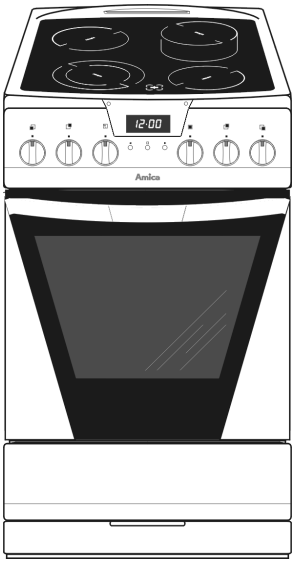
Amica



53CE3.313Ta(W)
53CE3.313TaD(WL)
53CE3.313TaD(XL)
53CE3.313TaD(XxL)

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

IOAK-751 / 8030087
(01.2008./1)

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 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!
Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák 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 9
Obsluha 11
Čištění a údržba sporáku 22
Postup v nouzových situacích 27
Pečení v troubě – praktické rady 28
Technické údaje 34
Technická charakteristika 35

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečící trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté trouby nebo varné desky, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nesmí být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypělými zbytky. Zejména se to týká cukru, který reaguje se sklokeramickou deskou, a může tak způsobit její neodvratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Zákaz pokládání na rozehřáté varné plochy nádob s mokrým dnem, jelikož mohou způsobit na desce neodvratné změny (neodstranitelné skvrny).
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem, jako přizpůsobené k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je prasklý povrch desky, vypněte proud, aby jste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.
- Varná deska by neměla být zapínána dříve, než na ní bude postavena nádoba.
- Zákaz používání nádobí s ostrými hranami, které mohou způsobit poškození sklokeramické desky.
- 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 skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Vkládání horkých nádob či jejich obsahů (nad 75 °C) a snadno hořlavých předmětů do šuplíku trouby je zakázáno.
- Zákaz používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- Je třeba bezvýhradně dodržovat pokyny a ustanovení obsažené v tomto návodu. K obsluze by neměly být připouštěny osoby, které se neseznámily s obsahem návodu.
- K čištění sporáku se nesmí používat náčiní pro čištění parou.

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:

- **Používání správného nádobí k vaření.**
  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!

- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.**
  Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.

- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.**
  Znečištění narušuje přenášení tepla
  - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**
  Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

  Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.
  V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy
  5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

  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 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.

- **Grilování se zavřenými dvířky trouby.**

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
  Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
  Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.

- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**
  Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

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

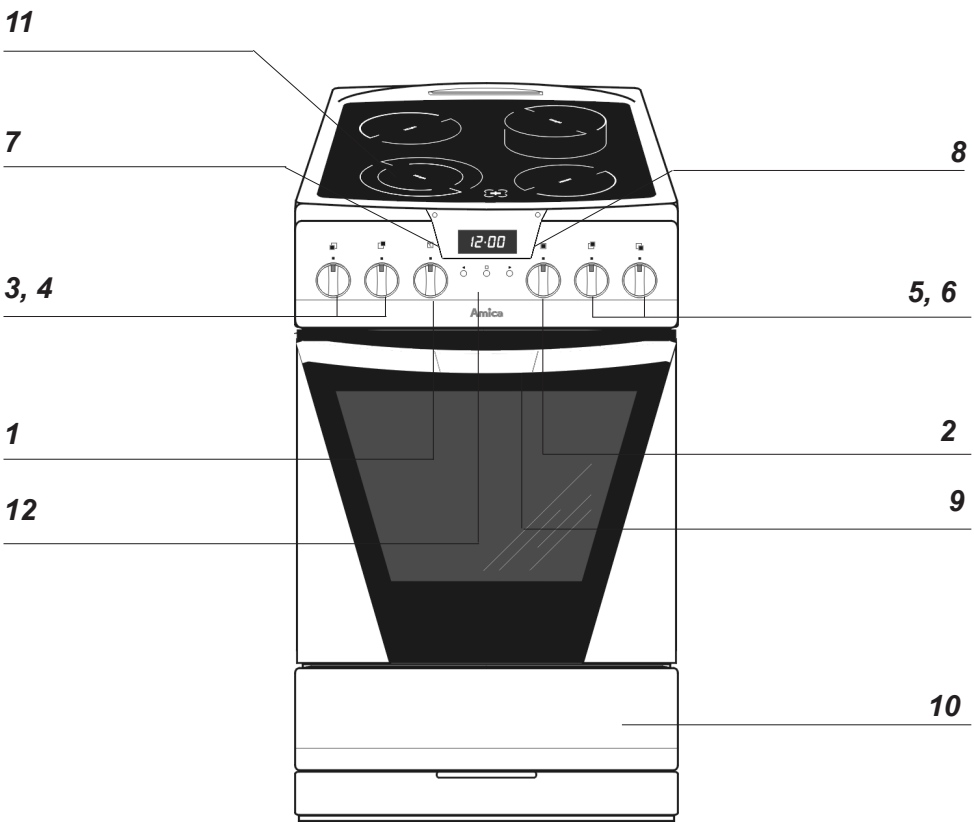


Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

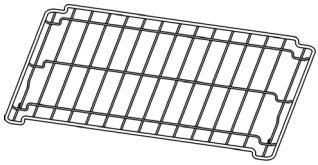


1 *Otočný knoflík regulátoru teploty*
2 *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
3, 4, 5, 6 *Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch*
7 *Kontrolní lampička termostatu červená*
8 *Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá*
9 *Úchyt dvířek trouby*
10 *Šuplík*
11 *Sklokeramická varná deska*
12 *Elektronický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

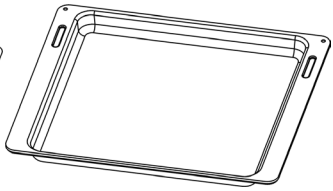
*u některých typů

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

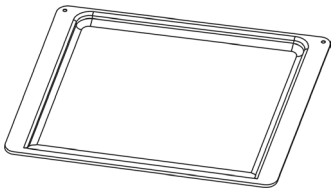
Vybavení sporáků – souhrn:



Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



Pečící plech /maso/



Plech na pečivo



*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 takové může být zastavěno jednostranně 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 připojeným.
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!
Připojení k rozvodu může provést pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Zákaz svévolného provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

Pokyny pro instalatéra

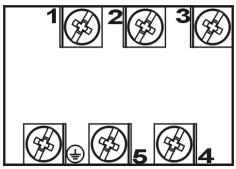
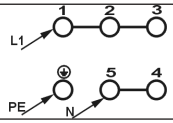
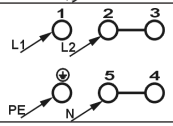
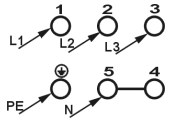
Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na připojovacím pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení 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 ⏚. 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! Instalatér 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  Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou ⏚ PE				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 ⏚	1N~	 	OWY 3X 4 mm²
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚	2N~	 	OWY 4X 2,5 mm²
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 ⏚	3N~	 	OWY 5X 1,5 mm²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

OBSLUHA

Před prvním zapnutím sporáku

- odstranit součásti obalu, očistit komoru trouby a varnou desku od továrních konzervačních prostředků,
- vyjmou příslušenství trouby a umýt jej v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout v místnosti ventilaci, nebo otevřít okno,
- vyhřát troubu (v teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě umýt, varné plochy desky je třeba zahřívat asi 4 min. bez použití nádoby.

