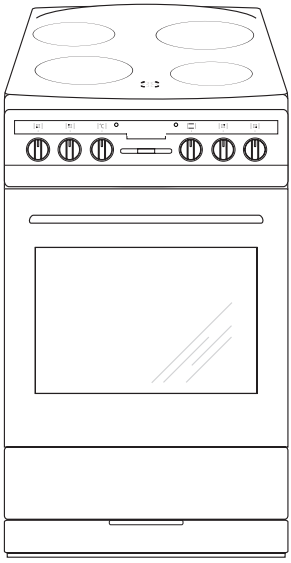


507CE3.316eEHTaDSc Sm / SSA 111 MB

CZ NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU

IO-CFS-2229 / 8514196
(05.2022 / v2)

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 9
Instalace 11
Obsluha 13
Pečení v troubě – praktické rady 23
Testovací pokrmy 26
Čištění a údržba sporáku 28
Postup v nouzových situacích 33
Technické údaje 34

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

Pozor. Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.

Pozor. Nebezpečí požáru:nehromaďte věci na ploše k vaření.

Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

Pozor. Vždy dohlížejte na proces vaření. Krátkodobé vaření musí mějte pod stálým dohledem.

Pozor. Jako vhodné používejte pouze ochranné kryty na desku navržené výrobcem zařízení nebo uvedené výrobcem v návodu k obsluze. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.

Na výrobku v jeho zadní části, která je určená k zástavbě proti zdi, se mohou nacházet ostré hrany. Při manipulaci s výrobkem je potřeba dbát zvýšené opatrnosti a doporučujeme používání ochranných prostředků.

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.
- Tento spotřebič není určený pro používání osobami (v tom dětmi) s omezenými fyzickými, senzibilními anebo psychickými schopnostmi, jak rovněž osoby s nedostatkem zkušeností anebo znalosti spotřebiče, ledaže se to uskutečňuje pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání spotřebiče, odevzdaném osobami, které odpovídají za jejich bezpečnost.
- Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.

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.

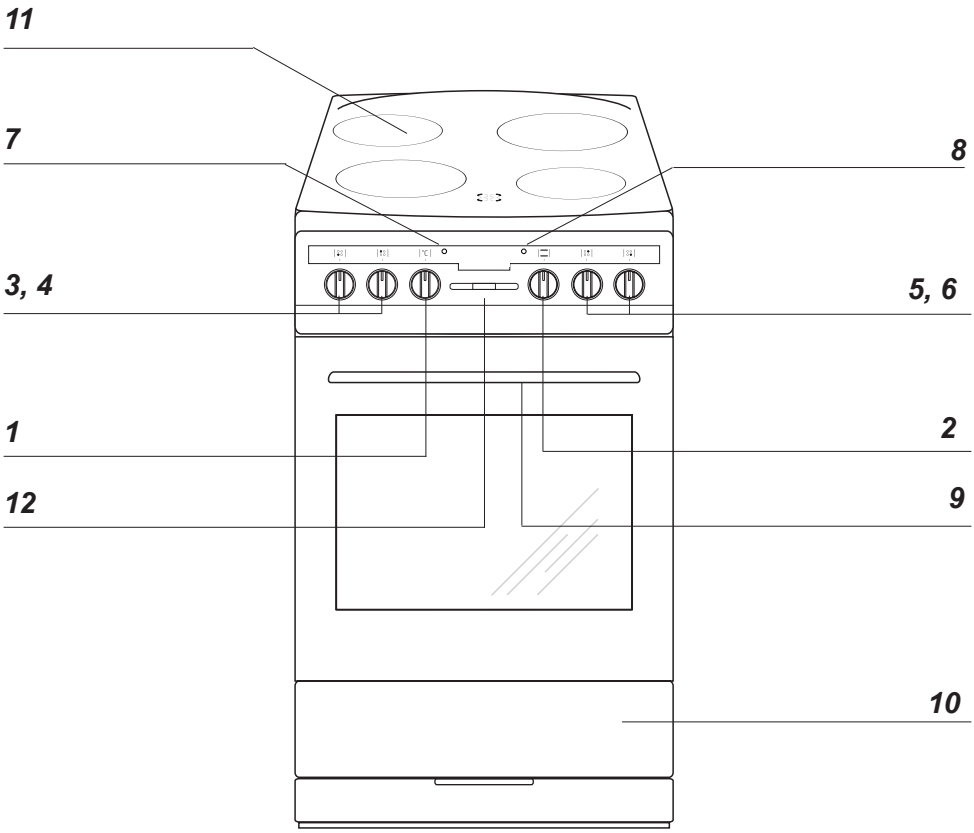
VYŘAZENÍ Z PROVOZU

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.

