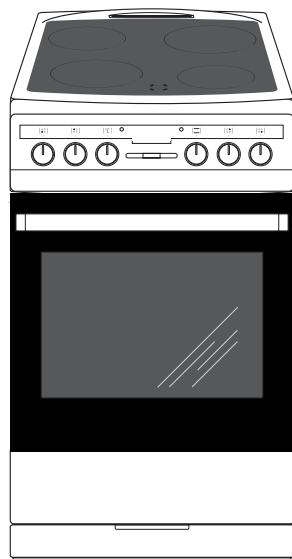


Amica



508CE3.315EHTaQ(W) / SHC 5874 W
508CE3.413EHTaQ(Xx) / SHC 5884 X

(CZ) NÁVOD K OBSLUZE	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU	37

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Sporák Amica je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha sporáku žádným problémem.

Sporák, 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 prostudovali návod k obsluze. Dodržování pokynů v něm uvedených Vás ochrání před nesprávným používáním.

Návod pečlivě uschovejte tak, aby byl vždy po ruce.

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k použití v domácnosti.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	4
Popis výrobku	9
Instalace.....	11
Obsluha	13
Pečení v troubě – praktické rady.....	25
Testovací pokrmy.....	29
Čištění a údržba sporáku.....	31
Postup v nouzových situacích.....	35
Technické údaje	36

Pozor. Přístupné části spotřebiče jsou během použití velmi horké. Nikdy se proto během provozu nedotýkejte výhřevných částí spotřebiče. Děti mladší 8 let se nesmějí bez stálého dozoru pohybovat v blízkosti spotřebiče.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných praktických zkušeností a znalostí, mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo v souladu s návodem k použití připraveným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Úklid a obsluhu spotřebiče nesmějí provádět děti bez dozoru dospělé osoby.

Pozor. Věnujte zvýšenou pozornost tepelné úpravě tuků a pokrmů obsahujících tuky na varné desce. Při neopatrné manipulaci hrozí riziko vzniku požáru.

Oheň NIKDY nehaste vodou! Spotřebič nejprve vypněte a poté plamen přikryjte např. pokrývkou nebo nehořlavou dekou.

Pozor. Nebezpečí požáru: neodkládejte věci na varné ploše.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Pozor. Jestliže je povrch prasklý, vypněte proud, abyste zamezili riziku úrazu elektrickým proudem.

Během provozu se spotřebič zahřívá. Dbejte proto zvýšené opatrnosti a vyhýbejte se přímému kontaktu s horkými částmi uvnitř trouby.

Přístupné části spotřebiče mohou být velmi horké. Doporučujeme zamezit dětem přístup k troubě.

Pozor. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek. Vymazat Mohou poškrábat povrch, což může vést až k popraskání skla.

Pozor. Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Zamezíte tím riziku zasažení elektrickým proudem.

K čištění spotřebiče je zakázáno používat zařízení pro parní čištění.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Spotřebič se během používání zahřívá. Dbejte prosím maximální opatrnosti, abyste se vyhnuli přímému kontaktu s horkými částmi uvnitř trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Pokud se spotřebič v provozu, může přímý kontakt způsobit popálení.
- Je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté trouby nebo varné desky. Izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nikdy nenechávejte sporák bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Vyvarujte se znečištění varné desky vzkypěnými potravinami. Zejména cukry mohou se sklokeramickou deskou reagovat a způsobit tak její nenávratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Je zakázáno pokládání na rozehřátých varných plochách nádob s mokrým dnem. Může dojít ke vzniku neodstranitelných skvrn.
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem, jako vhodné k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je povrch desky prasklý, vypněte proud, abyste předešli riziku zasažení elektrickým proudem.
- Varné zóny byste neměli zapínat, pokud na nich nestojí nádoba.
- Je zakázáno používání nádobí s ostrými hranami, které by mohly poškodit sklokeramickou desku.
- Nedívejte se na zahřívající se (nezakryté nádobím) halogenové varné plochy.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg; na varné desce – vyšší než 25 kg.
- K čištění dvířek trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty. Mohlo by to způsobit poškrábání a následné popraskání skla.
- Je zakázáno vkládání horkých nádob, nádob s horkým obsahem (nad 75 C) a snadno hořlavých předmětů do šuplíku trouby.
- Je zakázáno používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstranit výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- Pokud dojde k technické závadě, je bezodkladně nutné odpojit spotřebič od elektrické sítě a poruchu nahlásit ve specializovaném servisu.
- Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorkými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných praktických zkušeností a znalostí, mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo v souladu s návodem k použití připraveným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost.
- Spotřebič je určen výlučně k vaření. Jakékoliv jiné použití (např. ohřev místnosti) je v rozporu s jeho určením a může být nebezpečné.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



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

Postupujeme tedy dle následujících pravidel:

- **Používejte k vaření správné nádoby.**

Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.

Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!

- **Vybírejte na vaření nádoby příslušně k ploše varné desky.**

Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.

- **Pečujte o čistotu varných ploch a den hrnců.**

Znečištění narušuje přenos tepla - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.

- **Vyhýbejte se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**

Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

Vypínejte v pravý čas a využijte zbytkové teplo.

V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy 5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

Používejte troubu pouze v případě většího množství potravin.

Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.

- **Využívejte zbytkové teplo trouby.**

V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Důležité! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

- **Grilujte se zavřenými dvířky trouby.**

- **Pečlivě zavírejte dvířka trouby.**

Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek. Doporučujeme jejich okamžitě odstraňování.

- **Neumísťujte sporák v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

Způsobuje to zbytečné zvyšování spotřeby elektrické energie.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo po dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, abyste po rozbalení zařízení zlikvidovali části obalu způsobem, který je šetrný k životnímu

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.

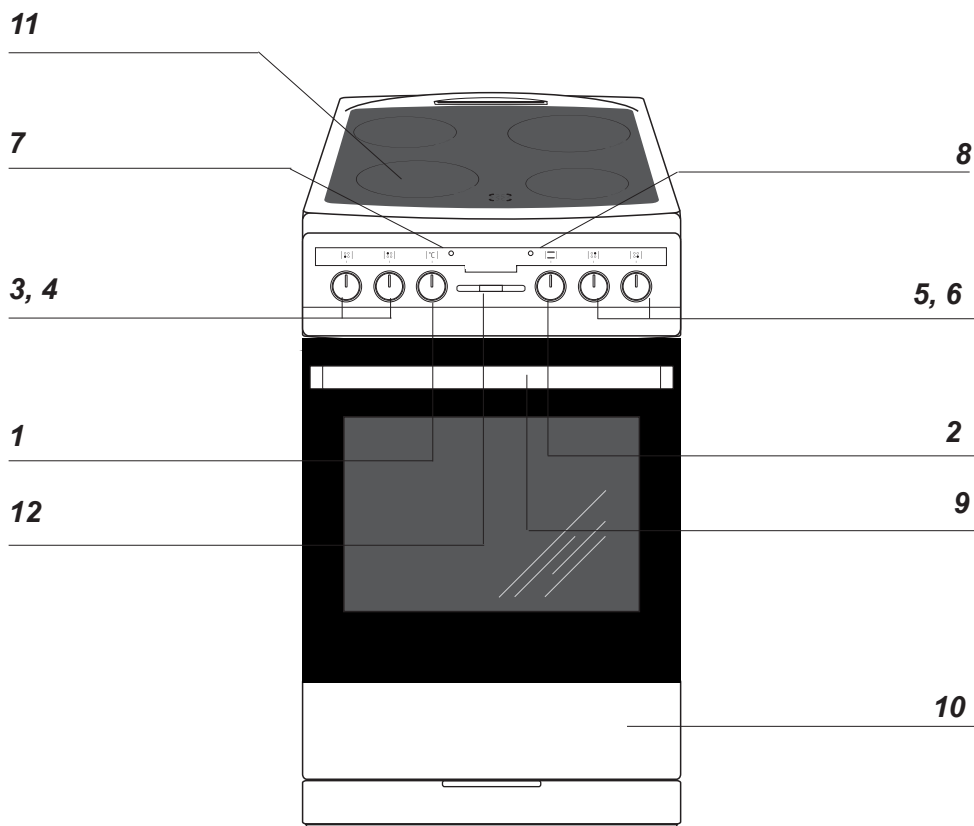
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