Pozor!

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „12.00“ nebo „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.

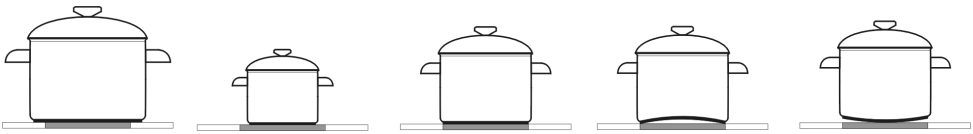
Komoru trouby je třeba umývat pouze s použitím teplé vody s přídavkem malého množství prostředků na mytí nádobí.

OBSLUHA

Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

Volba nádoby

Správně zvolená nádoba by měla mít průměr dna přibližně stejnou velikost a tvar, jako užitkový povrch použité varné plochy. Pro nádoby typu pekáč je určena speciální rozšířená varná plocha o rozměrech 140x250. Neměly by se požívat nádoby s vydutým nebo vypuklým dnem. Je třeba pamatovat, aby nádoba měla vhodně zvolenou pokličku. Doporučujeme používat speciální nádoby se silným rovným (soustruženým) dnem. Znečištěné povrchy varných ploch a nádob znemožňují úplné využití tepla.



ŠPATNĚ **ŠPATNĚ** **DOBŘE** **ŠPATNĚ** **ŠPATNĚ**

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

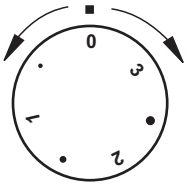
- Vaření polévek, většího množství pokrmu

2 Pozvolné smažení

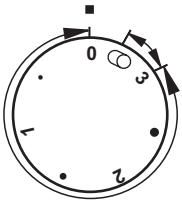
- Opékání masa, ryb

3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení

0 Vypnutí



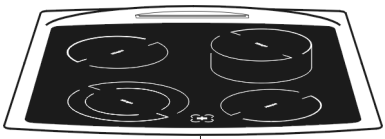
Důležité!
Zapnutí varné plochy je dovoleno výhradně otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. Zapnutí opačným směrem může poškodit spínač.



V rozmezí otočného knoflíku „**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 varným plochami (vnitřní a vnější), jelikož vnitřní vypínač vypne tyto plochy až po nastavení otočného knoflíku do polohy „ 0 “.

Ukazatel ohřevu plochy

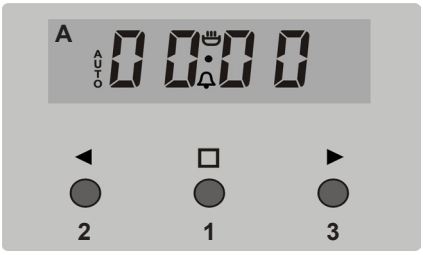
Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.
Svícení ukazatele ohřevu plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.



Ukazatel ohřevu plochy

OBSLUHA

Elektronické spínací hodiny Ta*



A - Pole displeje

-AUTO Značky provozních funkcí

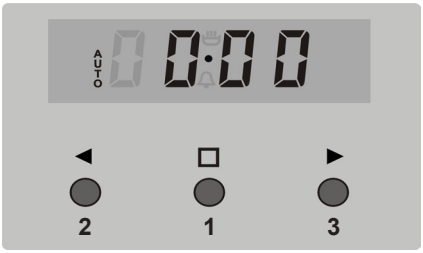
1 -Tlačítko volby provozních funkcí
2 - Tlačítko “-“
3 - Tlačítko “+“

Nastavení hodin

Při připojení na síť nebo při novém zapnutí přístroje po výpadku elektrické energie se na displeji objeví **0.00** hodin.

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až nebude signální lampa blikat;

● Čas nastavte tlačítky 2 a 3.



Po uplynutí asi 7 vteřin po nastavení času se nová data uloží.

Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.

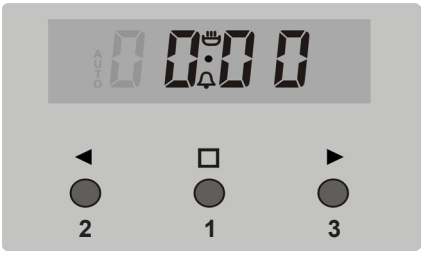
*u některých typů

Časový spínač

Rozsah času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut. Pro nastavení časového spínače je třeba postupovat následovně:

● Stiskněte tlačítko 1 a držte ho tak dlouho, až začne signální lampa u nezačne blikat;

● Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampa bude svítit.



Po uplynutí nastaveného času se akustický signál vypne a signální lampa u začne opět blikat.

● Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste vypnuli akustický signál; potom zhasne signální lampa a na displeji se objeví hodiny.

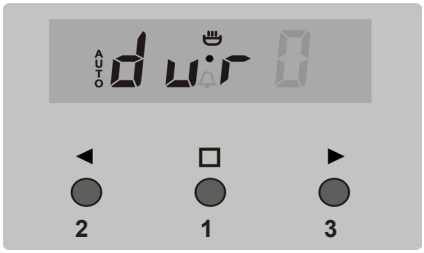
Pozor! Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 7 minut.

Poloautomatický provoz

Když má být trouba vypnuta v daném čase, je třeba provést následující:

● Knoflíky funkcí trouby a teploty nastavte na požadované pozice, při nichž má trouba pracovat.

● tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví **,**



● nastavte požadovanou dobu provozu tlačítky 3 a 2 v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Uvedená doba bude uložena během 7 vteřin a na displeji se znovu objeví čas a signální AUTO bude svítit.

Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signální AUTOzačne blikat;

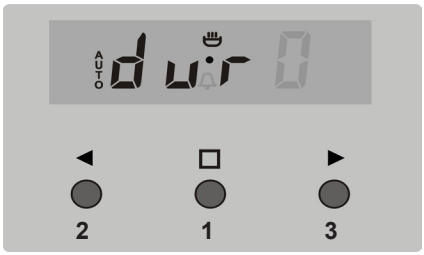
● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,

● Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

Automatický provoz

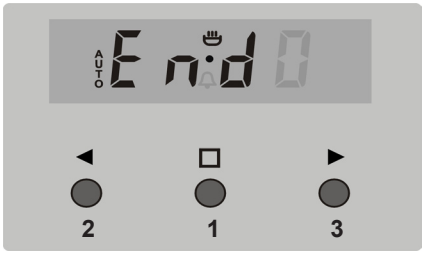
Když má být trouba zapnuta v určitou dobu a za určitý čas vypnuta, potom je třeba nastavit dobu provozu a čas vypnutí následujícím způsobem:

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



● požadovaná provozní doba se nastaví tlačítky 3 a 2,

● Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



● Čas vypnutí (konec provozu) nastavte tlačítky 3 a 2; ten může být maximálně za 23 hodin a 59 minut od aktuelního času,

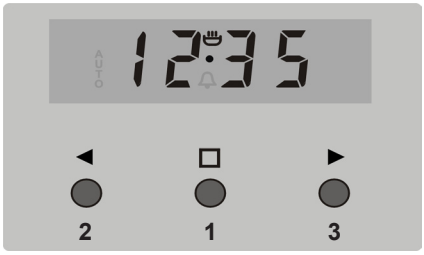
● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

Signální AUTO svítí, trouba ale bude zapnuta až v době určené odečtením nastaveného času vypnutí trouby a doby provozu (když je např. doba provozu nastavena na 1 hodinu a čas vypnutí na 14.00 hodin, zapne se trouba automaticky v 13.00 hodin.)