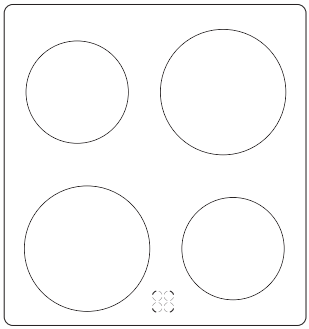
POPIS VÝROBKU



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* **L**
8 *Kontrolní lampička provozu sporáku* **R**
9 *Úchyt dvířek trouby*
10 *Šuplík*
11 *Sklokeramická varná deska*
12 *Elektronický programátor*

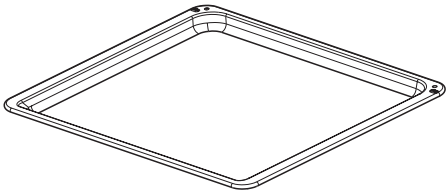
POPIS VÝROBKU

Sklokeramická varná deska

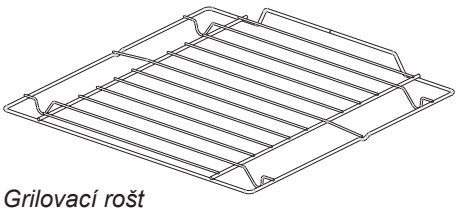


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

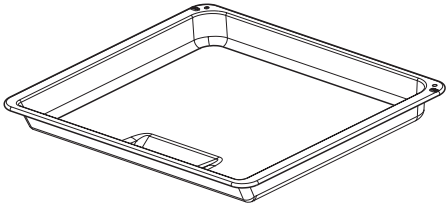
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

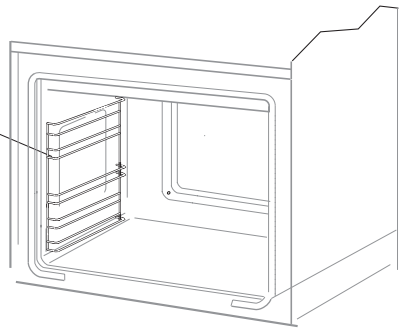


Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

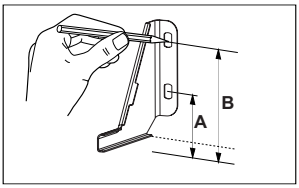
INSTALACE

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.

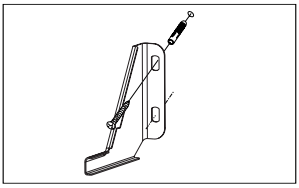
Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

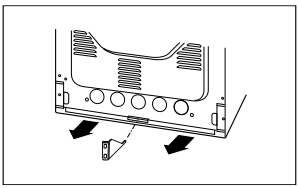
Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Sporák,
výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

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





Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!
Připojení k rozvodu 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.

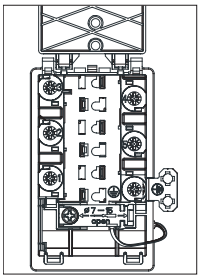
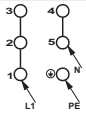
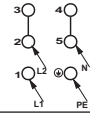
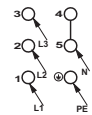


SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ

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~		H05VV-F3G4 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~		H05VV-F4G2,5 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~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm²

Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič

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.

- obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

Pozor!

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

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Důležité!

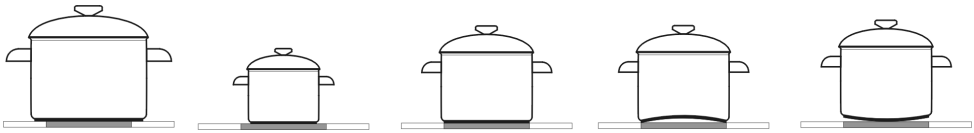
Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

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. Nádobí do vaření mající hliníkové anebo měděné dno mohou ponechávat kovové přebarvení, velmi obtížné k odstranění Zvláštní opatrnost se doporučuje věnovat emailovanému nádobí, které po případném vyvaření obsahu může způsobit nenapravitelné poškození. Pro dosáhnutí optimální spotřeby energie, optimálního času vaření a také pro předejití připálení se vřících pokrmů je nutné dodržovat následujících pokyny. 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

