

122.3TaSr
123.3TaDSr
123.4TaKDpSr
123.4TaDSr
123.4TaYDpSr
123.4TaYDpSr
122.3TaYDsr



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

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.....	10
Obsluha	11
Čištění a údržba sporáku.....	22
Postup v nouzových situacích.....	26
Pečení v troubě – praktické rady.....	27
Technické údaje	33
Technická charakteristika.....	34

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 pečící 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 pečící 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 pečící trouby.
- 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:

- **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 částí

Obr.obalu způsobem, který

nehrožuje 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.

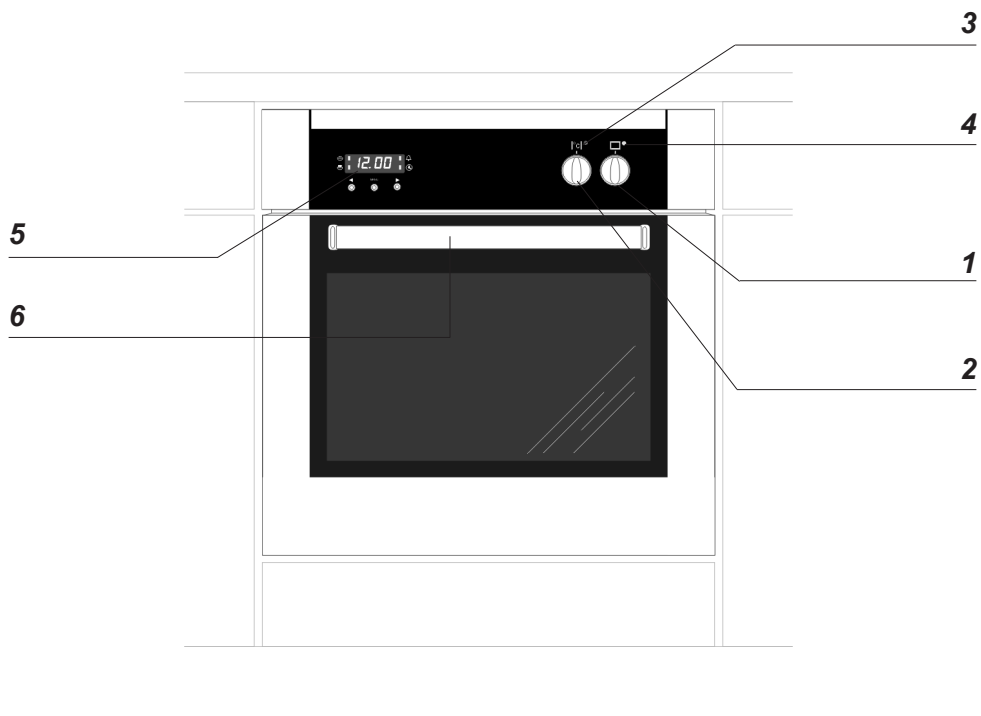
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

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

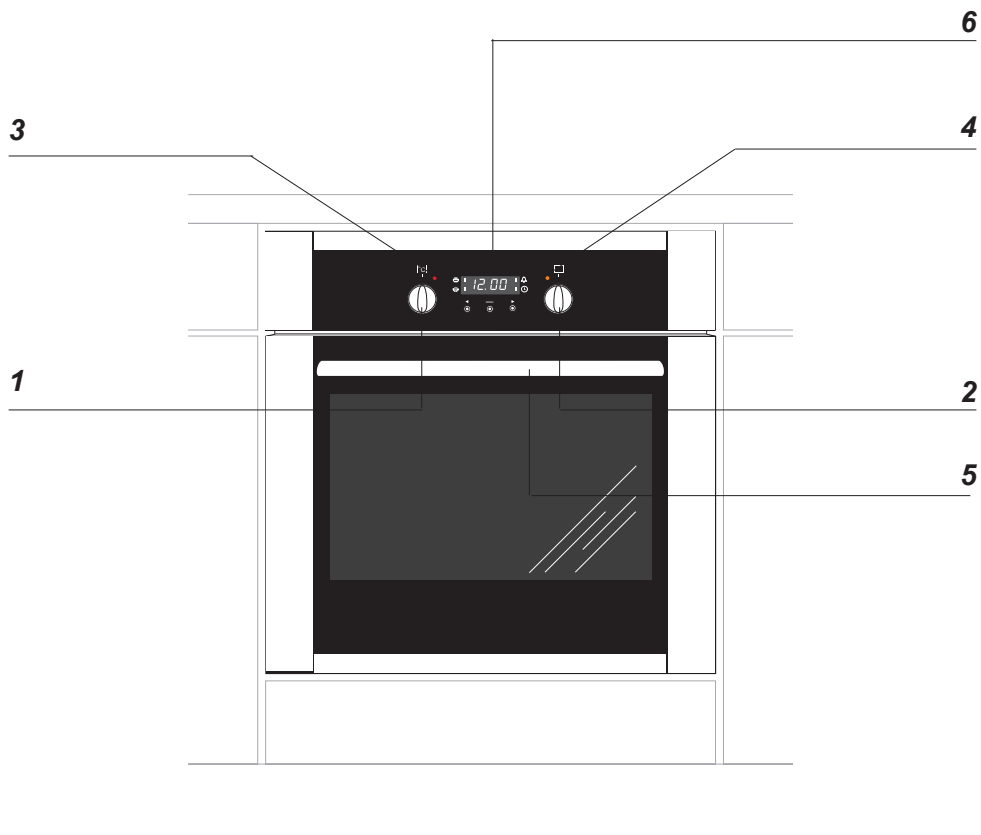
*Model 12*Ta**



- 1** Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 2** Otočný knoflík regulátoru teploty
- 3** Kontrolní lampička termostatu červená
- 4** Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá
- 5** Elektronický programátor
- 6** Úchyt dvířek trouby

