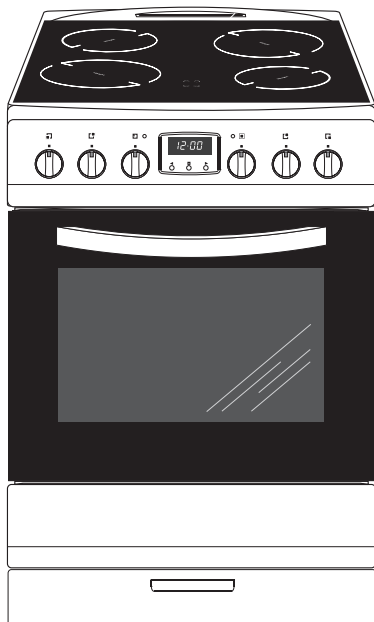


Amica

601IE3.464TaYKDpOg(XxL)



(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....	42

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	4
Popis výrobku	8
Instalace.....	10
Obsluha	12
Čištění a údržba sporáku.....	28
Postup v nouzových situacích.....	33
Pečení v troubě – praktické rady.....	34
Technické údaje	40
Technická charakteristika.....	41

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečicí trouby.
- Je nutné věnovat zvláštní pozornost dětem přebývajícím v okolí sporáku. Bezprostřední kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby domácí spotřebiče, včetně kabelů nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby anebo varné desky, protože 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 anebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypěnými zbytky. Zvláště se to týká cukru, který reaguje s keramickou deskou, a může způsobit její neodvratné poškození. Eventuální zašpinění je nutné průběžně odstraňovat. Zakazuje se umísťování na rozehřáté varné zóny nádoby s mokrým dnem, protože to může způsobit neodvratné změny na varné desce (neodstranitelné skvrny).
- Je nutné používat nádoby označené výrobcem jako přizpůsobené do práce s keramickou varnou deskou.
- Jestliže je povrch varné desky prasknutý, vypněte proud aby nedopustit možnost úrazu elektrickým proudem.
- Nezapínejte varnou desku bez předcházejícího postavení na něj nádoby.
- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, jak rovněž hliníkovou folii na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.
- Zakazuje se používání nádob s ostrými hranami, které mohou poškodit keramickou varnou desku.
- Nestavějte na otevřených dvířkách pečicí trouby nádob s hmotností překračující 15 kg, a na varné desce - 25 kg.
- Nepoužívejte drsných čistících prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, co může způsobit popraskání skla.
- Zakazuje se vkládání horkých nádob a vložek (více než 75°C) jak rovněž snadno zápalných materiálů do zásobníku zásuvky.
- Zakazuje se používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou být odstraňované pouze osobou, která vlastní příslušná oprávnění.
- V každé situaci způsobené technickou závadou, je nutné bezpodmínečně odpojit elektrické napájení a závadu přihlásit k opravě.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Je nutné bezpodmínečně dodržovat zásady a ustanovení obsažené v tomto návodu. K obsluze také nedopouštějte osoby, které nebyly seznámeny s obsahem návodu.
- Tento spotřebič není určený pro používání osobami (v tom dětmi) s omezenými fyzickými, senzibilními anebo psychickými schopnostmi, jak rovněž osoby s nedostatkem zkušeností anebo znalostí spotřebiče, ledaže se to uskutečňuje pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání spotřebiče, odevzdaném osobami, které odpovídají za jejich bezpečnost.
- Věnujte ctínostmi, pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, že práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).
- K čištění sporáku není dovoleno používat zařízení do čištění parou.

JAK ŠETŘIT ENERGIÍ



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

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.**

Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!

- **Výběr nádob pro vaření do povrchu varné zóny.**

Nádoba na vaření nemůže být nikdy menší od varné zóny.

- **Dbalost o čistotu varné zóny a dna hrnců.**

Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.**

Neotevírejte zbytečně často dvířka pečicí trouby.

- **Včasné vypínání a využívání zbytkového tepla.**

V případě dlouhé doby vaření vypněte varné zóny 5-10 minut před koncem vaření. Šetří se tím až 20% elektrické energie.

- **Užívání pečicí trouby pouze v případě většího množství pokrmů.**

Maso do hmotnosti 1 kg se dá úsporněji připravit v hrnci na varné kuchyňské desce.

- **Využití zbytkového tepla pečicí trouby.**

- V případě časů přípravy delších než 40 minut bezpodmínečně vypínejte pečicí troubu na 10 minut před koncem přípravy.

Pozor!

V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší časy přípravy pokrmů.

- **Opékání s termooběhem a uzavřenými dvířky pečicí trouby.**
- **Pečlivé zavírání dvířek pečicí trouby.** Teplo uniká zašpiněním na těsnění dvířek. Nejlépe je odstraňovat je ihned.
- **Neumísťování sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.** Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

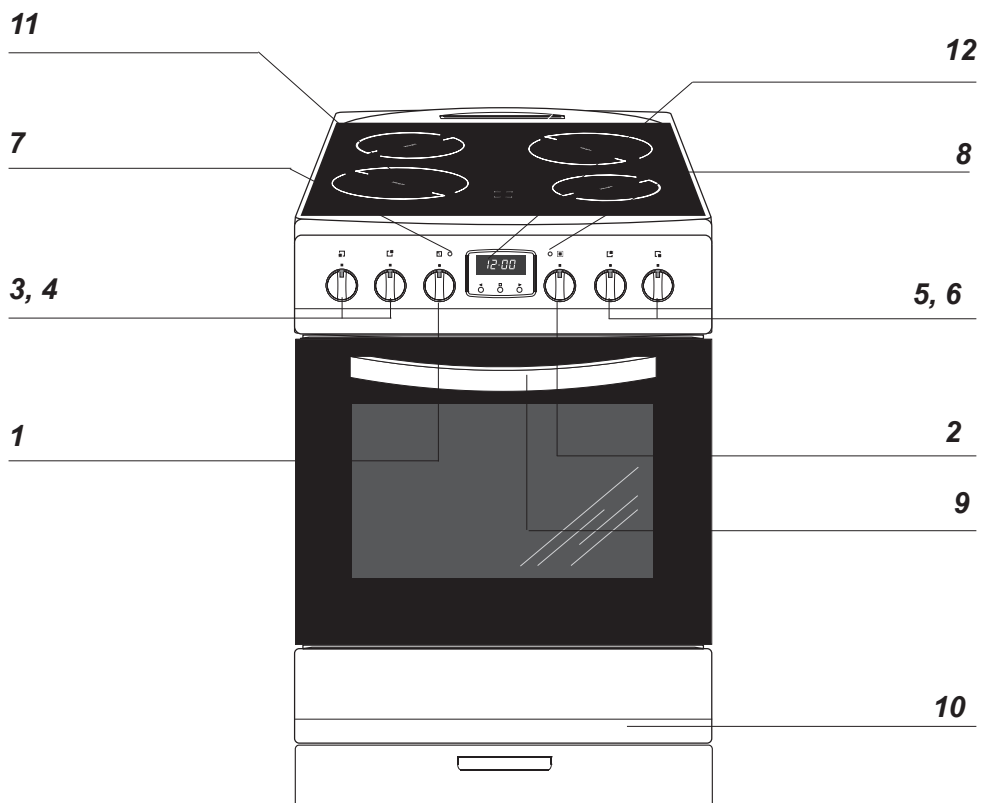
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

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

POPIS VÝROBKU

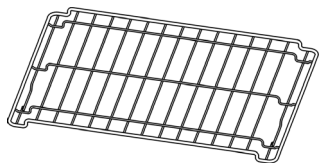


- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolní lampička termostatu červená
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá
- 9 Úchyt dvířek trouby
- 10 Šuplík
- 11 Sklokeramická varná deska
- 12 Elektronický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

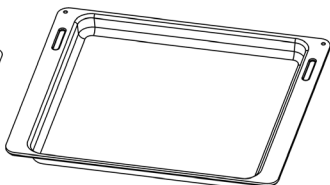
POPIS VÝROBKU

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

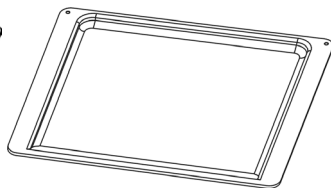
Vybavení sporáků – souhrn:



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



Pečící plech /maso/



*Plech na pečivo**



*Tyč a vidlice rožně**

*u některých typů



Ustavení sporák

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

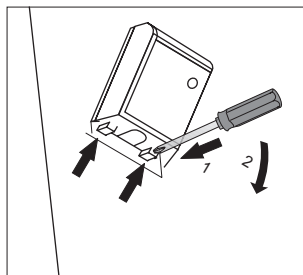
Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pro instalatéra

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




INSTALACE

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

Přípojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.