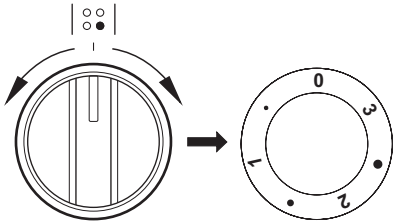
• Vaření polévek, většího množství pokrmu

2 Pozvolné smažení

• Opékání masa, ryb

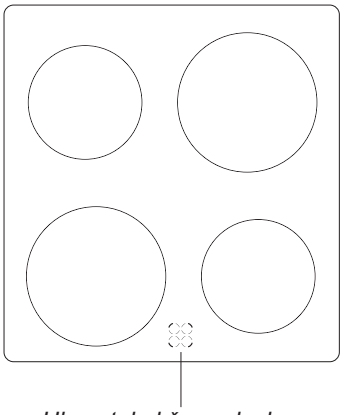
3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení

0 Vypnutí



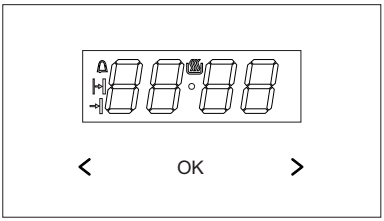
Ukazatel ohřevu plochy

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

Funkce programátoru*



ок - tlačítko pro výběr provozního režimu
> - tlačítko Plus
< - tlačítko Minus
- symbol připravenosti k práci
- symbol časovače
- symbol délky práce
- symbol ukončení práce

Umístění aktuálního času

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

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

Po uplynutí asi 7 sekund po ukončení nastavování času budou nové údaje zapamatovány, a tečka pod symbolem přestane blikat. Korekci času lze provést později současným stisknutím tlačítek **<** / **>,** zatímco tečka pod symbolem bude blikat, můžete opravit aktuální čas.

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

*u některých typů

Časovač

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.
Aby nastavit časovač je nutné:

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

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

Poloautomatická práce

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat,
- stiskněte tlačítko ок dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a nezačne blikat symbol ,
- pomocí tlačítek nastavte požadovaný provozní čas **<** / **>**, v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .
Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se zvukový signál a symboly a budou blikat,

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

Automatická práce

Pokud se má trouba zapnout v určeném čase a v určeném čase vypnout, je třeba nastavit čas průběhu práce a čas ukončení práce:

- stiskněte několikrát stiskněte několikrát tlačítko **ok** dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a symbol ⊢ bude blikat,
- nastavte požadovaný provozní čas pomocí tlačítek **<** / **>** tak jak pro poloautomatickou práci,
- stiskněte několikrát tlačítko **ok** až dokud se na displeji krátce neobjeví *End* a symbol ⊣ bude blikat,
- nastavte čas vypnutí (konec práce) pomocí tlačítek **<** / **>**, která je omezena na dobu 23 hodin a 59 minut,
- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat. Symboly ⊢ i ⊣ jsou aktivní, provoz trouby se spustí v okamžiku, který je důsledkem rozdílu mezi nastavenou dobou ukončení a nastavenou pracovní dobou (například nastavená pracovní doba je 1 hodina, nastavená doba ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:00).

Po dosažení konečného času se trouba automaticky vypne, zvuková signalizace se aktivuje a současně začnou pulzovat symboly ⊢ a ⊣,

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- stiskněte a podržte tlačítko **<** / **>** nebo **ok** pro vypnutí signálu, symboly ⊢ i ⊣ zhasnou, a na displeji se zobrazí aktuální čas asi po 7 sekundách.

Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce.

Vymazání nastavení automatické práce:

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

Vymazání nastavení časovače:

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

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **<** / **>,**
- tlačítkem **ok** vyberte funkci *tón*, indikace na displeji budou blikat:
- pomocí tlačítek **<** / **>** vyberte správný tón:

  v rozmezí 1 až 3 pomocí tlačítka **>**

  v rozmezí 3 až 1 pomocí tlačítka **<** .

Změna jasu displeje

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

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

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

  v rozmezí 1 až 9 pomocí tlačítka **>**

  v rozmezí 9 až 1pomocí tlačítka **<** .

Upozornění!

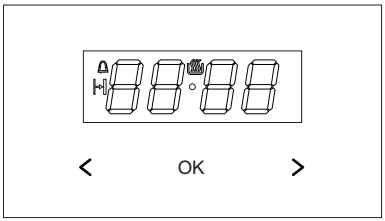
Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl tlačítko během posledních 7 sekund), jas displeje je maximální.