Po ukončení provozu se trouba automaticky vypne, zazní akustický signál a signální AUTO začne opět blikat.

● Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,

● Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.

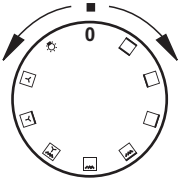


Pozor! Nastavené údaje lze kdykoliv překontrolovat a korigovat. Není ale možné měnit nastavení hodin, pokud je přístroj v poloautomatickém nebo automatickém provozu.

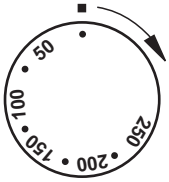
Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem a topným tělesem horkého vzduchu /termooběhu/)

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.



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



Nezávislé osvětlení trouby
Nastavením otočného knoflíku do této polohy docílíte osvětlení komory trouby. Používat např. při mytí komory trouby.



Zapnutý horký vzduch
Nastavení otočného knoflíku v poloze „zapnutý horký vzduch" umožňuje provádění ohřevu trouby nuceným způsobem, pomocí ventilátoru, umístěného ve středu zadní stěny komory trouby.

Využívání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrnou cirkulaci tepla kolem pokrmu umístěného v troubě.
Výhodou tohoto způsobu ohřevu je:
- zkrácení doby nahřívání trouby a eliminace jejího předehřívání,
- možnost pečení ve dvou pracovních polohách současně,
- omezení vytékání tuku a šťávy z masových pokrmů, což způsobuje vylepšení jejich chuťových vlastností,
- snížení stupně zašpinění komory trouby.



Zapnutý horký vzduch a dolní topné těleso
Při této poloze otočného knoflíku realizuje trouba funkci horkého vzduchu a zapnutého dolního topného tělesa, což způsobuje dohřátí pečeného pokrmu zespod.



Zapnutý ventilátor a gril
Při této poloze otočného knoflíku sporák realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu grilování a zlepšení chuťových vlastností pokrmu.
Grilovat je třeba při zavřených dvířkách trouby.

Pozor!
Při realizaci funkce a nastavení otočného knoflíku regulátoru teploty do nulové polohy pracuje pouze samotný ventilátor. V této poloze lze ochlazovat pokrmy nebo komoru trouby.



Zapnutý gril
Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje grilování pokrmů výlučně při zapnutém topném tělese grilu.



Zesílený gril
(Gril a horní topné těleso)
Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje grilování při současně spuštěném horním topným tělesem. Tato funkce umožňuje dosažení vyšší teploty v horním pracovním prostoru trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmu a umožňuje také grilování větších porcí.



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 dopékání pokrmů z těsta zespodu.



Zapnuté dolní a horní topné těleso
Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje ohřev trouby konvenčním způsobem.

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, žluté a červené. Svícení kontrolní lampičky žluté barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí červené 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 červené kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude červená lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). Žlutá kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

Rychlé rozehřátí trouby

U sporáků s nuceným oběhem vzduchu, vybavených ventilátorem a topným tělesem horkého vzduchu, a s písmenem „R“ v označení typu, je možné využít rychlé rozehřátí – teplota v troubě dosáhne během asi 4 min. 150 °C.

Postup:

- otočný knoflík pro volbu funkce trouby nastavte do polohy horký vzduch + dolní topné těleso
- otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 150°C,
- trouba se zahřívá na teplotu 150°C (nebo na nižší, nastavenou), jejíž dosažení signalizuje zhasnutí červené kontrolní lampičky regulátoru teploty,
- nyní je možno vložit plech s těstem do trouby,
- otočný knoflík pro volbu funkce trouby nastavte na zvolený způsob ohřevu,

Důležité!

Během provádění rychlého rozehřátí se nesmí v komoře trouby nacházet plech s těstem (pokrmem z těsta), či jiné součásti, které nejsou příslušenstvím trouby. Nedoporučujeme využívání funkce rychlého rozehřátí při naprogramovaném programátoru.

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 nebo ,
- 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 a zesílené grilování je třeba nastavit teplotu na 250 °C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem maximálně 200 °C.

Pozor!
Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.
Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.
Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

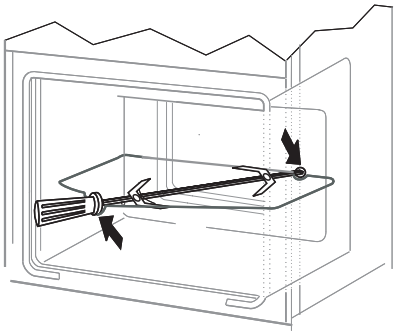
Používání rožně*

Rožeň umožňuje grilování při otáčení pokrmu v troubě. Slouží hlavně ke grilování drůbeže, šašliků (špízů), klobás a podobných pokrmů.
K zapnutí a vypnutí pohonu rožně dochází současně se zapnutím a vypnutím funkce grilování – , , .
Při využívání těchto funkcí během grilování může docházet k chvilkovému zastavení motorku 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:
(viz. obrázky níže)

- 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

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.

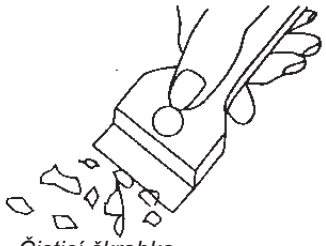
Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „•“ / „0“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

Sklokeramická deska

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.

- Nikdy nepoužívejte abrazívní 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.
  K čištění nepoužívejte Cillit.

- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.



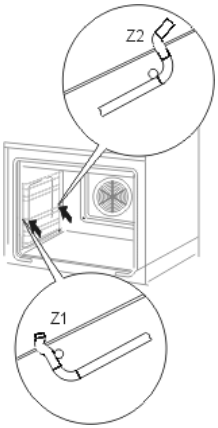
Čisticí škrabka

- 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, Sidol Stahlglanz pro mytí a čištění, resp. Cera--fix pro ochranu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem 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.

- 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 (Z1), následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu (Z2). Po umytí umístit vodicí lišty do usazovacích otvorů trouby, zatlačit závěsy (Z1 a Z2).



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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.