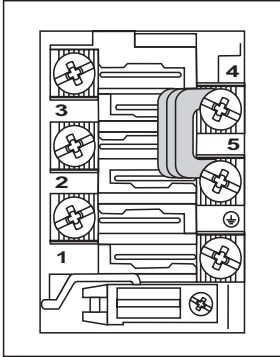

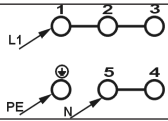

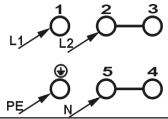

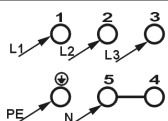
Pozor!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce přípojovacího 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! Instalátér 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.

		<h3>SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ</h3> <p>Pozor! Napětí topných součástí 230V</p> <p>Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou  PE</p>		Doporučený druh přípojovacího vodiče
				
1 V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	1N~		OWY 3X 4 mm ²	
2 V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²	
3 V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič 	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²	
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

► Před prvním zapnutím sporáku

- 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 zahřívát asi 4 min. bez použití nádoby.

Upozornění!

U typu sporáků označených písmeny „Og“ je před uvedením do provozu nutné zkontrolovat osazení tělesa v bočních stěnách komory trouby. V případě špatného usazení tělesa je třeba jej zvednout nahoru a vsunout do prolisů bočních stěn komory.

Pozor!

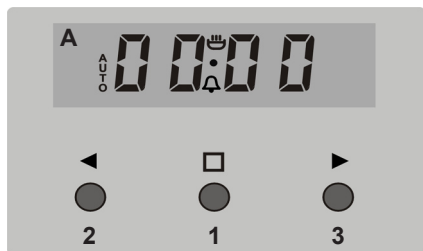
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.




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

OBSLUHA

Elektronické spínací hodiny Ta




A - Pole displeje

   Značky provozních funkcí

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

Nastavení hodin

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

- Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až nebude signální lampa  blikat;
- Čas nastavte tlačítky 2 a 3.





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

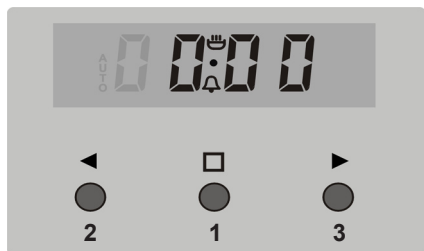
Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.


OBSLUHA

Časový spínač

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

- Stiskněte tlačítko 1 a držte ho tak dlouho, až začne signální lampa u  nezačne blikat;
- Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampa  bude svítit.



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

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

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

Poloautomatický provoz

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

- Knoflíky funkcí trouby a teploty nastavte na požadované pozice, při nichž má trouba pracovat.
- tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví ,



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

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

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

- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,
- Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

OBSLUHA

Automatický provoz

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

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



- požadovaná provozní doba se nastaví tlačítky 3 a 2,

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



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

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

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

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

- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,

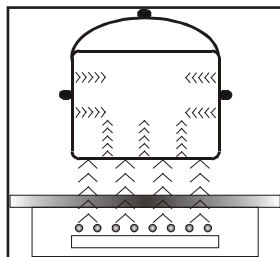
- Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.



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

Obsluha varné desky.

Zásady činnosti indukčního pole



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, a tedy s okamžikem umístění hrnce na varné desce do hrnce pronikají indukční proudy. Tyto proudy vytvářejí z hrnce opravdové tepelné vysílače, zatímco skleněný povrch varné desky zůstává chladný.

Tento systém předpokládá používání hrnců, jejichž dna jsou citlivá na činnost magnetického pole.

Všeobecně se indukční technologie charakterizuje dvěma přednostmi.

- Protože teplo je emitované výlučně pomocí hrnce, je možné maximální využívání tepla,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění hrnce na varné desce a končí se s okamžikem jeho sejmutí z varné desky.

Zabezpečující zařízení:

Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používaná, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

Ventilátor: slouží pro ochranu a zchlazování ovládacích a napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když jsou varné zóny vypnuté a pracuje do okamžiku dostatečného zchlazení elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo roste nebezpečným způsobem, tento systém automaticky odpojí varné zóny nacházející s e nejbližše zahřátých elektronických elementů.

Detekce: detektor přítomnosti hrnce umožňuje práci varné desky, a tím samým ohřívání. Malé předměty umístěné na varné zóně (např. lžička, nůž, prstýnek) nebudou považované za hrnce a varná nebude zapnutá.

OBSLUHA

Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. V průběhu práce varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky začíná anebo zastavuje vylučování tepla v zóně vaření v okamžiku umístění hrnce na varné desce anebo jeho sejmutí z varné desky. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Jestliže je varná zóna používána ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděná úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání hrnců přesně přizpůsobených, vybavených dnem z magnetického materiálu- viz tabulka.

Jestliže v poli vaření nebyl umístěn hrnec anebo na něm byl umístěn hrnec nevhodný, na displeji číslice tepelného výkonu bude pulzovat. Zóna nebude zapnutá.

Jestliže v průběhu 1 minuty nebude odhalený hrnec, operace zapnutí desky bude vymazána.

Aby vypnout zónu vaření, je nutné vypnout ji pomocí ovládacího kolečka a nejenom sejmutím hrnce.

Pozor!

V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varné zóny horké, bude promítaný ukazovatel zbytkového tepla „H”.

Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespolehejte se na údaje detektoru nádob.


OBSLUHA

Volba hrnců pro indukční zónu

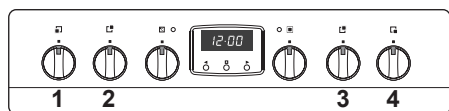
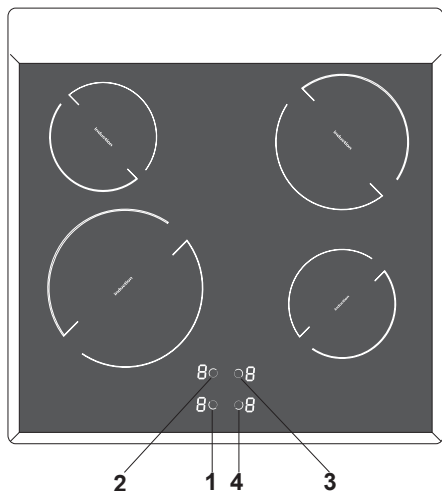
Energie je nejlépe odevzdávána, pokud rozměr hrnce odpovídá rozměru varné zóny. Nejmenší i největší možné průměry jsou představené v níže uvedené tabulce a závisí od kvality nádoby.

Indukční varná zóna	Průměr dna hrnce pro indukční vaření	
Průměr (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	160

Při používání hrnců menších než jsou minimální průměry, indukční varná zóna může nefungovat.