Noční režim

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

OBSLUHA

Funkce programátoru*



ок - tlačítko pro výběr provozního režimu
> - tlačítko Plus
< - tlačítko Minus
- symbol připravenosti k práci
- symbol časovače
- symbol délky práce

Umístění aktuálního času

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

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

Po uplynutí asi 7 sekund po ukončení nastavování času budou nové údaje zapamatovány, a tečka pod symbolem přestane blikat. Korekci času lze provést později současným stisknutím tlačítek **<** / **>,** zatímco tečka pod symbolem bude blikat, můžete opravit aktuální čas.

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

*u některých typů

Časovač

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.
Aby nastavit časovač je nutné:

- stiskněte tlačítko ок, na displeji bude blikat symbol :
- pomocí tlačítek nastavte čas časovače **<** / **>**, na displeji se zobrazí nastavená doba časovače a aktivní funkce práce po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko ок nebo současně přidržte tlačítka < / >, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

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

Délka práce

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- chcete-li povolit funkci délky práce, nastavte ovládání funkcí trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stiskněte tlačítko ок dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a nezačne blikat symbol ,
- pomocí tlačítek nastavte požadovaný provozní čas **<** / **>**, v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .
Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte tlačítko ок nebo současně přidržte tlačítka < / >, symbol ⋈ zhasne a displej ukáže aktuální čas.

Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

- chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně tlačítek < / >.

Vymazání nastavení časovače:

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

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **<** / **>,**
- tlačítkem ок vyberte funkci *tón*, indikace na displeji budou blikat:
- pomocí tlačítek **<** / **>** vyberte správný tón:

  v rozmezí 1 až 3 pomocí tlačítka **>**

  v rozmezí 3 až 1 pomocí tlačítka **<** .

Změna jasu displeje

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

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka **<** / **>**,
- pomocí tlačítka ок vyberte funkci *bri* (prvním stisknutím se dostanete na funkci *tón*, druhým stisknutím na *bri*).
- pomocí tlačítek **<** / **>** vyberte vhodný jas:

  v rozmezí 1 až 9 pomocí tlačítka **>**

  v rozmezí 9 až 1pomocí tlačítka **<** .

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

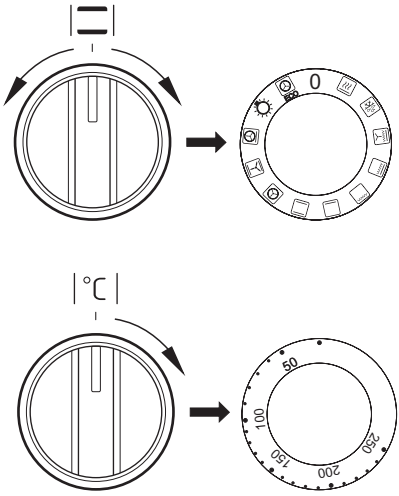
Noční režim

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

Funkce pečící trouby a její obsluha

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

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



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

0 Nulové nastavení

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

Rozmrazování
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.

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

Zesílený gril (Supergril))
Zapnutí funkce „zesíleného grilu'' umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, co způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.

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

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

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

Zapnutý termooběh
Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh" umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.
Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.

Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.
V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.

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

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

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

Kontrolna lampička

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

Používání grilu

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

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

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

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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 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 PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

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

[1] Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

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

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

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		210 [1]	1,5–2,5
	Rošt	4		210 [2]	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		210 [1]	1. strana 10–15 2. strana 8–13

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

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

Pečení

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

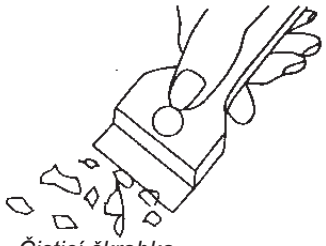
Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „•“ / „0“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

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.

- 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. 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

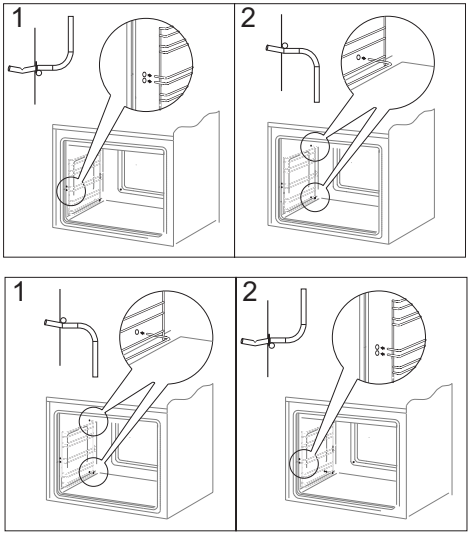
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.