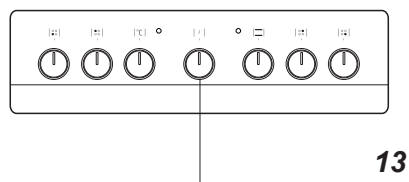
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

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

POPIS VÝROBKU



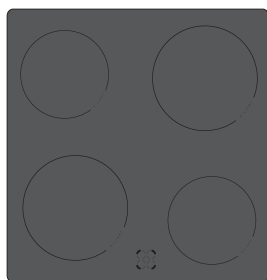
- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolní lampička termostatu L
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku R
- 9 Úchyt dvířek trouby
- 10 Šuplík*
- 11 Sklokeramická varná deska
- 12 Elektronický programátor*
- 13 Mechanický minutník*



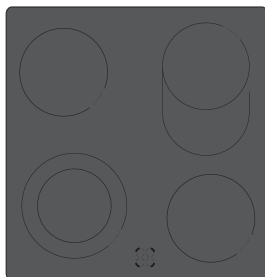
*u některých typů

POPIS VÝROBKU

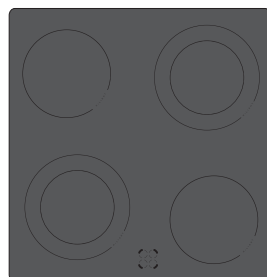
Sklokeramická varná deska



508CE*16*
508CE*0*



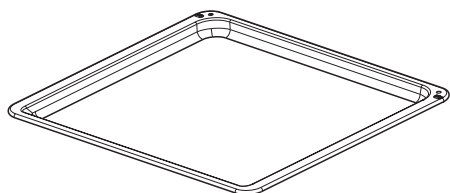
508CE*13*



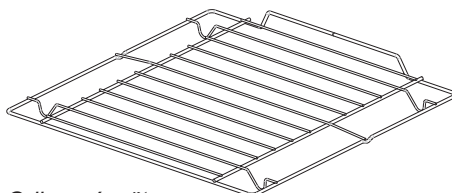
508CE*15*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

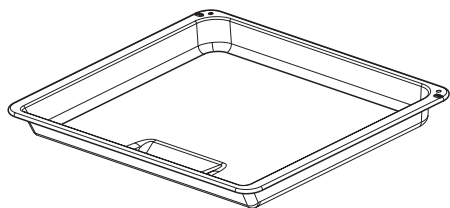
Vybavení sporáků – souhrn:



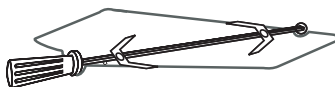
Plech na pečivo*



Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



Pečící plech /maso*/



Tyč a vidlice rožně*

*u některých typů

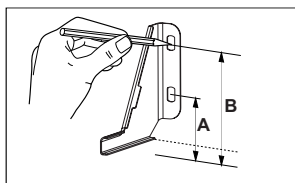
INSTALACE

Ustavení sporák

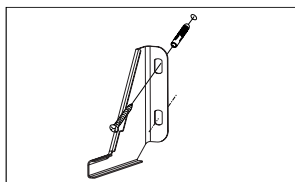
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takový může být jednostranně zastavěn vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojenými.
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má zásadní vliv například na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, přístupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády proti převrácení sporáku.

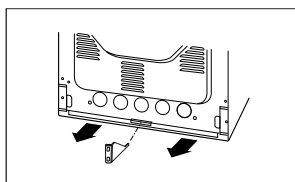
Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby zamezila případnému převrácení se sporáku. Díky této blokadě například dítě, které si v nestřeženou chvíli stoupne na otevřená dvířka trouby, nezpůsobí převržení sporáku.



Sporák,
Výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm



Sporák,
výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm



Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

Připojení k rozvodu smí provádět pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Je zakázáno svévolné provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

Pokyny pro instalatéra

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na připojovací pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení je rovněž umístěno poblíž přípojky sporáku.

INSTALACE

Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu připojovacího vodiče, zohledňujíc druh připojení a jmenovitý výkon sporáku.

Připojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.

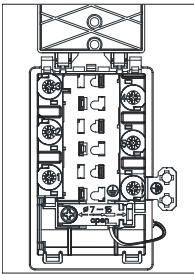
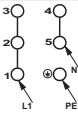
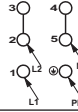
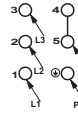
Pozor!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce připojovacího pásku, označené značkou \oplus . Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

POZOR! Instalátor je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

		SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ Pozor! Napětí topných součástí 230V		Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	1N~		
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²
3	V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič \oplus	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

Před prvním zapnutím sporáku

- odstraňte součásti obalu, očistěte komoru trouby a varnou desku od továrních konzervačních prostředků,
- vyjměte příslušenství trouby a umyjte jej v teplé vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti ventilaci, nebo otevřete okno,
- vyhřejte troubu (v teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstraňte případné nečistoty a pečlivě umyjte, varné plochy desky zahřejte asi 4 min. bez použití nádoby.

Pozor!

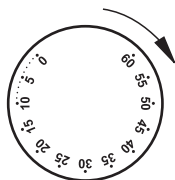
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

- obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

Komoru trouby umývejte pouze teplou vodou s přidavkem malého množství prostředků na mytí nádobí.

Mechanický minutník*



Minutník neovládá fungování sporáku. Jedná se o zvukové signalizační zařízení upozorňující na nutnost provedení krátce trvajících kuchařských úkonů. Rozsah odměřovaného času činí od 0 do 60 minut.

*u některých typů

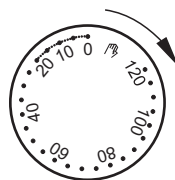
Pozor!

V rozsahu odměřovaného času od 0 do 10 minut je třeba otočný knoflík minutníku nejdříve otočit o asi 90° a následně nastavit na požadovaný pracovní čas.


Mechanické minutky Ms*

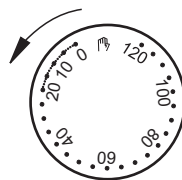
Minutky slouží k ovládání elektrické pečicí trouby. Lze je nastavit v rozsahu 0 až 120 minut. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a pečicí trouba se automaticky vypne.

Programování – otočením knoflíku po směru pohybu hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.



V případě, že je otočný knoflík v poloze „0“, pečicí trouba se nespustí.

Nechcete-li používat funkci minutek, nastavte otočný knoflík na pozici .



Poznámka

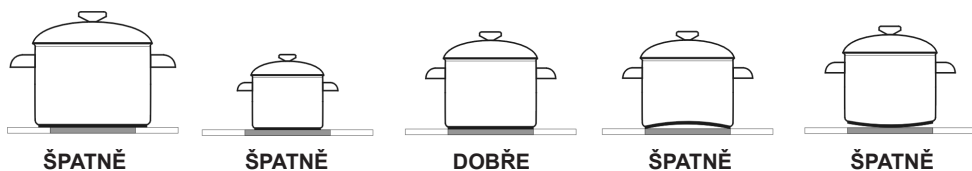
V rozsahu měřeného času od 0 až do 10 minut je nejdříve nutné obrátit ovládací kolečko minutky o cca 90° a poté nastavit požadovaný pracovní čas

OBSLUHA

Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

Volba nádoby

Průměr dna správně zvolené nádoby by měl mít přibližně stejnou velikost a tvar, jako povrch vybrané varné plochy. Nádobí s hliníkovým nebo měděným dnem může na povrchu desky zanechat kovové zabarvení, které se jen velmi obtížně odstraňuje. Zvláštní pozornost věnujte emailovanému nádobí, které po případném vyvaření obsahu může způsobit nenapravitelné poškození varné desky. Pro dosažení optimální spotřeby energie, optimálního času vaření a také pro předcházení připálení se vřících pokrmů je nutné dodržovat následujících pokyny. Znečištěné povrchy varných ploch a nádob výrazně snižují přenos a využití tepla.