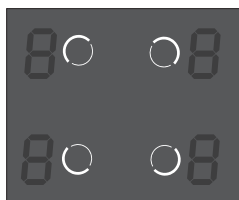
Označení na kuchyňských nádobách		Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující, že hrnek je vhodný pro indukční varné desky
		Použijte magnetické hrnce (z emailovaného plechu, ferritové nerezavějící oceli, z litiny), zkontrolujte přiložením magnetu do dna hrnce (musí přilnout)
Nerezavějící ocel		Nereaguje na přítomnost hrnce
		S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli
Hliník		Nereaguje na přítomnost hrnce
Litina		Vysoká účinnost
		Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku
Emailová ocel		Vysoká účinnost
		Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem
Sklo		Nereaguje na přítomnost hrnce
Porcelán		Nereaguje na přítomnost hrnce
Nádoby měděným dnem		Nereaguje na přítomnost hrnce

OBSLUHA



- [1] Varná zóna přední levá
- [2] Varná zóna zadní levá
- [3] Varná zóna zadní pravá
- [4] Varná zóna přední pravá

Jestliže varná deska je vypnutá tehdy všechny varné zóny jsou odpojené a displej tmavé.



Varné zóny mají rozdílný tepelný výkon. Tepelný výkon je možné regulovat postupně, otáčejíce ovládacím kolečkem vpravo anebo vlevo.

Tepelný výkon	Používání
0	Vypnutá. Využití zbytkového tepla
1-2	Ohřívání horkých pokrmů. Pomalé vaření menších porcí
3	Pomalé vaření při nízkém výkonu
4-5	Dlouhodobá příprava větších porcí a smažení větších porcí
6	Smažení, opékání
7-8	Smažení
9	Začátek přípravy pokrmů, smažení
A	Automatické nastavení startu

Zapnutí varné desky

- Zapnout varnou zónu pomocí ovládacího kolečka umístěného v panelu ovládání.
- Symboly nacházející se při ovládacích kolečkách ukazují, které ovládací kolečko ovládá danou varnou zónu.
- Požadovaný tepelný výkon je možné nastavit ihned (1-9).
- Nastavený tepelný výkon se rovněž ukazuje na displeji varné desky.

Displeje zhasínají po 10 sekundách od vypnutí všech varných zón.

Funkce blokády

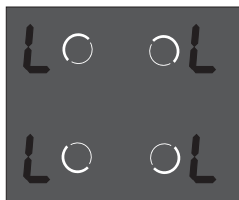
Můžete znemožnit jakékoliv používání varných zón prostřednictvím aktivace zabezpečení před dětmi. Tento způsob zajištění chrání Vaše děti.

Aktivace zabezpečení před dětmi

- Zajištění je možné aktivovat v okamžiku, kdy všechny displeje ukazují „0” nebo „H”.
- Otáčejte současně dvě ovládací kolečka nacházející se uprostřed [2] a [3] vlevo. Všechny displeje ukáží symbol „L”. Zajištění před dětmi bylo aktivované. Otočení jakéhokoliv ovládacího kolečka varné desky, způsobuje promítnutí symbolu „L” na všech displejích.

Vypnutí zabezpečení před dětmi

- Otočte jedno z ovládacích koleček nakrátko vpravo, aby se na displeji ukázal symbol „L”.
- Otočte současně dvě ovládací kolečka nakrátko o jeden stupeň vlevo.



Pozor!

Po vypnutí ze sítě je blokáda aktivní.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je rovněž vybavená ukazatelem zbytkového tepla, „H”. Mimo, že varná zóna není ohřívána bezprostředně, pobírá tato teplo od dna hrnce. Pokud se na displeji promítá symbol „H”, zbytkové teplo je možné použít k ohřívání nádoby anebo rozpuštění tuku. Když tento ukazatel zhasne, je možné varnou zónu dotknout s vědomím, že se ještě nezchladila na hodnotu okolní teploty.

Pozor!

Pokud napětí chybí, ukazatel zbytkového tepla se nesvítil.

Automatické snižování výkonu

Všechny čtyři varné zóny jsou vybavené speciálním mechanismem, který umožňuje začátek práce každé zóny s maximálním tepelným výkonem nezávisle na aktuálně nastaveném výkonu. Po určitém čase se tepelný výkon vrátí do nastavené úrovně (od 1 do 8). Aby využít tuto funkci, postačí zvolit stupeň pomocí kterého má být pokrm připravený anebo do kterého má varná zóna vrátit.

Automatické snižování výkonu je vhodné, když ...

- potraviny jsou na počátku studené a je nutné je silně ohřát, aby byly poté ohřívány nevelkým tepelným výkonem tak, aby nebylo potřebné stále kontrolovat (např. hovězí ragout).

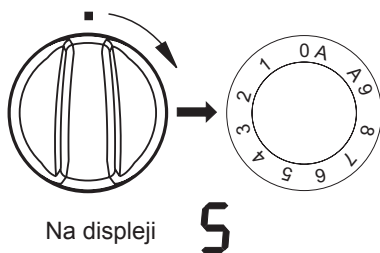
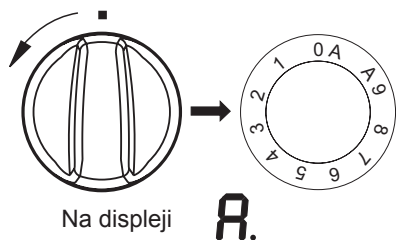
OBSLUHA

Automatické snižování výkonu není vhodné, když ...

- opékáme anebo dusíme potravu, které je nutné obracet, míchat anebo dolévat do nich vodu;
- vaříme noky anebo makaron ve velkém množství vody;
- připravujeme potravu vyžadující dlouhodobé vaření v rychlovařiči.

Zapnutí automatického snižování výkonu:

- Nastavte ovládací kolečko v poloze „A“, a poté je otočte zpět do požadovaného výkonu. Displej bude střídavě ukazovat symbol „A“ a zvolený stupeň výkonu. Po uplynutí času ohřevu se zvýšeným výkonem (např.5), varná zóna se vrátí do zvoleného výkonu ohřevu, kterou stále ukazuje displej.



Pokyny:

- Jestliže se ovládací kolečko ocitne v poloze „0“ ihned po volbě automatického snížení výkonu (tzn. nebyl zvolen tepelný výkon), funkce automatického snižování výkonu se vypne po třech sekundách.
- Odstranění hrnce z varné zóny a jeho opětovné umístění na stejné zóně před uplynutím deseti minut neanuluje nastavenou funkci snižování výkonu.

Varná zóna je zapnutá na plný výkon na čas závislý od zvoleného stupně tepelného výkonu, a poté bude přepnutá na ten stupeň tepelného výkonu.

Stupeň tepelného výkonu	Čas automatického snižování výkonu (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

OBSLUHA

Omezení času práce

Pro zvýšení pracovní spolehlivosti je varná deska vybavená omezovačem času práce pro každou z varných zón. Maximální čas práce se nastavuje v souladu s posledně zvoleným stupněm tepelného výkonu.

Jestliže delší dobu neměníme stupeň tepelného výkonu (viz tabulka), tehdy dotyčná varná zóna zůstane automaticky vypnutá a je aktivovaný ukazatel zbytkového tepla. Můžeme jednak v každé chvíli zapínat a obsluhovat jednotlivé varné zóny v souladu s návodem k používání.

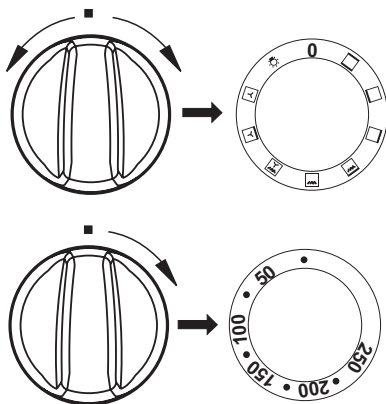
Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90

Funkce pečící trouby a její obsluha

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

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

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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby



Nezávislé osvětlení trouby

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



Zapnutý horký vzduch

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

Využívání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrnou cirkulaci tepla kolem pokrmu umístěného v troubě.