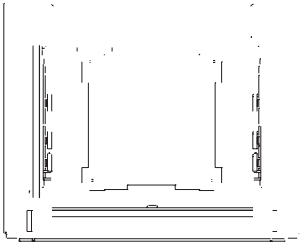
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

- **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.

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





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,
- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

Pozor!

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

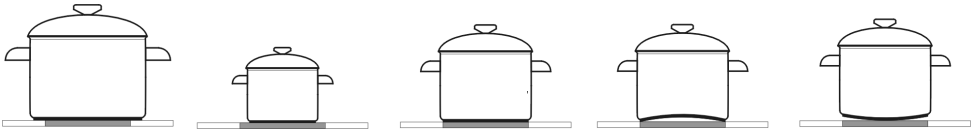
Dôležité!
Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

OBSLUHA

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

Voľba nádoby

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



Voľba varného výkonu

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

Príklady nastavenia otočného gombíka

• MIN.Ohrievanie

1 Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie

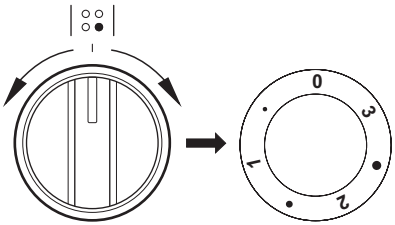
• Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu

2 Pozvoľné vyprážanie

• Opekanie mäsa, rýb

3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie

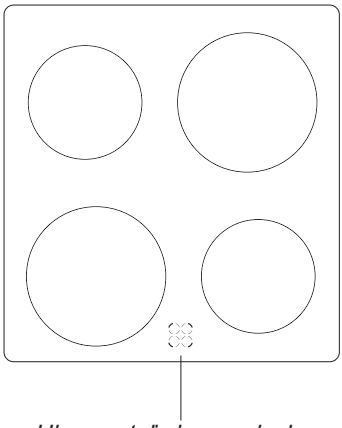
0 Vypnutie



Ukazovateľ ohrevu plochy

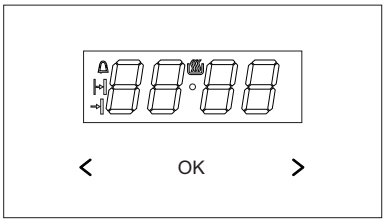
Ak teplota varnej plochy prekračuje 50 °C, je to signalizované svietením príslušnej plochy ukazovateľa.

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

Fungovanie programátora*



ок - tlačidlo výberu režimu práce
> - tlačidlo Plus
< - tlačidlo Mínus
- symbol pripravenosti na prácu
- symbol časovača
- symbol trvania práce
- symbol skončenia práce

Nastavenie aktuálneho času

Po pripojení k el. napätiu alebo po opätovnom zapnutí po strate el. napätia, na displeji sa zobrazia pulzujúce *0.00:*

- stlačte a podržte tlačidlo ок (alebo súčasne tlačidlá **<** / **>**) až kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd nastavte aktuálny čas stláčaním tlačidiel **<** / **>**.

Po približne 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom prestane pulzovať. Čas môžete nastaviť aj neskôr súčasne stláčajúc tlačidlá **<** / **>,** aktuálny čas môžete zmeniť dovtedy, kým bodka pod symbolom pulzuje.

Pozor!
Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

*u niektorých typov

Časovač

Časovač môžete aktivovať v ľubovoľnej chvíli, bez ohľadu na čo, či sú aktívne iné funkcie programátora. Rozsah odpočítavaného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.
Nastavenie časovača:

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

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

Poloautomatická práca

Ak chcete, aby sa rúra vypla v stanovenom čase, postupujte nasledovne:

- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie,
- stláčajte tlačidlo ок až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *dur* a symbol bude pulzovať,
- požadovaný čas práce nastavte tlačidlami **<** / **>** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

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

- kolieska funkcie rúry a teplote prestavte na vypnuté polohy,

- stlačením a podržaním tlačidla **<** / **>** alebo **ok** vypnete zvukový signál, symboly a zhasnú, a na displeji sa po cca 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.

