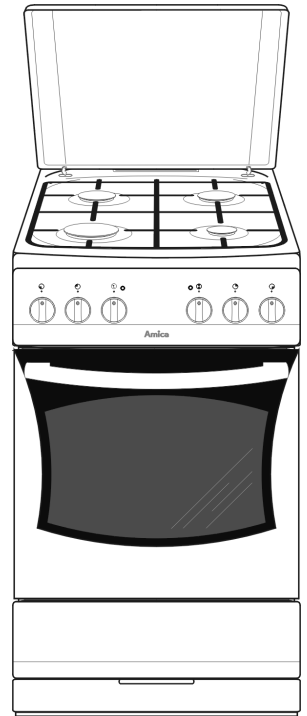


Amica

51GE1.22Z(W)
51GE2.32Zp(W)
51GE2.32ZpD(XL)
51GE2.32ZpM(W)
51GE3.32Zp(W)
51GE3.32ZpTa(W)



(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....	44

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 staništích 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.....	11
Obsluha	16
Čištění a údržba sporáku.....	30
Postup v nouzových situacích.....	34
Pečení v troubě – praktické rady.....	35
Technické údaje	41
Technická charakteristika.....	42

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř trouby.
- Prosíme, aby jste během používání sporáku dávali pozor na děti, poněvadž děti neznají pravidla obsluhy sporáku.
- Je třeba dávat pozor, aby se přípojná elektrická šňůra domácích spotřebičů, např. mixeru, nedotýkala horkých částí sporáku.
- Do šuplíku nevkládejte hořlavé materiály, poněvadž se mohou během používání trouby vznítit.
- Během smažení by neměl být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí.
- Je třeba dávat pozor na moment uvedení do varu, aby nedošlo k zalití hořáku.
- Pokud dojde k poškození sporáku, lze jej opětovně používat po odstranění závady odborníkem.
- Neotvírejte kohoutek na přípojce plynu nebo uzavírací ventil na bombě bez předchozího ujištění se, zda jsou všechny kohoutky zavřené.
- Nepřipouštějte zalévání hořáků a jejich znečišťování. Zašpiněné hořáky očistěte a osušte ihned po vychladnutí.
- Nádobí nesmí být pokládáno přímo na hořáky.
- Nepokládejte na rošt nad jedním hořákem nádobí těžší než 10 kg, a na celém roštu nádobí o celkové hmotnosti vyšší než 40 kg.
- Nebouchejte do knoflíků a hořáků.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- Provádění úprav a oprav sporáku osobami, které nejsou odborně vyškolené, je zakázáno.
- Zhasínání plamene hořáku foukáním je zakázáno.
- Před otevřením víka doporučujeme jeho očištění ze všech nečistot. Povrch plotny sporáku před jejím zakrytím víkem doporučujeme nechat vychladnout.
- Skleněné víko sporáku může v důsledku ohřátí prasknout. Před sklopením víka zhasněte všechny hořáky. (Sporáky vybavené skleněným víkem – viz. Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Je zakázáno svévolné provádění úprav sporáku pro jiný druh plynu, přemísťování sporáku na jiné místo a provádění změn napájecí instalace. Tyto práce může provádět oprávněný instalatér.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Nepouštějte ke sporáku malé děti a osoby, které se neseznámily s návodem k používání sporáku.
- V PŘÍPADĚ PODEZŘENÍ, ŽE UNIKÁ PLYN, SE NESMÍ:
 - zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač osvětlení), a používat jiná elektrická a mechanická zařízení, která zapříčiňují vznik elektrické nebo mechanicky vyvolané jiskry. V takovém případě je třeba okamžitě uzavřít ventil na plynové bombě nebo uzavírací kohoutek plynové přípojky, vyvětrat místnost a následně přivolat osobu oprávněnou k odstranění příčiny úniku.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku (při dodržování výše uvedených pravidel) a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- K plynové instalaci nesmí být připojeny žádné anténní svody, např. rozhlasových přijímačů.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnící instalace je třeba okamžitě uzavřít přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnícího ventilu plynové bomby je třeba: kvůli ochlazení bomby přehodit přes ní mokrou deku, uzavřít ventil na bombě. Po ochlazení bomby je třeba vynést ji do otevřeného prostoru. Zákaz opětovného použití poškozené bomby.
- V případě několikadenní přestávky v používání sporáku je třeba zavřít hlavní uzávěr (ventil) na plynové instalaci, zatímco v případě používání plynové bomby vždy po každém použití.
- K čištění sporáku se nesmí používat náčiní pro 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 správného nádobí k vaření.**

Nádobí (jeho dno) určené pro vaření by nemělo být nikdy menší než velikost plamene.

Je třeba pamatovat na přikrývání nádob pokličkou.

- **Péče o čistotu hořáků, mřížky, plotny pod hořáky.**

Znečištění narušuje přenášení tepla

- hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.

Mimořádnou čistotu je třeba udržovat v blízkosti plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků a otvorů trysek hořáků.

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**

Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**

Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na hořáku sporáku.

- **Využití zbytkového tepla trouby.**

V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**

Teplu uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.

Nejllepší je odstraňovat je okamžitě.

- **Nezabudování sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

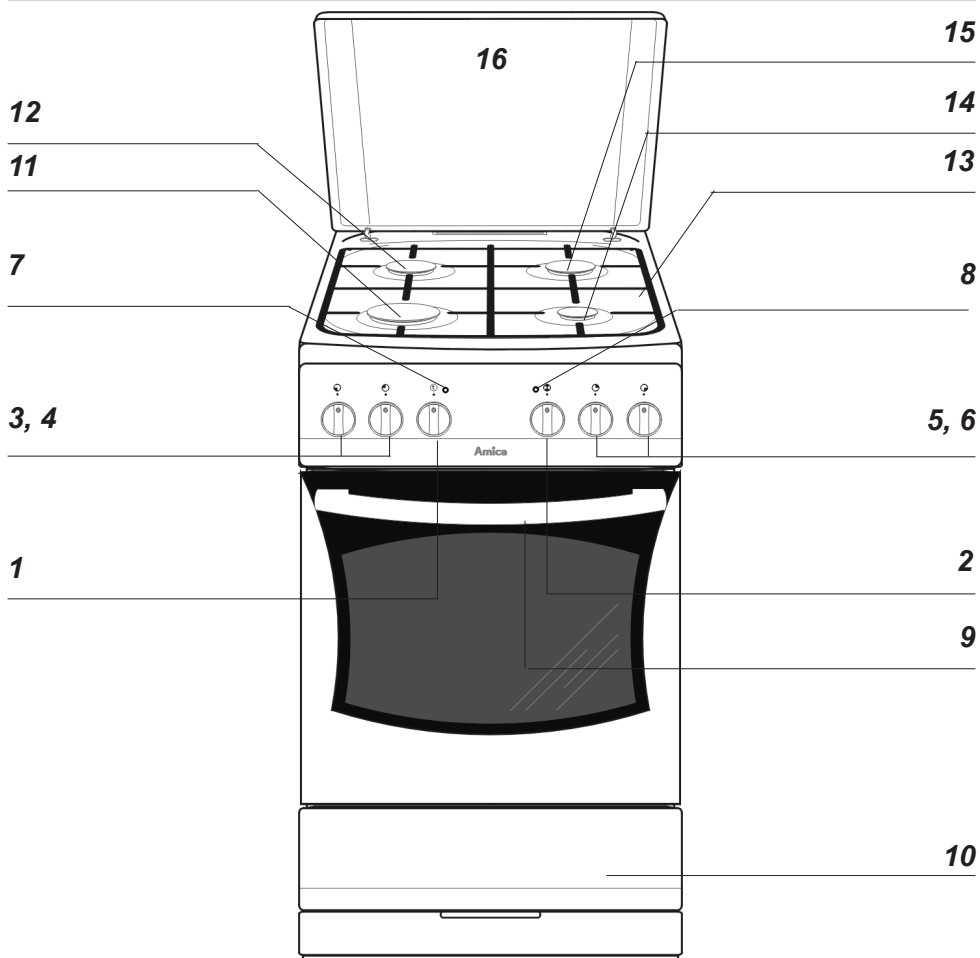
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

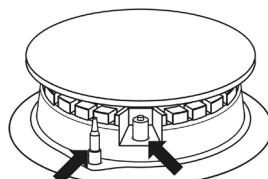
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

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

POPIS VÝROBKU



- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkce trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků
- 7 Kontrolní lampička termostatu červená
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku žlutá
- 9 Úchyt dvířek trouby
- 10 Šuplík
- 11 Velký hořák
- 12 Střední hořák
- 13 Mřížka
- 14 Pomocný hořák
- 15 Střední hořák
- 16 Víko

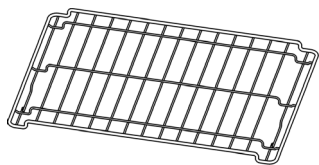


Zabezpečení proti
úniku plynu

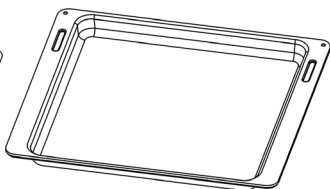
Jiskrový
zapalovač

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

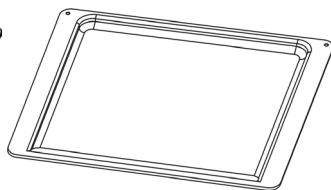
Vybavení sporáků – souhrn:



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



Pečící plech /maso/



Plech na pečivo



*Tyč a vidlice rožně**

*u některých typů

INSTALACE

Níže uvedený návod je určen pro kvalifikovaného odborníka, který bude instalovat zařízení. Tento návod má za účel co možná nejoborněji provedených činností spojených s instalací a údržbou zařízení..



Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, a musí mít účinnou ventilaci v souladu s platnými technickými předpisy.
 - Místnost by měla být vybavena ventilačním systémem odvádějícím zplodiny vzniklé během hoření. Tato instalace by měla obsahovat ventilační mřížku nebo digestoř. Digestoře je třeba montovat v souladu s pokyny uvedenými v návodech k obsluze, k nim přiložených. Ustavení sporáku by mělo zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
 - Místnost by také měla mít zajištěn přísun vzduchu, který je nezbytný pro správné hoření (spalování) plynu. Prísun vzduchu by neměl být menší, než 2 m³/h na 1 kW výkonu hořáků. Vzduch může být přiváděn v důsledku přímého proudění z vnějšku kanálem o průřezu min. 100 cm², nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály ústícími ven.
- Pokud je zařízení využíváno intenzivně a dlouho, může nastat situace, kdy bude kvůli zlepšení větrání nutné otevřít okno.
 - Kapalný plyn je těžší než vzduch a proto má tendenci hromadit se v dolních polohách. Místnosti, ve kterých byly nainstalovány láhve /bomby/ s kapalným plynem by měly být vybaveny ventilačními kanály vyvedenými z místnosti ven, umožňujícími, aby se v případě netěsnosti plyn dostal ven. Z téhož důvodu by láhve s plynem, jak prázdné, tak i částečně naplněné, neměly být instalovány ani uskladňovány v místnostech situovaných po povrchem země (např. ve sklepích). Láhve se nesmí nacházet poblíž zdrojů tepla (kamínek, krbu, trouby apod.), které by mohly zvýšit teplotu uvnitř láhve nad 50 °C.
 - Plynový sporák je vzhledem k ochraně před přehřátím okolních povrchů zařízením třídy X, a jako takové může být zabudováno do řady nábytku pouze do výše pracovní desky, tedy cca 850 mm od podlahy. Zabudování nad tuto úroveň je nežádoucí.

INSTALACE

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. Pokud si nejsme jisti co do tepelné odolnosti nábytku, je třeba sporák zabudovat nábytkem při dodržení odstupu asi 2 cm. Stěna / zedř, která se nachází za sporákem musí být přizpůsobena tak, aby byla odolná vůči vysokým teplotám. Během používání sporáku se jeho zadní stěna může zahřát na teplotu asi o 50 °C vyšší než je teplota okolí.

- Sporák je třeba postavit na tvrdé, rovné podlaže (nestavět na podstavci).
- 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.

INSTALACE

Připojení sporáku k rozvodu plynu

Pozor!

Sporák by měl být připojen k plynové instalaci takového plynu, k jakému byl továrně přizpůsoben. Informace o druhu plynu k jakému je sporák výrobně přizpůsoben se nachází na továrním štítku. Sporák musí být připojen výhradně instalátérem vlastním příslušná oprávnění a pouze on má výlučné právo přizpůsobit sporák jinému druhu plynu.

Pokyny pro instalátéra

Instalátér je povinen:

- vlastnit plynárenská oprávnění,
- seznámit se s informacemi nacházejícími se na továrním štítku sporáku o druhu plynu, jakému je sporák přizpůsoben, informace porovnat s podmínkami dodávky plynu v místě instalování,
- zkontrolovat:
 - účinnost větrání, tzn. výměny vzduchu v místnostech
 - těsnost spojů plynového vedení,
 - účinnost práce všech funkčních součástí sporáku,
 - zda je elektrická instalace přizpůsobena ke spolupráci s ochranným (nulovým) vodičem.
- vydat uživateli doklad o zapojení plynového sporáku a seznámit jej s obsluhou

Pozor!

Připojit sporák k láhvi s plynem nebo k existující instalaci může pouze oprávněný instalátér při dodržování všech bezpečnostních předpisů.

Sporák má nátrubek se závitem - průměr 1/2". Doporučujeme utěšňování spoje těsnicí teflonovou páskou. Použití nadměrného momentu při utahování (většího než 20 Nm), nebo koudele k utěšňování, může způsobit poškození spoje a jeho netěsnost.

Při připojování sporáku k instalaci kapalného plynu je třeba na přípojku R1/2 * našroubovat kovovou koncovku o délce min. 0,5 m s koncovkou pro hadičku 8 x 1 mm. Kvůli našroubování koncovky je nutné odšroubování pružiny z pantu víka. Potrubí (hadice) přivádějící plyn by se neměl dotýkat kovových částí zadního krytu sporáku.



Pozor!

Po ukončení instalování sporáku je třeba zkontrolovat těsnost všech spojů, použitím k tomuto účelu např. mýdlové vody. Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

INSTALACE

► Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.
 - wtyczka jest łatwo dostępna.



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

INSTALACE

► Přizpůsobení sporáku jinému druhu plynu.

Tato činnost může být prováděna pouze instalátérem s příslušnými oprávněními.

Pokud plyn, kterým má být napájen sporák, se liší od plynu předpokládaného pro sporák v tovární verzi, tj. G20 20 mbar, je třeba vyměnit trysky hořáku a provést regulaci plamene.

Kvůli přizpůsobení sporáku ke spalování jiného druhu plynu je třeba provést:

- výměnu trysek (viz. tabulka níže),
- regulaci „úsporného“ plamene.

Pozor!

Sporáky dodané výrobcem mají hořáky továrně přizpůsobené ke spalování plynu uvedeného na továrním štítku a v záručním listu.

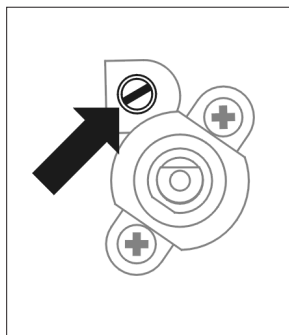
Druh plynu	Tryska typ / průměr		
	pomocný	střední	velký
G20 / 18-20 mbar	0,75	1,09	1,24
G30 / 37 mbar	0,75	0,67	0,84

Plamen hořáku	Upravení z kapalného plynu na zemní plyn	Upravení ze zemního plynu na kapalný plyn
Plný	1. Trysku hořáku vyměnit za vhodnou dle tabulky trysek.	1. Trysku hořáku vyměnit za vhodnou dle tabulky trysek.
Úsporný	2. Regulační šroub lehce vyšroubovat a seřídít velikost plamene.	2. Regulační šroub lehce zašroubovat po odpor a zkontrolovat velikost plamene.

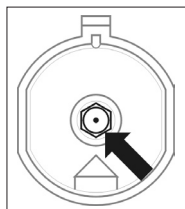
Kvůli provedení regulace je třeba sundat otočné knoflíky kohoutků.

INSTALACE

Použité povrchové hořáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu. Správný plamen má zřetelné kužely uvnitř modrozelené barvy. Krátký šumící plamen nebo dlouhý, žlutý a čadivý, bez zřetelné viditelných kuželů, svědčí o neodpovídající kvalitě plynu v domácí instalaci nebo poškození či zašpinění hořáku. Kvůli zkontrolování plamene je třeba nahřát hořák po dobu asi 10 minut plným plamenem a následně přetočit otočný knoflík ventilu na úsporný plamen. Plamen by neměl zhasnout ani přeskočit na trysky.



Kohoutek BSI



Výměna trysek hořáku – trysku vyšroubovat pomocí speciálního nástrčného klíče 7 a vyměnit za novou příslušně k druhu plynu (viz tabulky).



Pozor!

Po dokončení regulace je třeba umístit nálepku s popisem druhu plynu, k jakému je sporák přizpůsoben.

Pozor!

Úprava zařízení kvůli přizpůsobení plynu, jinému, než je zřejmé z označení výrobce na továrním štítku sporáku, nebo koupě sporáku na jiný druh plynu, než je instalovaný v bytě, je výhradně v gesci uživatel – instalatér.

Přívod plynu do povrchových hořáků je otevírán a nastavován obyčejnými kohoutky nebo kohoutky s protiúnikovým zabezpečením (obr.).

Seřízení kohoutků je třeba provádět při zapáleném hořáku v poloze – úsporný plamen, při použití regulačního šroubováku velikosti 2,5 mm.

Před prvním zapnutím sporáku

- odstranit součásti obalu,
- odstranit jemně (pomalu) etikety z dvířek sporáku, dbajíc, aby se nepřetrhnul pásek lepidla;
- vyprázdnit šuplík, očistit komoru trouby od prostředků tovární konzervace,
- vyjmout příslušenství trouby a umýt v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout ventilaci v místnosti nebo otevřít okno,
- nahřát troubu (při teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě omýt, topné plochy desky je třeba ohřívat po dobu asi 4 min. bez použití nádobí.

Pozor!

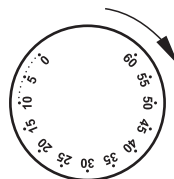
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem* Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „12.00“ nebo „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

- obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

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

Mechanický minutník*



Minutník neovládá fungování sporáku. Jedná se o zvukové signalizační zařízení upozorňující na nutnost provedení krátce trvajících kuchařských úkonů. Rozsah odměřovaného času činí od 0 do 60 minut.