Výhodou tohoto způsobu ohřevu je:

- zkrácení doby nahřívání trouby a eliminace jejího přehřívání,
- 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  nastavení otočného knoflíku regulátoru teploty do nulové polohy pracuje pouze samotný ventilátor. V této poloze lze ochlazovat pokrm 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.

Kontrolna lampička

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 rozehráté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí červené kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude červená lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). Žlutá kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

Rychlé rozehřátí trouby

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

Postup:

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

Důležité!




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




OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem   
- 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 úroveň (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

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



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.




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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

OBSLUHA

Používání rožně*

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

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

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

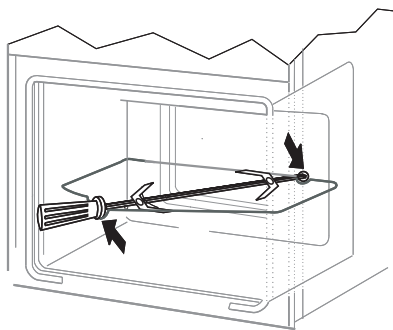
Pozor!

Rožeň nemá svůj vlastní ovládací knoflík.

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Příprava pokrmu na rožni:

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



*u některých typů

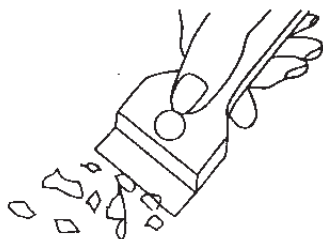
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

Sklokeramická deska

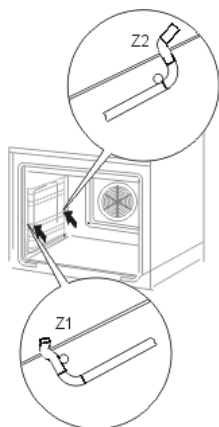
- Desku čistíte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
 - Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné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



Čistící škrabka

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečící 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 ne-rezové 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 zářáčky nacházející se na přední straně výsuvných vodicích lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídatkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Parní čištění – Steam Clean*:**
 - do miska postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - zavřete dvířka trouby,
 - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík pro volbu funkce do polohy dolní topné těleso,
 - ohřívejte komoru pečící trouby po dobu asi 30 minut,
 - otevřete dvířka trouby, vnitřek komory vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

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



Pozor!

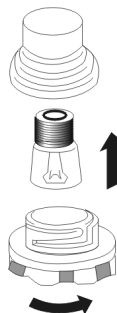
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



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

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



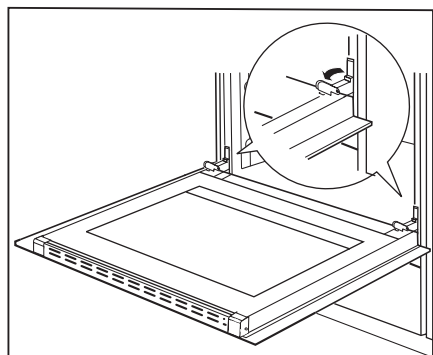
Lampička pečící trouby

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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.

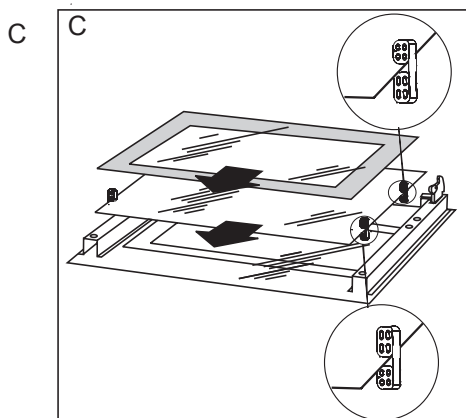
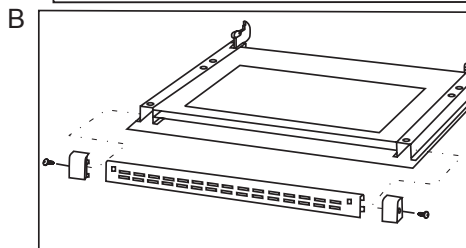
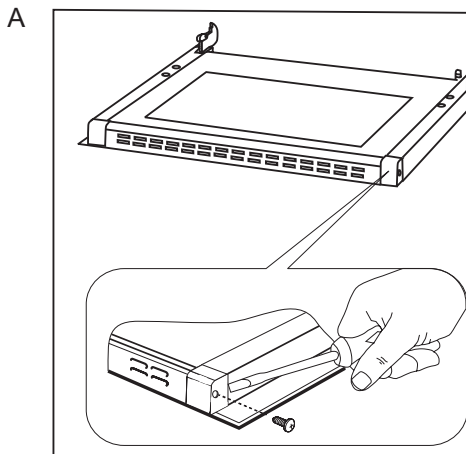


Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních přichytkách (obr. A).
2. Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. A, B).
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek (obr. C).
- 3a. Vjměte střední sklo.

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 „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)



PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY



► Pokrmy z těsta

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 1: Pokrmy z těsta

Funkce pečící trouby: dolní + horní topné těleso 
 horký vzduch 



DRUH POKRMU					DOBA PEČENÍ (min.)
	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ	TEPLOTA (°C)	
Pokrmy v pečících formách					
Obyčejná bábovka / mramorová	2	170 – 180	2	150 – 170	60 – 80
Třená bábovka	2	160 – 180	2	150 – 170	65 – 80
Spodek dortu	2 - 3	170 – 180	2 – 3	160 – 170	20 – 30
Piškotový dort	2	170 – 180			30 – 40
Koláč s ovocem (křehký spodek)			2 – 3	160 – 180	60 – 70
Tvarožník (křehký spodek)			2	140 – 150	60 – 90
Kynutá bábovka	2	160 – 180	2	150 – 170	40 – 60
Chléb (např. mnohozrnný)	2	210 - 220	2	180 – 200	50 – 60
Pokrmy na pleších z vybavy 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 masa

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 2: Pečení masa

Funkce pečicí trouby: dolní + horní topné těleso 
 horký vzduch 

DRUH MASA	ÚROVEŇ ZDOLA		TEPLOTA (°C)		DOBA * V MIN.
					
Hovězí Roastbeef nebo krvavý steak („english“) rozeňřátá trouba šťavnatý („medium“) rozeňřátá trouba připečený („well done“) rozeňřátá trouba Pečeně		3 3 3 2		250 250 210-230 200-220	na 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
Vepřové Pečeně Kýta Filé (steak)	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

Funkce pečící trouby: topné těleso grilu 

DRUH POKRMU	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	DOBA GRILOVÁNÍ (MIN.)	
			1. STRANA	2. STRANA
Vepřová kotleta	4	250	8-10	6-8
Přírodní vepř. řízek	3	250	10-12	6-8
Špíz /šášlik/	4	250	7-8	6-7
Klobásy	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 4: 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
Krocán	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 – 5 jsou orientační a mohou být upravovány v závislosti na vlastních zkušenostech a kuchařských zvyklostech.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 10,7 kW
Rozměry sporáku	85 / 60 / 60 cm
Užitkový objem pečicí trouby	56-64 litrů
Energetická třída	na energetickém štítku
Hmotnost	cca 47 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 4) 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)
601IE3*Dp*	A	0,79	60	střední	45	52	1330

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....	44
Opis výrobku.....	48
Inštalácia.....	50
Obsluha	52
Čistenie a údržba sporáka.....	68
Postup v núdzových situáciách.....	73
Pečenie v rúre – praktické rady.....	74
Technické údaje.....	80
Technická charakteristika	81