POPIS VÝROBKU

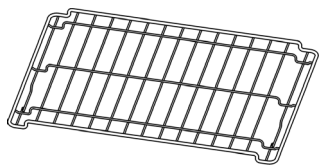
Model 12*TaY*



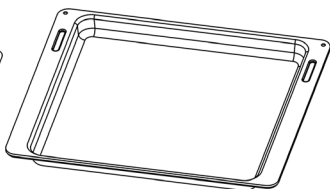
- 1 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 2 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 3 Kontrolní lampička termostatu červená
- 4 Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá
- 5 Elektronický programátor
- 6 Úchyt dvířek trouby

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

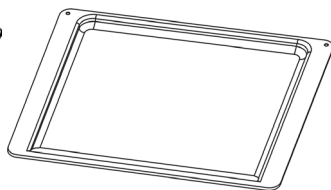
Vybavení sporáků – souhrn:



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



Pečící plech /maso/



Plech na pečivo



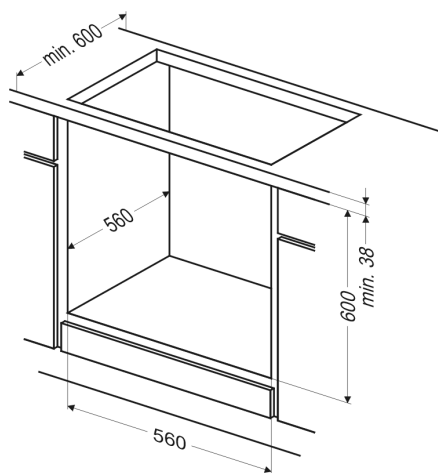
Tyč a vidlice rožně

INSTALACE

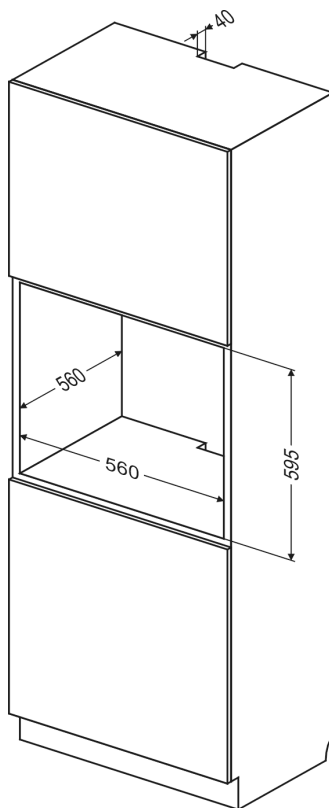


Ustavení sporák

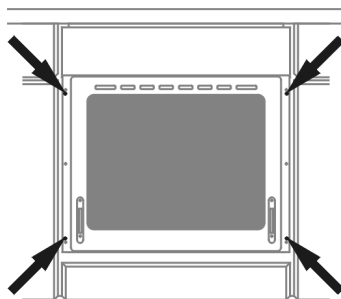
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

Připojení pečicí trouby k elektrickému rozvodu

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

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

Po namontování pečicí trouby musí být přístupná zástrčka.

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

Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstranit součásti obalu, očistit komoru trouby 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.

Důležité!

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

Pozor!

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „12.00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Elektronické spínací hodiny Ta



A - Pole displeje

B - Značky provozních funkcí

 - Provozní doba

 - Čas vypnutí

 - Časový spínač

 - Hodiny

 - Signální světlo

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 12.00 hodin a signální lampa  bliká.

- Čas nastavte tlačítky 2 a 3.



Po uplynutí asi 5 vteřin po nastavení času se nová data uloží a signální lampa  zhasne.

Oprava času je možná i později a to tak, že tlačítko 1 držíte tak dlouho, až signální lampa na  nezačne blikat. Potom lze čas korigovat.

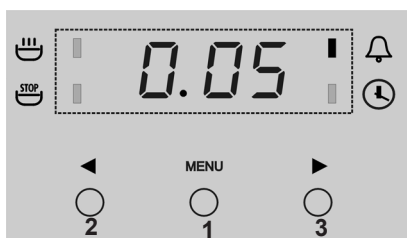
Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.

*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 lampka u  nezačne blikat; na ukazateli se potom objeví 0.00.
- Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampka  bude svítit.



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

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

Pozor! Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 2 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 nebude signální lampka  blikat; na displeji se objeví "0.00",
- nastavte požadovanou dobu provozu tlačítky 3 a 2 v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Uvedená doba bude uložena během 5 vteřin a na displeji se znovu objeví čas a signální lampka na  bude svítit.