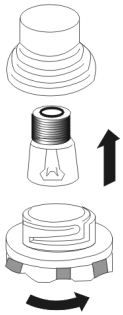
- **Parní čištění – Steam Clean*:**
  - do miska postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - zavřete dvířka trouby,
  - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík pro volbu funkce do polohy
  dolní topné těleso,
  - ohřívejte komoru 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

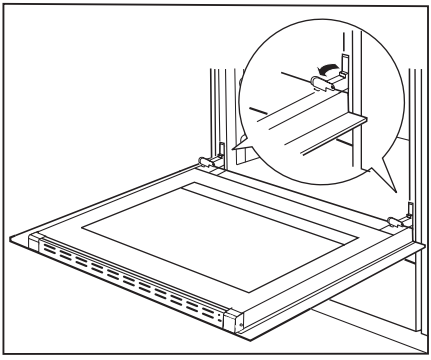
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

*u některých typů

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. Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



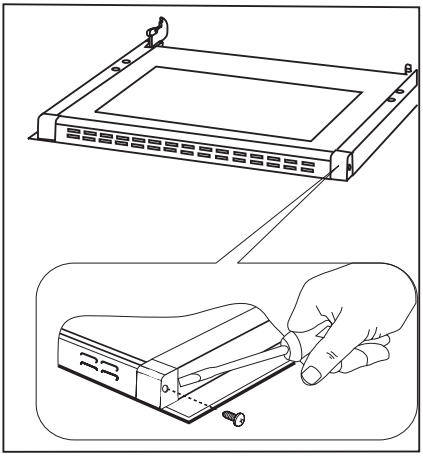
Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

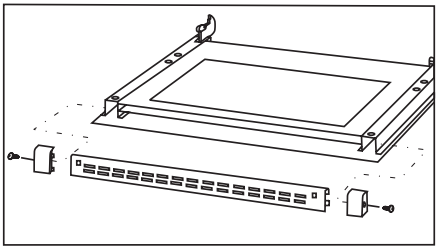
1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. A).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. A, B).
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek (obr. C).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

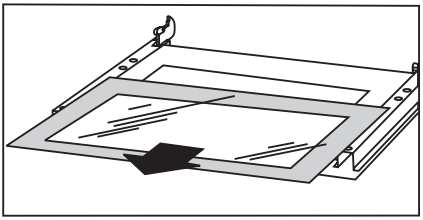
A



B



C



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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 instalatérem, který vlastní příslušná oprávnění.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 12.00 “ nebo „ 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)

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 1: Pokrmy z těsta

Funkce pečící trouby: **dolní + horní topné těleso** 
horký vzduch 

DRUH POKRMU					DOBA PEČENÍ (min.)
	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	
Pokrmy v pečících formách					
Obyčejná bábovka / mramorová	2	170 – 180	2	150 – 170	60 – 80
Třená bábovka	2	160 – 180	2	150 – 170	65 – 80
Spodek dortu	2 - 3	170 – 180	2 – 3	160 – 170	20 – 30
Piškotový dort	2	170 – 180			30 – 40
Koláč s ovocem (křehký spodek)			2 – 3	160 – 180	60 – 70
Tvarožník (křehký spodek)			2	140 – 150	60 – 90
Kynutá bábovka	2	160 – 180	2	150 – 170	40 – 60
Chléb (např. mnohozrnný)	2	210 - 220	2	180 – 200	50 – 60
Pokrmy na pleších z výbavy sporáku					
Koláč s ovocem (spodek křehký)	3	170 – 180	2	160 – 170	35 – 60
Koláč s ovocem (kynuté těsto)			2	160 – 170	30 – 50
Koláč s drobenkou	3	160 – 170	2	150 - 170	30 – 40
Piškotová roláda	2	180 – 200			10 – 15
Pizza (tenký spodek)	3	220 – 240			10 – 15
Pizza (silný spodek)	2	190 – 210			30 – 50
Drobné pečivo					
Malé zákusky (cukroví)	3	160 – 170	2	150 – 160	10 – 30
Listové těsto	3	180 – 190	2	170 – 190	18 – 25
Bílkové sněhové pečivo	3	90 - 110			80 – 90
Větrníčky, věnečky			2	170 – 190	35 – 45

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pečení masa

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 2: Pečení masa

Funkce pečící trouby: dolní + horní topné těleso
horký vzduch

DRUH MASA	ÚROVEŇ ZDOLA		TEPLOTA (°C)		DOBA * V MIN.
Hovězí					na 1 cm
Roastbeef nebo krvavý steak („english“) rozehřátá trouba		3		250	12-15
šťavnatý („medium“) rozehřátá trouba		3		250	15-25
připečený („well done“) rozehřátá trouba		3		210-230	25-30
Pečeně	2	2	160-180	200-220	120-140
Vepřové					
Pečeně	2	2	160-180	200-210	90-140
Kýta	2	2	160-180	200-210	60-90
Filé (steak)		3		210-230	25-30
Telecí	2	2	160-170	200-210	90-120
Jehněčí	2	2	160-180	200-220	100-120
Zvěřina	2	2	175-180	200-220	100-120
Drůbež					
Kuře	2	2	170-180	220-250	50-80
Husa (cca 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Ryby	2	2	175-180	210-220	40-55

*** údaje uvedené v tabulce platí pro 1 kg porce,** v případě větších porcí je třeba pro každý další kg připočítat dalších 30 – 40 minut.

Pozor!
V polovině doby pečení je třeba maso obrátit na druhou stranu.
Vhodné je pečení masa v žáruvzdorných nádobách.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 3: Gril + rožeň
Funkce pečící trouby: topné těleso grilu + horní topné těleso (zesílený gril) 

DRUH MASA	TEPLOTA (°C)	DOBA GRILOVÁNÍ v min.
Kuře (cca 1,5 kg)	250	90 – 100
Kuře (cca 2,0 kg)	250	110 – 130
Šašlik /špíz/ (cca 1,0 kg)	250	60 – 70

TABULKA 4: Gril
Funkce pečící trouby: topné těleso grilu 

DRUH POKRMU	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	DOBA GRILOVÁNÍ (MIN.)	
			1. STRANA	2. STRANA
Vepřová kotleta	4	250	8-10	6-8
Přírodní vepř. řízek	3	250	10-12	6-8
Špíz /šašlik/	4	250	7-8	6-7
Klobásky	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (steak cca 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Telecí kotleta	4	250	8-10	6-8
Telecí steak	4	250	6-8	5-6
Skopová kotleta	4	250	8-10	6-8
Jehněčí kotleta	4	250	10-12	8-10
Půlky kuřete (po asi 500 g)	3	250	25-30	20-25
Rybí filé	4	250	6-7	5-6
Pstruh (cca 200 – 250 g)	4	250	5-8	5-7
Chléb (toasty, topinky)	4	250	2-3	2-3

TABULKA 5: Gril + ventilátor

Funkce pečící trouby: topné těleso grilu + ventilátor 

DRUH MASA	HMOTNOST (kg)	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	DOBA (MIN.)
Vepřová pečeně	1,0 1,5 2,0	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Jehněčí kýta	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Kuře	1,0	2	180-200	50-60
Kachna	2,0	1-2	170-190	85-90
Husa	3,0	2	140-160	110-130
Krocan	2,0 3,0	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

Během pečení je třeba občas maso obracet a polévat vznikajícím výpekem nebo teplou – osolenou vodou.

Pozor!
Parametry uvedené v tabulkách 2 – 5 jsou orientační a mohou být upravovány v závislosti na vlastních zkušenostech a kuchařských zvyklostech.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 9,4 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm
Užitkový objem pečící trouby	54-58 litrů
Energetická třída	na energetickém štítku
Hmotnost	cca 39 kg

Splňuje požadavky předpisů EU – normy EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6

* dle EN 50304
objem závisí na vybavení pečící trouby
- uvedeno v technické charakteristice a
na štítku energetické účinnosti.

TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Výrobce: Amica							
Označení typu	**Třída energe-tické účinno-sti**	**Spotřeba elektrické energie v (kWh)**	**Užitkový objem 4) v (l)**	**Velikost pečící trouby**	**Doba potřebná k upečení standard-ního pokrmu v (min.)**	**Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/**	**Největší pečící plocha v (cm²)**
53CE3*	A	0,79	54	střední	45	49	1330
53CE3*D*	A	0,79	53	střední	45	49	1330

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.....38

Opis výrobku.....41

Inštalácia.....43

Obsluha 45

Čistenie a údržba sporáka.....56

Postup v núdzových situáciách.....61

Pečenie v rúre – praktické rady.....62

Technické údaje.....68

Technická charakteristika 69

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- 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 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.
- Nedopusťte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramickou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty priebežne 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 prispôsobený 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.
- Nedívajte 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.
- Je potrebné bezvýhradne dodržiavať pokyny a ustanovenia obsiahnuté v tomto návode. K obsluhe by nemali byť pripustené osoby, ktoré sa nezoznámili s obsahom návodu.
- Na čistenie sporáka sa nesmie používať náčinie na čistenie parou.

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetrime 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 dien 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.

- **Nezabudovávanie 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 vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržovať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY

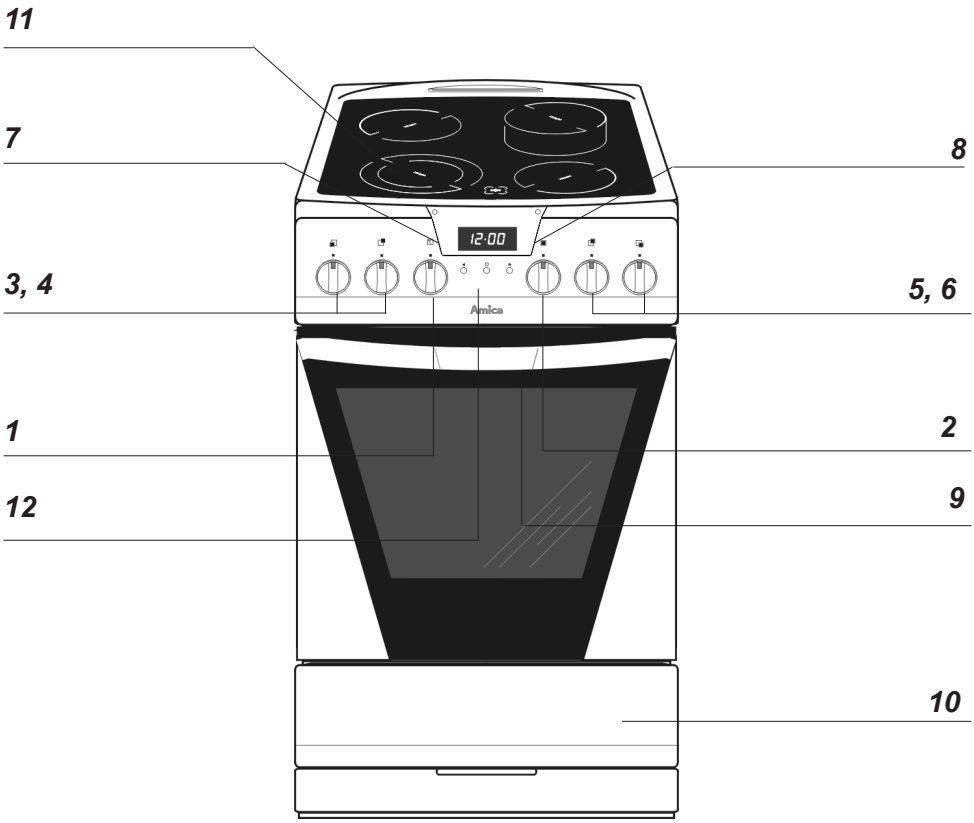


Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

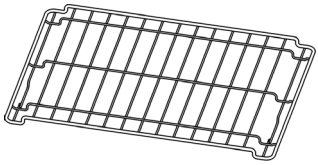


1 *Otočný gombík regulátora teploty*
2 *Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
3, 4, 5, 6 *Otočné gombíky na ovládanie varných plôch*
7 *Kontrolná lampička termostatu červená*
8 *Kontrolná lampička prevádzky sporáka žltá*
9 *Úchytka dvierok rúry*
10 *Zásuvka*
11 *Sklokeramická varná doska*
12 *Elektronický programátor**

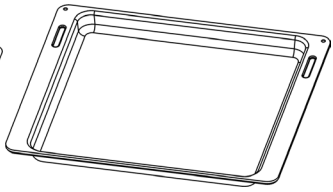
*u niektorých typov

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

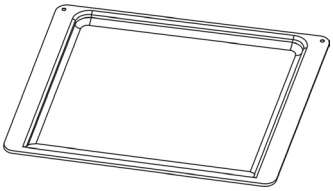
Vybavenie sporákov – súhrn:



Rošt na grilovanie (mriežka na sušenie)



Plech na pečenie /mäsa/



Plech na pečivo



*Tyč a vidlica ražňa**

*u některých typů

INŠTALÁCIA

Umietnenie 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.

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

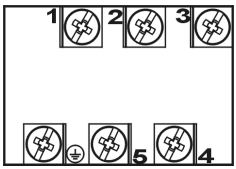
Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôsobiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia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

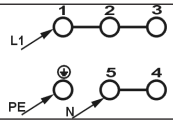
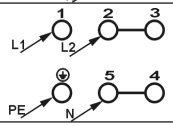
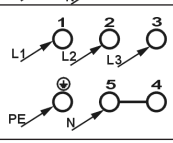
INŠTALÁCIA

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytiek 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 svorke pripájacieho pásika, označenej značkou ⏚ Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu 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.

<table>
<tr><td colspan="4">SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ
Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V


Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou ⏚ PE</td><td>Odporučený druh pripájacieho vodiča</td></tr>
<tr><td>1</td><td>V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚</td><td>1N~</td><td>
</td><td>OWY
3X 4 mm²</td></tr>
<tr><td>2</td><td>V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚</td><td>2N~</td><td>
</td><td>OWY
4X 2,5 mm²</td></tr>
<tr><td>3</td><td>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 ⏚</td><td>3N~</td><td>
</td><td>OWY
5X 1,5 mm²</td></tr>
<tr><td colspan="5">Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič</td></tr>
</table>

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 „12:00“ alebo „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.

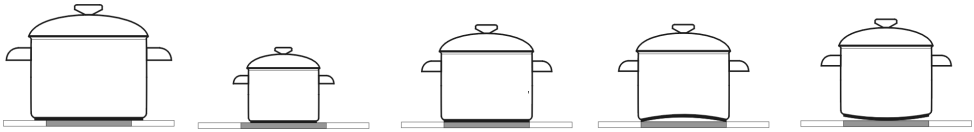
*u niektorých typov

OBSLUHA

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

Voľba nádoby

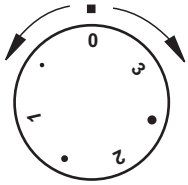
Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna i tvar približne rovnaký ako úžitkový povrch použitej varnej plochy. Na oválne nádoby (ako napr. pekáč) je určená špeciálna rozšírená varná plocha s rozmermi 140x250. Nemali by sa používať nádoby s vydutým alebo vypuklým dnom. Je potrebné pamätať na to, že nádoba by mala mať vhodne zvolenú pokrievku. Odporúčame používať špeciálne nádoby s hrubým, rovným (sústruženým) dnom. 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

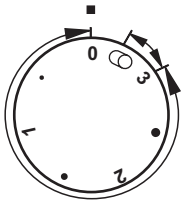
2 Pozvoľné vyprážanie

- 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.