Pozor!

V rozsahu odměřovaného času od 0 do 10 minut je třeba otočný knoflík minutníku nejdříve otočit o asi 90° a následně nastavit na požadovaný pracovní čas.

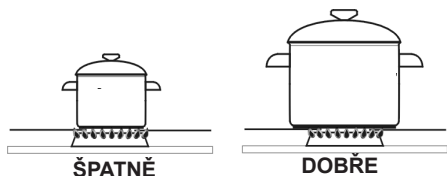
*u některých typů

Obsluha povrchových hořáků

Volba nádobí

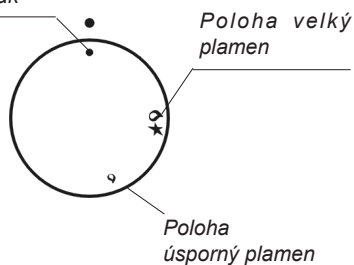
Je třeba dbát na to, aby průměr dna nádoby byl vždy větší než velikost (dosah) plamene, a samotná nádoba byla přikrytá pokličkou. Doporučujeme, aby průměr hrnce byl 2,5 – 3 krát větší, než průměr hořáku, tzn. v případě hořáku:

- pomocného – nádoba o průměru od 90 do 150 mm,
- středního – nádoba o průměru od 160 do 220 mm,
- velkého – nádoba o průměru od 200 do 240 mm, a výška hrnce by neměla být větší než jeho průměr.





Otočný knoflík ovládání činnosti hořáků

Poloha vypnutý hořák






*u některých typů

Zapalování hořáků bez zapalovače


- zapálit zápalku.
- stlačit otočný knoflík až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ ,
- zažehnout plyn zápalkou,
- nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“ ) ,
- po ukončení vaření vypnout hořák otočným knoflíkem doprava (poloha vypnutý ●).

Zapalování hořáků zapalovačem*



- stisknout tlačítko jiskrového zapalovače označeného ,
- stlačit otočný knoflík až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ ,
- přidržet až do momentu zažehnutí plynu,
- nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“ ) ,
- po ukončení vaření vypnout hořák otočným knoflíkem doprava (poloha vypnutý ●).

Zapalování hořáků zapalovačem spojeným s otočným knoflíkem*

- stlačit otočný knoflík zvoleného hořáku až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ ,
- přidržet až do momentu zažehnutí plynu,
- po zažehnutí plamene hořáku povolit tlak na knoflík a nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“) ,



OBSLUHA

Pozor!

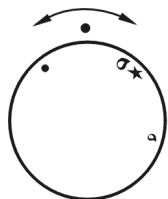
V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistikou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 sek. maximálně stlačený v poloze „velký plamen“.

Volba plamene hořáku

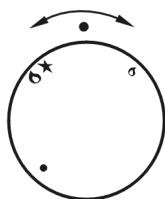
Správně seřízené hořáky mají plamen světle modré barvy se zřetelně viditelným vnitřním kuželem. Volba velikosti plamene závisí na nastavení polohy otočného knoflíku hořáku:

-  velký plamen
-  malý plamen (zvaný „úsporný“)
- zhasnutý /vypnutý/ hořák (přívod plynu uzavřen)

Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat.



DOBŘE



ŠPATNĚ


Činnost zabezpečení proti úniku plynu*

Některé modely /typy/ jsou vybaveny automatickým systémem uzavírajícím přívod plynu do hořáku v případě absence plamene.

Tento systém zabezpečuje před unikáním plynu v případě, že plamen na hořáku zhasne, např. v důsledku jeho zalití...

Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

Pozor!

Zákaz regulace plamene v rozsahu mezi polohou vypnutý hořák ● a polohou velký plamen 

*u některých typů

OBSLUHA

Obsluha plotýnky*

Výkon plotýnky lze regulovat postupně otáčením knoflíkem doprava nebo doleva. Zapnutí plotýnky způsobuje rozsvícení žluté signalizační lampičky na ovládacím panelu.

● MIN. Ohřívání

1 Dušení zeleniny, pozvolné vaření

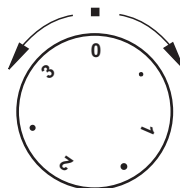
● Vaření polévek, většího množství pokrmu

2 Pozvolné smažení

● Opékání masa, ryb

3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení

0 Vypnutí



Správně zvolený hrnec šetří energii. Hrnec by měl mít hrubé, ploché dno o průměru stejném, jako je průměr desky, tedy 18 cm, neboť v takovém případě se nejlépe přenáší teplo.

Pozor!

Dbejte o čistotu varné desky – špinavá deska nepřenáší celý výkon.

Chraňte varnou desku před korozí.

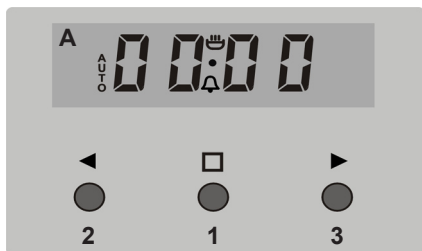
Vypínejte desku před odstavením hrnce.

Nenechávejte bez dozoru na zapnuté desce nádoby s pokrmu připravovaných na tucích, oleji, v případě horkého tuku může dojít k samovznícení.




*u některých typů

OBSLUHA

Elektronické spínací hodiny Ta*




A - Pole displeje

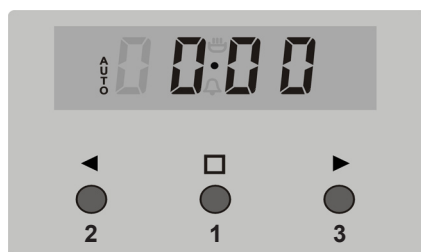
   Značky provozních funkcí

- 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.

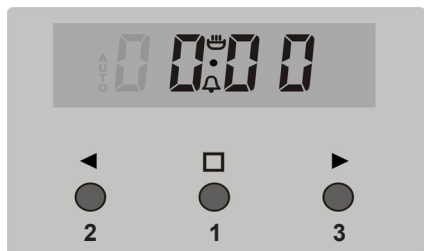
*u některých typů


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.



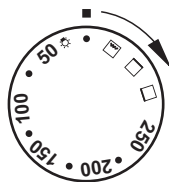
Pozor! Nastavené údaje lze kdykoliv překontrolovat a korigovat. Není ale možné měnit nastavení hodin, pokud je přístroj v poloautomatickém nebo automatickém provozu.

OBSLUHA


Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba s přirozeným prouděním (konvenční)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu (pokud je k dispozici). Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí jednoho otočného knoflíku, který obsluhuje přepínač druhu činnosti spojený s regulátorem teploty.



Pozor!

U modelů sporáků, které nemají gril, poloha  na ovládacím knoflíku chybí.

Možné polohy otočného knoflíku



Nezávislé osvětlení trouby

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

50-250 (°C) Zapnuté dolní a horní topné těleso

Termostat umožňuje nastavení teploty v rozsahu od 50 °C do 250 °C. Používat při pečení pokrmů z těsta.



Zapnuté dolní topné těleso

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



Zapnuté horní topné těleso.

V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze horního topného tělesa. Používat např. při dopékání pokrmů z těsta shora.



Zapnuté topné těleso grilu

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

Zapnutí a vypnutí trouby

Pro zapnutí trouby je třeba:

- zjistit požadované podmínky práce trouby, teplotu a způsob ohřevu,
- otáčením „doprava“ nastavit otočný knoflík do požadované polohy.

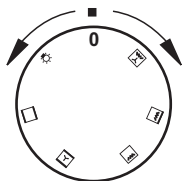
Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, žluté a červené. Svícení kontrolní lampičky žluté barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí červené lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba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

Vypnutí trouby – pro vypnutí trouby je třeba otáčením „doleva“ nastavit otočný knoflík do polohy „0“. Signalizační lampička by měla zhasnout.

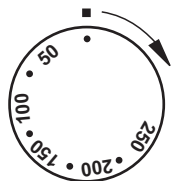
OBSLUHA

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem)

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



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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu druhu funkce trouby



Nezávislé osvětlení trouby

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

Pozor!

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



Zapnuté dolní a horní topné těleso


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



Zapnutý ventilátor, dolní a horní topné těleso

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

Pozor!

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



Zapnuté topné těleso grilu

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



Zesílený gril (Gril a horní topné těleso)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje grilování při současně spuštěném horním topným tělesem.

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



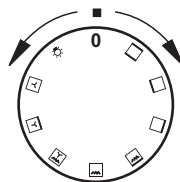
Zapnutý ventilátor a zesílený gril

Při této poloze otočného knoflíku trouba realizuje funkci zesíleného grilu s ventilátorem.

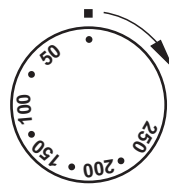
Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu grilování a zlepšení chuťových vlastností pokrmu. Grilovat je třeba při zavřených dvířkách trouby.

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

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



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.

OBSLUHA

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby



Nezávislé osvětlení trouby

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



Zapnutý horký vzduch

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

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

Výhodou tohoto způsobu ohřevu je:

- zkrácení doby nahřívání trouby a eliminace jejího předehřívání,
- možnost pečení ve dvou pracovních polohách současně,
- omezení vytékání tuku a šťávy z masových pokrmů, což způsobuje vylepšení jejich chuťových vlastností,
- snížení stupně zašpinění komory trouby.