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

- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,
- Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; signální lampka 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 nebude svítit signální lampa u ; na displeji se objeví "0.00",
- požadovaná provozní doba se nastaví tlačítky 3 a 2 v rozsahu 1 minuta až do 10 minut.

Nastavená doba se uloží po asi 5 vteřinách, na displeji se objeví opět hodiny a signální lampa u  bude svítit;

- Tlačítko 1 držte tak dlouho, až nebude signální lampa  nablikat,
- Čas vypnutí (konec provozu) nastavte tlačítky 3 a 2; ten může být maximálně za 23 hodin a 59 minut od aktuálního času,



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

Signální lampy u  a  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 lampa u  začne opět blikat.

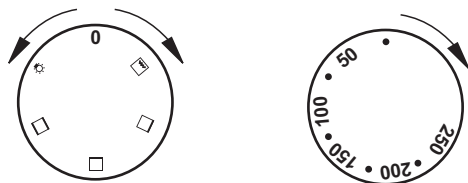
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,
- Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

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 přirozeným prouděním (konvenční)

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 funkce trouby a programátoru – nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.



K vypnutí dojde po nastavení otočného knoflíku pro volbu funkce do polohy „0“.

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku



Nezávislé osvětlení trouby

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



Zapnuté dolní a horní topné těleso

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



Zapnuté dolní topné těleso

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



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.



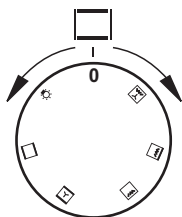
Zapnuté topné těleso grilu

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

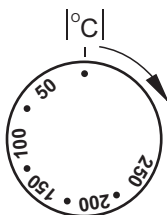
Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, žluté a červené. Svícení kontrolní lampičky žluté barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí červené lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba 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“.

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem)

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



Nezávislé osvětlení trouby

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

Pozor!

V této poloze „knoflíku pro volbu druhu funkce trouby“ při nastaveném regulátoru teploty v poloze jiné, než nulové, se může rozsvítit červená lampička, přestože se trouba nebude nahřívat.



Zapnuté dolní a horní topné těleso

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



Zapnutý ventilátor, dolní a horní topné těleso

Při této poloze otočného knoflíku trouba realizuje funkci „těsto“ konvenční trouba s ventilátorem.

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.



Zapnuté topné těleso grilu

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



Zesílený gril (Gril a horní topné těleso)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje grilování při současně spuštěném horním topným těle-

sem. Tato funkce umožňuje dosažení vyšší teploty v horním pracovním prostoru trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmu a umožňuje také grilování větších porcí.



Zapnutý ventilátor a zesílený gril

Při této poloze otočného knoflíku trouba realizuje funkci zesílené-

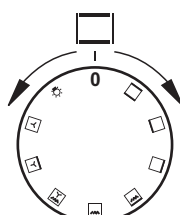
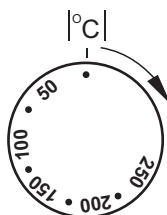
ho grilu s ventilátorem.

Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu grilování a zlepšení chuťových vlastností pokrmu. Grilovat je třeba při zavřených dvířkách trouby..

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,

Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečicí troubou.



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

Pozor!

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

OBSLUHA

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.

OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

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

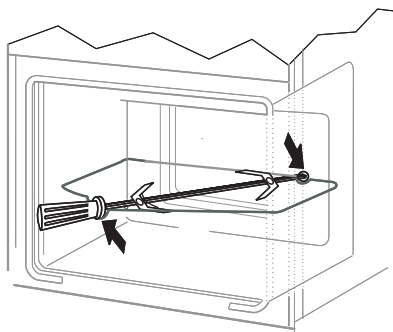
Rožeň umožňuje grilování při otáčení pokrmu v troubě. Slouží hlavně ke grilování drůbeže, šašliků (špízů), klobás a podobných pokrmů.

K zapnutí a vypnutí pohonu rožně dochází současně se zapnutím a vypnutím funkce rožeň – 

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.

Příprava pokrmu na rožni:

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



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.



Pozor!

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

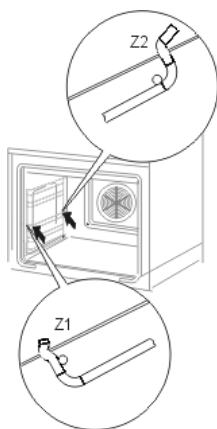
Pečící trouba

- 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečící trouby označené písmenem D byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodicími 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).



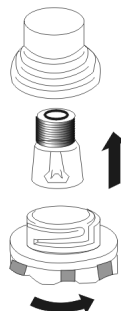
- Trouby označené písmeny Dp mají nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodicích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

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



Abyste 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 žárovku (300 °C) s parametry:
 - napětí 230 V
 - výkon 25 W
 - závit E 14.



Lampička pečící trouby

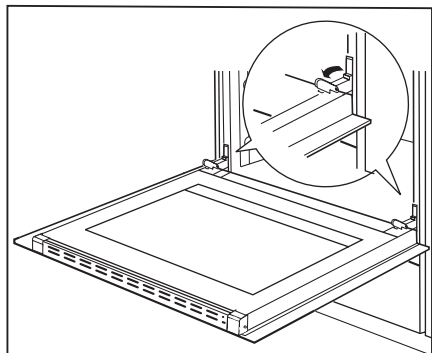
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu. 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.