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať s dotýkania horúcich elementov vo vnútri pečiacej rúry.
- Je nutné venovať zvláštnu pozornosť deťom prebývajúcim v okolí sporáku. Bezprostredný kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je treba dávať pozor, aby domáce spotrebiče, spolu s kablami sa priamo nedotýkali nahriatej pečiacej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná voči pôsobeniu vysokých teplôt.
- V priebehu smaženia nemôže byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nepripúšťajte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Zvlášť sa to týka cukru, ktorý reaguje s keramikou doskou, a môže spôsobiť jej neodvratné poškodenie. Eventuálne zašpinenie je nutné priebežne odstraňovať. Zakazuje sa umiestňovanie na nahriate varné zóny nádoby s mokrým dnom, pretože to môže spôsobiť neodvratné zmeny na varnej doske (neodstrániteľné škrvy).
- Je nutné používať nádoby označené výrobcom ako prispôsobené do práce s keramikou varnou doskou.
- Ak je povrch varnej dosky prasknutý, vypnite prúd aby nedopustiť možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Nezapínajte varnú dosku bez predchádzajúceho postavenia na nej nádoby.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, ako aj hliníkovú fóliu pretože sa môžu stať horúce.
- Zakazuje sa používanie nádob s ostrými hranami, ktoré môžu poškodiť keramikou varnou doskou.
- Nestavajte na otvorených dvierkach pečiacej rúry nádob s hmotnosťou prekročujúcou 15 kg, a na varnej doske - 25 kg.
- Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.
- Zakazuje sa vkladanie horúcich nádob a vložiek (viac ako 75°C) ako aj ľahko zápalných materiálov do zásobníku zásuvky.
- Zakazuje sa používanie sporáku s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu byť odstraňované len osobou, ktorá má príslušnú oprávnenia.
- V každej situácii spôsobené technickou poruchou, je nutné bezpodmienečne odpojiť elektrické napájania a poruchu prihlásiť k oprave.
- Je nutné bezpodmienečne dodržiavať zásady a ustanovenia obsiahnuté v tomto návodu. K obsluhu taktiež nedopúšťajte osoby, ktoré neboli zoznámené s obsahom návodu.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali.
- Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) sa musia uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.
- K čisteniu sporáku nie je dovolené používať zariadenia do čistenia 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:

- **Používaním vhodného riadu.**
Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!
- **Výber nádob pre varenie na povrch varnej zóny.**
Nádoba na varení nemôže byť nikdy menšia od varnej zóny.
- **Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.**
Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
- **Snažte sa „nenakukovať do hrncov“ príliš často.**
Neotvárajte zbytočne často dvierka pečiacej rúry.
- **Včasné vypínanie a využívanie zvyškového tepla.**
V prípade dlhej doby varenia vypnite varné zóny 5-10 minút pred koncom varenia. Šetrí sa tým až 20% elektrickej energie.
- **Užívanie pečiacej rúry len v prípade väčšieho množstva pokrmov.**
Mäso do hmotnosti 1 kg sa dá úspornejšie pripraviť v hrnci na varnej kuchynskej doske.
- **Využitie zvyškového tepla pečiacej rúry.**

- V prípade časov prípravy dlhších ako 40 minút bezpodmienečne vypínajte pečiacu rúru na 10 minút pred koncom prípravy.

Pozor! V prípade použitia programátora nastavte príslušne kratšie časy prípravy pokrmov.

- **Opekánie s termoobehom a uzatvorenými dvierkami pečiacej rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok pečiacej rúry.** Teplo uniká zašpinením na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich ihneď.
- **Neumiestňovanie sporáku v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.** Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu 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, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

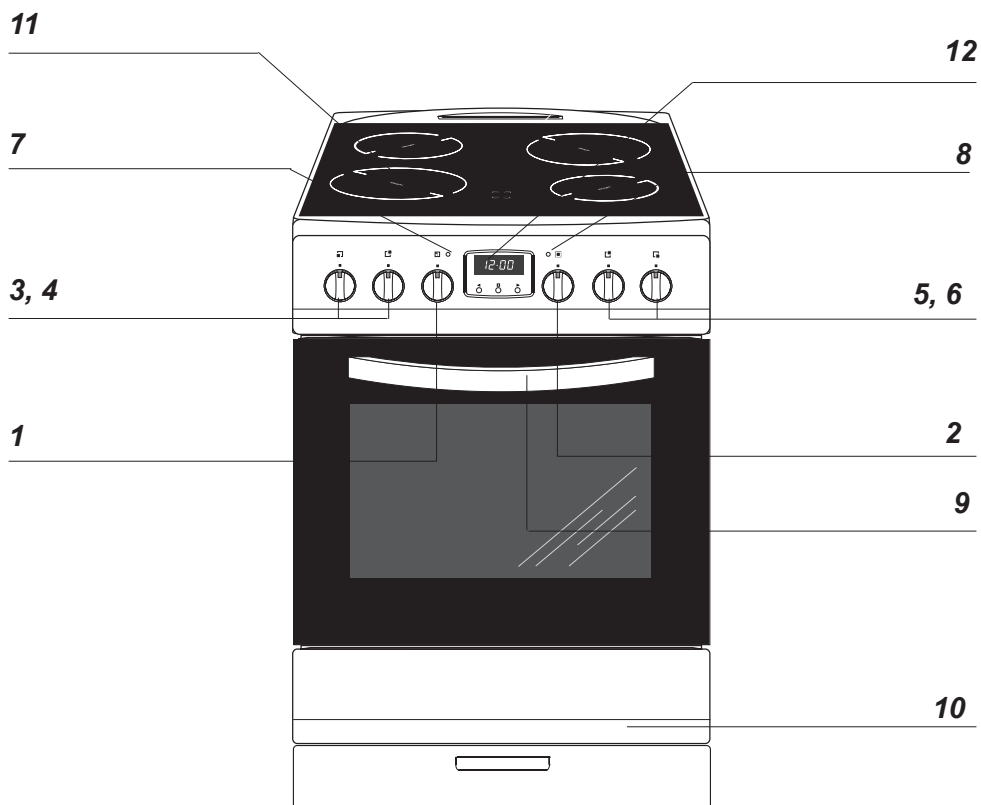
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

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

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

OPIS VÝROBKU

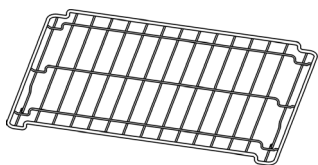


- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička termostatu červená
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka žltá
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Zásuvka
- 11 Sklokeramická varná doska
- 12 Elektronický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

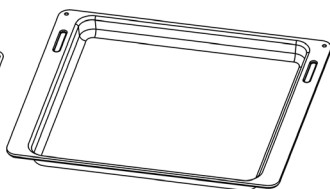
OPIS VÝROBKU

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

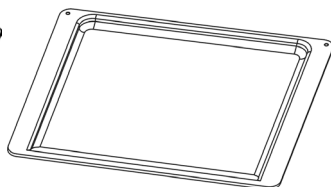
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



Plech na pečenie /mäsa/



*Plech na pečivo**



*Tyč a vidlica ražňa**

*u některých typů



Umiestnenie sporáka

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

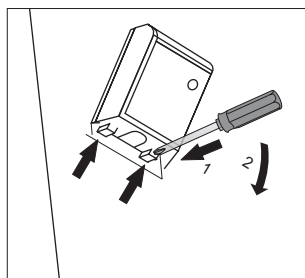
Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pre inštalatéra

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




INŠTALÁCIA

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

Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

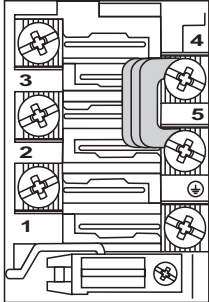


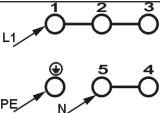

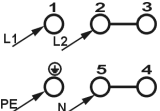

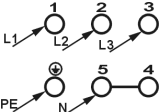
Pozor!

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

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

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

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

		<h3>SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ</h3> <p>Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V</p> <p>Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou  PE</p>		<p>Odporúčený druh pripájacieho vodiča</p>
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²
3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na 	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²
<p>Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič</p>				

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,
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

Pozor!