Zapnutý horký vzduch a dolní topné těleso




Při této poloze otočného knoflíku realizuje trouba funkci horkého vzduchu a zapnutého dolního topného tělesa, což způsobuje dohřátí pečeného pokrmu zespod.



Zapnutý ventilátor a gril

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

Pozor!

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



Zapnutý gril

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



Zesílený gril

(Gril a horní topné těleso)

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



Zapnuté horní topné těleso.

V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze horního topného tělesa. Používat např. při dopékání pokrmů z těsta shora.



Zapnuté dolní topné těleso

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




Zapnuté dolní a horní topné těleso

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

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




OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

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



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.




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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

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.

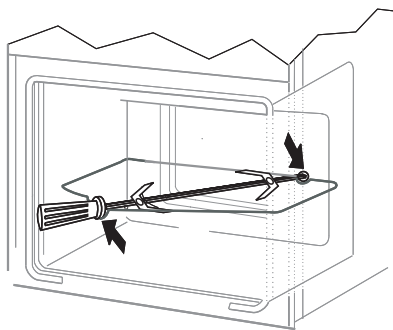
Pozor!

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 žlábkovité části držáku rožně opíraly o rám,
- odšroubujte rukojeť,
- zasuňte plech do nejnižší úrovně komory trouby a přivřete dvířka,
- zavřete dvířka trouby.



*u některých typů

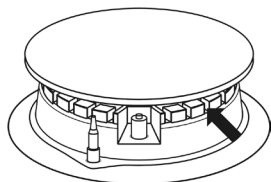
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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.

Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

- V případě znečištění hořáků a mřížky je třeba tyto části vybavy sundat ze sporáku a umýt v teplé vodě s přidavkem prostředků na odstranění tuku a špíny. Následně je nutné vytřít je do sucha. Po sundání mřížky důkladně omýt desku pod hořáky a vytřít do sucha měkkým hadříkem. Zvláštní čistotu je třeba udržovat u plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků, viz obr. níže. Otvory trysek pročistit za použití tenkého měděného drátu. Nepoužívat ocelový drát, nerozvrátat otvory.



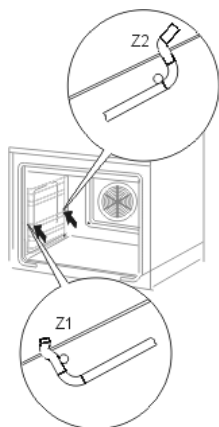
Pozor!

Součásti hořáku musí být vždy suché. Částice vody mohou zabrzdit výtok plynu a způsobit špatné hoření hořáku.

- K mytí smaltovaných povrchů používejte jemné tekuté prostředky. Nepoužívejte čisticí prostředky se silným brusným účinkem, jako např. prášky na drhnutí obsahující brusivo, brusné pasty, brusné kameny, pemzy, drátěnky apod.
- Sporák s nerezovou deskou vyžaduje vstupní, důkladné umytí pracovní desky před zahájením provozu. Zvláštní pozornost je třeba obrátit na odstranění zbytků lepidla z fólie sundávané z plechů při montáži, respektive lepicí pásky nalepené při balení sporáku. Desku je třeba čistit pravidelně po každém použití. Nepřipouštějte silné znečištění pracovní desky, a zejména připáleniny pocházející z vykypělých zbytků. K vstupnímu a běžnému mytí doporučujeme použití prostředku typu Stahl-Fix.

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 zářezky 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!

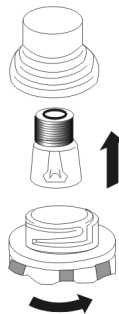
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

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 sucha vytřít.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry:
 - napětí 230 V
 - výkon 25 W
 - závit E 14.



Lampička pečící trouby

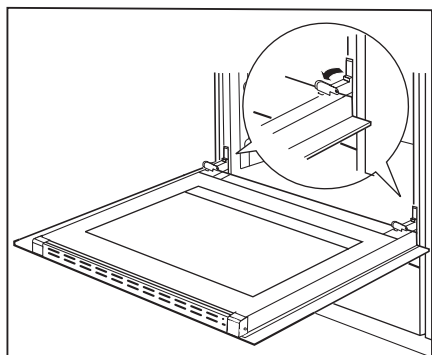
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

*u některých typů

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu. Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit. Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.

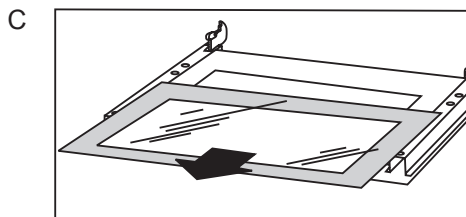
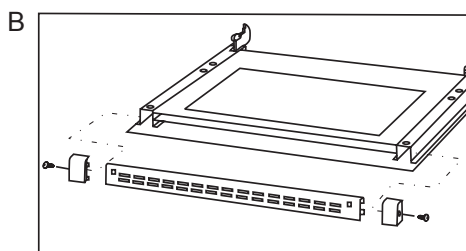
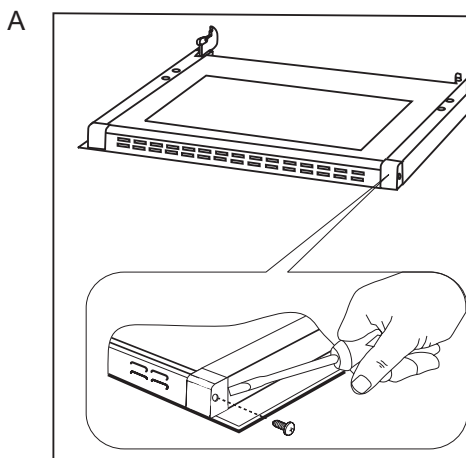


Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. A).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. A, B).
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchyťů v dolní části dvířek (obr. C).

4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku. Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.



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. Hořák nezapaluje	zašpiněné plamenové otvory	uzavřít uzavírací ventil plynu, zavřít kohoutky hořáků, vyvětrat místnost, vyndat hořák, očistit a profouknout plamenové otvory
2. Zapalovač plynu nezapaluje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
	přerušení dodávky plynu	otevřít ventil přívodu plynu
	znečištěný (zamaštěný) zapalovač plynu	vyčistit zapalovač plynu
	otočný knoflík kohoutku stlačený nedostatečně dlouho	přidršet stlačený otočný knoflík do doby plného plamene kolem koruny hořáku
3. plamen při zapalování hořáku zhasíná	příliš brzy uvolněný knoflík kohoutu	přidršet otočný knoflík déle v poloze „velký plamen“
4. elektrická výbava nefunguje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
5. displej programátoru ukazuje čas „ 12.00 “ nebo „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
6. 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 a 1A jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY


TABULKA 1: Pokrmy z těsta

Funkce pečící trouby: dolní + horní topné těleso 
 horký vzduch 

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 1A: Pokrmy z těsta

Funkce pečící trouby: těsto (dolní + horní topné těleso + ventilátor) 

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

Pozor!



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





Pečení masa

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 2: Pečení masa

Funkce pečící trouby: dolní + horní topné těleso 
 horký vzduch 

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

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

Pozor!

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


PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 3: Gril + rožeň

Funkce pečící trouby: **topné těleso grilu + horní topné těleso (zesílený gril)** 

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

TABULKA 4: Gril

Funkce pečící trouby: **topné těleso grilu** 

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 5: Gril + ventilátor

Funkce pečící trouby: topné těleso grilu + ventilátor 

DRUH MASA	HMOTNOST (kg)	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	DOBA (MIN.)
Vepřová pečeně	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Jehněčí kýta	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Kuře	1,0	2	180-200	50-60
Kachna	2,0	1-2	170-190	85-90
Husa	3,0	2	140-160	110-130
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	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 4,5 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm
Užitkový objem pečicí trouby	54-58 litrů
Energetická třída	na energetickém štítku
Hmotnost	cca 41 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)
51GE1*	A	0,79	58	střední	45	27	1330
51GE2*	A	0,79	54	střední	45	49	1330
51GE2*D*	A	0,79	53	střední	45	49	1330
51GE3*	A	0,79	54	střední	45	49	1330

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....	46
Opis výrobku.....	50
Inštalácia.....	52
Obsluha	58
Čistenie a údržba sporáka.....	72
Postup v núdzových situáciách.....	77
Pečenie v rúre – praktické rady.....	78
Technické údaje.....	84
Technická charakteristika	85