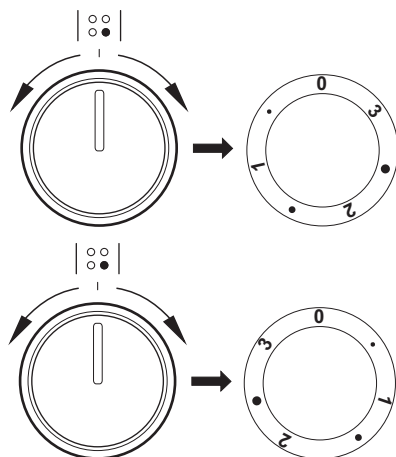


Volba varného výkonu

Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva.

Příklady nastavení otočného knoflíku

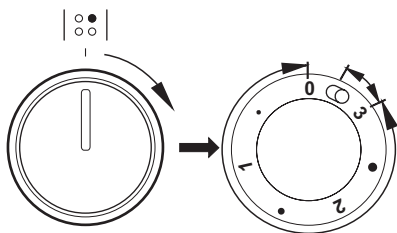
- MIN. Ohřívání
- 1 Dušení zeleniny, pozvolné vaření
- Vaření polévek, většího množství pokrmu
- 2 Pozvolné smažení
- Opékání masa, ryb
- 3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení
- 0 Vypnutí




OBSLUHA

Důležité!

Zapnutí varné plochy je dovoleno výhradně otočením voliče ve směru hodinových ručiček. Zapnutí opačným směrem může poškodit spínač.

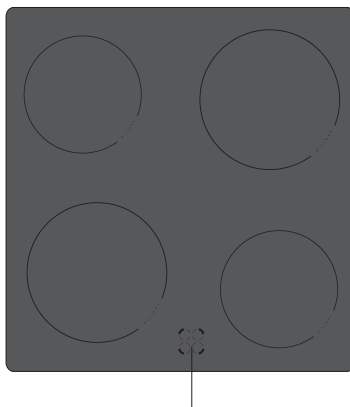


V rozmezí otočného voliče „0 • 1 • 2 • 3“ pracuje vnitřní varná plocha a lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě. Okamžité přetočení otočného knoflíku do polohy označené –  způsobuje zapnutí vnější varné plochy. Od této chvíle lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě oběma varnými plochami (vnitřní a vnější), jelikož vnitřní vypínač vypne tyto plochy až po nastavení otočného knoflíku do polohy „0“.

Ukazatel ohřevu plochy

Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.

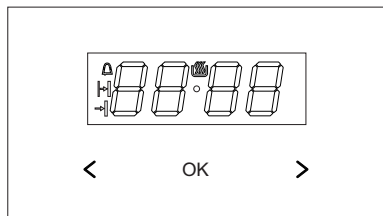
Svícení ukazatele ohřevu plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.



Ukazatel ohřevu plochy

OBSLUHA

Funkce programátoru



- ok - tlačítko pro výběr provozního režimu
- > - tlačítko Plus
- < - tlačítko Minus
- ⚙️ - symbol připravenosti k práci
- 🔔 - symbol časovače
- ⏸️ - symbol délky práce
- - symbol ukončení práce

Umístění aktuálního času

Po zapnutí do sítě anebo opětovném zapnutí po zániku napětí displej ukazuje pulzující 0.00:

- stiskněte a podržte tlačítko ok nebo současně tlačítka < / >) dokud se neobjeví symbol ⚙️ na displeji bude blikat tečka pod symbolem,
- během 7 s nastavte aktuální čas pomocí tlačítek < / >.

Po uplynutí asi 7 sekund po ukončení nastavování času budou nové údaje zapamatovány, a tečka pod symbolem ⚙️ přestane blikat.

Korekci času lze provést později současným stisknutím tlačítek < / >, zatímco tečka pod symbolem ⚙️ bude blikat, můžete opravit aktuální čas.

Upozornění!

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

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 nutné:

- stiskněte tlačítko ok, na displeji bude blikat symbol 🔔:
- pomocí tlačítek nastavte čas časovače < / >, na displeji se zobrazí nastavená doba časovače a aktivní funkce práce 🔔 po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat 🔔
- stiskněte a přidržte tlačítko < / > nebo ok pro vypnutí signálu, symbol 🔔 zhasne a na displeji se zobrazí aktuální čas asi po 7 sekundách.


Upozornění!


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



OBSLUHA



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,
- stiskněte tlačítko **OK** dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a nezačne blikat symbol ,
- pomocí tlačítek nastavte požadovaný provozní čas **< / >**, 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 symboly  a  budou blikat,



- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládací teploty do polohy vypnuto,
- stiskněte a podržte tlačítko **< / >** nebo **OK** pro deaktivaci signálu, symboly  a  zhasne a na displeji se zobrazí aktuální čas přibližně po 7 sekundách.

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:

- stiskněte několikrát stiskněte několikrát tlačítko **OK** dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a symbol  bude blikat,
- nastavte požadovaný provozní čas pomocí tlačítek **< / >** tak jak pro poloautomatickou práci,
- stiskněte několikrát tlačítko **OK** až dokud se na displeji krátce neobjeví *End* a symbol  bude blikat,
- nastavte čas vypnutí (konec práce) pomocí tlačítek **< / >**, která je omezena na dobu 23 hodin a 59 minut,
- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat. Symboly  i  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 ovládací teploty do polohy vypnuto,
- stiskněte a podržte tlačítko **< / >** nebo **OK** pro vypnutí signálu, symboly  i  zhasnou, a na displeji se zobrazí aktuální čas asi po 7 sekundách.

Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce.

Vymazání nastavení automatické práce:

- stiskněte současně tlačítka **< / >**,

Vymazání nastavení časovače:

- tlačítkem **ok** vyberte funkci časovače,
- stiskněte opět tlačítka **< / >**,

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **< / >**,
- tlačítkem **ok** vyberte funkci *tón*, indikace na displeji budou blikat:
- pomocí tlačítek **< / >** vyberte správný tón:
v rozmezí 1 až 3 pomocí tlačítka **>**
v rozmezí 3 až 1 pomocí tlačítka **<**.

Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší nastavení a 9 nejsvětleší. Zadaná hodnota je použitelná jen, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného z tlačítek po dobu alespoň 7 sekund).

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **< / >**,
- pomocí tlačítka **ok** vyberte funkci *bri* (prvním stisknutím se dostanete na funkci *tón*, druhým stisknutím na *bri*).
- pomocí tlačítek **< / >** vyberte vhodný jas:
v rozmezí 1 až 9 pomocí tlačítka **>**
v rozmezí 9 až 1 pomocí tlačítka **<**.

Upozornění!

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

Noční režim

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

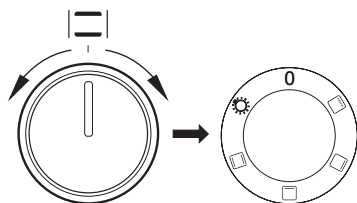
OBSLUHA

Funkce pečicí trouby a její obsluha

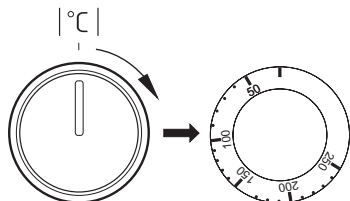
Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu (pokud je k dispozici).

Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí,



a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením otočného voliče do této polohy zapneme osvětlení komory pečicí trouby



Zapnuté topné těleso grilu

Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje grilování pokrmů na roštu nebo na rožni.



Zapnuté horní topné těleso.

V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze horního topného tělesa. Používat např. při dopékání pokrmů z těsta shora.



Zapnuté dolní topné těleso

V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze dolního topného tělesa. Používat např. při do pékání pokrmů z těsta zespodu.



Zapnuté dolní a horní topné těleso

Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje ohřev trouby konvenčním způsobem.

Kontrolní lampička



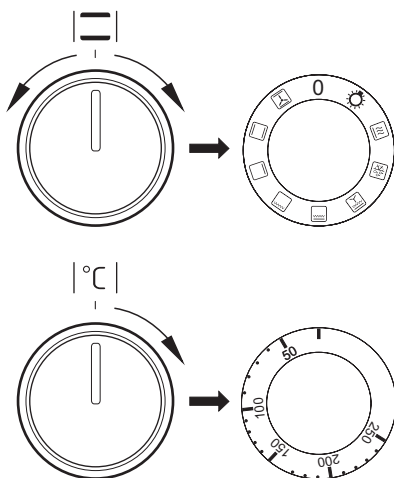
Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehráté trouby, je třeba 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 (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Trouba může být ohřívána pomocí grilu, dolního a horního topného tělesa. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a programátoru

– nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.

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

0 Nulové nastavení



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením otočného voliče do této polohy zapneme osvětlení komory pečicí trouby



Rychlý ohřev

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



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



Zapnutý gril s ventilátorem

V této poloze otočného ovladače je pečicí trouba v režimu 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 vyšší teploty v horní části prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání odstranit větších porcí.



Zapnutý gril

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

OBSLUHA



Zapnutý dolní ohřev

V této poloze otočného voliče pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zesponu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).



Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení otočného voliče 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.



Dolní a horní ohřev se zapnutým ventilátorem

V této pracovní pozici otočného ovladače, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.

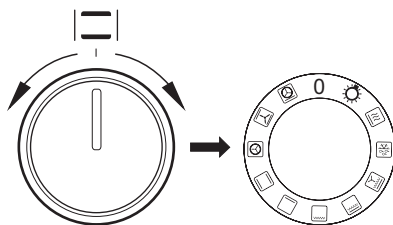
Kontrolní lampička



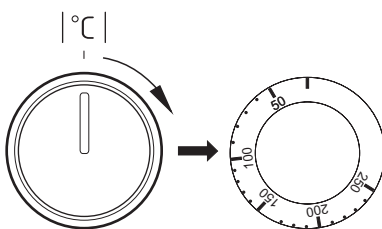
Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba 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 voliče pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením voliče do polohy s požadovanou funkcí,



a pomocí otočného voliče regulace teploty – nastavení se provádí otočením voliče do polohy s požadovanou teplotou.



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

Pozor!

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

OBSLUHA

Možné polohy otočného knoflíku pro voľbu funkce trouby



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením otočného voliče do této polohy zapneme osvětlení komory pečicí trouby



Rychlý ohřev

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



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohříváčů.



Zapnutý gril s ventilátorem

V této poloze otočného ovladače je pečicí trouba v režimu 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 vyšší teploty v horní části prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání odstranit větších porcí.



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

V této poloze otočného voliče pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovoce).



Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení otočného voliče 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 otočného voliče v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. Ve srovnání s konvenčním ohřevem pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení. Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.

OBSLUHA



Dolní a horní ohřev se zapnutým ventilátorem

V této pracovní pozici otočného ovladače, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

V této poloze otočného voliče pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu co způsobuje zvýšení teploty ve spodní části prostoru trouby. Velká část tepla dodávaná zespođu pečení, mokré pečivo, pizza.

Kontrolní lampička






Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehráté 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 volič 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 také umístit do úrovně bezprostředně pod roštem plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

Pro funkce grilování a zesílené grilování je třeba nastavit teplotu na 210°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.



Pozor!

Grilujte pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Používání rožně*

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

K zapnutí a vypnutí pohonu rožně dochází současně se zapnutím a vypnutím funkce grilování.

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

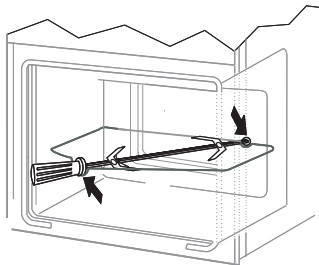
Pozor!

Rožeň nemá svůj vlastní ovládací knoflík.

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Příprava pokrmu na rožni:

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



*u některých typů

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z těsta









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

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso)

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⁾
Pizza		220–240 ¹⁾	2	15–25
Ryba		210–220	2	45–60
Hovězí		225–250	2	120–150
Vepřové		160–230	2	90–120
Kuře		160–180	2	45–60
Zelenina		190–210	2	40–50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozeřátou 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 (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
Klobásy		210	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 rozehřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.


















¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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		210	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 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 zkrátte 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.

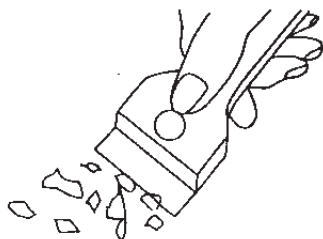
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Průběžné udržování sporáku v čistotě a jeho správná uživatelská údržba mají pozitivní vliv na životnost sporáku a mohou významným způsobem prodloužit dobu bezporuchového provozu spotřebiče.

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

Sklokeramická deska

- Desku čistíte po každém použití. Podle možnosti doporučujeme desku mýt v teplém stavu (po zhasnutí ukazatele ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Zvláště doporučujeme použití speciálních prostředků, např. COLLO Luneta, Sidel Stahlglanz pro mytí a čištění, resp. Cera-fix pro ochranu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přísadkou mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.



Čistící škrabka

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 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.
- **Parní čištění – Steam Clean:**
 - do misky postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - zavřete dvířka trouby,
 - otočný volič regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, volič pro volbu funkce do polohy dolní topné těleso,
 - ohřívejte komoru pečící trouby po dobu asi 30 minut,
 - otevřete dvířka trouby, vnitřek komory vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Pozor! Zůstatkem po čištění parou může být případná vlhkost nebo zbytky vody pod sporákem.
- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.



Pozor!

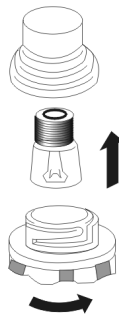
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



Před výměnou žárovky se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Předejdete tím riziku zasažení elektrickým proudem.

