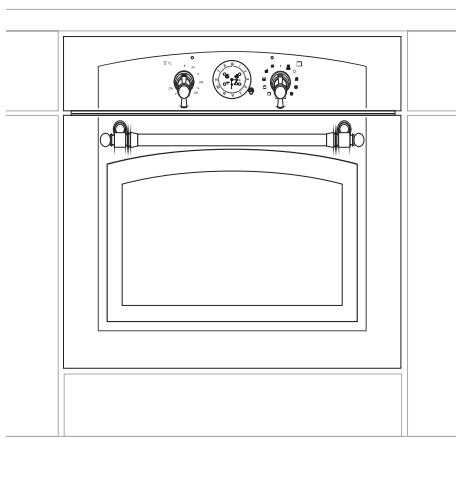


Amica

1093.3eETrDpQW / TR110TW
1093.3eETrDpQS / TR110TB



| | |
|----------------------------|----|
| (CZ) NÁVOD K OBSLUZE..... | 2 |
| (SK) NÁVOD NA OBSLUHU..... | 29 |

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Pokyny týkající se bezpečnosti používání | 4 |
| Popis výrobku | 8 |
| Instalace..... | 11 |
| Obsluha | 12 |
| Pečení v troubě – praktické rady..... | 18 |
| Testovací pokrmy..... | 21 |
| Čištění a údržba sporáku..... | 23 |
| Postup v nouzových situacích..... | 27 |
| Technické údaje | 28 |

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.



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

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.
Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

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

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

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

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

POPIS VÝROBKU

Kontrolní lampička
termostatu červená

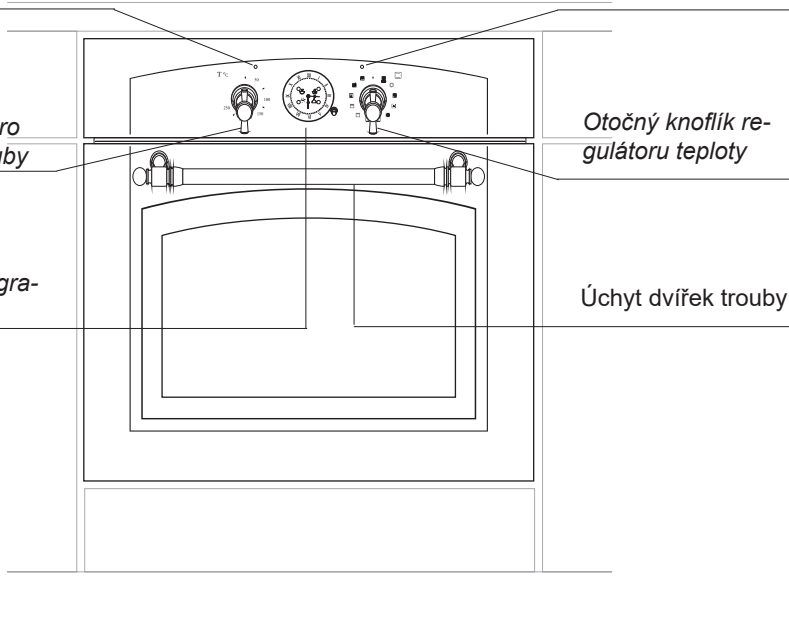
Kontrolní lam-
pička provozu
sporáku žlutá

Otočný knoflík pro
volbu funkcí trouby

Otočný knoflík re-
gulátoru teploty

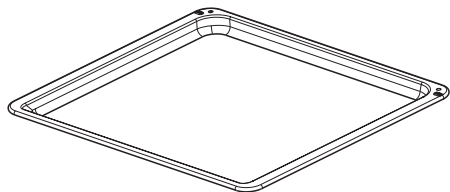
Elektronický progra-
mátor

Úchyt dvířek trouby

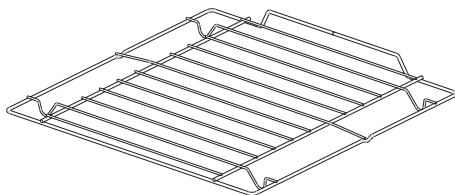


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

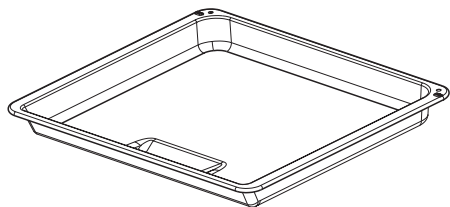
Vybavení sporáků – souhrn:



