciami pečenia. Pri použití tepelnej sondy, sú deaktivované (pozri príslušnú kapitolu).



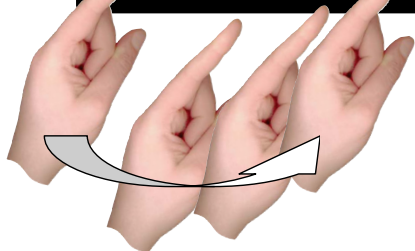
Funkcie sa môžu zvoliť v slede zľava doprava dotykem na symbol hodín, pri každom dotyku zasvieti symbol v poradí.

### Programovanie časomiere – čas pečenia

Stlačte jedenkrát symbol časomiere. Zasvieti zodpovedajúci symbol. Na displeji hodín sa zmení ukazovateľ aktuálny času:



deliaca dvojbodka bliká, to znamená že je možné naprogramovať čas pečenia



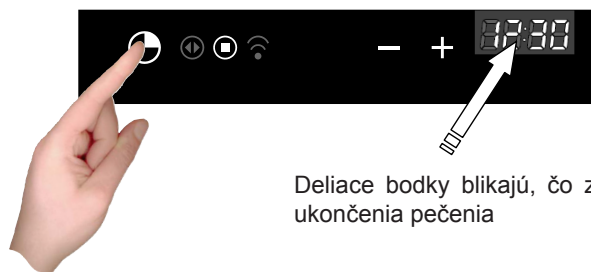
Po nastavení času pečenia, zobrazí display znovu aktuálny čas a symbol času (doby) pečenia začne svietiť.

Odteraz začne odpočítavanie nastaveného času. Po vypršaní nastaveného času zaznie zvukový singál (pípnutie), ohrev rúry sa vypne a pečenie sa ukončí. Zodpovedajúci symbol bliká a na displeji hodín sa zobrazí nastavený čas. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

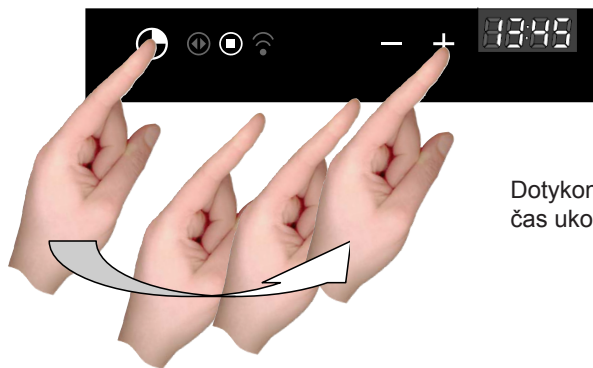
Po ôsmich sekundách sa rúra automaticky vypne, ak nie je naprogramovaná iná funkcia pečenia.

## Programovanie časomier – čas ukončenia pečenia

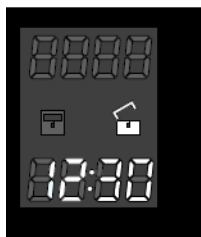
Stlačte dva-krát symbol časomier a príslušný symbol zasvieti.



Deliace bodky blikajú, čo značí že môžete nastaviť čas ukončenia pečenia



Dotykom symbolov + a - nastavte čas ukončenia pečenia



Po nastavení času ukončenia pečenia sa na displeji znovu zobrazí aktuálny čas a symbol času ukončenia pečenia zasvieti.

Odteraz začne odpočítavanie nastaveného času. Po dosiahnutí nastaveného času, zaznie zvukový signál (pípnutie), ohrev rúry sa vypne a pečenie sa skončí. Bliká príslušný symbol a na displeji hodín sa zobrazí nastavený čas ukončenia pečenia. Zvukový signál vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Rúra vypne automaticky po 8 sekundách, ak nie je nastavená iná funkcia pečenia.