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



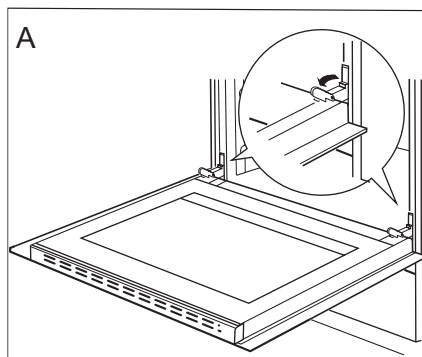
Lampička pečící trouby

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

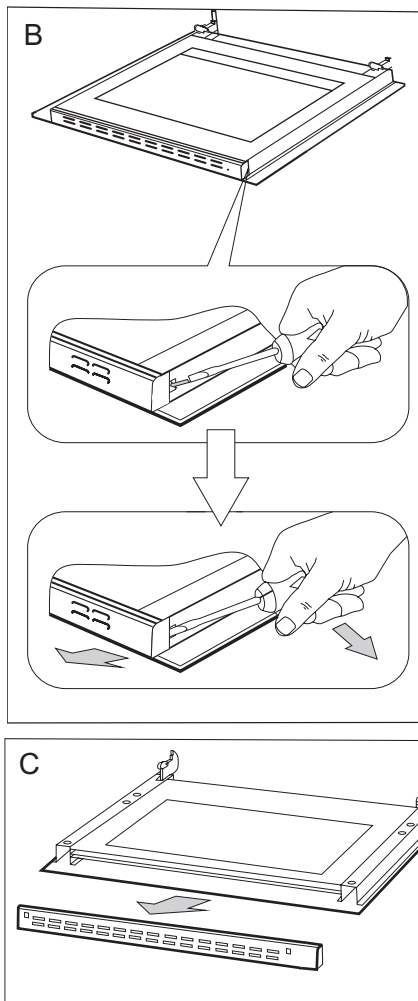
Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvednete a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je nutno 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 přichytkách (obr. B).
2. Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



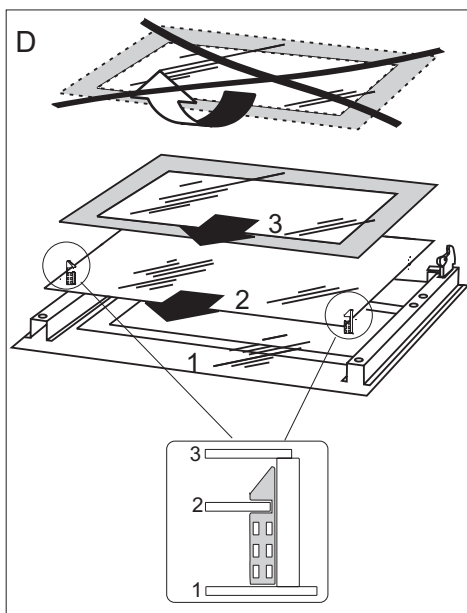
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1).

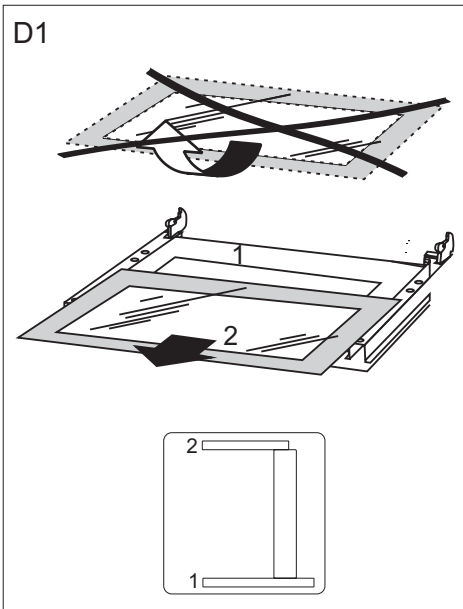
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.

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 230 / 400 V~50 Hz

Jmenovitý výkon max. 9,2 kW





Rozměry sporáku 85 / 50 / 60 cm

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:


Termooběh eco	
Termooběh	
Ventilátor, spodní ohřev a horní ohřev	
Dolní topné těleso a horní topné těleso (standardní režim)	

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

Sporák Amica je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha sporáka žiadnym problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť sporáka, 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!

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

Sporák 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.....	37
Opis výrobku.....	42
Inštalácia.....	46
Obsluha	48
Pečenie v rúre – praktické rady.....	59
Čistenie a údržba sporáka.....	65
Postup v núdzových situáciách.....	69
Technické údaje.....	69

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromadzte veci potrebné k vareniu na ploche.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pozor. Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

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

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

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.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- 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 alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Počas vyprážania nesmie byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nedopustíte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramicou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty pribežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrým dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôbený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Neďívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Vkladanie horúcich nádob či ich obsahov (nad 75 °C) a ľahko horľavých predmetov do zásuvky rúry je zakázané.
- Zákaz používania sporáka s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

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:

- **Používanie správneho riadu na varenie.**

Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie.

Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!

- **Výber nádob na varenie príslušne k ploche varnej platničky.**

Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.

- **Starostlivosť o čistotu varných plôch a dno hrncov.**

Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už len prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

Vypínanie v pravý čas a využívanie zvyškového tepla.

V prípade varenia trvajúceho dlhší čas vypínajte varné plochy

5 – 10 min. pred koncom varenia. Ušetríte cez 20 % elektrickej energie.

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 času tepelnej úpravy dlhšieho než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

Dôležité! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratšie časy úpravy potravín.

- **Grilovanie so zatvorenými dvierkami rúry.**

- **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 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.

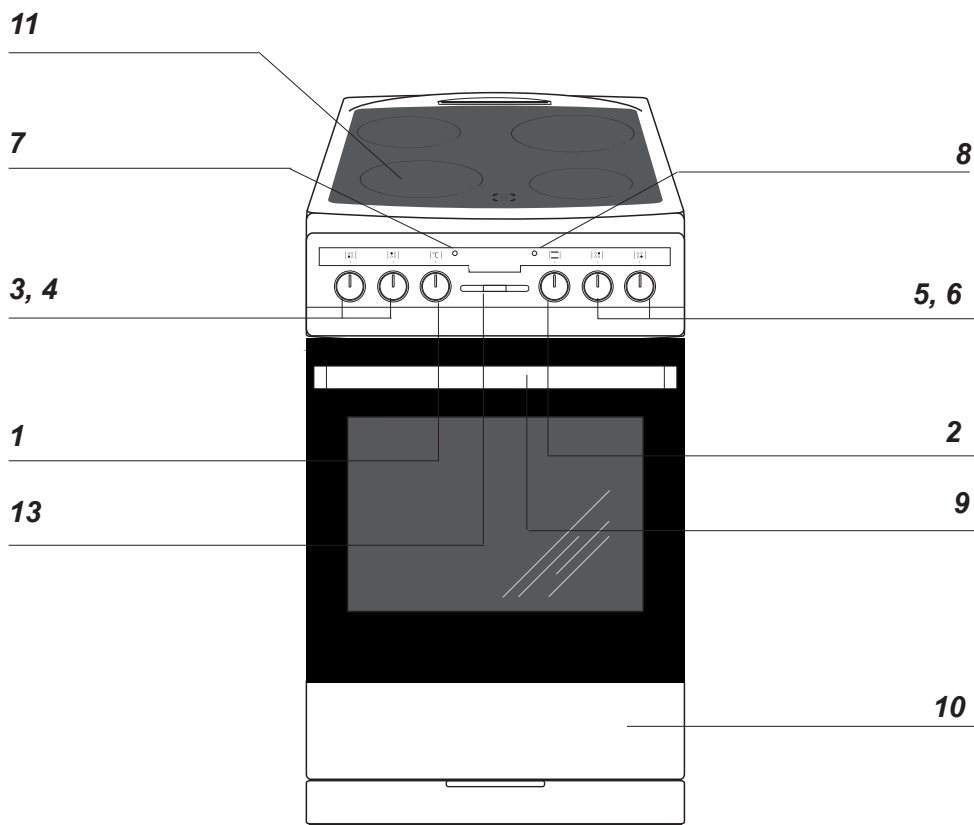
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

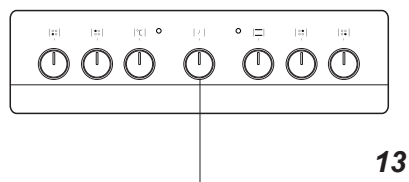
Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

OPIS VÝROBKU



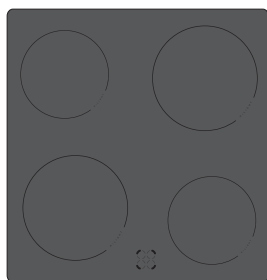
- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička termostatu L
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Zásuvka
- 11 Sklokeraická varná doska
- 12 Elektronický programátor*
- 13 Mechanický časovač*