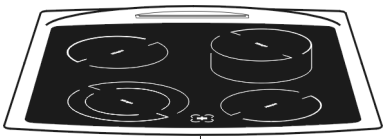


V rozmedzí otočného gombíka „**0 ● 1 ● 2 ● 3**" pracuje vnútorná varná plocha a je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy označenej – ⊂⊃ spôsobuje zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle je možné plynulo regulovať množstvo tepla 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

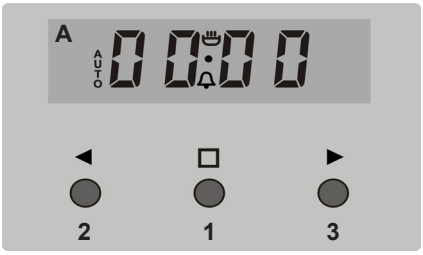
Ak teplota varnej plochy prekračuje 50 °C, je to signalizované svietením príslušnej plochy ukazovateľa.

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

Elektronické spínacie hodiny Ta*



A - Pole displeje

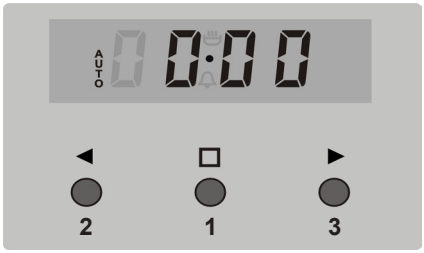
Značky provozních funkcí

1 -Tlačítko voľby prevádzkových funkcí
2 - Tlačítko “-“
3 - Tlačítko “+“

Nastavenie hodín

Pri pripojení na sieť alebo pri novom zapnutí prístroja po výpadku elektrickej energie sa na displeji objaví **0.00** hodín.

- Tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až ne bude signálna lampa blikať;
- Čas nastavte tlačítkami **2** a **3**.



Po uplynutí asi 7 sekúnd po nastavení času sa nové údaje uložia.

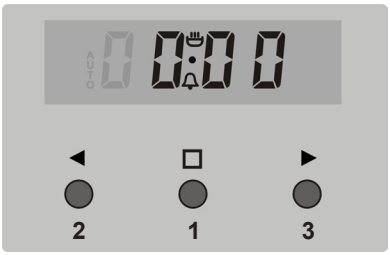
Pozor! Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.

*u niektorých typov

Časový spínač

Rozsah času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút. Pre nastavenie časového spínača je potrebné postupovať následovne:

- stlačte tlačítko **1** a držte ho tak dlho, až signálna lampa u 🔔 nezačne blikať;
- dobu na časovom spínači nastavíte tlačítkami **3** a **2**. Nastavená doba sa objaví na displeji a signálna lampa 🔔 bude svietiť.



Po uplynutí nastaveného času sa akustický signál vypne a signálna lampa u 🔔 začne znovu blikať.

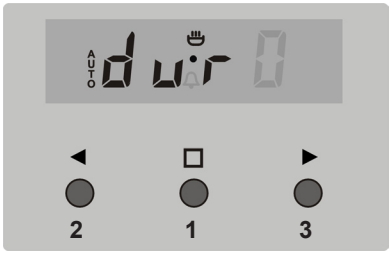
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste vypli akustický signál; potom zhasne signálna lampa a na displeji sa objavia hodiny.

Pozor! Keď akustický signál nevypnete manuálne, vypne sa automaticky po uplynutí asi 7 minút.

Poloautomatická prevádzka

Keď má byť rúra vypnutá v danom čase, je potrebné vykonať nasledujúce:

- gombíky funkcií rúry a teploty nastavte na požadované pozície, pri ktorých má rúra pracovať,
- tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví **:**



- nastavte požadovanú dobu prevádzky tlačítkami **3** a **2** v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Uvedená doba bude uložená v priebehu 7 sekúnd a na displeji sa znovu objaví čas a signální AUTO bude svietiť.

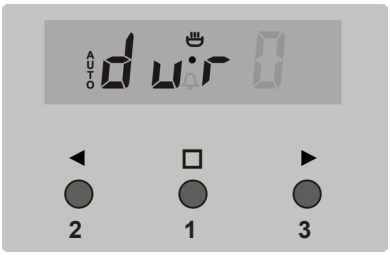
Po uplynutí nastavenej doby sa rúra automaticky vypne, ozve sa akustický signál a signální AUTO začne blikať.

- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na pozíciu vypnuté,
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste nastavili akustický signál; signálna lampa zhasne a na displeji sa objavia hodiny.

Automatická prevádzka

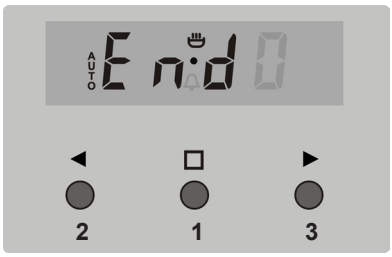
Keď má byť rúra zapnutá v určitej dobe a za určitý čas vypnutá, potom je potrebné nastaviť dobu prevádzky a čas vypnutia nasledujúcim spôsobom:

- Tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:



- požadovaná prevádzková doba sa nastaví tlačítkami **3** a **2**,

- tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:



- Čas vypnutia (koniec prevádzky) nastavte tlačítkami 3 a 2; ten môže byť maximálne za 23 hodín a 59 minút od aktuálneho času.

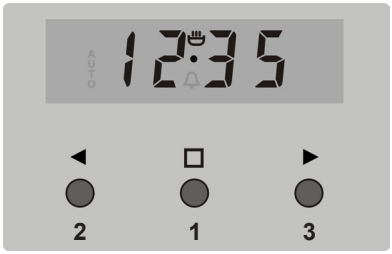
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na požadovanú pozíciu, pri ktorej má byť rúra v prevádzke.

Signální AUTO svieti, rúra ale bude zapnutá až v dobe určenej odčítaním nastaveného času vypnutia rúry a doby prevádzky (keď je napr. doba prevádzky nastavená na 1 hodinu a čas vypnutia na 14.00 hodín, zapne sa rúra automaticky v 13.00 hodín.)

Po ukončení prevádzky sa rúra automaticky vypne, zaznie akustický signál a signální AUTO začne znovu blikať.

- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte do pozície vypnuté,

- Tlačítka **1**, **2** alebo **3** stlačte, aby ste tak vypli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji sa objavia hodiny.

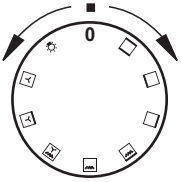


Pozor! Nastavené údaje je možné kedykoľvek prekontrolovať a korigovať. Nie je ale možné meniť nastavenie hodín, pokiaľ je prístroj v poloautomatickej alebo automatickej prevádzke.