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry.
- Prosíme, aby ste počas používania sporáka dávali pozor na deti, pretože deti nepoznajú pravidlá obsluhy sporáka.
- Je potrebné dávať pozor, aby sa prípojná elektrická šnúra domácich spotrebičov, napr. mixéra, nedotýkala horúcich častí sporáka.
- Do zásuvky nekladajte horľavé materiály, pretože sa môžu počas používania rúry vznietiť.
- Počas vyprážania by nemal byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia.
- Je potrebné dávať pozor na moment uvedenia do varu, aby nedošlo k zaliatí horáka.
- Ak dôjde k poškodeniu sporáka, je možné opätovne ho používať po odstránení poruchy odborníkom.
- Neotvárajte kohútik na prípojke plynu alebo uzatvárací ventil na bombe bez predchádzajúceho uistenia sa, že sú všetky kohútiky zatvorené.
- Nedopustíte, aby sa horáky zalievali a znečisťovali. Zašpinené horáky očistíte a osušíte ihneď po vychladnutí.
- Riad nesmie byť ukladaný priamo na horáky.
- Nedávajte na rošt nad jedným horákom riad ťažší než 10 kg a na celom rošte riad s celkovou hmotnosťou vyššou než 40 kg.
- Nebúchajte do gombíkov a horákov.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Vykonávanie úprav a oprav sporáka osobami, ktoré nie sú odborne vyškolené, je zakázané.
- Zhasínanie plameňa horáka fúkaním je zakázané.
- Pred otvorením veka odporúčame jeho očistenie od všetkých nečistôt. Povrch platne sporáka pred jej zakrytím vekom odporúčame nechať vychladnúť.
- Sklenené veko sporáka môže v dôsledku ohriatia prasknúť. Pred sklopením veka zhasnite všetky horáky. (Sporáky vybavené skleneným vekom – pozri „Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Je zakázané svojvoľné vykonávanie úprav sporáka na iný druh plynu, premiestňovanie sporáka na iné miesto a vykonávanie zmien napájacej inštalácie. Tieto práce môže vykonávať len oprávnený inštalatér.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tie môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Nepúšťajte k sporáku malé deti a osoby, ktoré sa nezoznámili s návodom na používanie sporáka.
- V PRÍPADE PODOZRENIA, ŽE UNIKÁ PLYN, SA NESMIE:
zapaľovať zápalky, fajčiť cigarety, zapínať a vypínať elektrické spotrebiče (zvonček alebo vypínač osvetlenia), a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktorá zapríčiňujú vznik elektrickej alebo mechanickej vyvolanej iskry. V takom prípade treba okamžite uzavrieť ventil na plynovej bombe alebo uzatvárací kohútik plynovej prípojky, vyvetrať miestnosť a potom privolať osobu oprávnenú na odstránenie príčiny úniku.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou treba bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka (pri dodržovaní vyššie uvedených pravidiel) a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- K plynovej inštalácii nesmú byť pripojené žiadne anténne zvodky, napr. rozhlasových prijímačov.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniacej inštalácie treba okamžite uzatvoriť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniaceho ventilu plynovej bomby je potrebné ochladiť bombu prehodením mokrej deky a uzatvoriť ventil na bombe. Po ochladení bomby ju treba vyniesť do otvoreného priestoru. Zákaz opätovného použitia poškodenej bomby.
- V prípade niekoľkodňovej prestávky v používaní sporáka treba zavrieť hlavný uzáver (ventil) na plynovej inštalácii, zatiaľ čo v prípade používania plynovej bomby vždy po každom použití.
- Na čistenie sporáka sa nesmie používať náradie na čistenie parou.

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Používanie správneho riadu na varenie.**
Riad, resp. jeho dno určené na varenie by nemalo byť nikdy menšie než je veľkosť plameňa. Treba pamätať i na prikrývanie nádob pokrievkou.
- **Starostlivosť o čistotu horákov, mriežky, platne pod horákmi.**
Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už iba prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie. Mimoriadnu čistotu treba udržovať v blízkosti plameňových otvorov vencov (korún) pod krytmi horákov a otvorov hubíc horákov.
- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.
- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**
Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na horáku sporáka.
- **Využitie zvyškového tepla rúry.**
V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút, odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**
Tepló uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovávajúce sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**
Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

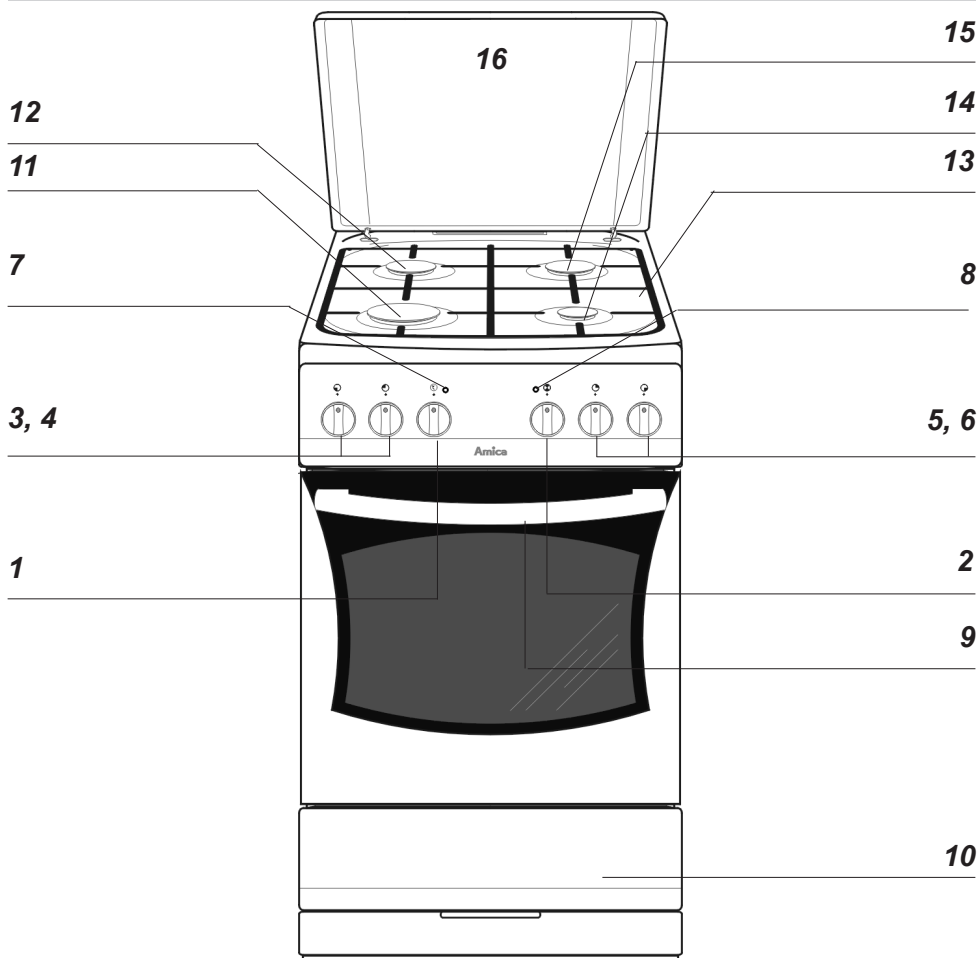
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

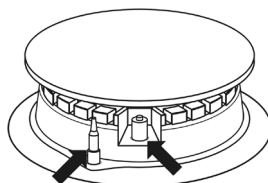
Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

OPIS VÝROBKU



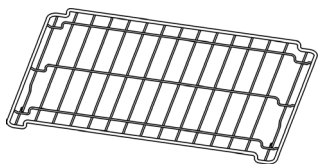
- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočný gombík na ovládanie plynových horákov
- 7 Kontrolná lampička termostatu červená
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka žltá
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Zásuvka
- 11 Veľký horák
- 12 Stredný horák
- 13 Mriežka
- 14 Pomocný hořák
- 15 Stredný horák
- 16 Veko



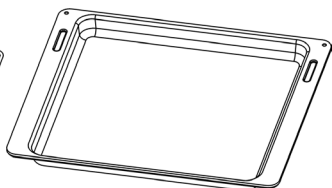
Zabezpečenie proti úniku plynu Iskrový zapalovač

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

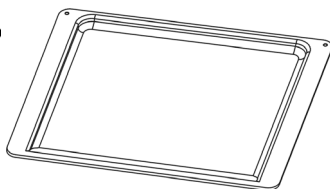
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



Plech na pečenie /mäsa/



Plech na pečivo



*Tyč a vidlica ražňa**

*u některých typů

INŠTALÁCIA

Nižšie uvedený návod je určený pre kvalifikovaného odborníka, ktorý bude inštalovať zariadenie. Tento návod má za účel viesť k čo najodbornejšiemu vykonaniu činností spojených s inštaláciou a údržbou zariadenia.



Umiestnenie sporáka

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, a musí mať účinnú ventiláciu v súlade s platnými technickými predpismi.
 - Miestnosť by mala byť vybavená ventilačným systémom odvádzajúcim splodiny vzniknuté počas horenia. Táto inštalácia by mala obsahovať ventilačnú mriežku alebo digestor. Digestory je potrebné montovať v súlade s pokynmi uvedenými v návodoch na obsluhu k nim priložených. Umiestnenie sporáka by malo zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
 - Miestnosť by mala mať tiež zaistený prísun vzduchu, ktorý je nevyhnutný na správne horenie (spaľovanie) plynu. Prísun vzduchu by nemal byť menší než 2 m³/h na 1 kW výkonu horákov. Vzduch môže byť privádzaný priamym prúdením zvonka – kanálom s prierezom min. 100 cm², alebo priamo zo susedných miestností, ktoré sú vybavené ventilačnými kanálmi ústiacimi von.
- Ak je zariadenie využívané intenzívne a dlho, môže nastať situácia, keď bude kvôli zlepšeniu vetrania nutné otvoriť okno.
 - Kvapalný plyn je ťažší než vzduch, a preto má tendenciu hromadiť sa v dolných polohách. Miestnosti, v ktorých boli nainštalované fľaše /bomby/ s kvapalným plynom, by mali byť vybavené ventilačnými kanálmi vyvedenými z miestnosti von, umožňujúcimi, aby sa v prípade netesnosti plyn dostal von. Z toho istého dôvodu by fľaše s plynom, ako prázdne, tak i čiastočne naplnené, nemali byť inštalované ani uskladňované v miestnostiach situovaných pod povrchom zeme (napr. v pivniciach). Fľaše sa nesmú nachádzať blízko zdrojov tepla (pece, kozuba, rúry a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu vnútri fľaše nad 50 °C.
 - Plynový sporák je vzhľadom na ochranu pred prehriatím okolitých povrchov zariadením triedy X, a ako také môže byť zabudované do radu nábytku iba do výšky pracovnej dosky, teda cca 850 mm od podlahy. Zabudovanie nad túto úroveň je nežiaduce.

INŠTALÁCIA

Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jeho lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nedodržanie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia. Ak si nie sme istí tepelnou odolnosťou nábytku, je vhodnejšie sporák zabudovať nábytkom pri dodržaní odstupu asi 2 cm. Stena/múr, ktoré sa nachádzajú za sporákom musia byť prispôbolené tak, aby boli odolné proti vysokým teplotám. Počas používania sporáka sa jeho zadná stena môže zahriať na teplotu asi o 50 °C vyššiu, než je teplota okolia.

- Sporák je potrebné postaviť na tvrdú, rovnú podlahu (nestavať na podstavec).
- 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.

INŠTALÁCIA

Pripojenie sporáka k rozvodu plynu

Pozor!

Sporák by mal byť pripojený na plynovú inštaláciu takého plynu, na aký bol továrensky prispôsobený. Informácia o druhu plynu, na aký je sporák výrobné prispôsobený, sa nachádza na továrenskom štítku. Sporák musí byť pripojený výhradne inštalátorom vlastniacim príslušné oprávnenia a len on má výlučné právo prispôsobiť sporák inému druhu plynu.

Pokyny pre inštalátora

Inštalátor je povinný:

- vlastniť plynárenské oprávnenia,
- zoznámiť sa s informáciami nachádzajúcimi sa na továrenskom štítku sporáka o druhu plynu, na aký je sporák prispôsobený, informácie porovnať s podmienkami dodávky plynu v mieste inštalovania,
- skontrolovať:
 - účinnosť vetrania, tzn. výmeny vzduchu v miestnostiach
 - tesnosť spojov plynového vedenia,
 - účinnosť práce všetkých funkčných súčastí sporáka,
 - či je elektrická inštalácia prispôsobená na spoluprácu s ochranným (nulovým) vodičom.
- vydať užívateľovi doklad o zapojení plynového sporáka a zoznámiť ho s obsluhou.

Pozor!

Pripojiť sporák k fľaši s plynom alebo k existujúcej inštalácii môže len oprávnený inštalátor pri dodržiavaní všetkých bezpečnostných predpisov.

Sporák má nátrubok so závitom – priemer 1/2". Odporúčame utesňovanie spoja tesniacou teflónovou páskou. Použitie nadmerného momentu pri uťahovaní (väčšieho než 20 Nm), alebo kúdele na utesňovanie, môže spôsobiť poškodenie spoja a jeho netesnosť.

Pri pripájaní sporáka na inštaláciu kvapalného plynu treba na prípojku R1/2 * naskrutkovať kovovú koncovku s dĺžkou min. 0,5 m s koncovkou pre hadičku 8 x 1 mm. Kvôli naskrutkovaniu koncovky je nutné odskrutkovanie pružiny z pántu veka. Potrubie (hadica) privádzajúca plyn by sa nemalo dotýkať kovových častí zadného krytu sporáka.



Pozor!

Po ukončení inštalovania sporáka treba skontrolovať tesnosť všetkých spojov, napr. použitím mydlovej vody. Na kontrolu tesnosti nesmie byť použitý oheň.

INŠTALÁCIA

► Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodovou šnúrou 3 x 1,5 mm² s dĺžkou cca 1,5 m s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je nutné, aby po umiestnení sporáka bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky treba skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.



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

INŠTALÁCIA

► Prispôsobenie sporáka na iný druh plynu

Táto činnosť môže byť vykonávaná iba inštalátorom s príslušnými oprávneniami.

Ak sa plyn, ktorým má byť napájaný sporák, líši od plynu predpokladaného pre sporák v továrenskej verzii, t. j. G20 20 mbar, je potrebné vymeniť hubice horáka a vykonať reguláciu plameňa.

Na prispôsobenie sporáka na spaľovanie iného druhu plynu treba vykonať:

- výmenu hubíc (pozri tabuľku nižšie),
- reguláciu „úsporného“ plameňa.

Pozor!

Sporáky dodané výrobcami majú horáky továrensky prispôbolené na spaľovanie plynu uvedeného na továrenskom štítku a v záručnom liste.

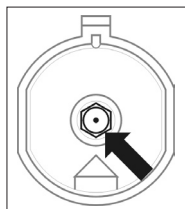
Druh plynu	Hubica typ/priemer		
	pomocný	stredný	veľký
G20 / 18-20 mbar	0,75	1,09	1,24
G30 / 37 mbar	0,75	0,67	0,84

Plameň horáka	Upravenie z kvapalného plynu na zemný plyn	Upravenie zo zemného plynu na kvapalný plyn
Plný	1. Hubicu horáka vymeniť za vhodnú podľa tabuľky hubíc.	1. Hubicu horáka vymeniť za vhodnú podľa tabuľky hubíc.
Úsporný	2. Regulačnú skrutku zľahka vyskrutkovať a nastaviť veľkosť plameňa.	2. Regulačnú skrutku zľahka zaskrutkovať po odpor a skontrolovať veľkosť plameňa.

Na vykonanie regulácie treba dať dole otočné gombíky kohútikov.

INŠTALÁCIA

Použité povrchové horáky nevyžadujú reguláciu primárneho vzduchu. Správny plameň má zreteľné kužele vo vnútri modrozelenej farby. Krátky šumiaci plameň alebo dlhý, žltý a čadivý, bez zreteľne viditeľných kužeľov, svedčí o nezodpovedajúcej kvalite plynu v domácej inštalácii alebo poškodení či zašpinení horáka. Na kontrolu plameňa treba nahriať horák asi 10 minút plným plameňom a následne pretočiť otočný gombík ventilu na úsporný plameň. Plameň by nemal zhasnúť ani preskočiť na hubice.



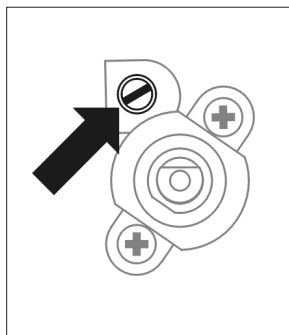
Výmena hubíc horáka – hubicu vyskrutkovať pomocou špeciálneho nástroja 7 a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľky).

Pozor!

Úprava zariadenia kvôli prispôbeniu plynu, inému, než je zrejme z označenia výrobcu na továrenskom štítku sporáka, alebo kúpa sporáka na iný druh plynu, než je inštalovaný v byte, je výhradne v gescii užívateľ – inštalatér.

Prívod plynu do povrchových horákov je otváraný a nastavovaný obyčajnými kohútikmi, alebo kohútik s protiúnikovým zabezpečením (obr.).

Nastavenie kohútikov treba vykonávať pri zapálenom horáku v polohe „úsporný plameň“, pri použití regulačného skrutkovača s veľkosťou 2,5 mm.



Kohútik BSI



Pozor!

Po dokončení regulácie je potrebné umiestniť nálepku s opisom druhu plynu, na aký je sporák prispôbený.

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu,
- odstrániť jemne (pomaly) etikety z dvierok sporáka, dbajúc na to, aby sa nepretrhol pásik lepidla;
- vyprázdniť zásuvku, očistiť komoru rúry od prostriedkov továrenskej konzervácie,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť ventiláciu v miestnosti alebo otvoriť okno,
- nahriať rúru (pri teplote 250 °C, cca 30 min.), odstrániť nečistoty a pozorne umyť, výhrevné plochy dosky treba ohrievať počas asi 4 min. bez použitia nádoby.

Pozor!

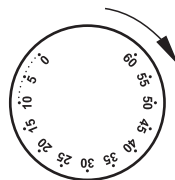
Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom Ta bude displej po zapojení do siete ukazovať „12:00“ alebo „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora).

Nenastavenie aktuálneho času zneumožňuje 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.

Mechanický časovač*



Časovač neovláda fungovanie sporáka. Ide o zvukové signalizačné zariadenie upozorňujúce na nutnosť vykonania krátko trvajúcich kuchárskych úkonov. Rozsah odmeriavaného času je od 0 do 60 minút.

Pozor!

V rozsahu odmeriavaného času od 0 do 10 minút treba otočný gombík časovača najprv otočiť o asi 90 ° a potom nastaviť na požadovaný pracovný čas.

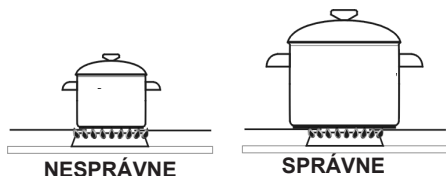
*u niektorých typov

Obsluha povrchových horákov

Voľba riadu

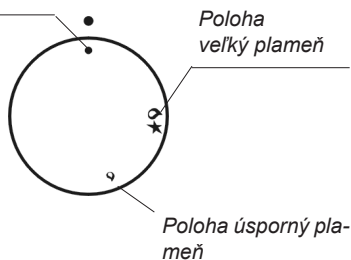
Je potrebné dbať na to, aby priemer dna nádoby bol vždy väčší než veľkosť (dosah) plameňa, a samotná nádoba bola prikrytá pokrievkou. Odporúčame, aby priemer hrnca bol 2,5 – 3-krát väčší, než priemer horáka, tzn. v prípade horáka:

- pomocného – nádoba s priemerom od 90 do 150 mm,
- stredného – nádoba s priemerom od 160 do 220 mm,
- veľkého – nádoba s priemerom od 200 do 240 mm, a výška hrnca by nemala byť väčšia než jeho priemer.





Otočný gombík ovládania činnosti horákov

Poloha vypnutý horák






*u niektorých typov

Zapaľovanie horákov bez zapaľovača


- zapáliť zápalku,
- stlačiť otočný gombík až po citelný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ ,
- zažať plyn zápalkou
- nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“ ) ,
- po ukončení varenia vypnúť horák otočením gombíka doprava (poloha „vypnutý“ ●).

Zapaľovanie horákov zapaľovačom*



- stlačiť tlačidlo iskrového zapaľovača označeného ,
- stlačiť otočný gombík až po citelný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ ,
- pridržať až do momentu zažatia plynu,
- nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“ ) ,
- po ukončení varenia vypnúť horák otočením gombíka doprava (poloha vypnutý ●).

Zapaľovanie horákov zapaľovačom spojeným s otočným gombíkom*

- stlačiť otočný gombík zvoleného horáka až po citelný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ ,
- pridržať až do momentu zažatia plynu,
- po zažatí plameňa horáka povoliť tlak na gombík a nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“)

OBSLUHA

Pozor!

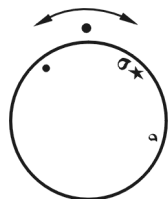
Pri sporákoch vybavených proti-únikovým zabezpečením (poistkou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapaľovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

Voľba plameňa horáka

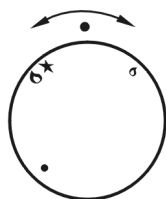
Správne nastavené horáky majú plameň svetlomodrej farby so zreteľne viditeľným vnútorným kužeľom. Voľba veľkosti plameňa závisí od nastavenia polohy otočného gombíka horáka:

- 🔥 veľký plameň
- 🔥 malý plameň (zvaný „úsporný“)
- zhasnutý/vypnutý horák (prívod plynu uzavretý)

Veľkosť plameňa sa dá podľa potreby plynulo regulovať.



SPRÁVNE



NESPRÁVNE

Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu*

Niektoré modely/typy sú vybavené automatickým systémom uzatvárajúcim prívod plynu do horáka v prípade absencie plameňa.

Tento systém chráni pred unikaním plynu v prípade, že plameň na horáku zhasne, napr. v dôsledku jeho zalatia...

Opätovné zažatie horáka vyžaduje intervenciu užívateľa.

Pozor!

Zákaz regulácie plameňa v rozsahu medzi polohou „vypnutý“ horák ● a polohou „veľký plameň“ 🔥

*u niektorých typov

OBSLUHA

Obsluha platničky*

Výkon platničky je možné regulovať postupne otáčaním gombíka doprava alebo doľava. Zapnutie platničky spôsobuje rozsvietenie žltej signalizačnej lampičky na ovládacom paneli.

- MIN. Ohrievanie

1 Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie

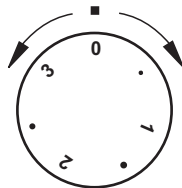
- Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu

2 Pozvoľné vyprážanie

- Opekanie mäsa, rýb

3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie

0 Vypnutie



Správne zvolený hrniec šetrí energiu. Hrnec by mal mať hrubé, ploché dno s priemerom rovnakým, ako je priemer dosky, teda 18 cm, pretože v takom prípade sa najlepšie prenáša teplo.

Pozor!

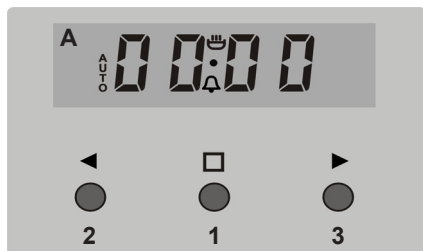
Dbajte o čistotu varnej dosky – špinavá doska neprenáša celý výkon. Chráňte varnú dosku pred koróziou. Vypínajte dosku pred odstavením hrnca.

Nenechávajte bez dozoru na zapnutej doske nádoby s pokrmami pripravovanými na tukoch, oleji, v prípade horúceho tuku môže dôjsť k samoznieteniu.




*u niektorých typov

OBSLUHA

Elektronické spínacie hodiny Ta*




A - Pole displeje

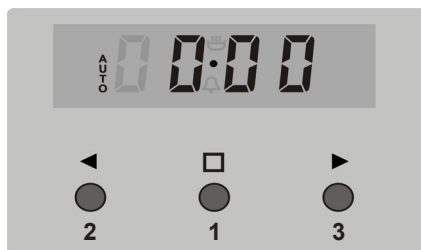
   Značky provozních funkcí

- 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.

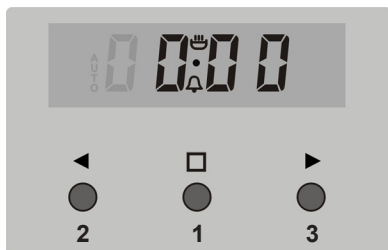
*u niektorých typov


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.

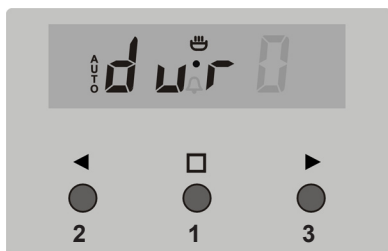
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na pozíciu vypnuté,
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste nastavili akustický signál; signálna lampa zhasne a na displeji sa objavia hodiny.

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.
- Tlačítko 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.

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



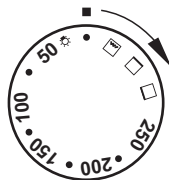
Pozor! Nastavené údaje je možné kedykoľvek prekontrolovať a korigovať. Nie je ale možné meniť nastavenie hodín, pokiaľ je prístroj v poloautomatickej alebo automatickej prevádzke.

OBSLUHA


Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Rúra s prirodzeným prúdením (konvenčná)

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



Pozor!

Pri modeloch sporákov, ktoré nemajú gril, poloha  na ovládacom gombíku chýba.

Možné polohy otočného gombíka



Nezávislé osvetlenie rúry

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

50-250 ^(°C) Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso

Termostat umožňuje nastavenie teploty v rozsahu od 50 °C do 250 °C. Používať pri pečení pokrmov z cesta.



Zapnuté dolné vyhrievacie teleso

V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len dolného vyhrievacieho telesa. Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zospodu.



Zapnuté horné vyhrievacie teleso.

V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len horného vyhrievacieho telesa. Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zhora.



Zapnuté vyhrievacie teleso grilu

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

na ražni.

Zapnutie a vypnutie rúry

Na zapnutie rúry je potrebné:

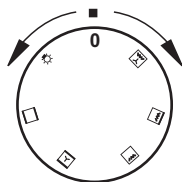
- zistiť požadované podmienky práce rúry, teplotu a spôsob ohrevu,
- otáčaním „doprava“ nastaviť otočný gombík do požadovanej polohy.

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – žltej a červenej. Svietenie kontrolnej lampičky žltej farby signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie červenej lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí červenej kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude červená lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). Žltá kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“. Vypnutie rúry – na vypnutie rúry je potrebné otáčaním doľava nastaviť otočný gombík do polohy „0“. Signalizačná lampička by mala zhasnúť.

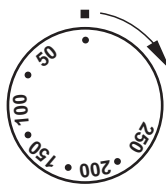
OBSLUHA

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom)

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



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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu druhu funkcie rúry



Nezávislé osvetlenie rúry

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

Pozor!

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



Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso


Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom



Zapnutý ventilátor, dolné a horné vyhrievacie teleso

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

Pozor!

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



Zapnuté vyhrievacie teleso grilu

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



Zosilnený gril (Gril a horné vyhrievacie teleso)

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



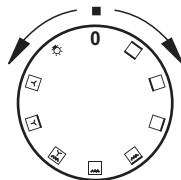
Zapnutý ventilátor a zosilnený gril

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

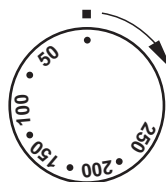
Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu grilovania a zlepšenie chuťových vlastností pokrmu. Grilovať treba pri zatvorených dverkách rúry.

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

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



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.

OBSLUHA

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Zapnutý horúci vzduch

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

Výhodou tohto spôsobu ohrevu je:

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



Zapnutý horúci vzduch a dolné vyhrievacie teleso

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






Zapnutý ventilátor a gril

Pri tejto polohe otočného gombíka sporák realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu grilovania a zlepšenie chuťových vlastností pokrmu.

Grilovať treba pri zatvorených dvierkach rúry.

Pozor!