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

- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

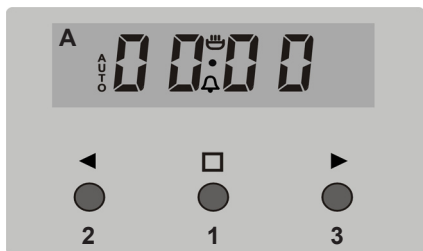
Komoru rúry umývame len s použitím teplej vody s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

Upozornenie!




U typu sporákov označených písmenami „Og“ je pred uvedením do prevádzky treba skontrolovať osadenie telesa v bočných stenách komory rúry. V prípade zlého usadenia telesa je potrebné ho zdvihnúť hore a vsunúť do prelisov bočných stien komory.

OBSLUHA

Elektronické spínacie hodiny Ta




A - Pole displeje

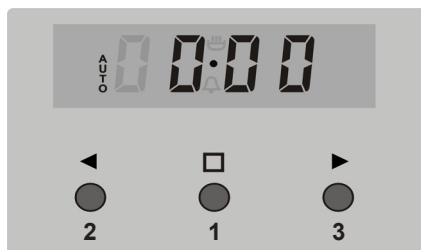
   Značky provozních funkcí

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

Nastavenie hodín

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

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





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

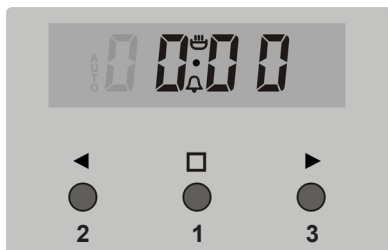
Pozor! Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.


OBSLUHA

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 lampa u  nezačne blikať;
- dobu na časovom spínači nastavíte tlačítkami **3** a **2**. Nastavená doba sa objaví na displeji a signálna lampa  bude svietiť.



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

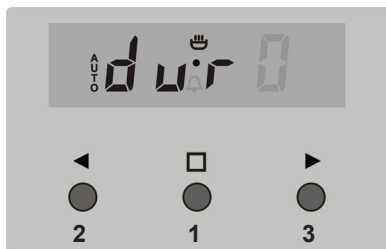
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste vypili akustický signál; potom zhasne signálna lampa a na displeji sa objavia hodiny.

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

Poloautomatická prevádzka

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

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



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

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

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

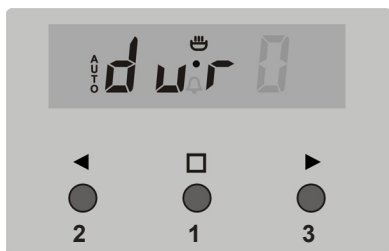
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na pozíciu vypnuté,
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste nastavili akustický signál; signálna lampa zhasne a na displeji sa objavia hodiny.

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 na displeji sa objaví:



- požadovaná prevádzková doba sa nastaví tlačítkami **3** a **2**,
- tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:



- Čas vypnutia (koniec prevádzky) nastavte tlačítkami **3** a **2**; ten môže byť maximálne za 23 hodín a 59 minút od aktuálneho času.
- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte na požadovanú pozíciu, pri ktorej má byť rúra v prevádzke.

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

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

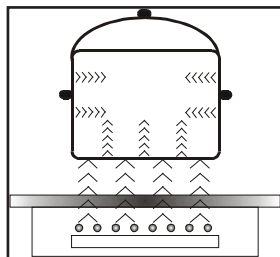
- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte do pozície vypnuté,
- Tlačítká **1**, **2** alebo **3** stlačte, aby ste tak vypli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji sa objavia hodiny.



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

Obsluha varnej dosky.

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor dodáva prúd cievke, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Keď táto cievka vytvára magnetické pole, do hrnca, ktorý je umiestnený na doske, prenikajú indukované prúdy.

Takéto prúdy z hrnca tvoria ozajstný prenášač tepla, zatiaľ čo sklenená tabuľa dosky ostáva studená.

Tento systém zaisťuje používanie hrncov, ktorých dno je poddajné na pôsobenie magnetického pola.

Všeobecne sa dá povedať, že indukčnú technológiu charakterizujú dve prednosti.

- Pretože teplo je emitované výlučne pomocou hrnca, je možné maximálne využívanie tepla,
- nedochádza k javu tepelnej zotrvačnosti, pretože varenie sa automaticky začína vo chvíli umiestnenia hrnca na doske a končí sa okamihom jeho stiahnutia z dosky.

Ochranné zariadenie:

Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.

Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď varné zóny sú vypnuté a funguje do chvíle keď sa elektronický systém úplne ochladí.

Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak teplo rastie nebezpečným spôsobom, tento systém automaticky odpojí varné zóny nachádzajúce sa najbližšie nahriatych elektronických elementov.

Detekcia: detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a tým samým ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

OBSLUHA

Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Behom prevádzky varnej dosky detektor prítomnosti hrnca automaticky zapína alebo vypína tvorbu tepla v zóne varenia, vo chvíli umiestňovania hrnca na dosku alebo po jeho stiahnutí z dosky. Zaručuje to úsporu energie.

- Ak je zóna varenia používaná s príslušným hrncom, na displeji sa ukáže úroveň tepla.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôbených, vybavených dnom z magnetického materiálu- vid' tabuľka.

Ak v zóne varenia nebol umiestnený hrniec alebo na ňom bol umiestnený nevhodný hrniec, na displeji číslice tepelného výkonu bude pulzovať. Zóna sa nezapne.

Ak v priebehu 1 minúty nebude odhalený hrniec, operácie zapnutia dosky bude vymazaná.

Aby vypnúť zónu varenia, je nutné vypnúť ju pomocou ovládacieho kolieska a nielen odobrať hrnca.

Pozor!

V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť. Pokiaľ sú varné zóny horúce bude premietaný ukazovateľ zvyškového tepla „H”.

Po zakončení používania vypnite varnú zónu regulátorom a nespoliehajte sa na ukazovateľoch detektora riadu.


OBSLUHA

Výber riadu pre indukčné zóny

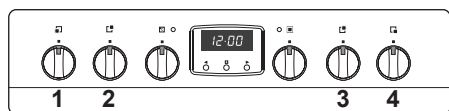
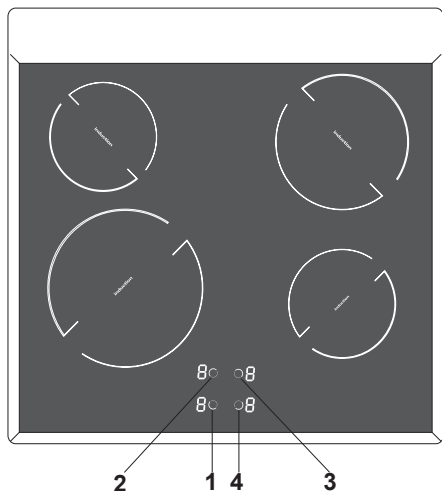
Energia je najlepšie odvádzaná, keď rozmer hrnca zodpovedá rozmerom varnej zóny. Najmenšie a najväčšie možné priemery sú uvedené v tabuľke a závisia na kvalite nádoby.

Indukčná varná zóna	Priemer dna hrnca pre indukčné varenie	
Priemer (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	160

Použitie menšieho hrnca ako uvedený minimálny priemer môže spôsobiť, že indukčná varná zóna nebude fungovať.