Plech na pečivo

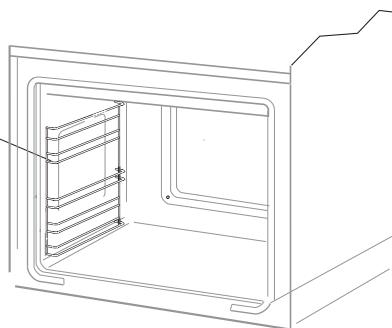


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



Pečící plech /maso/

Boční závěsné lišty plechů

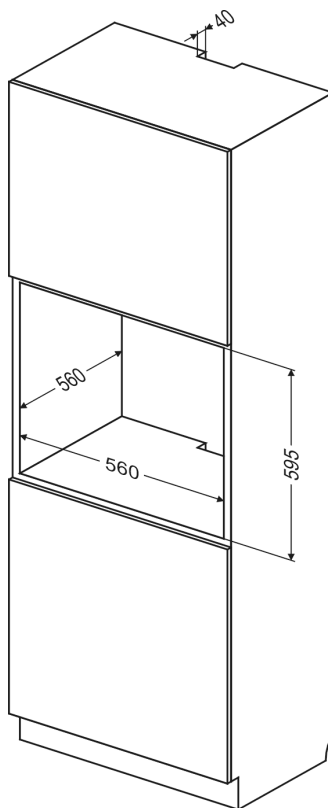


INSTALACE

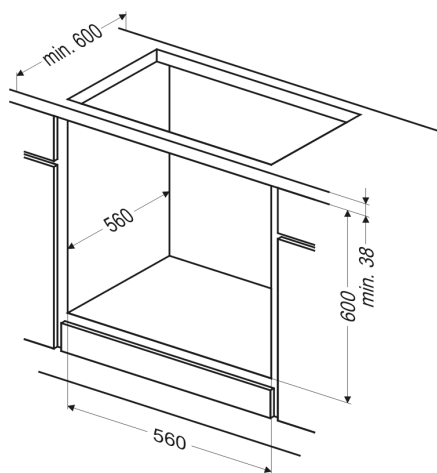


Ustavení sporák

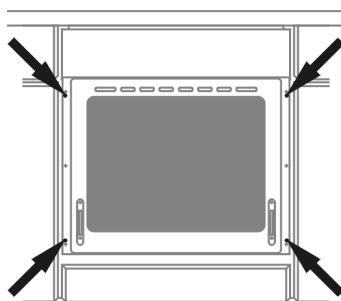
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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



Obr. B



Obr. A



Obr. C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

► Připojení pečicí trouby k elektrickému rozvodu



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

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájecí zásuvky by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.

Po namontování pečicí trouby musí být přístupná zástrčka.

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

► Před prvním zapnutím pečicí trouby

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

Důležité!

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

Pozor!

V případě prvního uvedení do provozu pečicí trouby anebo vypnutí z elektrické sítě a jejím opětovném zapnutí, je nutné nastavit aktuální čas programátoru (viz obsluha programátoru na následující straně).


Chybějící nastavení aktuálního času znemožňuje práci pečicí trouby.


OBSLUHA

Elektronický časovač

Časovač slouží k obsluze promítaného času (s analogovými ukazateli) a ovládání práce pečicí trouby (pomocí ovládacího kolečka a ikoněk ukazatelů). Po stlačení ovládacího kolečka je možné: nastavit čas, čas zahájení pečení a čas zakončení pečení, nastavení alarmu (minutka).

Nastavení aktuálního času.

Pro nastavení hodin stlačte 4x krátce ovládací kolečko, až se ukáže blikající ikonka . Pro nastavení aktuálního času otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo. Po 10 sekundách od zakončení nastavování elektronický časovač automaticky opustí režim nastavování.

POZOR: po zapojení do napájení, ikonka  bliká připomínajíc o nastavení hodin. Stlačte ovládací kolečko, a ikonka přestane blikat.


Používání pečicí trouby v ručním režimu.

V implicitním nastavení časovač umožňuje ruční zapnutí pečicí trouby pomocí ovládacího kolečka pečicí trouby (nezávislého na časovači).

POZOR: po zapojení do napájení, uvedení do chodu relé časovače zabere několik minut.

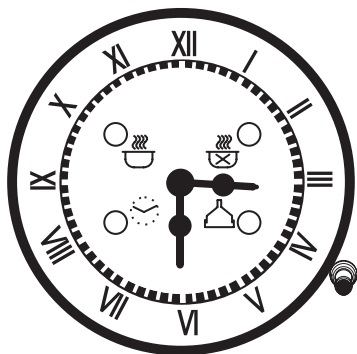
Nastavení minutky.







Minutka umožňuje nastavení jednoduchého alarmu po uplynutí nastaveného času, bez uvedení do chodu funkce pečení (režim minutky).

Pro nastavení „alarmu“ (režim minutky), stlačte ovládací kolečko 3 x, až ikonka  začne blikat.


Pro nastavení času minutky otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo (minimální čas nastavení - 2 minuty).


Ikonka „minutky“ bliká několik sekund po posledním otočení ovládacího kolečka.



-  - ovládací kolečko programování
-  - ikonka hodiny
-  - ikonka alarm
-  - ikonka čas zakončení
-  - ikonka čas zahájení
-  - podsvícení LED ikon

Program je možné potvrdit stlačením ovládacího kolečka.