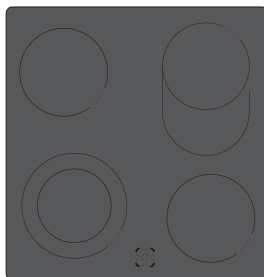
*u niektorých typov

OPIS VÝROBKU

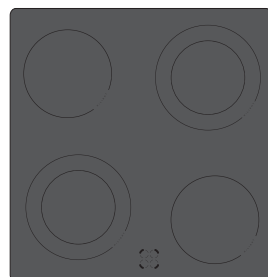
Sklokeramická varná doska



508CE*16*
508CE*0*



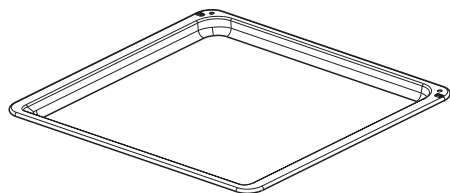
508CE*13*



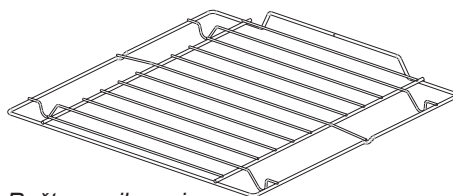
508CE*15*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

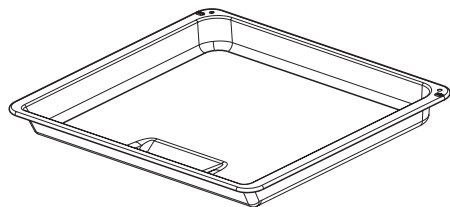
Vybavenie sporákov – súhrn:



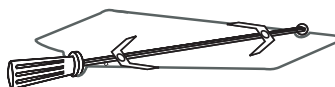
Plech na pečivo*



Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)



Plech na pečenie /mäsa/*



Tyč a vidlice rožňe*

*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

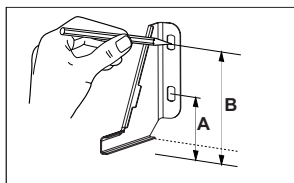


Umiestnenie sporáka

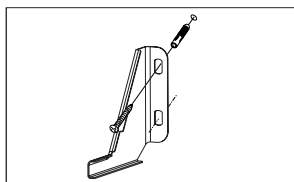
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienke môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Odsávače pár (digestory) je potrebné inštalovať v súlade s návodmi k nim pripojenými.
- Pred začiatkom prevádzky je nutné sporák nastaviť do vodorovnej polohy, čo má mimoriadny vplyv napríklad na rovnomerné roztekanie sa tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nôžky, dostupné po vytiahnutí zásuvky. Rozsah regulácie +/- 5 mm.

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

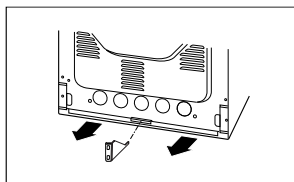
Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.



Sporák,
výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm



Sporák,
výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm



Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

Pripojenie na rozvod môže vykonať len kvalifikovaný inštalatér s príslušným oprávnením. Zákaz svojvoľného vykonávania úprav alebo zmien elektrického rozvodu.

Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôbený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôbiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia je tiež umiestnená v blízkosti prípojky sporáka.

INŠTALÁCIA

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytek plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka.

Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

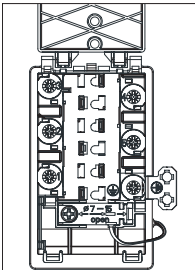
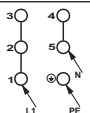
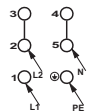
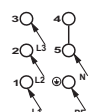
Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorkе pripájacieho pásika, označenej značkou \oplus . Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prúdu v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť min. 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).

Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.

		SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V		Odporúčený druh pripájacieho vodiča
1 V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	1N~		OWY 3X 4 mm ²	
2 V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²	
3 V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na \oplus	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²	
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič				

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu, očistiť komoru rúry a varnú dosku od továrenských konzervačných prostriedkov,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť v miestnosti ventiláciu alebo otvoriť okno,

Pozor!

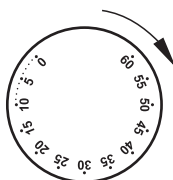
Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom Ta bude displej po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora).

Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje prevádzku rúry.

- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

Komoru rúry umývame len s použitím teplej vody s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

Mechanický časovač*



Časovač neovláda fungovanie sporáka. Ide o zvukové signalizačné zariadenie upozorňujúce na nutnosť vykonania krátko trvajúcich kuchárskych úkonov. Rozsah odmeriavaného času je od 0 do 60 minút.

*u niektorých typov

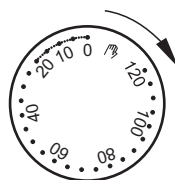
Pozor!

V rozsahu odmeriavaného času od 0 do 10 minút treba otočný gombík časovača najprv otočiť o asi 90 ° a potom nastaviť na požadovaný pracovný čas.


Mechanický minútovník Ms*

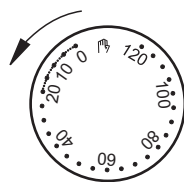
Minútovník slúži na ovládanie prevádzky elektrického opekača. Môžete ho nastaviť v rozsahu od 0 do 120 minút. Po uplynutí nastaveného času sa zapne zvukový signál a opekač sa automaticky vypne.

Programovanie – koliesko pootočte v smere pohybu hodinových ručičiek a nastavte na požadovaný čas.



Kým sa koliesko nachádza v polohe „0“, opekač sa nespustí.

Ak neplánujete využívať funkciu minútovníka, koliesko nastavte do polohy .



Poznámka

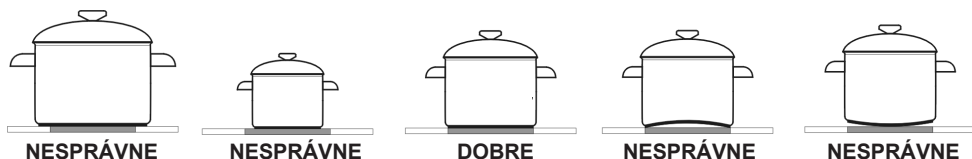
V rozsahu meraného času od 0 až do 10 minút je najskôr nutné obrátiť ovládacie koliesko minútky o cca 90° a potom nastaviť požadovaný čas práce.

OBSLUHA

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

Voľba nádoby

Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna i tvar približne rovnaký ako úžitkový povrch použitej varnej plochy. Riad do varenia s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať kovové prefarbenia, ktoré sú len ťažko odstrániteľné. Zvláštnu opatrosť sa odporúča v prípade emailovaného riadu, ktoré po náhodnom vyvarení sa obsahu môže spôsobiť neodvratné poškodenia. Pre dosiahnutie optimálnej spotreby energie, optimálneho času varenia a taktiež pre predchádzanie pripálenia sa na varnej doske vriacich jedál je potrebné dodržiavať nasledujúcich pokynov.. Znečistené povrchy varných plôch a nádob znemožňujú úplné využitie tepla.

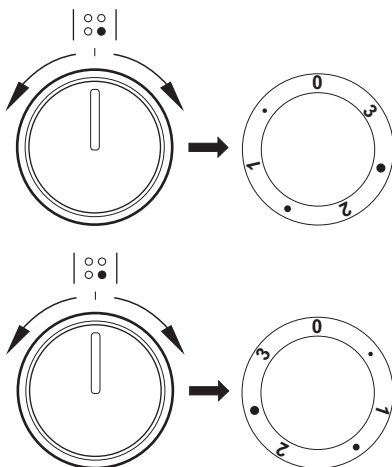


Voľba varného výkonu

Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky sa dá regulovať postupným pootáčaním gombíka doprava alebo doľava.