## Programovanie časomier – odložené pečenie

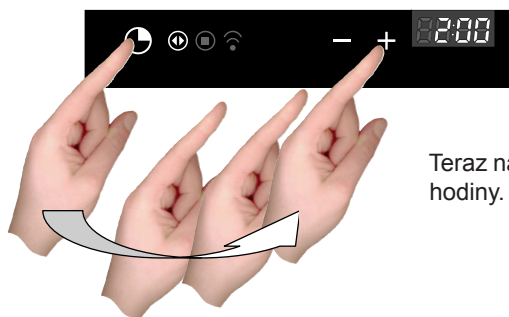
Kombináciou dvoch funkcií - času (doby) pečenia a ukončenia pečenia – je možné naprogramovať neskorší začiatok času pečenia než je aktuálny čas.

Napríklad, je 8.30 hod a práve odchádzate z domu a radi by ste po návrate domov o 13.00 hod mali upečené mäso, potom postupujte nasledovne:

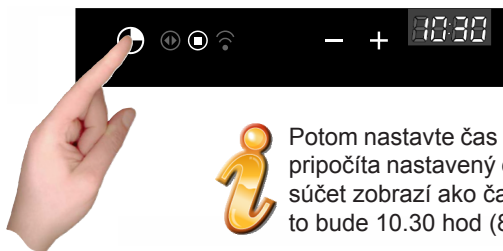


prípravte mäso na pečenie a vložte ho do rúry

Zapnite rúru, nastavte funkciu pečenia a teplotu pečenia.



Teraz nastavte čas (dobu) pečenia, povedzme 2 hodiny.



Potom nastavte čas ukončenia pečenia. Ovládanie zvyčajne pripočíta nastavený čas doby pečenia ku aktuálnemu času a súčet zobrazí ako čas ukončenia pečenia. V našom prípade to bude 10.30 hod (8.30+2 ).



zmeňte čas ukončenia pečenia aby bol v súlade s nastaveným časom. V našom prípade to bude 13.00 hod.

Rúra bude teraz v pohotovostnom stave (stand-by) a svetlo rúry sa vypne. Ak nastane čas začiatku pečenia, svetlo rúry sa nezapne automaticky, pretože logicky odložený začiatok pečenia predpokladá Vašu neprítomnosť, takže osvetlenie v rúre by nemalo zmysel.



Ovládanie rúry sa automaticky aktivuje o 11.00 hod. (13.00 – 2 hod.) a vypne sa o 13.00 hod., čo znamená, že mäso bude pri Vašom príchode domov hotové.

## Programovanie časomier – minútové počítadlo

Minútové počítadlo funkcia času, nezávislá na činnosti rúry, čo znamená že neblokuje pečenie a nevypne rúru ale funguje ako zvukový signalizátor. Môžete ho nastaviť kedykoľvek, ako budík pre varenie na varnej doske, ako aj pečenie v rúre alebo pre iné aktivity.

Dá sa použiť aj pri vypnutej rúre. V tomto prípade stačí dotknúť sa symbolu časovača.

Ak ho použijete pri vypnutej rúre musíte sa dotknúť symbolu času tri krát za sebou.



Blikanie deliacich bodiek značí, že je možné nastaviť hodnotu času



Nastavte minúty dotykcom na symboly + a - .

Teraz sa začne odpočítavanie. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a príslušný symbol začne blikať. Stlačením ľubovoľného tlačidla sa zvuk (pípanie) vypne.

## Programovanie časomierey – zrušenie programu

Nastavený čas zrušíte upravením času na nulu alebo vypnutím rúry.

### BEZPEČNOSŤ: UZAMKNUTIE RÚRY

Ovládanie rúry má možnosť uzamknutia ovládacích funkcií ako ochranu pred neoprávneným použitím.

Aktivovať alebo deaktivovať ovládacie funkcie je možné kedykoľvek pomocou tlačidla zapnutie/vypnutie (on/off).



Stlačením tlačidla so symbolom on/off (zapnutie-vypnutie) po dobu najmenej 3 sekúnd aktivujete alebo deaktivujete zámok rúry.

**3 sek.!!**



Aktivácia zámku:  
na displeji sa zobrazí symbol červenej spustenej závor.  
Akákoľvek činnosť rúry je zablokovaná.



Deaktivácia zámku: na displeji sa zobrazí symbol bielej otvorenej zámky