Po potvrzení programu se ikonka  svítí, začíná se odpočítávání času, alarm se zapne automaticky. Pro promítnutí programu stlačte a uvolněte ovládací kolečko: Časovač pokazuje zvolený program.



Jestliže „čas minutky“ = „aktuální čas“, bliká ikonka minutky  a rozléhá se signál alarmu. Pro vypnutí alarmu stlačte a uvolněte ovládací kolečko. Jestliže alarm nebude deaktivovaný, po uplynutí 1 minuty je zvukový signál vypnutý, a ikonka „minutky“ bliká do času stlačením ovládacího kolečka.

Pro anulování minutky po potvrzení programu stlačte ovládací kolečko na několik sekund. Program bude anulovaný, a hodiny se vrací do ručního režimu pečení.



POZOR: je možné minutku používat, jestliže nemá nastavený aktivní program pečení, ovládací kolečko funkce pečicí trouby v poloze „vypnuté“.

Pečení v poloautomatickém režimu - nastavení času zakončení.

Naprogramování času zakončení pečení umožňuje okamžité zahájení pečení a automatické zakončení v naplánovaném čase. Pro naprogramování času zakončení pečení stlačte krátce 2 x ovládací kolečko, až se ukáže blikající ikonka . Pro prodloužení nebo zkrácení času pečení otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo (minimální čas nastavení - 2 minuty).



Ikonka  bliká několik sekund po posledním otočení ovládacího kolečka. Program je možné potvrdit stlačením ovládacího kolečka. Po potvrzení programu se začíná pečení a alarm se zapne automaticky. Ikonka  se svítí. Pečení se ukončí když se „Nastavený čas zakončení = Aktuální čas“.

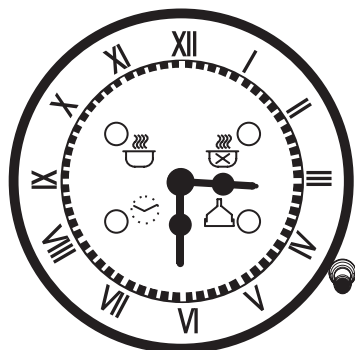
Pro promítnutí programu stlačte a uvolněte ovládací kolečko; časovač ukazuje zvolený program.



Po zakončení pečení bliká ikonka  a rozléhá se signál alarmu. Po 1 minutě, se alarm vypíná, a ikonka  bliká do momentu stlačení ovládacího kolečka.


Pro anulování programu před jeho zakončením stlačte ovládací kolečko na několik sekund, tehdy bude program anulovaný, a časovač se vrátí do pečení v ručním režimu.


Pečení v automatickém režimu - nastavení času zahájení i času zakončení.



Naprogramování času zahájení pečení umožňuje automatické zahájení i zakončení pečení dle nastaveného času. Pro naprogramování času zahájení pečení krátce 1 x stlačte ovládací kolečko, až ikonka  začne blikat. Pro nastavení času zahájení pečení otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo. Ikonka  bliká několik sekund po posledním oto-



čením ovládacího kolečka. Jestliže se v tomto čase ovládací kolečko neotočí a nestlačí, hodiny se automaticky vracejí do promítání času a program je anulovaný. Po stlačení ovládacího kolečka je čas zahájení pečení zapisovaný (ikonka  se svítí) a časovač přechází do nastavení času zakončení pečení (ikonka  začíná blikat.

Nastavení  probíhá stejně jako nastavení času zahájení. Pro nastavení času otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo (minimální čas nastavení - 2 minuty).

Ikonka  bliká několik sekund po posledním otočení ovládacího kolečka. Program je možné potvrdit stlačením ovládacího kolečka.

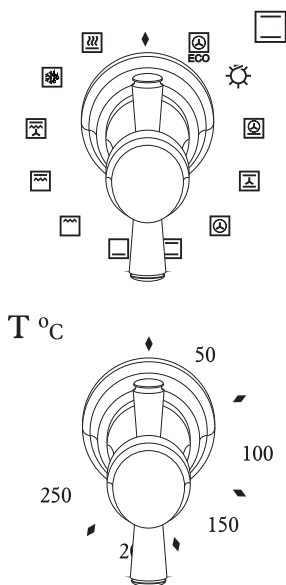
Ikonky  a  se svítí.

Pečení se začíná, když se „Nastavený čas zahájení = Aktuální čas“ a končí, když se „Nastavený čas zakončení = Aktuální čas“. Pro anulování programu před jeho zakončením stlačte ovládací kolečko na několik sekund, tehdy bude program anulovaný, a časovač se vrátí do pečení v ručním režimu.

Funkce pečicí trouby a její obsluha

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

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

♦ Nulové nastavení



Rychlý ohřev

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



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



Zesílený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý termooběh

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

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



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

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



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



Termooběh eco

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

Kontrolna lampička

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

OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 250°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z těsta

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

Pečení masa







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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO


















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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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











¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva




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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

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

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



Grilování

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

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

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

Pečení

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídatkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Parní čištění – Steam Clean:**
 - do miska postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - zavřete dvířka trouby,
 - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík 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!