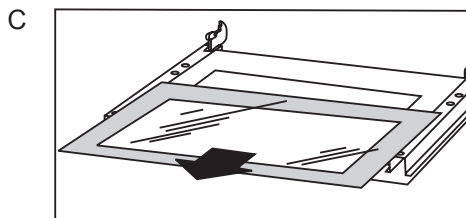
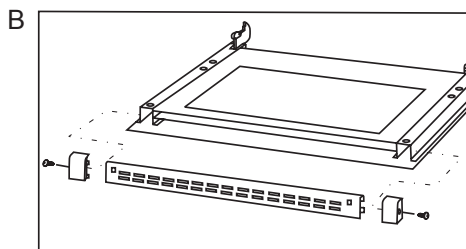
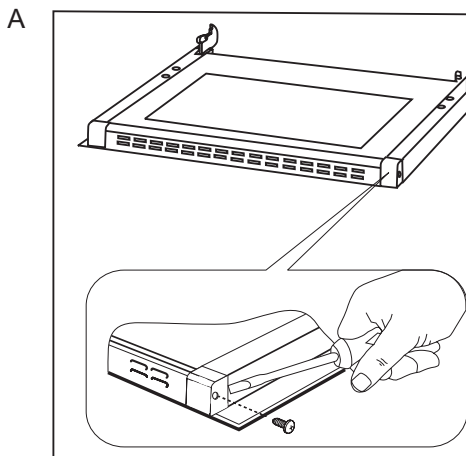
Odklopení zajištění pantů

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 úchyťů v dolní části dvířek (obr. C).

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 12.00 “	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 předeheřtí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozeheřtít,
- 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 pečicích 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

TABULKA 1A: Pokrmy z těsta

Funkce pekárnika: těsto (dolní + horní topné těleso + ventilátor)



DRUH POKRMU	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min.)
Pokrmy v pečicích formách		
Bílkové sněhové pečivo	80	60 – 70
Třená bábovka	150	65 – 70
Kynutá bábovka	150	60 – 70
Dort	150	25 – 35
Pokrmy na pleších z vybavení trouby		
Kynutý koláč	150	40 – 45
Koláč s drobenkou	150	30 – 45
Koláč s ovocem	150	40 – 55
Piškot	150	30 – 40

Pozor!

Při využití funkce trouby „těsto“ je vyžadováno přehřátí komory trouby.
Doporučujeme pečení pokrmu na úrovni 3 zdola.

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 TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 2: Pečení masa

Funkce pečicí trouby: dolní + horní topné těleso 
 horký vzduch 

DRUH MASA	ÚROVEŇ ZDOLA		TEPLOTA (°C)		DOBA * V MIN.
					
Hovězí Roastbeef nebo krvavý steak („english“) rozehřátá trouba šťavnatý („medium“) rozehřátá trouba přípečený („well done“) rozehřátá trouba Pečeně		3 3 3 2		250 250 210-230 160-180 200-220	na 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
Vepřové Pečeně Kýta Filé (steak)	2 2 2	2 2 3	160-180 160-180	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 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 Husa (cca 2 kg)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
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 pečicí trouby: topné těleso grilu + horní topné těleso 

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 pečicí 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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	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	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

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

Pozor!

Parametry uvedené v tabulkách 2 – 6 jsou orientační a mohou být upravovány v závislosti na vlastních zkušenostech a kuchařských zvyklostech.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,3 kW
Rozměry sporáku	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Užitkový objem pečicí trouby	53-58 litrů
Energetická třída	na energetickém štítku
Hmotnost	cca 35 kg

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

* dle EN 50304

objem závisí na vybavení pečicí trouby
- uvedeno v technické charakteristice a
na štítku energetické účinnosti.

TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Výrobce: Amica							
Označení typu	Třída energetické účinnosti	Spotřeba elektrické energie v (kWh)	Užitkový objem v (l)	Velikost pečicí trouby	Doba potřebná k upečení standardního pokrmu v (min.)	Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/	Největší pečicí plocha v (cm ²)
12*	A	0,79	54	střední	44	51	1330
12*D*	A	0,79	53	střední	44	51	1330
12*Dp*	A	0,79	53	střední	44	51	1330

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.....	38
Opis výrobku.....	40
Inštalácia.....	44
Obsluha	46
Čistenie a údržba sporáka.....	55
Postup v núdzových situáciách.....	59
Pečenie v rúre – praktické rady.....	60
Technické údaje.....	66
Technická charakteristika	67

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, 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.
- Je potrebné bezvýhradne dodržiavať pokyny a ustanovenia obsiahnuté v tomto návode. K obsluhu 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, šetríme elektrickou energiou! Postupujeme teda podľa týchto pravidiel:

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

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

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

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

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

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

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

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

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

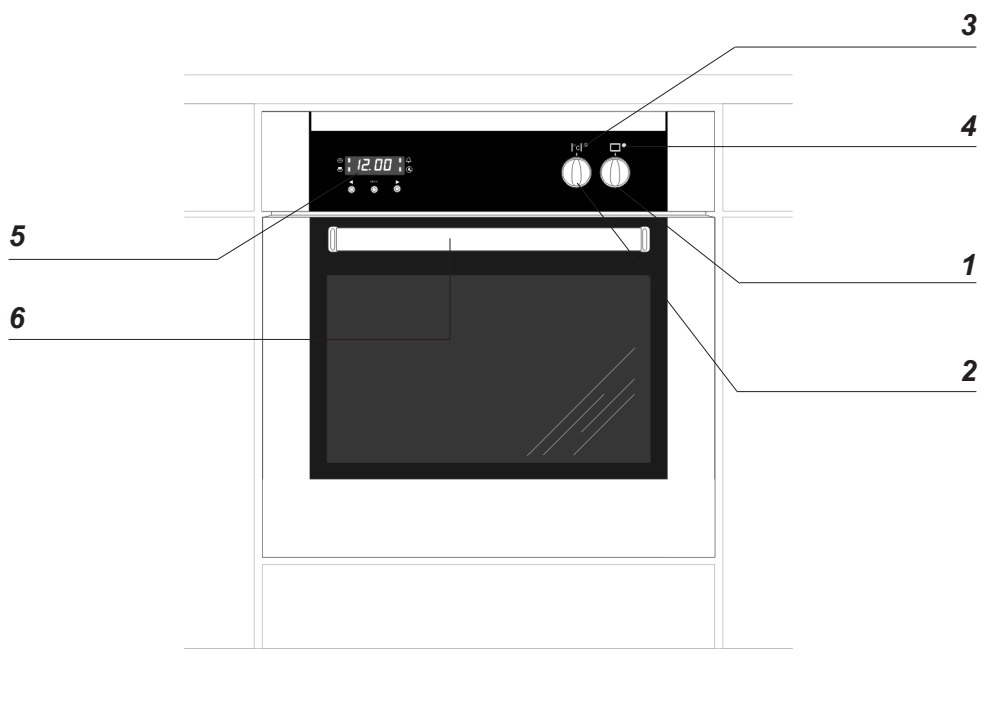
Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

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

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

OPIS VÝROBKU

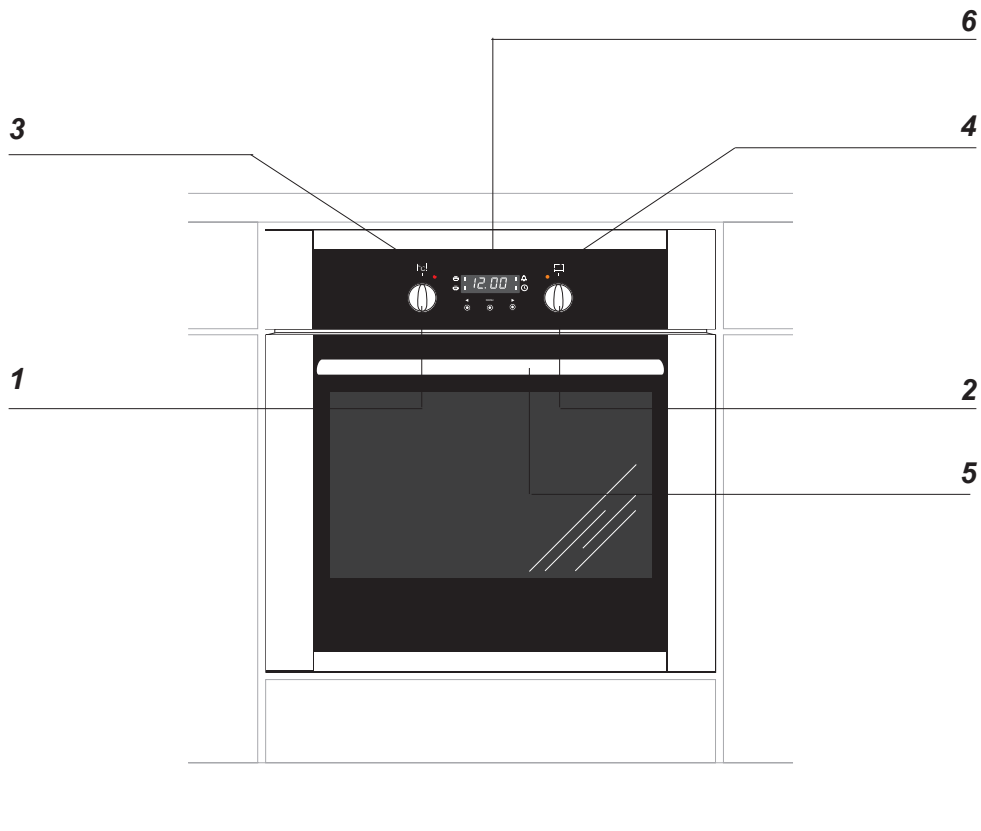
*Model 12*Ta**



- 1 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
- 2 Otočný gombík regulátora teploty*
- 3 Kontrolná lampička termostatu červená*
- 4 Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá*
- 5 Elektronický programáto*
- 6 Úchytka dvierok rúry*

OPIS VÝROBKU

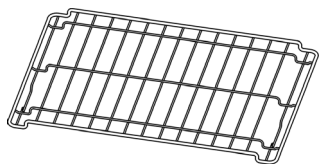
*Model 12*TaY**



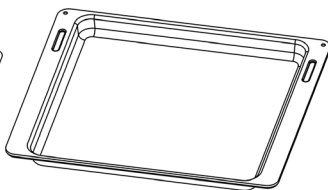
- 1 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
- 2 Otočný gombík regulátora teploty*
- 3 Kontrolná lampička termostatu červená*
- 4 Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá*
- 5 Elektronický programáto*
- 6 Úchytka dvierok rúry*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