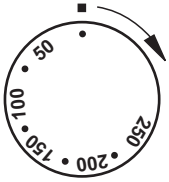
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom a vyhrievacím telesom horúceho vzduchu/ termoobehu)

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.

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



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



Zapnutý horúci vzduch
Nastavenie otočného gombíka v polohe „zapnutý horúci vzduch“ umožňuje vykonávanie ohrevu rúry núteným spôsobom, pomocou ventilátora, umiestneného v strede zadnej steny komory rúry.
Využívanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomernú cirkuláciu tepla okolo pokrmu umiestneného v rúre.
Výhodou tohto spôsobu ohrevu je:

- skrátenie času nahrievania rúry a eliminácia jej predhrievania,
- možnosť pečenia na dvoch pracovných polohách súčasne,
- obmedzenie vytekania tuku a šťavy z mäsových pokrmov, čo spôsobuje vylepšenie ich chuťových vlastností,
- zníženie stupňa zašpinenia komory rúry.



Zapnutý horúci vzduch a dolné vyhrievacie teleso
Pri tejto polohe otočného gombíka realizuje rúra funkciu horúceho vzduchu a zapnutého dolného vyhrievacieho telesa, čo spôsobuje dopečenie pokrmu zospodu.



Zapnutý ventilátor a gril
Pri tejto polohe otočného gombíka sporák realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu grilovania a zlepšenie chuťových vlastností pokrmu.
Grilovať treba pri zatvorených dvierkach rúry.

Pozor!
Pri realizácii funkcie a nastavení otočného gombíka regulátora teploty do nulovej polohy pracuje iba samotný ventilátor. V tejto polohe je možné ochladzovať pokrmy alebo komoru rúry.



Zapnutý gril
Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje grilovanie pokrmov výlučne pri zapnutom vyhrievacom telese grilu.



Zosilnený gril (Gril a horné vyhrievacie teleso)
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu“ umožňuje grilovanie pri súčasne spustenom hornom vyhrievacom telese. Táto funkcia umožňuje dosiahnutie vyššej teploty v hornom pracovnom priestore rúry, čo spôsobuje silnejšie pripečenie pokrmu a umožňuje tiež grilovanie väčších porcií.



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.

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

Rýchle rozohriatie rúry

Pri sporákoch s núteným obehom vzduchu, vybavených ventilátorom a vyhrievacím telesom horúceho vzduchu, a s písmenom „R“ v označení typu, je možné využiť rýchle rozohriatie – teplota v rúre dosiahne počas asi 4 min. 150 °C.

Postup:

- otočný gombík na voľbu funkcie rúry nastavte do polohy horúci vzduch + dolné vyhrievacie teleso
- otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 150 °C,
- rúra sa zahrieva na teplotu 150 °C (alebo na nižšiu, nastavenú), ktorej dosiahnutie signalizuje zhasnutie červenej kontrolnej lampičky regulátora teploty,
- teraz je možné vložiť plech s cestom do rúry,
- otočný gombík na voľbu funkcie rúry nastavte na zvolený spôsob ohrevu, (pozri kapitolu Pečenie v rúre – praktické rady).

Dôležité!

Počas vykonávania rýchleho rozohriatia sa nesmie v komore rúry nachádzať plech s cestom (pokrmom z cesta), či iné súčasti, ktoré nie sú príslušenstvom rúry.
Neodporúčame využívanie funkcie rýchleho rozohriatia pri nastavenom programátori.

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 alebo ,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dvierkach 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 dvierka rúry.

Na funkciu grilovania a zosilneného grilovania . je potrebné nastaviť teplotu na 250 °C, kým na funkciu grilovania s ventilátorom maximálne 200 °C.

Pozor!
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

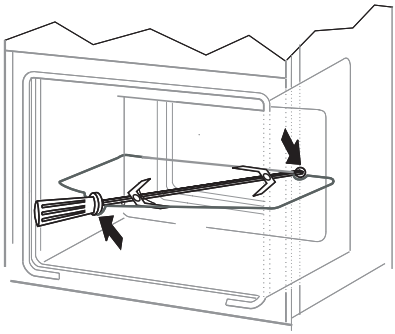
Používanie ražňa*

Ražeň umožňuje grilovanie pri otáčaní pokrmu v rúre. Slúži 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 chvíľkovému 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 dvierkach 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 dvierka,
- zatvorte dvierka rúry.



*u niektorých typov

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

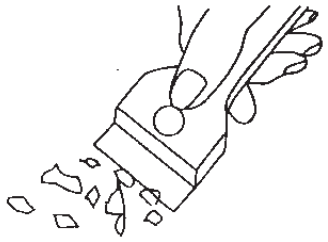
Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „● “ / „0“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

Sklokeramická doska

- Dosku čistite 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.
  Na čistenie nepoužívajte Cillit.

- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



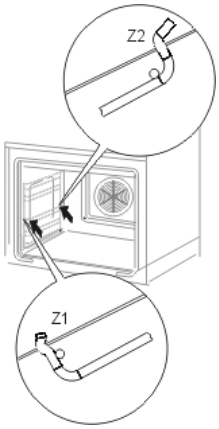
Čistiaca škrabka

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. 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 prídavkom 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.

- 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 (Z1), potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu (Z2). Po umytí umiestniť vodiace lišty do usadzovacích otvorov rúry, zatlačiť závesy (Z1 a Z2).



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

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 neveľkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.

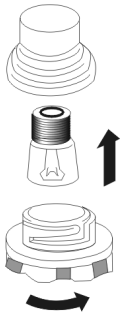
- **Parné čistenie – Steam Clean*:**
  - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - zatvorte dvierka rúry,
  - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík na voľbu funkcie do polohy
  dolné vyhrievacie teleso,
  - ohrievajte komoru 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.

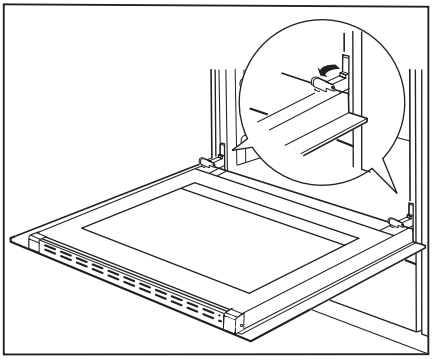
**u některých typů*

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyťahovanie 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. 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.