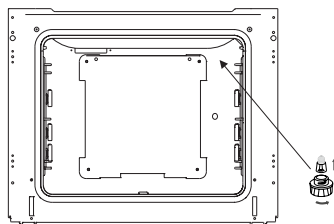
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



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

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

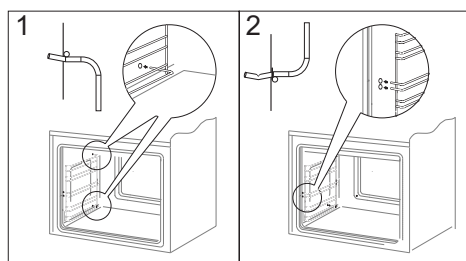
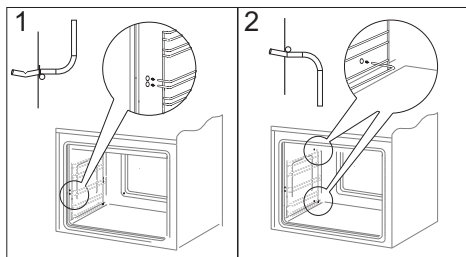


Lampička pečící trouby

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

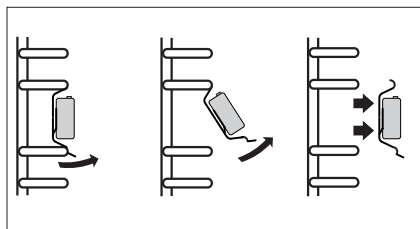


- Trouby označené písmenou **Dp**, mají ne-rezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

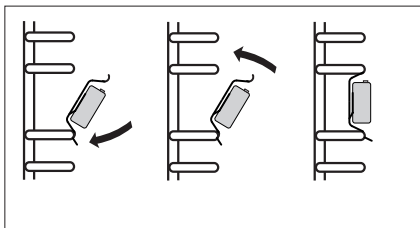
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

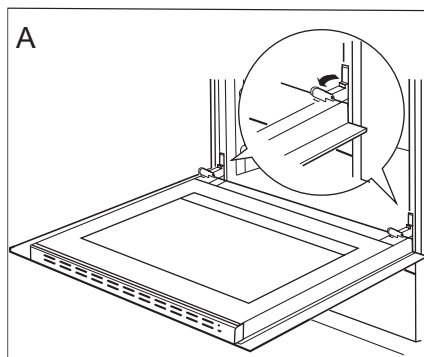


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

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

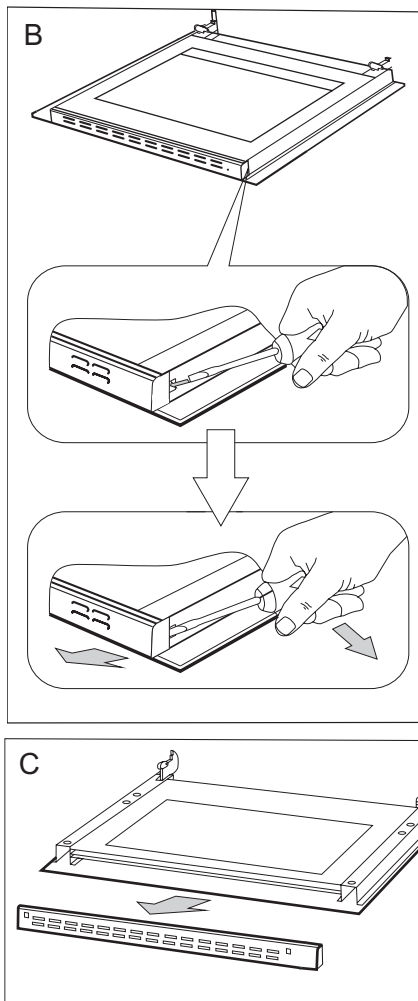
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklonění zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

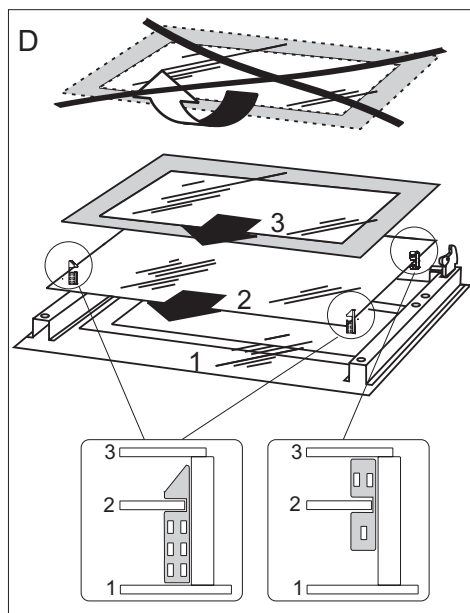
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

Vyjměte střední sklo (obr.D).