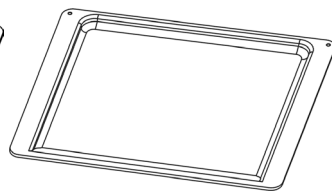
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



Plech na pečenie /mäsa/



Plech na pečivo



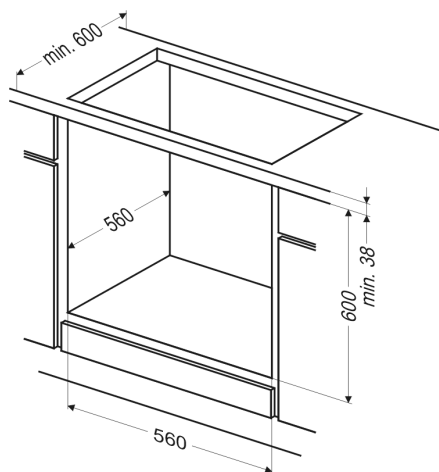
*Tyč a vidlica ražňa**

*u některých typů

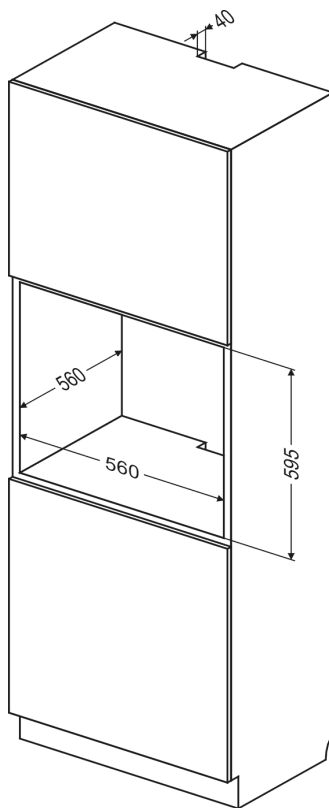
INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

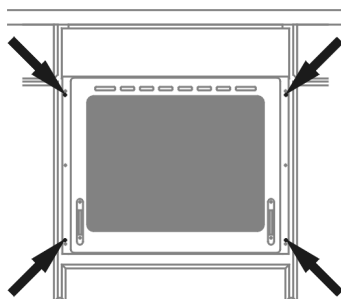
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

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

- 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,
- vyhriať rúru (pri teplote 250 °C, cca 30 min.), odstrániť nečistoty a pozorne umyť.

Dôležité!

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

Pozor!

Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom Ta bude displej po zapojení do siete ukazovať „12:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora).

Nenastavenie aktuálneho času znemožňuje prevádzku rúry.

Elektronické spínacie hodiny Ta



A - Pole displeje

B - Značky provozních funkcí

- Prevádzková doba
- Čas vypnutia
- Časový spínač
- Hodiny
- Signálne svetlo

1 - Tlačítko volby 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 12.00 hodín a signálna lampa bliká.

- Čas nastavte tlačítkami 2 a 3.



Po uplynutí asi 5 sekúnd po nastavení času sa nové údaje uložia a signálna lampa zhasne.

Oprava času je možná aj neskôr a to tak, že tlačítko 1 držíte tak dlho, až signálna lampa na nnezačne blikáť. Potom je možné čas korigovať.

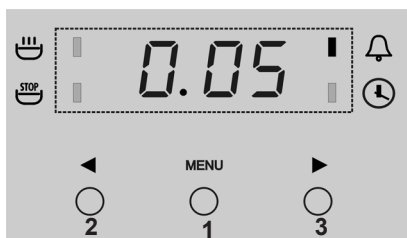
Pozor! Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.

*u niektorých typov

Časový spínač

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

- Stlačte tlačítko 1 a držte ho tak dlho, až signálna lampka u  nezačne blikať; na ukazovateli sa potom objaví 0.00.
- Dobu na časovom spínači nastavíte tlačítkami 3 a 2. Nastavená doba sa objaví na displeji a signálna lampka  bude svietiť.



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

- Stlačte tlačítko 1, 2 alebo 3, aby ste vypili akustický signál; potom zhasne signálna lampka a na displeji sa objavia hodiny.

Pozor! Keď akustický signál nevypnete manuálne, vypne sa automaticky po uplynutí asi 2 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 nebude signálna lampka  blikať; na displeji sa objaví "0.00",
- nastavte požadovanú dobu prevádzky tlačítkami 3 a 2 v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Uvedená doba bude uložená v priebehu 5 sekúnd a na displeji sa znovu objaví čas a signálna lampka  na bude svietiť.



Po uplynutí nastavenej doby sa rúra automaticky vypne, ozve sa akustický signál a signálna lampka  začne blikať;

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

OBSLUHA

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 nebude svietiť signálna lampa u ; na displeji sa objaví "0.00",
- požadovaná prevádzková doba sa nastaví tlačítkami 3 a 2 v rozsahu 1 minúta až do 10 minút.
Nastavená doba sa uloží po asi 5 sekundách, na displeji sa objavia znovu hodiny a signálna lampa u  bude svietiť;
- Tlačítko 1 držte tak dlho, až nebude signálna lampa na  blikať,
- Čas vypnutia (koniec prevádzky) nastavte tlačítkami 3 a 2; ten môže byť maximálne za 23 hodín a 59 minút od aktuálneho času,



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

Signálna lampa u  a  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.)

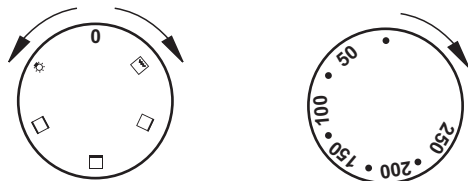
Po ukončení prevádzky sa rúra automaticky vypne, zaznie akustický signál a signálna lampa u  začne znovu blikať.

- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte do pozície vypnuté,
 - Tlačítká 1, 2 alebo 3 stlačte, aby ste tak vypli akustický signál; signálna lampa 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 prirodzeným prúdením (konvenčná)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu (ak je k dispozícii). Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou jedného otočného gombíka, ktorý obsluhuje prepínač druhu činnosti spojený s regulátorom teploty.



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

Pozor!

Na zapnutie ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) pri zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry dôjde až po nastavení teploty.

Možné polohy otočného gombíka



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso

Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom



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 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.



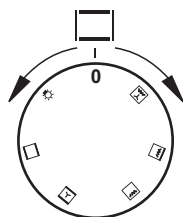
Zapnuté vyhrievacie teleso grilu

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

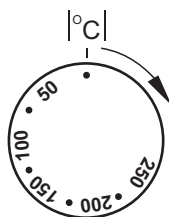
Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – žltej a červenej. Svietenie kontrolnej lampičky žltej farby signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie červenej lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej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

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom)

Rúra môže byť ohrievaná pomocou grilu, dolného a horného vyhrievacieho telesa. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka voľby 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!

Na zapnutie ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) pri zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry dôjde až po nastavení teploty.

Možné polohy otočného gombíka na voľbu druhu funkcie rúry



Nezávislé osvetlenie rúry

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

Pozor!

V tejto polohe gombíka na voľbu druhu funkcie rúry pri nastavenom regulátore teploty v polohe inej než nulovej sa môže rozsvietiť červená lampička, aj keď sa rúra nebude nahrievať.



Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso

Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom



Zapnutý ventilátor, dolné a horné vyhrievacie teleso

Pri tejto polohe otočného gombíka rúra realizuje funkciu „cesto“ konvenčná rúra s ventilátorom.

Pozor!

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



Zapnuté vyhrievacie teleso grilu

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



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.



Zapnutý ventilátor a zosilnený gril

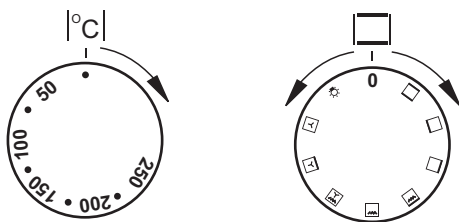
Pri tejto polohe otočného gombíka rúra realizuje funkciu zosilneného grilu s ventilátorom.

Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu grilovania a zlepšenie chuťových vlastností pokrmu. Grilovať treba pri zatvorených dverkách rúry.

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.

Označenie otočného gombíka po jeho obvo-
de zodpovedá funkciám realizovaným rúrou na pečenie.



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

Pozor!

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

OBSLUHA

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.

OBSLUHA

Používanie grilu

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia na pokrm, emitovaného rozžeraveným vyhrievacím telesom grilu.

Na zapnutie grilu je potrebné:

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

Pri funkcii grilovanie  a zosilnené grilovanie  je potrebné nastaviť teplotu na 250 °C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom  na 200 °C.

Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

Používanie ražňa

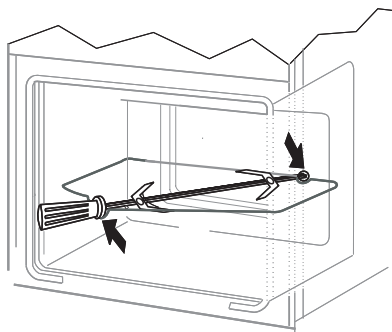
Ražeň umožňuje grilovanie pri otáčaní pokrmu v rúre. Služí predovšetkým na grilovanie hydiny, šašlikov (špízov), klobás a podobných pokrmov.

K zapnutiu a vypnutiu pohonu ražňa dochádza súčasne so zapnutím a vypnutím funkcie ražeň – , , .

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

Príprava pokrmu na ražni:

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



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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



Pozor!

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

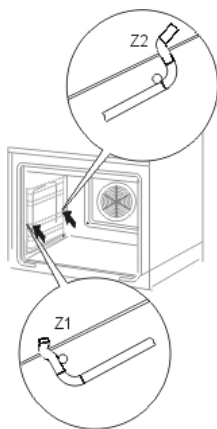
Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „●“ / „0“. Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

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 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 omyteteplou 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.

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 (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).