Automatická práca

Ak chcete, aby sa rúra zapla v stanovenom čase a v stanovenom čase sa vypla, potom musíte nastaviť trvanie práce, ako aj čas skončenia práce:

- stláčajte tlačidlo **ok** až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *dur* a symbol bude pulzovať,
- požadovaný čas práce nastavte tlačidlami **<** / **>** tak ako v prípade poloautomatickej práce,
- stláčajte tlačidlo **ok** až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *End* a symbol bude pulzovať,
- čas vypnutia (skončenia práce) nastavte tlačidlami **<** / **>**, tento čas je obmedzený na maximálne 23 hodín a 59 minút,
- kolieskami nastavte požadovanú funkciu rúry a požadovanú teplotu, ktoré chcete použiť na pečenie. Symboly **a** sú aktívne, rúra sa spustí v čase, ktorý sa vypočítava z rozdielu medzi nastaveným časom skončenia práce, a nastaveným trvaním práce, (napr. ak nastavíte trvanie práce 1 hod., a nastavený čas skončenia na 14:00, potom sa rúra automaticky zapne o 13:00.

Keď príde čas skončenia práce, rúra sa automaticky vypne, spustí sa zvukový signál, a symboly a začnú pulzovať,

- kolieska funkcie rúry a teplote prestavte na vypnuté polohy,
- stlačením a podržaním tlačidla **<** / **>** alebo **ok** vypnete zvukový signál, symboly a zhasnú, a na displeji sa po cca 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.

Vymazávanie nastavení

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

Postup vymazania automatickej práce:

- súčasne stlačte tlačidlá **<** / **>,**

Postup vymazania časovača:

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

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **<** / **>,**
- tlačidlom **ok** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- tlačidlami **<** / **>** zvoľte požadovaný tón:

  v rozsahu od 1 do 3 tlačidlom **>**

  v rozsahu od 3 do 1 tlačidlom **<** .

Zmena jasu displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **<** / **>**,
- tlačidlom **ok** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa prechádza na funkciu *ton*, druhým *bri*).
- tlačidlami **<** / **>** zvoľte požadovaný jas:

  v rozsahu od 1 do 9 tlačidlom **>**

  v rozsahu od 9 do 1 tlačidlom **<** .

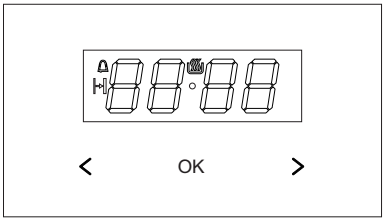
Pozor!

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

Nočný režim

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

Fungovanie programátora*



ок - tlačidlo výberu režimu práce
> - tlačidlo Plus
< - tlačidlo Mínus
- symbol pripravenosti na prácu
- symbol časovača
- symbol trvania práce

Nastavenie aktuálneho času

Po pripojení k el. napätiu alebo po opätovnom zapnutí po strate el. napätia, na displeji sa zobrazia pulzujúce *0.00:*

- stlačte a podržte tlačidlo ок (alebo súčasne tlačidlá **<** / **>**) až kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd nastavte aktuálny čas stláčaním tlačidiel **<** / **>**.

Po približne 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom prestane pulzovať. Čas môžete nastaviť aj neskôr súčasne stláčajúc tlačidlá **<** / **>,** aktuálny čas môžete zmeniť dovtedy, kým bodka pod symbolom pulzuje.

Pozor!
Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

*u niektorých typov

Časovač

Časovač môžete aktivovať v ľubovoľnej chvíli, bez ohľadu na čo, či sú aktívne iné funkcie programátora. Rozsah odpočítavaného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.
Nastavenie časovača:

- stlačte tlačidlo ок, na displeji bude pulzovať symbol :
- nastavte čas časovača tlačidlami **<** / **>**, na displeji sa zobrazí nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce po uplynutí nastaveného času spustí sa zvukový signál, a začne pulzovať
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo ок, alebo súčasne stlačte a podržte tlačidlá **<** / **>**, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

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

Trvanie práce

Ak chcete, aby sa rúra vypla v stanovenom čase, postupujte nasledovne:

- keď chcete aktivovať funkciu trvania práce, koliesko funkcií rúry nastavte na požadovanú funkciu, a koliesko teploty na požadovanú teplotu,
- stláčajte tlačidlo ок až kým sa na displeji nakrátko zobrazí *dur* a symbol bude pulzovať,
- požadovaný čas práce nastavte tlačidlami **<** / **>** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží v pamäti, displej začne opätovne zobrazovať aktuálny čas, pričom bude svietiť symbol .
Keď uplynie zadaný čas, rúra sa automaticky vypne, zaznie zvukový signál, a symbol bude blikať.

- kolieska funkcie rúry a teplote prestavte na vypnuté polohy,

- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte tlačidlo OK alebo súčasne stlačte a podržte tlačidlá **<** / **>**, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Vymazávanie nastavení

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

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútnika alebo trvania práce.

- Keď chcete vymazať nastavenia trvania práce, súčasne stlačte tlačidlá **<** / **>**.

Postup vymazania časovača:

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

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **<** / **>,**
- tlačidlom OK vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- tlačidlami **<** / **>** zvoľte požadovaný tón:

  v rozsahu od 1 do 3 tlačidlom **>**

  v rozsahu od 3 do 1 tlačidlom **<** .

Zmena jasu displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **<** / **>**,
- tlačidlom OK vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa prechádza na funkciu *ton*, druhým *bri*).
- tlačidlami **<** / **>** zvoľte požadovaný jas:

  v rozsahu od 1 do 9 tlačidlom **>**

  v rozsahu od 9 do 1 tlačidlom **<** .

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

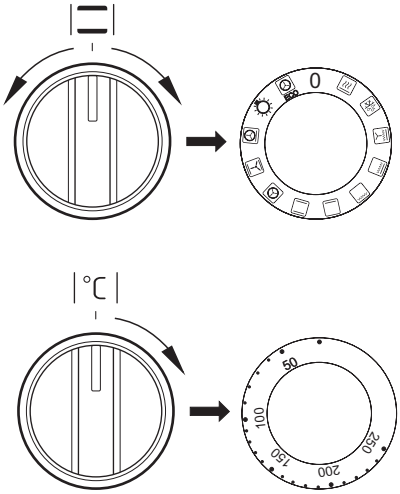
Nočný režim

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

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa, grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou, a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



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

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastaveníe

Rychlý ohřev
Zapnutý termoobeh a opékač.
Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.

Rozmrazovanie
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

Zapnutý ventilátor ako aj gril
V tejto polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenia chuťových vlastností pokrmov.

Zosilnený gril (Supergril))
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu” umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.

Zapnutý gril
Povrchové „grilovanie”, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).

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

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

Zapnutý termoobeh
Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh" umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaniu do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.
Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.

Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).

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

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

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

Kontrolná lampička

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

Používanie grilu

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

Na zapnutie grilu je potrebné:
- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom grilu,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených 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.

Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 210°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

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 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 PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu termoobeh ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bábovka / muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		210	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Hovädzina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

[1] Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		210 [1)]	1,5 - 2,5
	Rošt	4		210 [2)]	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		210 [1)]	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

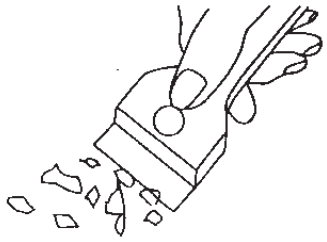
Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „● “ / „0“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

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.

- 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. . 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.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

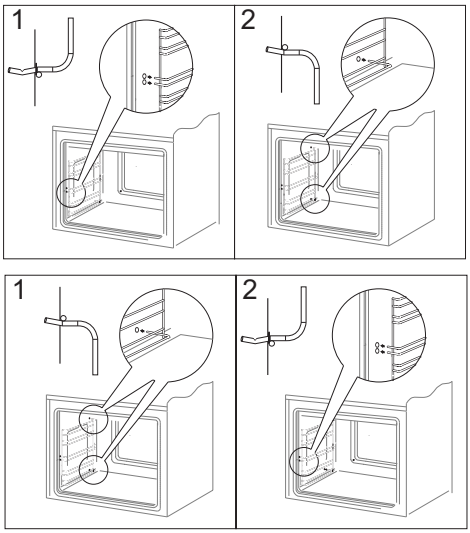
- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.

- 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.

- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

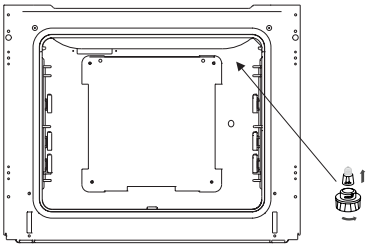
Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie*

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.

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

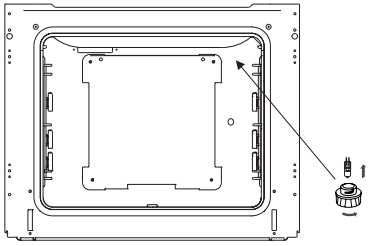


Osvetlenie pečiacej rúry

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry*

Aby ste neutrpeli úraz elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa presvedčte, či je zariadenie vypnuto.