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

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE




| | |
|------------------|-----------------------|
| Jmenovité napětí | 230V~50 Hz |
| Jmenovitý výkon | max. 3,6 kW |
| Rozměry sporáku | 59,5 / 59,5 / 57,5 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:


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

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické kofajnice (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.

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania..... | 31 |
| Opis výrobku..... | 35 |
| Inštalácia..... | 37 |
| Obsluha | 39 |
| Pečenie v rúre – praktické rady..... | 45 |
| Testované jedlá..... | 48 |
| Čistenie a údržba sporáka..... | 50 |
| Postup v núdzových situáciách..... | 54 |
| Technické údaje..... | 55 |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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



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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.
- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**
Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.
- **Využitie zvyškového tepla rúry.**
V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.
Pozor! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**
Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.
Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**
Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

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

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

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

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

OPIS VÝROBKU

*Kontrolná lampička
termostatu červená*

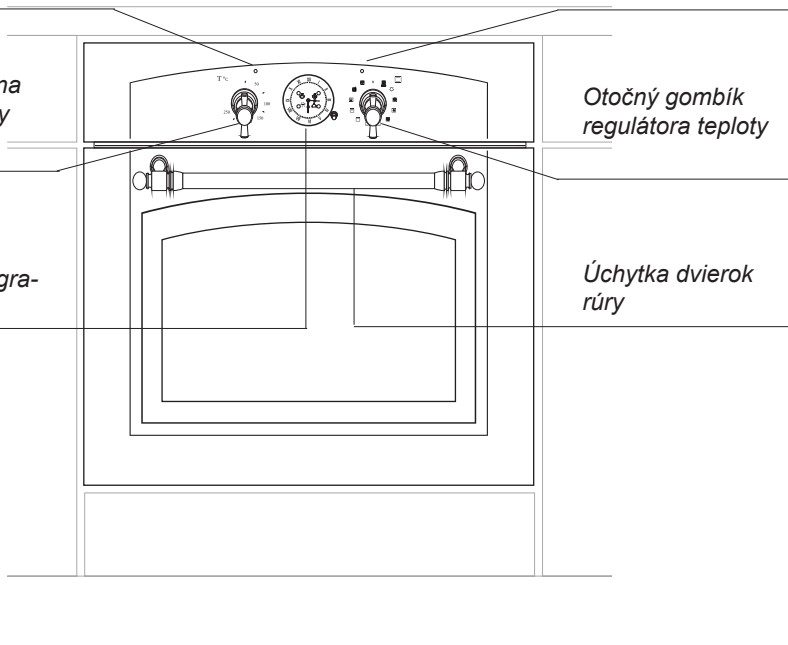
*Kontrolní lam-
pička provozu
sporáku žlutá*

*Otočný gombík na
voľbu funkcií rúry*

*Otočný gombík
regulátora teploty*

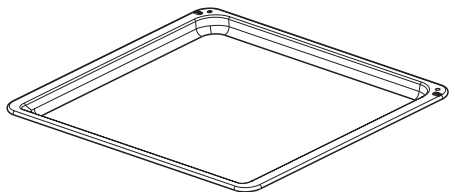
*Elektronický progra-
mátor*

*Úchytka dvierok
rúry*

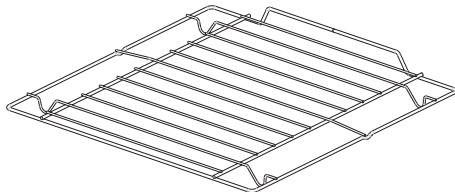


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

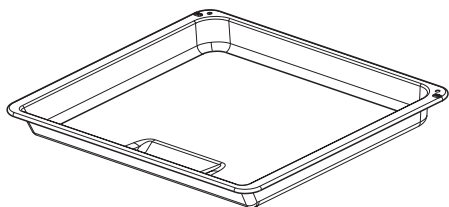
Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo

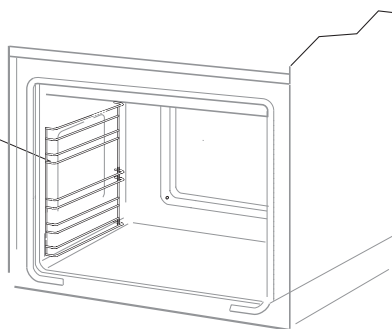


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



Plech na pečenie /mäsa/

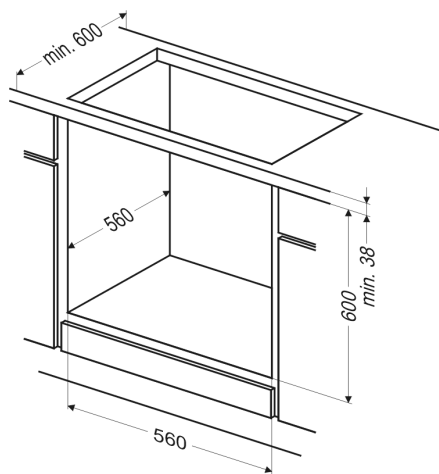
Bočné závesné lišty plechov



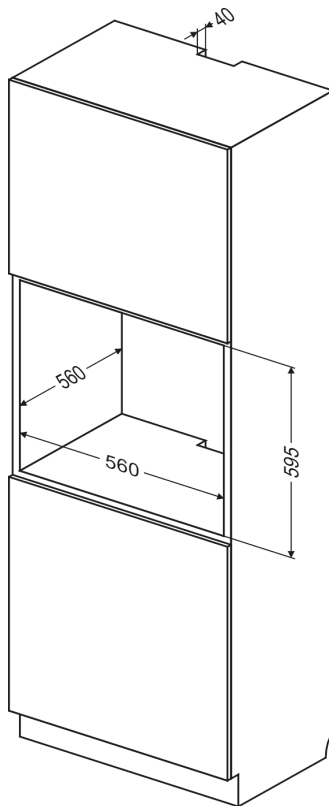
INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

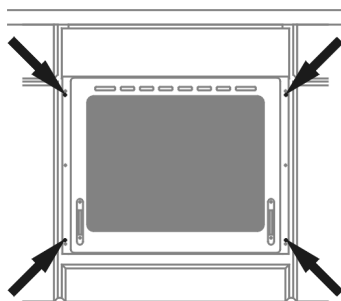
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

INŠTALÁCIA

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu



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

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm² s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.

Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.

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

Pred prvým zapnutím sporáka

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

Dôležité!

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

Pozor!


V prípade prvého uvedenia do prevádzky pečiacej rúry alebo vypnutia z elektrickej siete a jej opätovnom zapnutí, je nutné nastaviť aktuálny čas programátora (viď obsluha programátora na nasledujúcej strane).


Chýbajúce nastavenie aktuálneho času znemožňuje prácu pečiacej rúry.

Elektronický časovač

Časovač slúži k obsluhu premietaného času (s analógovými ukazovateľmi) a ovládaniu práce pečiackej rúry (pomocou ovládacieho kolieska a ikoniek ukazovateľov). Po stlačení ovládacieho kolieska je možné: nastaviť čas, čas zahájenia pečenia a čas zakončenia pečenia, nastavenie alarmu (minútka).

Nastavenie aktuálneho času.

Pre nastavení hodín stlačte 4x krátko ovládacie koliesko, až sa ukáže blikajúca ikonka . Pre nastavení aktuálneho času otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo. Po 10 sekundách od zakončenia nastavovania elektronický časovač automaticky opustí režim nastavovania.

POZOR: po zapojení do napájania, ikonka  bliká pripomínajúc o nastavení hodín. Stlačte ovládacie koliesko, a ikonka prestane blikáť.


Používania pečiackej rúry v ručnom režime.

V implicitnom nastavení časovač umožňuje ručné zapnutie pečiackej rúry pomocou ovládacieho kolieska pečiackej rúry (nezávislého na časovači).

POZOR: po zapojení do napájania, uvedenie do chodu relé časovače zaberie niekoľko minút.

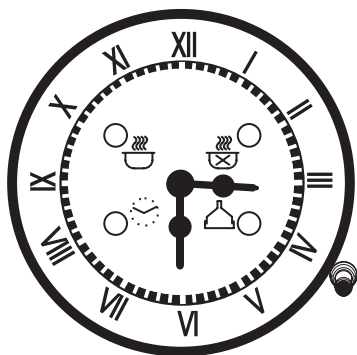
Nastavení minútky.







Minútka umožňuje nastavení jednoduchého alarmu po uplynutí nastaveného času, bez uvedenia do chodu funkcie pečenia (režim minútky).

Pre nastavenie „alarmu“ (režim minútky), stlačte ovládacie koliesko 3 x, až ikonka  začne blikáť.


Pre nastavenie času minútky otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo (minimálny čas nastavenia - 2 minúty).


Ikonka „minútka“ bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska.



-  - ovládacie koliesko programovania
-  - ikonka hodín
-  - ikonka alarm
-  - ikonka čas zakončenia
-  - ikonka čas zahájenia
-  - podsvietenia LED ikon

Program je možné potvrdiť stlačením ovládacieho kolieska.

Po potvrdení programu sa ikonka  svieti, začína sa odpočítavanie času, alarm sa zapne automaticky. Pre premietnutí programu stlačte a uvoľnite ovládacie koliesko: Časovač ukazuje zvolený program.


Ak „čas minútka“ = „aktuálny čas“, bliká ikonka minútka  a rozlieha sa signál alarmu. Pre vypnutie alarmu stlačte a uvoľnite ovládacie koliesko. Ak alarm nebude deaktivovaný, po uplynutí 1 minúty je zvukový signál vypnutý, a ikonka „minútka“ bliká do času stlačenia ovládacieho kolieska.


Pre anulovania minútka po potvrdení programu stlačte ovládacie koliesko na niekoľko sekúnd.