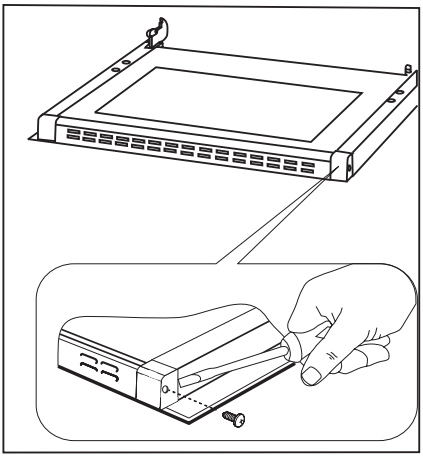
Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

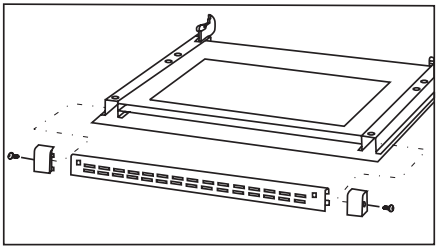
1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. A).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. A, B).
3. Vnútorné sklo vytiahnite z úchytiek (v dolnej časti dvierok). (obr. C).
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

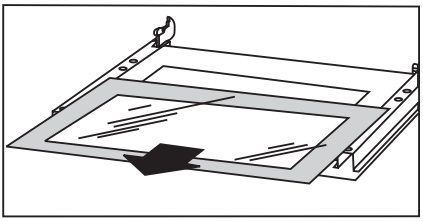
A



B



C



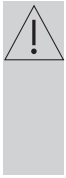
Vyberanie vnútorného skla

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržovanie 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 „12.00“ alebo „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)

Pokrmy z cesta

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 1: Pokrmy z cesta

Funkcia rúry na pečenie: **dolné + horné vyhrievacie teleso** 
horúci vzduch 

DRUH POKRMU					ČAS PEČENIA (min.)
	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	
Pokrmy vo formách na pečenie					
Obyčajná bábovka/mramorová	2	170 – 180	2	150 – 170	60 – 80
Trená bábovka	2	160 – 180	2	150 – 170	65 – 80
Spodok torty	2 - 3	170 – 180	2 – 3	160 – 170	20 – 30
Piškótová torta	2	170 – 180			30 – 40
Koláč s ovocím (krehký spodok)			2 – 3	160 – 180	60 – 70
Tvarožník (krehký spodok)			2	140 – 150	60 – 90
Kysnutá bábovka	2	160 – 180	2	150 – 170	40 – 60
Chlieb (napr. viaczrnný)	2	210 - 220	2	180 – 200	50 – 60
Pokrmy na plechoch z výbavy sporáka					
Koláč s ovocím (spodok krehký)	3	170 – 180	2	160 – 170	35 – 60
Koláč s ovocím (kysnuté cesto)			2	160 – 170	30 – 50
Koláč s posýpkou	3	160 – 170	2	150 - 170	30 – 40
Piškótová roláda	2	180 – 200			10 – 15
Pizza (tenký spodok)	3	220 – 240			10 – 15
Pizza (hrubý spodok)	2	190 – 210			30 – 50
Drobné pečivo					
Malé zákusky (cukrovinky)	3	160 – 170	2	150 – 160	10 – 30
Lístkové cesto	3	180 – 190	2	170 – 190	18 – 25
Bielkové snehové pečivo	3	90 - 110			80 – 90
Veterníky, venčeky			2	170 – 190	35 – 45

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

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 (výpekom) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 2: Pečenie mäsa

Funkcia rúry na pečenie : **dolné + horné vyhrievacie teleso** 
horúci vzduch 

DRUH MÄSA	ÚROVEŇ ZDOLA		TEPLOTA (°C)		ČAS * V MIN.
					
Hovädzie					na 1 cm
Roastbeef alebo krvavý steak („english“)		3		250	12-15
rozohriata rúra					
šťavnatý („medium“)		3		250	15-25
rozohriata rúra					
prepečený („well done“)		3		210-230	25-30
rozohriata rúra					
Pečienka	2	2	160-180	200-220	120-140
Bravčové					
Pečienka	2	2	160-180	200-210	90-140
Stehno	2	2	160-180	200-210	60-90
Filé (steak)		3		210-230	25-30
Teľacie	2	2	160-170	200-210	90-120
Jahňacie	2	2	160-180	200-220	100-120
Zverina	2	2	175-180	200-220	100-120
Hydina					
Kura	2	2	170-180	220-250	50-80
Hus (cca 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Ryby	2	2	175-180	210-220	40-55

*** údaje uvedené v tabuľke platia pre 1 kg mäsa,** v prípade väčších porcií treba pre každý ďalší kg pripočítať ďalších 30 – 40 minút.

Pozor!
V polovici času pečenia je potrebné mäso obrátiť na druhú stranu.
Vhodné je pečenie mäsa v žiaruvzdorných nádobách.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 3: Gril + ražeň
Funkcia rúry na pečenie: **vyhrievacie teleso grilu + horné vyhrievacie teleso (zosilnený gril)** 

DRUH MÄSA	TEPLOTA (°C)	ČAS GRILOVANIA v min.
Kura (cca 1,5 kg)	250	90 – 100
Kura (cca 2,0 kg)	250	110 – 130
Šašlik/špíz (cca 1,0 kg)	250	60 – 70

TABUĽKA 4: Gril
Funkcia rúry na pečenie: **vyhrievacie teleso grilu** 

DRUH POKRMU	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	ČAS GRILOVANIA (MIN.)	
			1. STRANA	2. STRANA
Bravčová kotleta	4	250	8-10	6-8
Prírodný brav. rezeň	3	250	10-12	6-8
Špíz/šašlik	4	250	7-8	6-7
Klobásky	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (steak cca 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Teľacia kotleta	4	250	8-10	6-8
Teľací steak	4	250	6-8	5-6
Barania kotleta	4	250	8-10	6-8
Jahňacia kotleta	4	250	10-12	8-10
Polovice kuraťa (asi po 500 g)	3	250	25-30	20-25
Rybie filé	4	250	6-7	5-6
Pstruh (cca 200 – 250 g)	4	250	5-8	5-7
Chlieb (toasty, hrianky)	4	250	2-3	2-3

TABUĽKA 4: Gril + ventilátor

Funkcia rúry na pečenie: **vyhrievacie teleso grilu + ventilátor** 

DRUH MÄSA	HMOTNOSŤ (kg)	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)
Bravčová pečienka	1,0 1,5 2,0	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Jahňacie stehno	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Kura	1,0	2	180-200	50-60
Kačica	2,0	1-2	170-190	85-90
Hus	3,0	2	140-160	110-130
Moriak	2,0 3,0	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

Počas pečenia je potrebné občas mäso obracať a polievať vznikajúcim výpekom alebo teplou osolenou vodou.

Pozor!
Parametre uvedené v tabuľkách 2 – 5 sú orientačné a môžu byť upravované v závislosti od vlastných skúseností a kuchárskych zvyklostí.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 / 400 V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 9,4 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm
Úžitkový objem rúry na pečenie*	54-58 litrov
Energetická trieda	na energetickém štítku
Hmotnosť	cca 39 kg

Splňuje požiadavky predpisov EÚ – normy EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6

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

TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Výrobca: Amica							
Označenie typu	**Trieda energe-tickej účin-nost**	**Spotreba elektric-kej energie v (kWh)**	**Úžitkový objem v (l)**	**Veľkosť rúry na pečenie**	**Čas po-trebný na upečenie štan-dardného pokrmu v (min.)**	**Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/**	**Najväčšia Plocha na peče-nie v (cm²)**
53CE3*	A	0,79	54	stredná	45	49	1330
53CE3*D*	A	0,79	53	stredná	45	49	1330

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

Martykán servis
Zámecká 3
698 01 Veselí nad Moravou
Tel: 518 324 555
e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

Fastplus s.r.o.
Na pántoch 18
831 06 Bratislava - Rača
Tel: 2 4910 5853-54
www.fastplus.sk