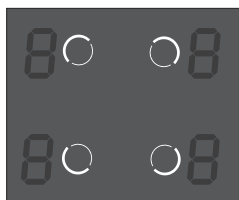
Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
		Používajte magnetické hrnce (zo smaltovaného plechu, feritovej ocele, liatiny), vyskúšajte ich priložením magnetu ku dnu hrnca (musí ho prichytiť).
Nehrdzavajúca oceľ		Nerozozná prítomnosť hrnca
		Okrem hrncov z feromagnetického ocele
Hliník		Nerozozná prítomnosť hrnca
Liatina		Vysoká účinnosť
		Pozor: hrnce môžu poškríbať dosku
Smaltovaná oceľ		Vysoká účinnosť
		Odporúča sa nádoby s plochým, silným a rovným dnom
Sklo		Nerozozná prítomnosť hrnca
Porcelán		Nerozozná prítomnosť hrnca
Riad s medeným dnom		Nerozozná prítomnosť hrnca

OBSLUHA



- [1] Varná zóna predná ľavá
- [2] Varná zóna zadná ľavá
- [3] Varná zóna zadná pravá
- [4] Varná zóna predná pravá

Ak je varná doska vypnutá, vtedy všetky varné zóny sú odpojené a displeje tmavé .



Varné zóny majú rozdielny tepelný výkon. Tepelný výkon je možné regulovať postupne, otáčaním ovládacieho kolieska vpravo alebo vľavo.

Tepelný výkon	Používanie
0	Vypnutá. Využitie zvyškového tepla
1-2	Ohrievanie horúcich pokrmov. Pomalé varení menších porcií
3	Pomalé varení pri nízkom výkone
4-5	Dlhodobá príprava väčších porcií a smaženie väčších porcií
6	Smaženie, opekanie
7-8	Smaženie
9	Začiatok prípravy pokrmov, smaženie
A	Automatické nastavenie štartu

Zapnutie varnej zóny

- Zapnúť varnú zónu pomocou ovládacieho kolieska umiestneného v panelu ovládania.
- Symboly nachádzajúce sa pri ovládacích kolieskach ukazujú, ktoré ovládacie koliesko ovláda danú varnú zónu.
- Požadovaný tepelný výkon je možné nastaviť ihneď (1-9).
- Nastavený tepelný výkon sa taktiež ukazuje na displeju varnej dosky.

Displeje zhasínajú po 10 sekundách od vypnutia všetkých varných zón

Funkcia blokády

Môžete znemožniť akékoľvek používanie varných zón prostredníctvom aktivácie zabezpečenia pred deťmi. Tento spôsob zaistenia chráni Vaše deti.

Aktivácie zabezpečení pred deťmi

- Zabezpečenie je možné aktivovať v okamihu, keď všetky displeje ukazujú „0” alebo „H”.
- Otáčajte súčasne dve ovládacie kolieska nachádzajúce sa uprostred [2] a [3] vľavo. Všetky displeje ukážu symbol „L”. Zabezpečenie pred deťmi bolo aktivované.

Otočenie akéhokoľvek ovládacieho kolieska varnej dosky, spôsobuje premietnutie symbolu „L” na všetkých displejoch.

Vypnutie zabezpečenia pred deťmi

- Otočte jedno z ovládacích koliesok na krátko vpravo, aby sa na displeju ukázal symbol „L”.

Otočte súčasne dve ovládacie kolieska na krátko o jeden stupeň vľavo.



Pozor!

Po vypnutí zo siete je blokáda aktívna.

Ukazovateľ zvyškového tepla **H**

Varná doska je taktiež vybavená ukazovateľom zvyškového tepla „H”. Mimo, že varná zóna nie je bezprostredne ohrievaná, táto poberá teplo od dna hrnca. Pokiaľ sa na displeju premieta symbol „H”, zvyškové teplo je možné použiť k ohrievaniu nádoby alebo rozpúšťaniu tuku. Keď ukazovateľ prestane svietiť, môžete dotknúť varnú zónu, ale pamätajte, že ešte nevychladla na hodnotu teploty okolia.

Pozor!

V prípade nedostatku napätia indikátor zvyškového tepla sa nesvieti.

Automatické znižovanie výkonu

Všetky štyri varné zóny sú vybavené špeciálnym mechanizmom, ktorý umožňuje začiatok práce každej zóny s maximálnym tepelným výkonom nezávisle na aktuálne nastavenom výkone. Po určitom čase sa tepelný výkon vráti do nastavenej úrovne (od 1 do 8). Aby využiť túto funkciu, postačí zvoliť stupeň pomocou ktorého má byť pokrm pripravený alebo do ktorého má varná zóna vrátiť.

Automatické znižovanie výkonu je vhodné, keď...

- potraviny sú na začiatku studené a je nutné je silne zohriať, aby boli potom zohrievané nevelkým tepelným výkonom tak, aby je nebolo potrebné stále kontrolovať (napr. hovädzie ragú).

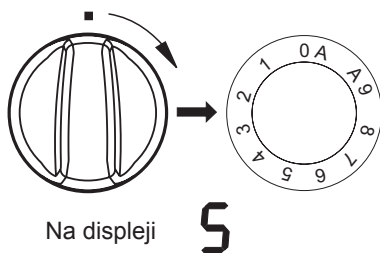
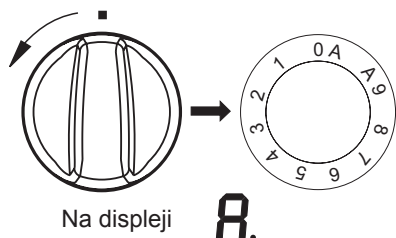
OBSLUHA

Automatické znižovanie výkonu nie je vhodné, keď ...

- opekáme alebo dusíme potravu, ktoré je nutné obracať, miešať alebo dolievať do nich vodu;
- varíme halušky alebo makarón vo veľkom množstve vody;
- pripravujeme potravu vyžadujúce dlhodobé varení v rýchlovariči.

Zapnutí automatického znižovania výkonu:

- Nastavte ovládacie koliesko v polohe „A“, a potom ho otočte späť do požadovaného výkonu. Displej bude striedavo ukazovať symbol „A“ a zvolený stupeň výkonu. Po uplynutí času ohrevu so zvýšeným výkonom (napr.5), varná zóna sa vráti do zvoleného výkonu ohrevu, ktorý stále ukazuje displej.



Pokyny:

- Ak sa ovládacie koliesko ocitne v polohe „0“ ihneď po voľbe automatického zníženia výkonu (tzn. nebol zvolený tepelný výkon), funkcia automatického znižovania výkonu sa vypne po troch sekundách.
- Odstránenie hrnce z varnej zóny a jeho opätovné umiestnenie na jednakej zóne pred uplynutím desiatich minút neanuluje nastavenú funkciu znižovania výkonu.

Varná zóna je zapnutá na plný výkon na čas závislý od zvoleného stupňa tepelného výkonu, a potom bude prepnutá na ten stupeň tepelného výkonu.

Hodnota tepelného výkonu	Čas automatického znižovania výkonu (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

OBSLUHA

Obmedzenie času prevádzky

Pre zvýšenie spoľahlivosti je varná doska vybavená obmedzovačom času práce pre každú varnú zónu. Maximálny čas prevádzky závisí na poslednej zvolenej hodnote pracovného výkonu.

Ak pracovný výkon zostáva nezmenený počas určitého času (viď tabuľka), varná zóna sa automaticky vypne a ukazovateľ zvyškového tepla sa aktivuje. Avšak v každej chvíli môžete zapínať a používať jednotlivé varné zóny v súlade s návodom na obsluhu.

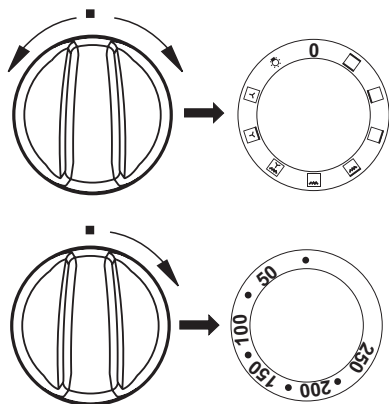
Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas práce (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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

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

a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Zapnutý horúci vzduch

Nastavenie otočného gombíka v polohe „zapnutý horúci vzduch“ umožňuje vykonávanie ohrevu rúry núteným spôsobom, pomocou ventilátora, umiestneného v strede zadnej steny komory rúry.

Využívanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomernú cirkuláciu tepla okolo pokrmu umiestneného v rúre.

Výhodou tohto spôsobu ohrevu je:

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



Zapnutý horúci vzduch a dolné vyhrievacie teleso

Pri tejto polohe otočného gombíka realizuje rúra funkciu horúceho vzduchu a zapnutého dolného vyhrievacieho telesa, čo spôsobuje dopečenie pokrmu zospodu.




Zapnutý ventilátor a grill

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.

Kontrolná lampička

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

Rýchle rozohriatie rúry

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

Postup:

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

Dôležité!




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



OBSLUHA

Používanie grilu

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

Na zapnutie grilu je potrebné:

- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom   
- 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 dvierka rúry.

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



Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

OBSLUHA

Používanie ražňa*

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

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

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

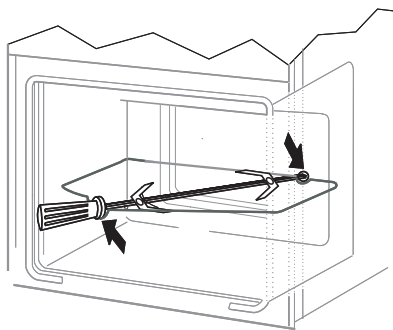
Pozor!

Ražeň nemá svoj vlastný ovládací gombík.

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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,
- zatvorte dverka rúry.



*u niektorých typov

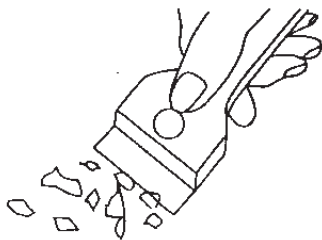
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

Sklokeramická doska

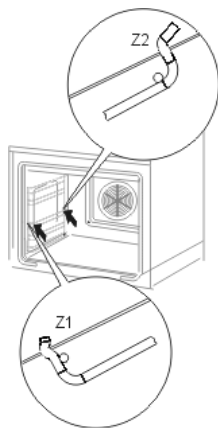
- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
 - Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky,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



Čistiaca škrabka

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Rúry na pečenie označené písmenom D boli vybavené ľahko vyťahuteľnými 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 zarážky nachádzajúce sa na prednej strane výsuvných vodiacich lišt) a potom zasunúť spolu s plechom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Parné čistenie – Steam Clean*:**
 - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - zatvorte dverka rúry,
 - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík na voľbu funkcie do polohy dolné vyhrievacie teleso,
 - ohrievajte komoru rúry na pečenie asi 30 minút,
 - otvorte dverka rúry, vnútro komory vytrite handričkou alebo hubkou a potom omyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.Pozor! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



Pozor!

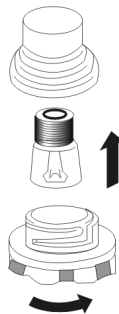
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

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



Lampička rúry na pečenie

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

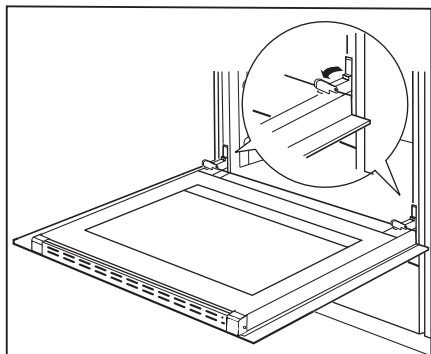
*u niektorých typů

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vyťahnutie dvierok. Na vyťahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor. Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vyťahnite 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.



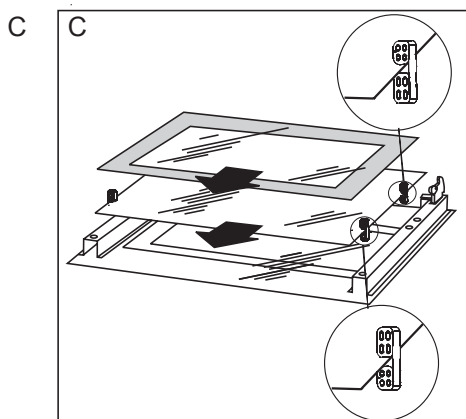
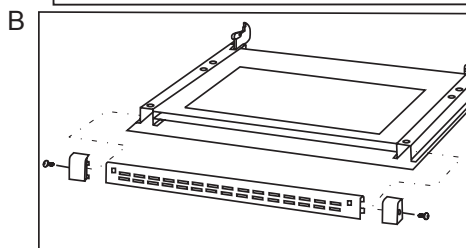
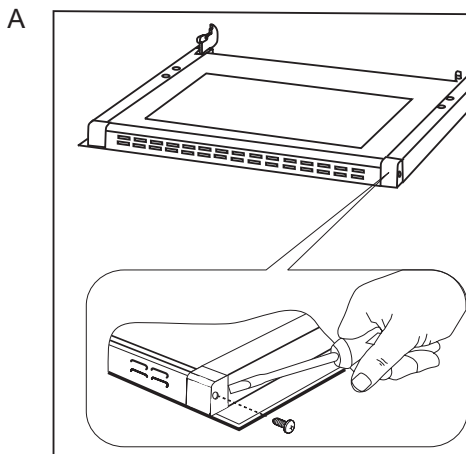
Odklopenie zaistenia pántov

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 vyťahnite z úchytiakov (v dolnej časti dvierok) (obr. C).
- 3a. Vyberte prostredné sklo.

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

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



Vyberanie vnútorného skla

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Periodické revízie

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

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



Pozor!

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo 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 „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

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



PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 1: Pokrmy z cesta

Funkcia rúry na pečenie:

dolné + horné vyhrievacie teleso 

horúci vzduch 

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

▶ Pečenie 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 rukoväťe 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 (výpekcom) 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		3		250	na 1 cm 12-15
šťavnatý („medium“) rozohriata rúra		3		250	15-25
prepečený („well done“) rozohriata rúra		3		210-230	25-30
Pečienka	2	2	160-180	200-220	120-140
Bravčové					
Pečienka	2	2	160-180	200-210	90-140
Stehno	2	2	160-180	200-210	60-90
Filé (steak)		3		210-230	25-30
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	2	2	170-180	220-250	50-80
Hus (cca 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Ryby	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Pozor!

V polovici času pečenia je potrebné mäso obrátiť na druhú stranu.

Vhodné je pečenie mäsa v žiaruvzdorných nádobách.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 3: Gril

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/šášlik	4	250	7-8	6-7
Klobásky	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (steak cca 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Tefacia kotleta	4	250	8-10	6-8
Tefací steak	4	250	6-8	5-6
Barania kotleta	4	250	8-10	6-8
Jahňacia kotleta	4	250	10-12	8-10
Polovice kuraťa (asi po 500 g)	3	250	25-30	20-25
Rybie filé	4	250	6-7	5-6
Pstruh (cca 200 – 250 g)	4	250	5-8	5-7
Chlieb (toasty, hrianky)	4	250	2-3	2-3

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 4: Gril + ventilátor

Funkcia rúry na pečenie: vyhrievacie teleso grilu + ventilátor 

DRUH MÄSA	HMOTNOSŤ (kg)	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)
Bravčová pečienka	1,0	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 – 5 sú orientačné a môžu byť upravované v závislosti od vlastných skúseností a kuchárskych zvyklostí.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 10,7 kW
Rozmery sporáka	85 / 60 / 60 cm
Úžitkový objem rúry na pečenie*	56-64 litrov
Energetická trieda	na energetickém štítku
Hmotnosť	cca 47 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

(v súlade s Nariadením Ministra hospodárstva a práce zo dňa 20. mája 2005, vo veci požiadaviek týkajúcich sa technickej dokumentácie, používania štítkov a technických charakteristík, a vzorov štítkov pre zariadenie)

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 (cm ²)
601IE3*Dp*	A	0,79	60	stredná	45	52	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