Program bude anulovaný, a hodiny sa vracajú do ručného režimu pečenia.

POZOR: je možné minútka používať, ak nemá nastavený aktívny program pečenia, ovládacie koliesko funkcie pečiackej rúry v polohe „vypnuté“.



Pečenie v poloautomatickom režime - nastavenie času zakončenia.

Naprogramovanie času zakončenia pečenia umožňuje okamžité zahájenie pečenia a automatické zakončenie v naplánovanom čase. Pre naprogramovanie času zakončenia pečenia stlačte krátko 2 x ovládacie koliesko, až sa ukáže blikajúca ikonka . Pre predĺženie alebo skrátenie času pečenia otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo (minimálny čas nastavenia - 2 minúty).

Ikonka  bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Program je možné potvrdiť stlačením ovládacieho kolieska.


Po potvrdení programu sa začína pečenia a alarm sa zapne automaticky. Ikonka  sa svieti. Pečenia sa ukončí keď „Nastavený čas zakončenia = Aktuálny čas“.

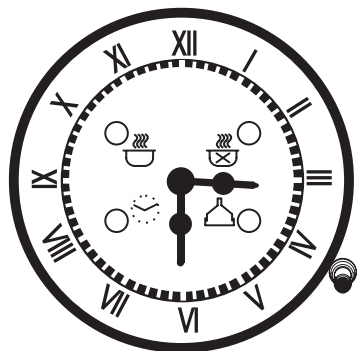
Pre premietnutie programu stlačte a uvoľnite ovládacie koliesko; časovač ukazuje zvolený program.




Po zakončení pečenia bliká ikonka  a rozlieha sa signál alarmu. Po 1 minúte, sa alarm vypína, a ikonka  bliká do momentu stlačenia ovládacieho kolieska.


Pre anulovania programu pred jeho zakončením stlačte ovládacie koliesko na niekoľko sekúnd, vtedy bude program anulovaný, a časovač sa vráti do pečenia v ručnom režime.


Pečenie v automatickom režime - nastavenie času zahájenia a času zakončenia.



Naprogramovanie času zahájenia pečenia umožňuje automatické zahájenie a zakončenie pečenia podľa nastaveného času. Pre naprogramovania času zahájenia pečenia 1 x stlačte krátko ovládacie koliesko, až ikonka  začne blikat'.



Pre nastavenie času zahájenia pečenia otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo. Ikonka  bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Ak sa v tomto čase ovládacie koliesko neotočí a nestlačí, hodiny sa automaticky vracajú do premietania času a program je anulovaný. Po stlačení ovládacieho kolieska je čas zahájenia pečenia zapisovaný (ikonka  sa svieti) a časovač prechádza do nastavenia času zakončenia pečenia (ikonka  začína blikat'.

Nastavenie  prebieha jednako ako nastavenie času zahájenia. Pre nastavenie času otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo (minimálny čas nastavenia - 2 minúty).

Ikonka  bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Program je možné potvrdiť stlačením ovládacieho kolieska.

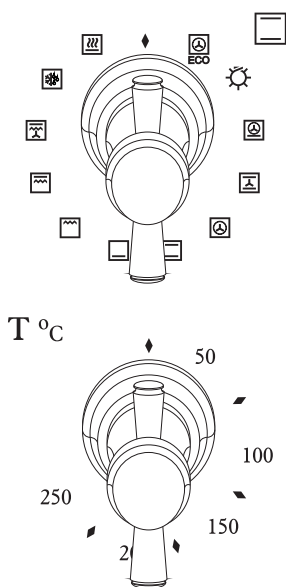
Ikonky  a  sa svietia. Pečenie sa začína, keď „Nastavený čas zahájenia = Aktuálny čas“ a končí sa, keď „Nastavený čas zakončenia = Aktuálny čas“. Pre anulovania programu pred jeho zakončením stlačte ovládacie koliesko na niekoľko sekúnd, vtedy bude program anulovaný, a časovač sa vráti do pečenia v ručnom režime.

OBSLUHA

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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

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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

♦ Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač. Používa sa pro vstupní ohřev pečící trouby.



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 je obrátiť na druhú stranu).



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý termoobeh

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

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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Teplovzdušné pečenie ECO

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

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. 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 **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

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

Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 250°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.

Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

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 PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu termoobeh ECO


















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

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

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

PEČENIE V PEČIAČEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

| Druh pečenia potraviny | Funkcia rúry | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Píškótová 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 |  | 230 - 250 | 4 | 14 - 18 |
| Hovädzina |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Hovädzina |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Bravčovina |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Bravčovina |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kurča |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kurča |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kurča |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Zelenina |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenina |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

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











¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov




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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.



Grilovanie

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

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Parné čistenie – Steam Clean:**
 - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - zatvorte dverka 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 dverka 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.

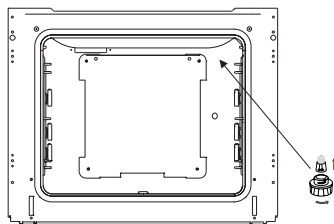


Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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.