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



Zapnutý gril

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



Zosilnený gril (Gril a horné vyhrievacie teleso)

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



Zapnuté horné vyhrievacie teleso.

V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len horného vyhrievacieho telesa. Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zhora.



Zapnuté dolné vyhrievacie teleso

V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len dolného vyhrievacieho telesa.

Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zospodu.




Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso

Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom.

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  alebo , 
- 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!

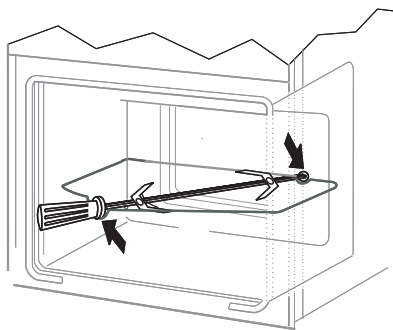
Ražeň nemá svoj vlastný ovládací gombík.

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Príprava pokrmu na ražni:

(pozri obrázky nižšie)

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



*u niektorých typov

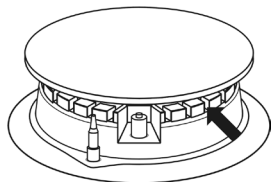
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Starostlivosť užívateľa o priebežné udržiavanie sporáka v čistote a o jeho správnu údržbu ovplyvňuje významným spôsobom predĺženie lehoty jeho bezporuchovej prevádzky.

Pred začiatkom čistenia je potrebné sporák vypnúť a skontrolovať, či sú všetky otočné gombíky nastavené do polohy „●“, „/“, „0“. Čistiace úkony je možné začať až po vychladnutí sporáka.

► Horáky, mriežka, dosky pod horákmi, plášť sporáka

- V prípade znečistenia horákov a mriežky je potrebné tieto časti výbavy vybrať zo sporáka a umyť v teplej vode s prídavkom prostriedkov na odstránenie tuku a špiny. Následne je nutné vytrieť ich do sucha. Po vybratí mriežky dôkladne umyť dosku pod horákmi a vytrieť do sucha mäkkou handričkou. Zvláštnu čistotu treba udržiavať pri plameňových otvoroch vencov (korún) pod krytmi horákov, pozri obr. nižšie. Otvory hubíc prečistiť s použitím tenkého medeného drôtu. Nepoužívať oceľový drôt, nerozvrtať otvory.



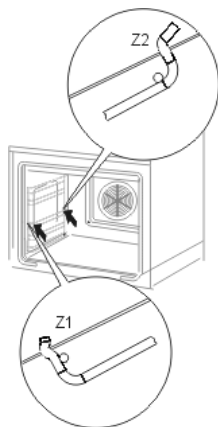
Pozor!

Súčasti horáka musia byť vždy suché. Čiastočky vody môžu zabrzdiť výtok plynu a spôsobiť zlé horenie horáka.

- Pri umývaní smaltovaných povrchov používajte jemné tekuté prostriedky. Nepoužívajte čistiace prostriedky so silným brúsny účinkom ako napr. prášky na drhnutie obsahujúce brusivo, brúsne pasty, brúsne kamene, pemzy, drôtenky a pod.
- Sporák s antikorovou doskou vyžaduje pred začatím prevádzky dôkladné vstupné umytie pracovnej dosky. Zvláštnu pozornosť treba venovať odstráneniu zvyškov lepidla z fólie ostraňovanej z plechov pri montáži, respektíve lepiace pásky nalepenej pri balení sporáka. Dosku treba čistiť pravidelne po každom použití. Nepripustíte silné znečistenie pracovnej dosky a pozor dávajte najmä na pripáleniny pochádzajúce z vykypených zvyškov. Na vstupné a bežné umývanie odporúčame použitie prostriedkov typu Stahl-Fix.

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!

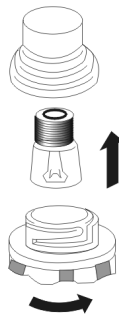
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

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.

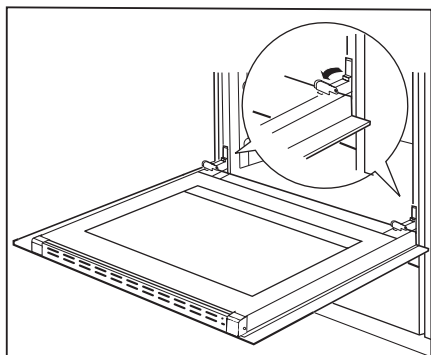
*u niektorých typů

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

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

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



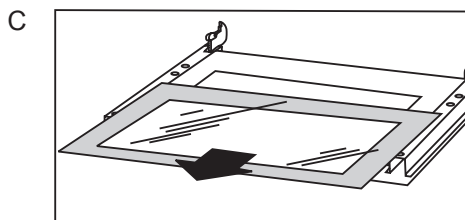
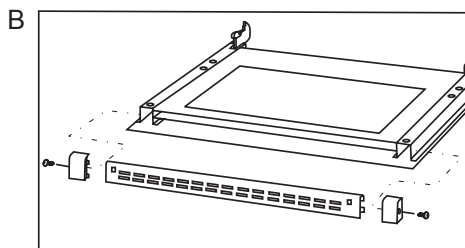
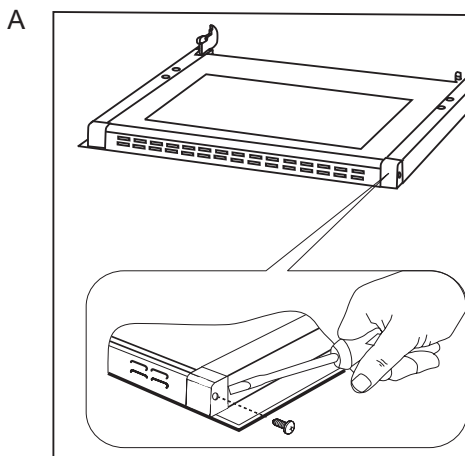
Odklopenie zaistenia pántov

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

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

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



Vyberanie vnútorného skla

Periodické revízie

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

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



Pozor!

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo 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. Horák nezapaľuje	zašpinené plameňové otvory	uzavrieť uzatvárací ventil plynu, zavrieť kohútiky horákov, vyvetrať miestnosť, vybrať horák, očistiť a prefúknuť plameňové otvory
2. Zapaľovač plynu nezapaľuje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť
	Prerušenie dodávky plynu	otvoriť ventil prívodu plynu
	znečistený (zamastený) zapaľovač plynu	vyčistiť zapaľovač plynu
	otočný gombík kohútika stlačený nedostatočne dlho	pridržať stlačený otočný gombík do chvíle plného plameňa okolo koruny horáka
3. plameň pri zapaľovaní horáka zhasína	príliš skoro uvoľnený gombík kohútika	pridržať otočný gombík dlhšie v polohe „veľký plameň“
4. elektrická výbava nefunguje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť
5. displej programátora ukazuje čas „12.00“ alebo „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
6. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmý z cesta je možné piecť i v predávaných formách a na plechoch, ktoré treba vložiť na sušiacu mriežku, na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) 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 1A 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 V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 1A: Pokrmy z cesta

Funkcia rúry na pečenie:

cesto (dolné + horné vyhrievacie teleso
+ ventilátor) 

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

Pozor!

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

Pečenie mäsa

- v rúre by mali byť pripravované porcie mäsa väčšie než 1 kg, menšie kúsky odporúčame upravovať na plynových horákoch sporáka,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, i rukoväte týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokej teploty,
- pri pečení na mriežke na sušenie alebo na rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody,
- odporúčame najmenej raz, v polovici času pečenia, obrátiť mäso na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné občas podlievať mäso šťavou (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 šťavnatý („medium“) rozohriata rúra prepečený („well done“) rozohriata rúra Pečienka		3		250	na 1 cm 12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
Bravčové Pečienka Stehno Filé (steak)		2		200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		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 Hus (cca 2 kg)	2	2	170-180	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
Ryby	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Pozor!

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

Vhodné je pečenie mäsa v žiaruvzdorných nádobách.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 3: Gril + ražeň

Funkcia rúry na pečenie:

vyhrievacie teleso grilu + horné vyhrievacie teleso (zosilnený gril)



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

TABUĽKA 4: Gril

Funkcia rúry na pečenie:

vyhrievacie teleso grilu



DRUH POKRMU	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	ČAS GRILOVANIA (MIN.)	
			1. STRANA	2. STRANA
Bravčová kotleta	4	250	8-10	6-8
Prírodný brav. rezeň	3	250	10-12	6-8
Špíz/šašlik	4	250	7-8	6-7
Klobásky	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (steak cca 1 kg)	3	250	12-15	10-12
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 5: Gril + ventilátor

Funkcia rúry na pečenie:

vyhrievacie teleso grilu + ventilátor



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

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

Pozor!

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,3 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm
Úžitkový objem rúry na pečenie*	54-58 litrov
Energetická trieda	na energetickém štítku
Hmotnosť	cca 41 kg

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

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

TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Výrobca: Amica							
Označenie typu	Trieda 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)
51GE1*	A	0,79	58	stredná	45	27	1330
51GE2*	A	0,79	54	stredná	45	49	1330
51GE2*D*	A	0,79	53	stredná	45	49	1330
51GE3*	A	0,79	54	stredná	45	49	1330

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

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5853-54

www.fastplus.sk