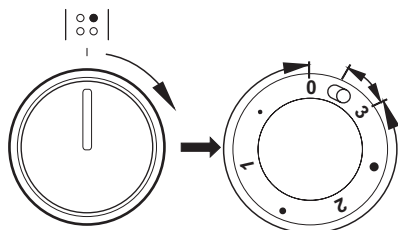
Príklady nastavenia otočného gombíka


- MIN. Ohrievanie
- 1 Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie
- Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu
- 2 Pozvoľné vyprážanie
- Opekanie mäsa, rýb
- 3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie
- 0 Vypnutie



Dôležité!

Zapnutie varnej plochy je dovolené výhradne otočením gombíka v smere hodinových ručičiek. Zapnutie opačným smerom môže poškodiť spínač.

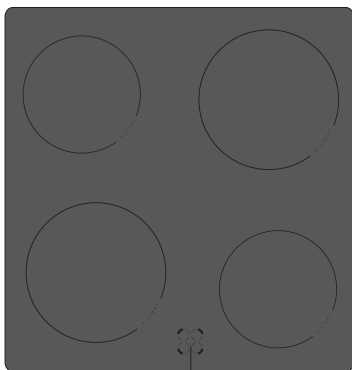


V rozmedzí otočného gombíka „0 • 1 • 2 • 3” pracuje vnútorná varná plocha a je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy označenej –  spôsobuje zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe oboma varným plochami (vnútornou a vonkajšou), pretože vnútorný vypínač vypne tieto plochy až po nastavení otočného gombíka do polohy „0“.

Ukazovateľ ohrevu plochy

Ak teplota varnej plochy prekračuje 50 °C, je to signalizované svietením príslušnej plochy ukazovateľa.

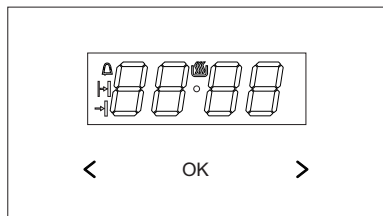
Svietenie ukazovateľa ohrevu plochy varuje obsluhujúcu osobu pred náhodným dotykom horúcej varnej plochy. Po vypnutí ohrevu varnej plochy, počas 5 – 10 min. má plocha ešte nahromadenú tepelnú energiu, ktorú je možné dômyselne využiť, napr. na ohriatie alebo udržanie pokrmov v teplom stave bez nutnosti zapínania ohrevu plochy.



Ukazovateľ ohrevu plochy

OBSLUHA

Fungovanie programátora



- ok - tlačidlo výberu režimu práce
- > - tlačidlo Plus
- < - tlačidlo Mínus
- ☐ - 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 tlačidlo ok (alebo súčasne tlačidlá < / >) až kým sa na displeji nezobrazí symbol ☐, bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd nastavte aktuálny čas stláčaním tlačidiel < / >.

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

Čas môžete nastaviť aj neskôr súčasne stláčajúc tlačidlá < / >, aktuálny čas môžete zmeniť dovtedy, kým bodka pod symbolom ☐ pulzuje.

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 tlačidlo ok, na displeji bude pulzovať symbol 🔔;
- nastavte čas časovača tlačidlami < / >, na displeji sa zobrazí nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce 🔔 po uplynutí nastaveného času spustí sa zvukový signál, a začne pulzovať 🔔
- stlačením a podržaním tlačidla < / > alebo ok zvukový signál vypnete, symbol 🔔 zhasne, a na displeji sa po cca 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.


Pozor!




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



OBSLUHA

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 tlačidlo **OK** až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *dur* a symbol  bude pulzovať,
- požadovaný čas práce nastavte tlačidlami **< / >** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.



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



- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,
- stlačením a podržaním tlačidla **< / >** alebo **OK** vypnete zvukový signál, symboly  a  zhasnú, a na displeji sa po cca 7 sekundách zobrazí 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 tlačidlo **OK** až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *dur* a symbol  bude pulzovať,
- požadovaný čas práce nastavte tlačidlami **< / >** tak ako v prípade poloautomatickej práce,
- stláčajte tlačidlo **OK** až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *End* a symbol  bude pulzovať,
- čas vypnutia (skončenia práce) nastavte tlačidlami **< / >**, tento čas je obmedzený na maximálne 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 tlačidla **< / >** alebo **OK** vypnete zvukový signál, symboly  a  zhasnú, a na displeji sa po cca 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.

OBSLUHA

Vymazávanie nastavení

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

Postup vymazania automatickej práce:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,

Postup vymazania časovača:

- tlačidlom **ok** nastavte funkciu časovača,
- opäť stlačte tlačidlá **< / >**,

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,
- tlačidlom **ok** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- tlačidlami **< / >** zvolte požadovaný tón:
v rozsahu od 1 do 3 tlačidlom **>**
v rozsahu od 3 do 1 tlačidlom **<** .

Zmena jasu displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota je účinná iba vtedy, keď nie sú aktívne hodiny (tzn. keď sa používateľ nedotkol žiadneho tlačidla aspoň 7 sekúnd).

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,
- tlačidlom **ok** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa prechádza na funkciu *ton*, druhým *bri*).
- tlačidlami **< / >** zvolte požadovaný jas:
v rozsahu od 1 do 9 tlačidlom **>**
v rozsahu od 9 do 1 tlačidlom **<** .

Pozor!

Keď sú hodiny aktívne (tzn. keď sa používateľ dotkol tlačidla v priebehu posledných 7 sekúnd) displej svieti s maximálnym jasom.

Nočný režim

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

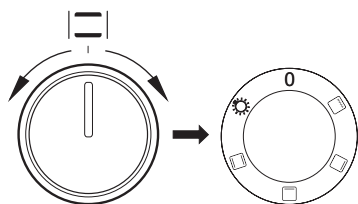
OBSLUHA

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

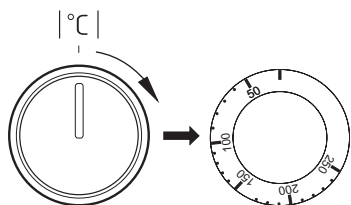
Konvenčná rúra (dolná + horná špirála)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu (ak je k dispozícii).

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.



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

Možné polohy otočného gombíka



Nezávislé osvetlenie rúry

Nastavením otočného gombíka do tejto polohy dosiahnete osvetlenie komory rúry. Používať napr. pri umývaní komory rúry.



Zapnuté vyhrievacie teleso grilu

Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje grilovanie pokrmov na rošte alebo na ražni.



Zapnuté horné vyhrievacie teleso.

V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len horného vyhrievacieho telesa. Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zhora.



Zapnuté dolné vyhrievacie teleso

V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len dolného vyhrievacieho telesa. Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zospodu.



Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso

Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom.

Kontrolná lampička

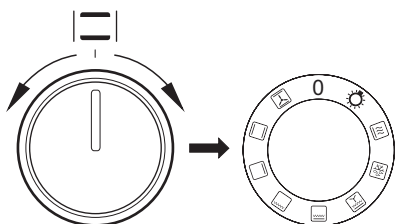


Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – R a L. Svietenie kontrolnej lampičky R signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie L lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárске recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po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

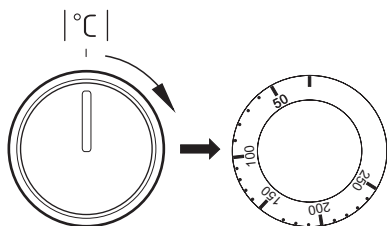
OBSLUHA

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + 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.



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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Rýchly ohrev

Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiarkej 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 opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.



Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: 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).

OBSLUHA



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 cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).

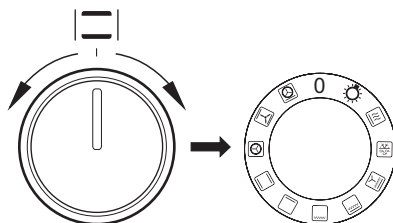
Kontrolná lampička



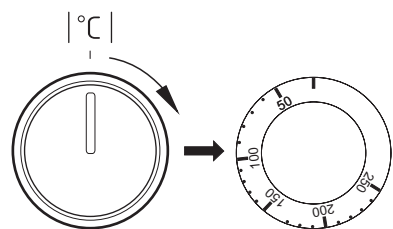
Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Sviatenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte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

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + 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 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.



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.

OBSLUHA

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Rýchly ohrev

Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiarkej 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 opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.



Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné ju 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. Príprava hotových (zmrazených) pokrmov – pečivo, pizza, hranolky. Rozmrazovanie (mäsa, ovocia, zeleniny, pečivo) – v prípade chúlolistivých pokrmov (pre konzumpciu nevarovaných jedál – napr. jahody) sa nezapína ohrev, pri rozmrazovaní napr. mäsa termostat nastavte na teplotu na 50 – 75°C.

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

OBSLUHA



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.

Kontrolná lampička

L

R






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 kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí kontrolnej lampičky **L**. Počas pečenia sa bude lampička **L** periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). Kontrolná lampička **R** 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 210°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 nepúšťať do blízkosti rúry deti.

Používanie ražňa*

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

K zapnutiu a vypnutiu pohonu ražňa dochádza súčasne so zapnutím a vypnutím funkcie grilovania.

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

Pozor!

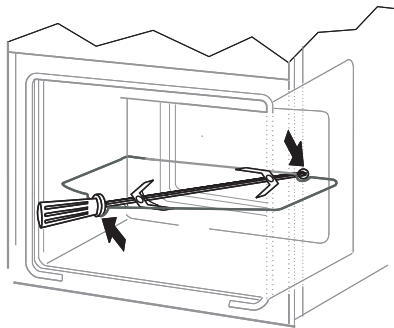
Ražeň nemá svoj vlastný ovládací gombík.

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Príprava pokrmu na ražni:

(pozri obrázky nižšie)

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



PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta









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

Pečenie mäsa

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Konvenčná rúra (dolná + horná špirála)

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

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškótvá torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškótvá 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
Klobásky		210	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

Teplotovzdúšná 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
Klobásky		210	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.

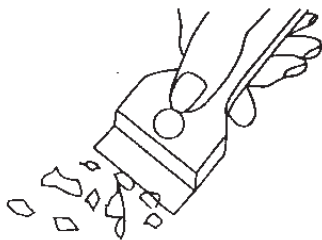
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

Sklokeramická doska

- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.
- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce masť. Zvlášť odporúčame použitie špeciálnych prostriedkov, napr. COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz na umývanie a čistenie, resp. Cera-fix na ochranu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prípravkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť. Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.
- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.



Čistiaca škrabka

ČISTENIE A ÚDRŽBA 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.
- **Parné čistenie – Steam Clean:**
 - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - zatvorte dvierka rúry,
 - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík na voľbu funkcie do polohy dolné vyhrievacie teleso,
 - ohrievajte komoru rúry na pečenie asi 30 minút,
 - otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite handričkou alebo hubkou a potom omyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.

Pozor! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



Pozor!

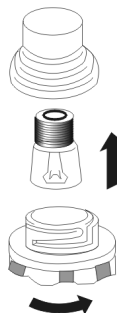
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

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



Lampička rúry na pečenie

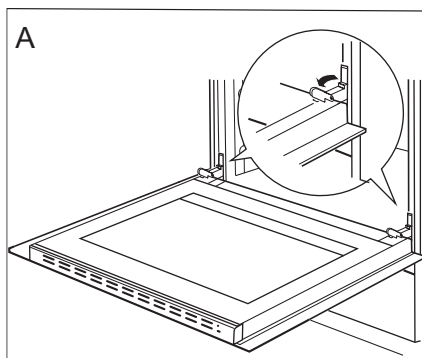
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

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 na sporák je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.

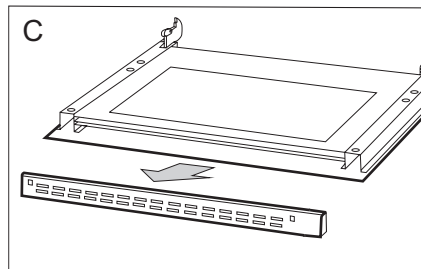
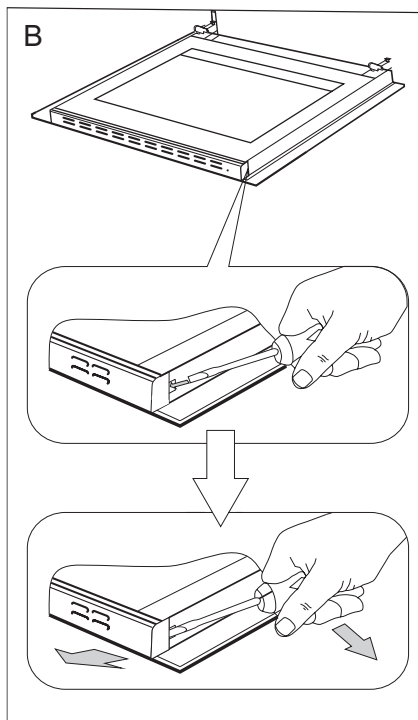
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

1. 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).

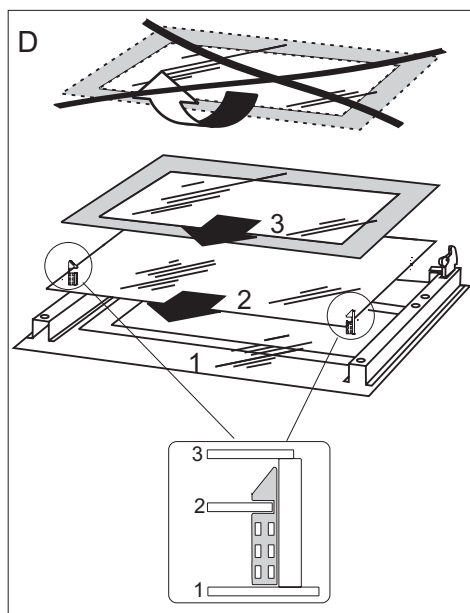


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

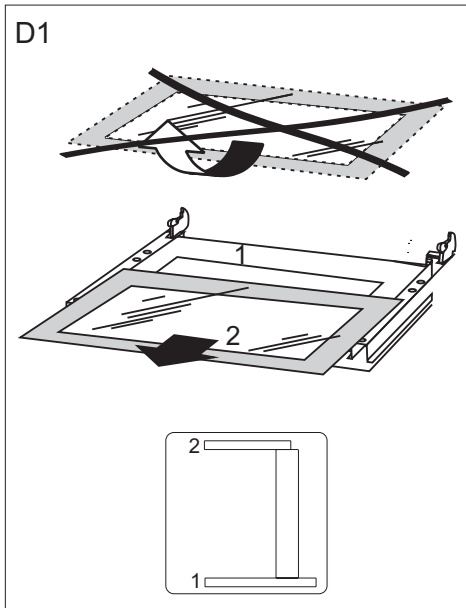
3. Vnútorné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). obr. D a D1.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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



Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.



Vyberanie vnútorného skla. 2 skla.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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 inštalatérom, 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 230 / 400V~50 Hz

Menovitý výkon max. 9,2 kW





Rozmery sporáka 85 / 50 / 60 cm

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	
Teplovzdušné pečenie	
Ventilátor, dolná a horná špirála	
Dolná a horná špirála (konvenčný režim)	

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