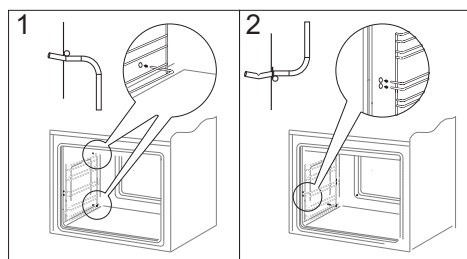
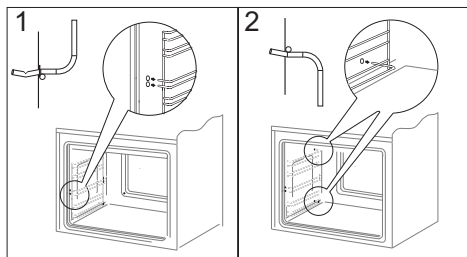


Lampička rúry na pečenie

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

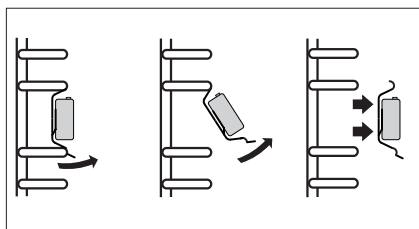
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.
- Sporáky označené písmenami **Dp** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiaci rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

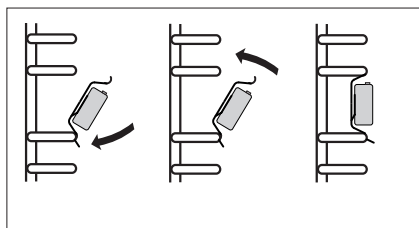


Pozor!
Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

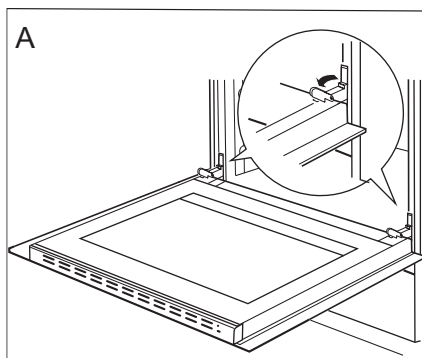


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

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

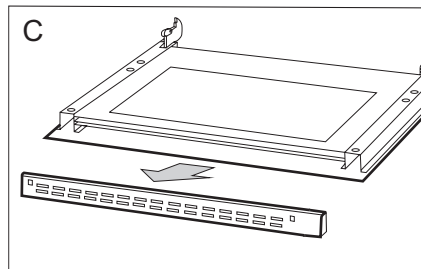
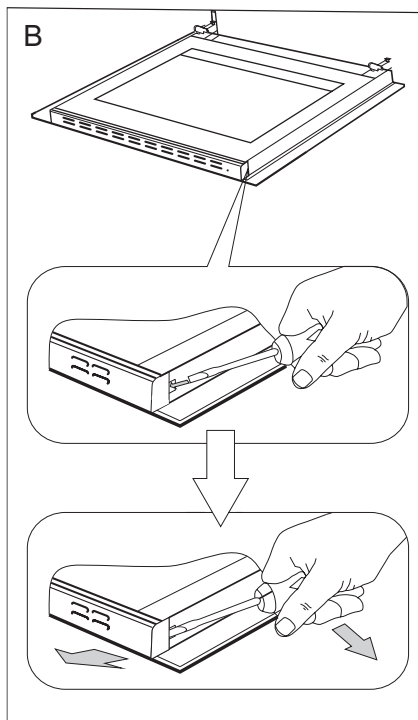
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

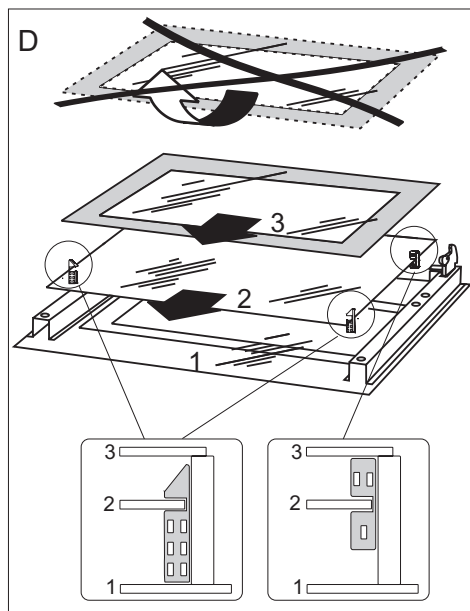


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

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



Vyberanie vnútorného skla

Periodické revízie

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE




| | |
|------------------|-----------------------|
| Menovité napätie | 230V~50 Hz |
| Menovitý výkon | max. 3,6 kW |
| Rozmery sporáka | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

Základné informácie:

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

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

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


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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk