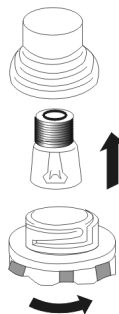
- Rúry označené písmenami Dp majú anti-korové výsuvné vodiace lišty vkladacích roštov, pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Pred tým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra zahriata, vysunujte ich zachytením zadnou hranou plechu o zárážky nachádzajúce sa na prednej strane výsuvných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

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

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



Lampička rúry na pečenie

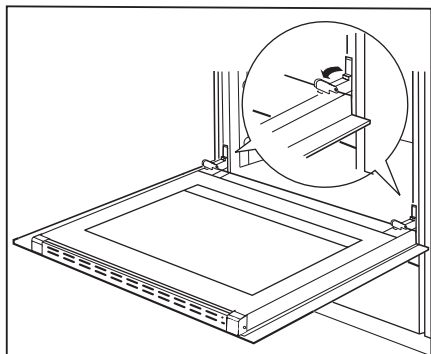
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor. 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

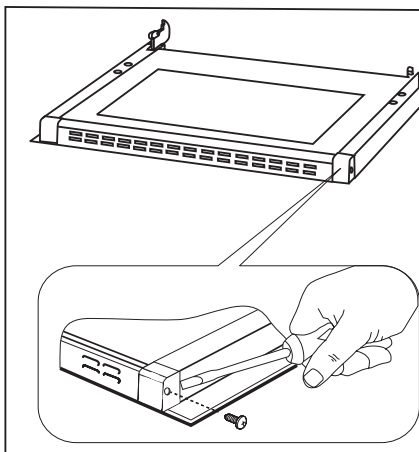
Vyberanie vnútorného skla

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. Vnútročné sklo vytiahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. C).

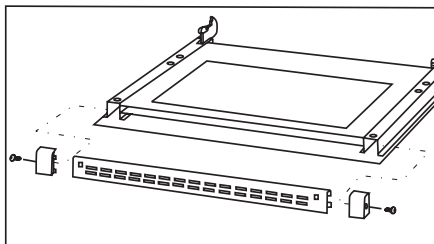
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

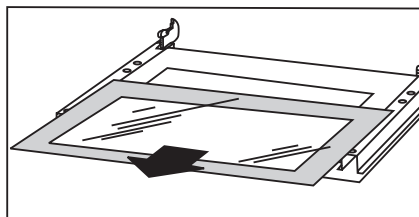
A



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 inštalátorom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.displej programátora ukazuje čas „12.00“	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)

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmý z cesta je možné piecť i v predávaných formách a na plechoch, ktoré treba vložiť na sušiacu mriežku, na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) ne-odporúčame 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 V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 1: Pokrmý z cesta

Funkcia rúry na pečenie:

dolné + horné vyhrievacie teleso



horúci vzduch



DRUH POKRMU					ČAS PEČENIA (min.)
	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	
Pokrmý 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. viacvrstvný)	2	210 - 220	2	180 – 200	50 – 60
Pokrmý 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

TABUĽKA 1A: Pokrmy z cesta

Funkcia rúry na pečenie: cesto (dolné + horné vyhrievacie teleso + ventilátor)



DRUH POKRMU	TEPLOTA (°C)	ČAS PEČENIA (min.)
Pokrmy vo formách na pečenie		
Bielkové snehové pečivo	80	60 – 70
Trená bábovka	150	65 – 70
Kysnutá bábovka	150	60 – 70
Torta	150	25 – 35
Pokrmy na plechoch z vybavenia rúry		
Kysnutý koláč	150	40 – 45
Koláč s posýpkou	150	30 – 45
Koláč s ovocím	150	40 – 55
Piškóta	150	30 – 40

Pozor!

Pri využití funkcie rúry „cesto“ je vyžadované predhriatie komory rúry. Odporúčame pečenie pokrmu na úrovni 3 zdola.

Pečenie mäsa

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 2: Pečenie mäsa

Funkcia rúry na pečenie :

dolné + horné vyhrievacie teleso



horúci vzduch



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

Funkcie rúry na pečenie: vyhrievacie teleso grilu + horné vyhrievacie teleso 

DRUH MASA	TEPLOTA (°C)	DOBA GRILOVÁNÍ 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
Klobásy	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
Rybíe 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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 5: Gril + ventilátor

Funkcia rúry na pečenie:

vyhrievacie teleso grilu + ventilátor



DRUH MÄSA	HMOTNOSŤ (kg)	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)
Bravčová pečienka	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	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	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

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

Pozor!

Parametre uvedené v tabuľkách 2 – 6 sú orientačné a môžu byť upravované v závislosti od vlastných skúseností a kuchárskych zvyklostí.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,3 kW
Rozmery sporáka	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Úžitkový objem rúry na pečenie*	53-58 litrov
Energetická trieda	na energetickém štítku
Hmotnosť	cca 35 kg

Splňuje požiadavky predpisov EÚ – normy 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 energetickej účinnosti	Spotreba elektrickej energie v (kWh)	Úžitkový objem v (l)	Veľkosť rúry na pečenie	Čas potrebný na upečenie štandardného pokrmu v (min.)	Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/	Najväčšia Plocha na pečenie v (cm²)
12*	A	0,79	54	stredná	44	51	1330
12*D*	A	0,79	53	stredná	44	51	1330
12*Dp*	A	0,79	53	stredná	44	51	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