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
- Vyjmete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
  -napätie 230V
  -výkon 25W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte tienidlo lampičky.



Osvetlenie pečiacej rúry

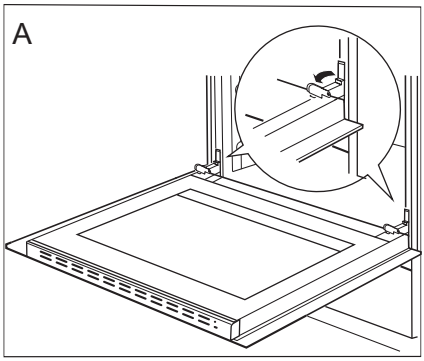
Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkať prstami.

*u niektorých typov

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyťahovanie dvierok

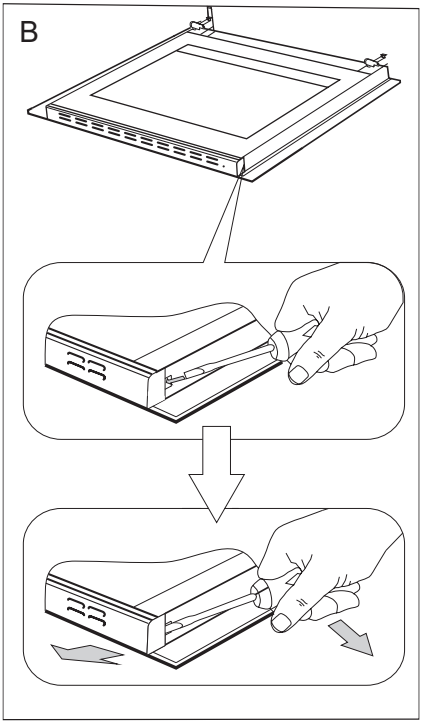
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok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

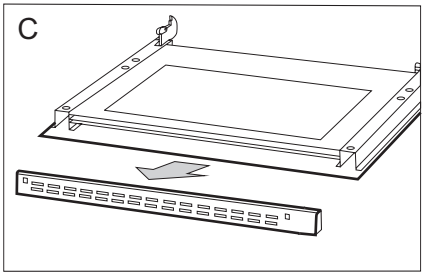


Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

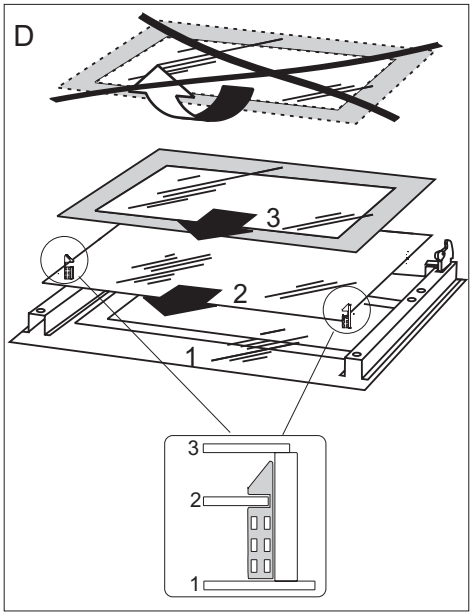




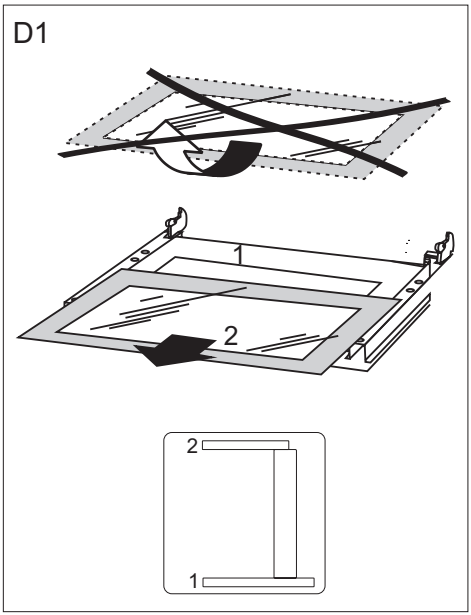
3. Vnútorné sklo vytiahnite z úchytiek (v dolnej časti dvierok). obr. D a D1.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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



Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.



Vyberanie vnútorného skla. 2 skla.

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. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)
3.displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 9,6 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm

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

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

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

SK

Servisní Středisko Amica SK
Se sídlem :
Fastplus s.r.o.
Na pántoch 18
831 06 Bratislava - Rača
Tel: 2 4910 5851
e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk