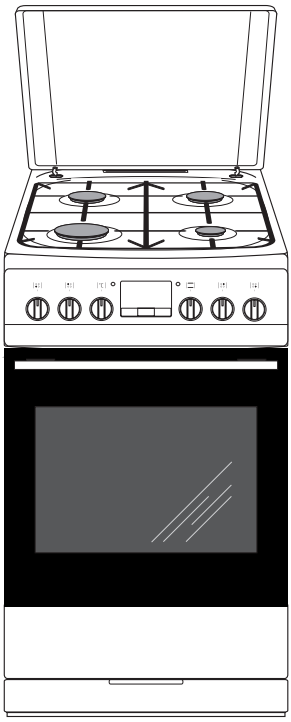
# Amica



5010GE1.23Z(W) (SHM 51051 W)
5010GE1.23ePFW (SPP 14 W)
5010GE1.23PF(W) (SHM 51021 W)
5010GE2.33EZpDQ(W) (SHM 51061D W)
5010GE2.33EZpQ(W) (SHM 51061 W)
5010GE3.33EZp(W) (510GE3.33ZpQW)
5010GE3.43EZpTaDNAQ(W) (SHM 51084DA W)
5010GE3.43EZpTaDNQ(W) (SHM 51084D W)
5010GE2.33EZpTaF(W) (SHM 51064 W)
5010GE3.33EZpTaF(W) (SHM 51074 W)
5010GE2.33EZpTaF(Xx) (510GE2.33ZpTaF(Xx)
5010GE3.33EZpTaF(Xx) (510GE3.33ZpTaF(Xx)
5010GE2.33EZpDAQ(W) (SHM 51061DA W)
5010GE2.33EZpPF(Xx) (SHM 51061 Xx)
5010GE3.33eEZp(W) (SHM 51071 W)

**(CZ) NÁVOD K OBSLUZE**.....**2**
**(SK) NÁVOD NA OBSLUHU**.....**45**

IOAK-2133 / 9452835
(10.2026 / v15)

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

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

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

# OBSAH


**Pokyny týkající se bezpečnosti používání** ..... 3
**Popis výrobku** ..... 9
**Instalace** ..... 12
**Obsluha** ..... 18
**Pečení v troubě – praktické rady** ..... 30
**Testovací pokrmy** ..... 34
**Čištění a údržba sporáku** ..... 36
**Postup v nouzových situacích** ..... 42
**Technické údaje** ..... 43

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

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

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

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

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

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

Před otevřením víka doporučujeme jeho očištění ze všech nečistot. Povrch plotny sporáku před jejím zakrytím víkem doporučujeme nechat vychladnout.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

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

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

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

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

**Upozornění:** Používání zařízení k vaření a pečení vytváří teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde je instalováno. Zajistěte dobré větrání prostoru kuchyně, zvláště když je zařízení v provozu.

Dlouhodobé intenzivní používání zařízení může vyžadovat dodatečné větrání, například zvýšení účinnosti mechanického větrání, pokud je použito, dodatečné větrání pro bezpečné odvádění zplodin hoření ven při zajištění výměny vzduchu v místnosti.

Před instalací dodatečné ventilace se poraďte s odborníkem.

**Upozornění:** Zařízení se smí používat pouze k vaření a pečení. Neměl by být používán pro jiné účely, například pro vytápění prostor.

Toto zařízení je určeno pro běžné funkce v domácím prostředí (např. vaření) neodbornými uživateli.

Příklady domácího prostředí:

- domy a byty,
- obchody, kanceláře a jiná podobná pracoviště,
- farmy,
- hotely, motely a další obytná zařízení, kde zařízení používají laická veřejnost.

# 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.

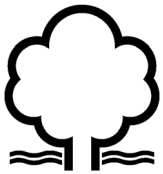
# POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Skleněné víko sporáku může v důsledku ohřátí prasknout. Před sklopením víka zhasněte všechny hořáky. (Sporáky vybavené skleněným víkem – viz. Charakteristika výrobku“.)
- 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.
- 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.

## JAK ŠETŘIT ENERGII



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

- **Používání správného nádobí k vaření.**
  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.**
  Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
  Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**
  Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

## ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.
Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části
Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

## VYŘAZENÍ Z PROVOZU

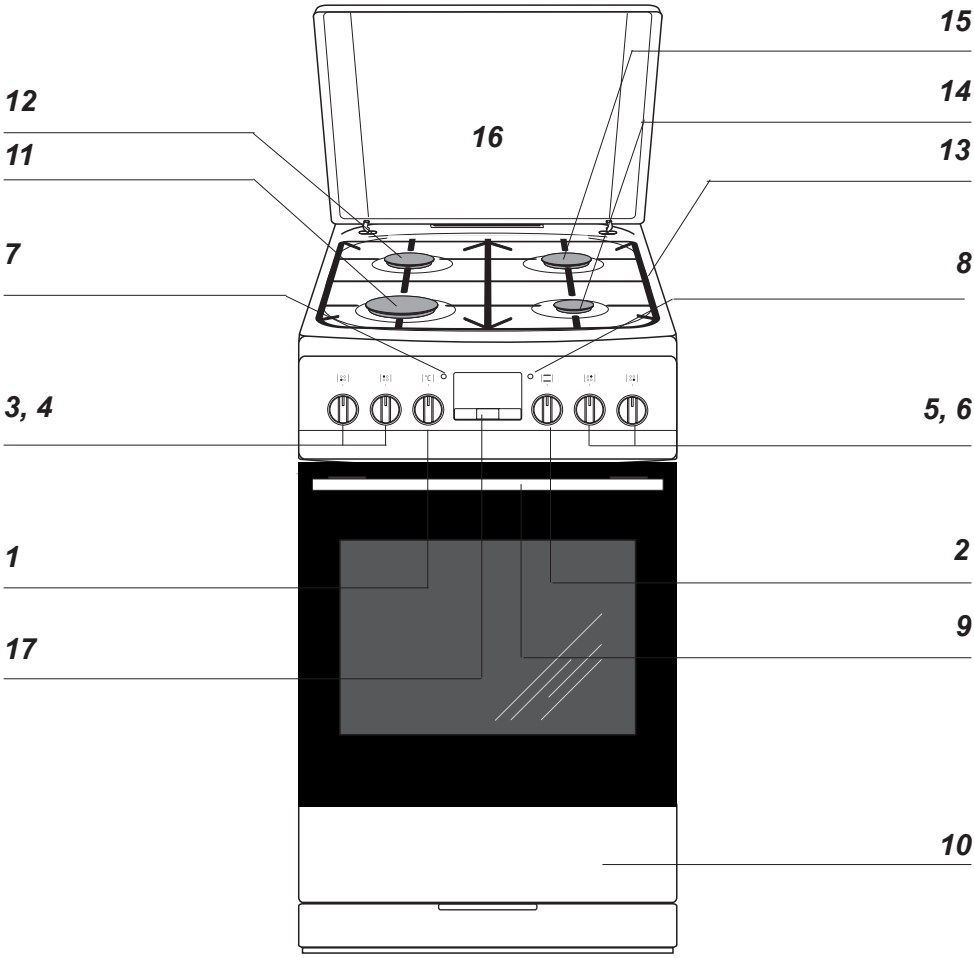


Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení
významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

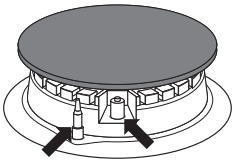
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

# POPIS VÝROBKU




***1*** *Otočný knoflík regulátoru teploty*
***2*** *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
***3, 4, 5, 6*** *Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků*
***7*** *Kontrolní lampička termostatu* **L**
***8*** *Kontrolní lampička provozu sporáku* **R**
***9*** *Úchyt dvířek trouby*
***10*** *Šuplík**
***11*** *Velký hořák*
**12** *Střední hořák*
**13** *Mřížka*
**14** *Pomocný hořák*
**15** *Střední hořák*
**16** *Víko**
**17** *Elektronický programátor**

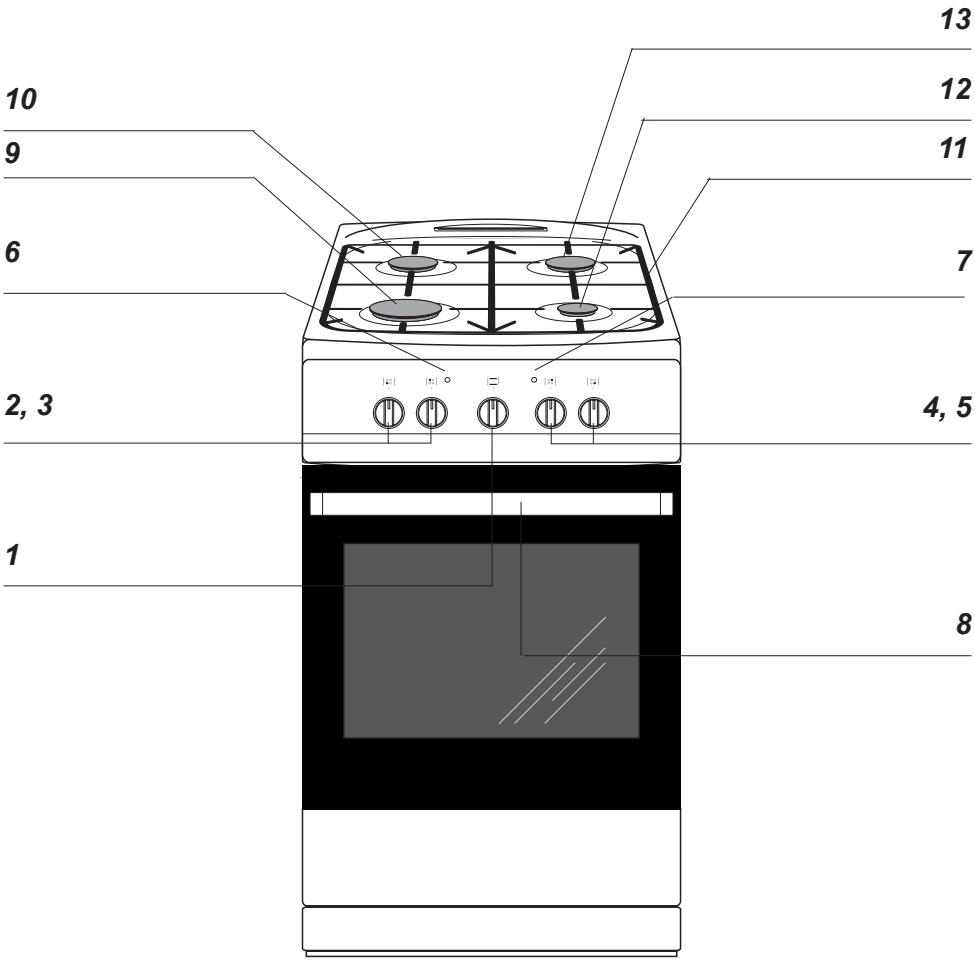
*u některých typů



*Zabezpečení proti úniku plynu*

*Jiskrový zapalovač*

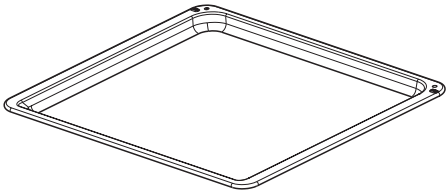
# POPIS VÝROBKU



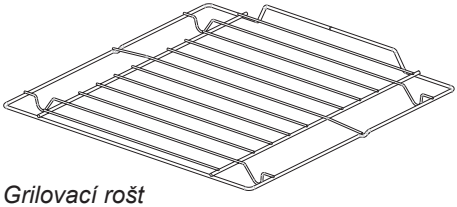

***1*** *Otočný knoflík regulátoru teploty / Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
***2, 3, 4, 5*** *Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků*
***6*** *Kontrolní lampička termostatu* **L**
***7*** *Kontrolní lampička provozu sporáku* **R**
***8*** *Úchyt dvířek trouby*
***9*** *Velký hořák*
**10** *Střední hořák*
**11** *Mřížka*
**12** *Pomocný hořák*
**13** *Střední hořák*

# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

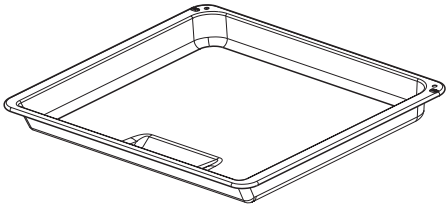
Vybavení sporáků



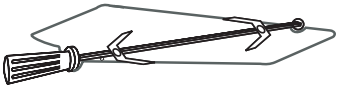
*Plech na pečivo**



*Grilovací rošt*
*(mřížka pro sušení)*

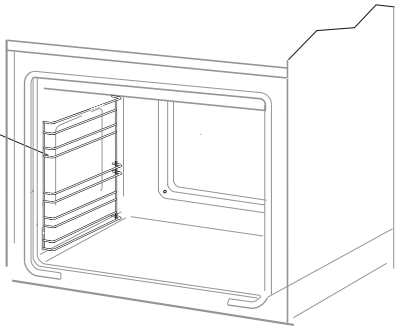


*Pečící plech /maso/**



*Tyč a vidlice rožně**

*Boční závěsné lišty plechů**



*u některých typů

# INSTALACE

Níže uvedený návod je určen pro kvalifikovaného odborníka, který bude instalovat zařízení. Tento návod má za účel co možná nejodborněji 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. Přísun 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.

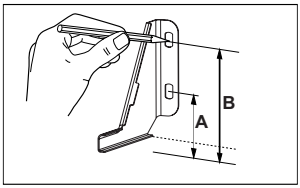
Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení. Pokud si nejsme jisti co do tepelné odolnosti nábytku, je třeba sporák zabudovat nábytkem při dodržení odstupu asi 2 cm. Stěna / zeď, 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.

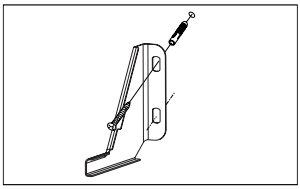
- Sporák je třeba postavit na tvrdé, rovné podlaze (nestavět na podstavci).

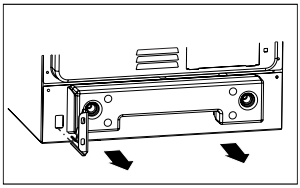
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

**Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.**

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





Sporák, výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

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

# 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 instalatérem vlastnícím příslušná oprávnění a pouze on má výlučné právo přizpůsobit sporák jinému druhu plynu.

**Pokyny pro instalatéra**

Instalatér 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 instalatér při dodržování všech bezpečnostních předpisů.

**Připojení k pružnému ocelovému vedení**

Při instalaci sporáku v souladu s požadavky pro třídu 2, podtřídu l. se pro připojení sporáku k plynovým rozvodům doporučuje výhradně použití kovového pružného vedení odpovídající místním předpisům. Přípojka přivádějící plyn ke sporáku má spoj se závitem G1/2”.

K připojení používejte výhradně potrubí a těsnění odpovídající aktuálně platných norám. Maximální délka pružného vedení nesmí překročit 2000 mm.

Ujistěte se, že přípojka nebude v kontaktu s žádnými pohyblivými díly, které by ji mohly poškodit.

**Připojení k pevnému potrubí**

Sporák je vybaven připojovacím hrdlem se závitem G1/2”.

Připojení k plynovým rozvodům musí být provedeno tak, aby nedošlo k pnutí v žádném místně rozvodů, ani na žádné části zařízení.

Použití nadměrného momentu při dotahování (většího než 18 Nm) může způsobit poškození spoje nebo jeho netěsnost.

Potrubí (hadice) přivádějící plyn by se neměl dotýkat kovových částí zadního krytu sporáku.

**Poznámka!**
Po každé výměně reduktoru proveďte technickou prohlídku sporáku plynových ventilů a fungování ochrany proti úniku plynu.

**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.

## 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.

**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 instalatérem 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.

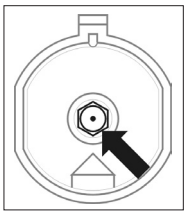
| **Hořák typu Somipress** (dle označení *„SOMIpress”* na tělese hořáku) | | | **Druh plynu** | |
|---|---|---|---|---|
| | | | G20 2H 20 mbar<br>G20 2E 20 mbar<br>G20 2H 25 mbar | G30/31 3+ 28-30/37 mbar<br>G30 3B/P 37mbar |
| | | | | |
| Pomocný | Průměr trysky | mm | 0,72 | 0,52 |
| | Tepelné zatížení | kW | 1,00 | 1,00 |
| | Spotřeba plynu | g/h | - | 73 |
| Střední | Průměr trysky | mm | 0,98 | 0,67 |
| | Tepelné zatížení | kW | 1,80 | 1,80 |
| | Spotřeba plynu | g/h | - | 131 |
| Velký | Průměr trysky | mm | 1,17 | 0,83 |
| | Tepelné zatížení | kW | 2,80 | 2,80 |
| | Spotřeba plynu | g/h | - | 204 |

| **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 seřídit velikost plamene. | 2. Regulační šroub lehce zašroubovat a zkontrolovat velikost plamene. |

Kvůli provedení regulace je třeba sundat otočné knoflíky kohoutků.

# INSTALACE

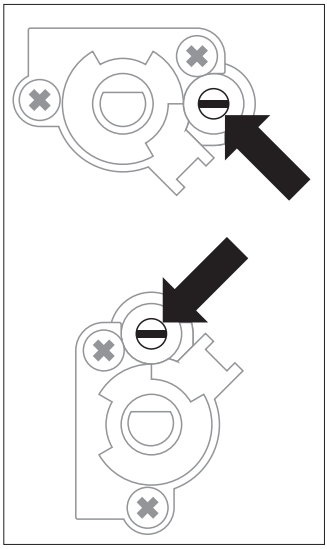
Použité povrchové hořáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu. Správný plamen má zřetelné kužely uvnitř modrozelené barvy. Krátký šumící plamen nebo dlouhý, žlutý a čadivý, bez zřetelně viditelných kuželů, svědčí o neodpovídající kvalitě plynu v domácí instalaci nebo poškození či zašpinění hořáku. 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.



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

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



Regulace kohoutek

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

# OBSLUHA

## 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 nádoby.

**Pozor!**

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

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

● obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

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

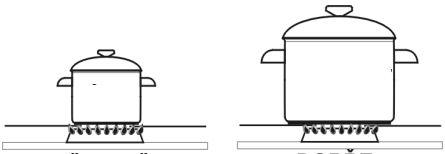
# OBSLUHA

## Obsluha povrchových hořáků

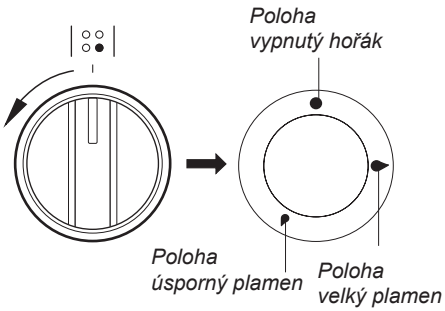
### Volba nádobí

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




*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 otočením knoflíku 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 otočením knoflíku 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“ ) ,

**Pozor!**

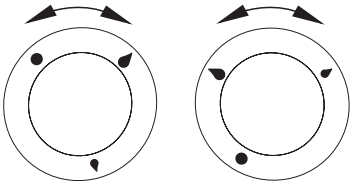
V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistkou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 sek. maximálně stlačený v poloze „velký plamen“.

## 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.



**ŠPATNĚ** **DOBŘE**

**Pozor!**

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

*u některých typů

## Činnost zabezpečení proti úniku plynu*

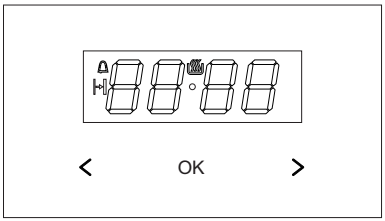
Některé modely /typy/ jsou vybaveny automatickým systémem uzavírajícím přívod plynu do hořáku v případě absence plamene.

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

Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

# OBSLUHA

## Funkce programátoru*




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

### Umístění aktuálního času

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

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

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

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

*u některých typů

### Časovač

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

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

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

### Délka práce

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

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

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

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

**Vymazání nastavení**

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

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

Vymazání nastavení časovače:

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

**Změna tónu zvukového signálu**

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

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

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

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

**Změna jasu displeje**

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

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

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

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

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

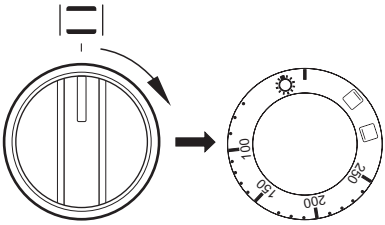
**Noční režim**

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

## Funkce pečící trouby a její obsluha

## Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso)

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.




### Možné polohy otočného knoflíku

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

**Zapnuté dolní a horní topné těleso**
100-250 °C
Termostat umožňuje nastavení teploty v rozsahu od 100 °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 zespodu.

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

### 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.

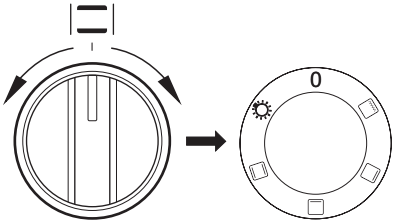
Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, žluté **R** a červené **L**. Svícení kontrolní lampičky žluté **R** barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí červené **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do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

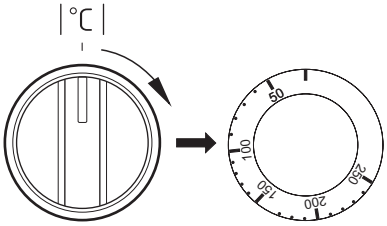
## Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu (pokud je k dispozici).

Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí,




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




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

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

**Možné polohy otočného knoflíku**

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

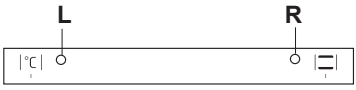
**Zapnuté topné těleso grilu**
Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje grilování pokrmů na roštu nebo na rožni.

**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 do pékání pokrmů z těsta zespodu.

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

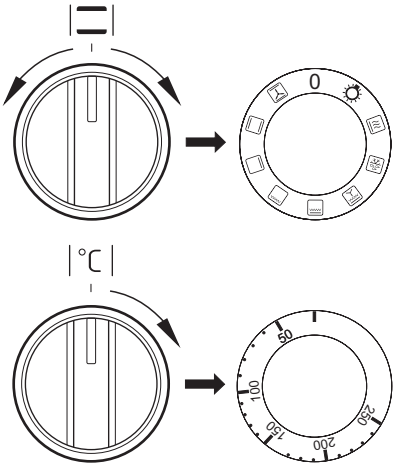
### Kontrolní lampička




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

### Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Trouba může být ohřívána pomocí grilu, dolního a horního topného tělesa. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a programátoru
– nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.
Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečící troubou.




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

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

# OBSLUHA

## Možné polohy otočného knoflíku

**0** Nulové nastavení



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



**Rychlý ohřev**
Zapnutý horní ohřívač, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



**Rozmrazování**
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.



**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.



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



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

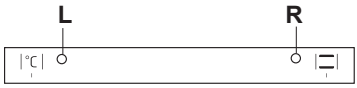


**Zapnutý dolní a horní ohřev**
Nastavení ovládacího kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné vstupně nahřát pečicí troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



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

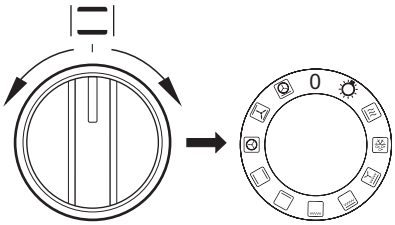
## Kontrolní lampička



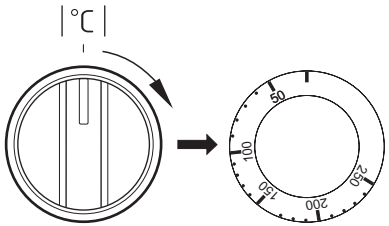

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** barvy signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba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

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

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




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




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

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

### Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

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

**Rychlý ohřev**
Zapnutý horní ohřívač, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.

**Rozmrazování**
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.

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

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

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

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

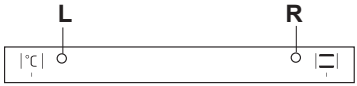
**Zapnutý dolní a horní ohřev**
Nastavení ovládacího kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné vstupně nahřát pečicí troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.

**Zapnutý termooběh**
Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh" umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.
Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.
Příprava hotových (zmražených) pokrmů – pečivo, pizza, hranolky.
Rozmrazování (masa, ovoce, zelenina, pečivo) – v případě choulostivých potrav (pro konsumaci za syrova – např. jahody) se nezapíná ohřev, při rozmrazování např. masa termostat nastavte na teplotu na 50 – 75°C.
Sušení ovoce, hub (na několika úrovních, teplota 50 – 80°C)

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

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

## Kontrolní lampička




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

## Používání grilu*

K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.
Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem ,
- 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 210°C (200°C*), kdežto pro funkci grilování s ventilátorem maximálně 190 °C.**

* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely



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

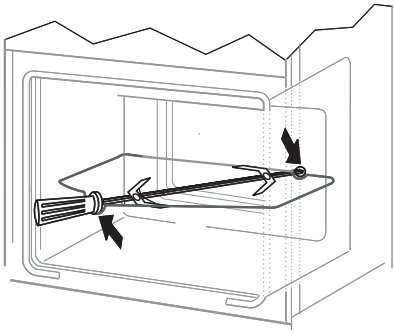
## Používání rožně*

Rožeň umožňuje grilování při otáčení pokrmu v troubě. Slouží hlavně ke grilování drůbeže, šašliků (špízů), klobás a podobných pokrmů.
K zapnutí a vypnutí pohonu rožně dochází současně se zapnutím a vypnutím funkce grilování.
Při využívání těchto funkcí během grilování může docházet k chvilkovému zastavení motorku rožně nebo ke změně směru otáčení. Výše zmíněné nemá vliv na funkčnost a kvalitu grilování.
*u některých typů

**Pozor!**
Rožeň nemá svůj vlastní ovládací knoflík.
Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Příprava pokrmu na rožni:

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



# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmy z těsta

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

## Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,

- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,

- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící plech s nevelkým množstvím vody,

- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso)

| Druh pečení pokrmů | Funkce pečicí trouby | Teplota (°C) | Úroveň | Čas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Piškot |  | 160–200 | 2–3 | 30–50 |
| Bábovičky/ muffins |  | 160–170 [1)] | 3 | 25–40 [2)] |
| Pizza |  | 220–240 [1)] | 2 | 15–25 |
| Ryba |  | 210–220 | 2 | 45–60 |
| Hovězí |  | 225–250 | 2 | 120–150 |
| Vepřové |  | 160–230 | 2 | 90–120 |
| Kuře |  | 160–180 | 2 | 45–60 |
| Zelenina |  | 190–210 | 2 | 40–50 |

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

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

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

| Druh pečení pokrmů | Funkce pečicí trouby | Teplota (°C) | Úroveň | Čas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Piškot |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Piškot |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Bábovičky/ muffins |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Bábovičky/ muffins |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Ryba |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ryba |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobásky |  | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Hovězí |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Vepřové |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kuře |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kuře |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Zelenina |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenina |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

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

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

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

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

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

Pečení pečiva

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

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

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

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

Grilování

| Druh pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Funkce ohřevu | Teplota (°C) | Čas min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Toasty z bílého pečiva | Rošt | 4 |  | 210 (200*) [1] | 1,5–2,5 |
| | Rošt | 4 |  | 210 (200*) [2] | 2 - 3 |
| Hovězí hamburgery | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 4 – rošt<br>3 – plech na pečení masa |  | 210 (200*) [1] | 1. strana 10–15<br>2. strana 8–13 |

* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely

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

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

Pečení

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

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

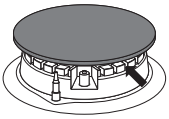
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

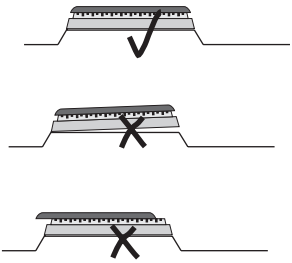
### Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

- V případě znečištění hořáků a mřížky je třeba tyto části výbavy sundat ze sporáku a umýt v teplé vodě s přídavkem 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, nerozvrtávat otvory.



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

Zkontrolujte, zda elementy hořáku byly po čištění správně založené.
**Neaxiální poloha krytu hořáku může způsobit trvalé poškození 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 trouba

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

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

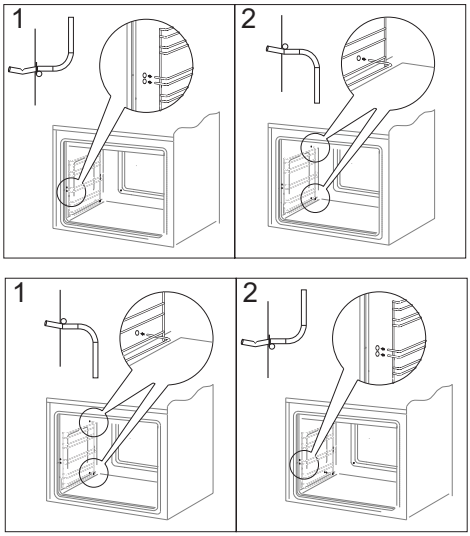
- **Čistění párou-Steam Clean**
  -do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  -uzavřete dvířka pečicí trouby,
  -ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
  -nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
  -po zakončení procesu čistění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

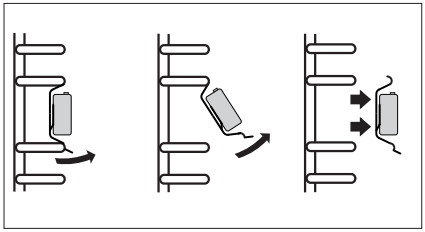
- Pečící trouby označené písmenem **D*** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



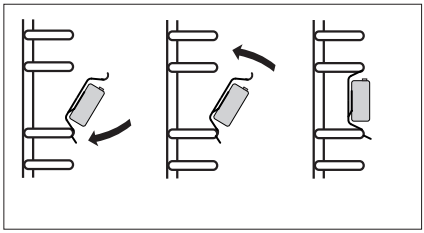

- Trouby označené písmeny **Dp***, mají nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných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

**Pozor!**
Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt



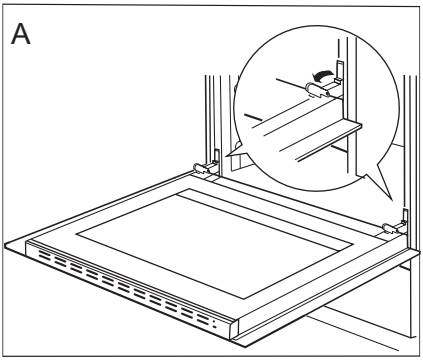
*u některých typů

# 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 (obr.A). 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.

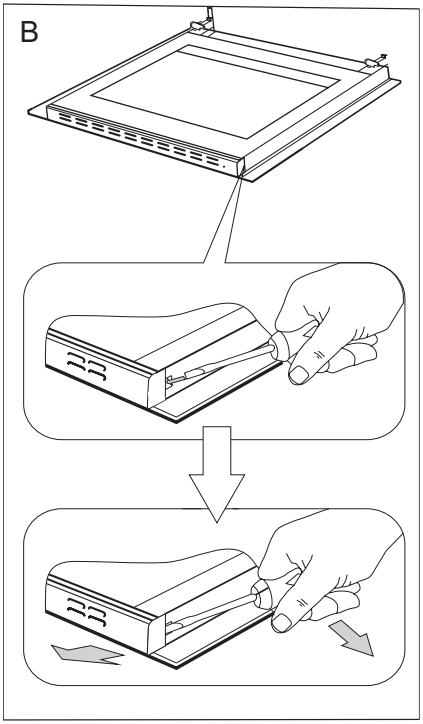
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.

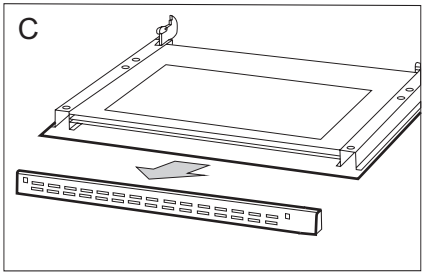



*Odklopení zajištění pantů*

**Vyjmutí vnitřní skleněné tabule**

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).

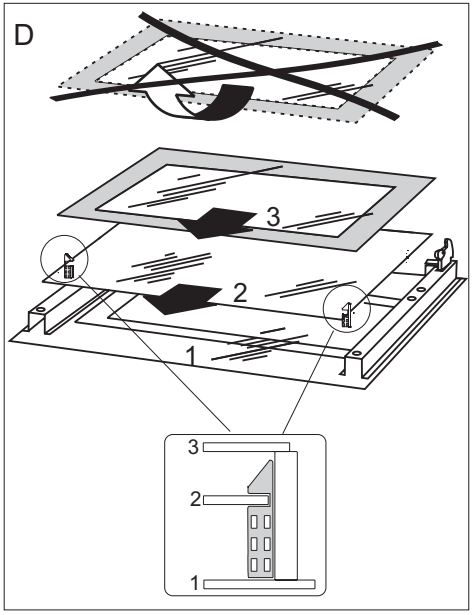


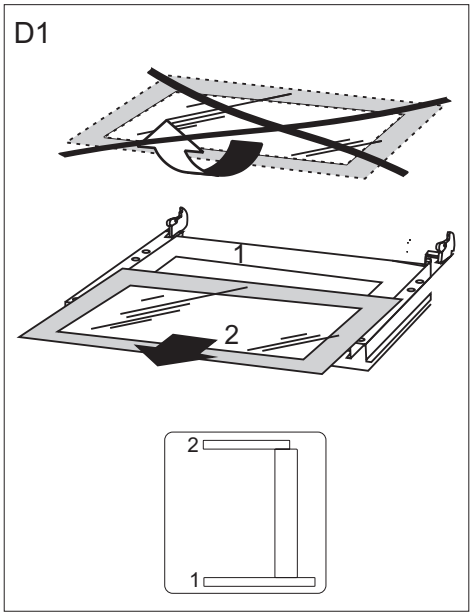
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1).
   **Upozornění! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.**
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

**Pozor! Nevtlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek**. Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte do slyšitelného „kliknutí". Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného„kliknutí".




*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.*




*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.*

**Periodické revize**

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

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

**Pozor!**

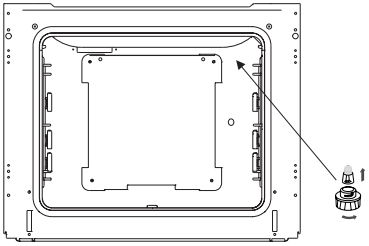
Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalatérem, který vlastní příslušná oprávnění.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Výměna žárovky osvětlení pečící trouby*

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

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

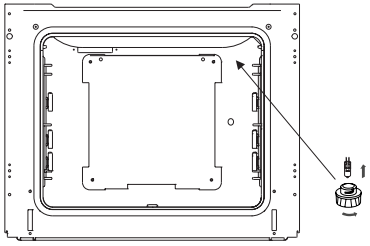


*Osvětlení trouby*

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby*

**Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.**

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „ ● “ / „ 0 “ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku používajíce k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
  -napětí 230V
  -výkon 25W
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



*Osvětlení trouby*

**Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty.**

*u některých typů

# 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 | přidržet stlačený otočný knoflík do doby plného plamene kolem koruny hořáku |
| 3. plamen při zapalování hořáku zhasíná | příliš brzy uvolněný knoflík kohoutu | přidržet 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) |

# TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|---|---|
| Jmenovité napětí | 230V~50 Hz |
| Jmenovitý výkon | max. 3,1 kW |
| Rozměry sporáku | 85 / 50 / 60 cm |

| | |
|---|---|
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W] | - |
| Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W] | 0,0 |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W] | - |
| Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min] | - |

Základní informace:

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 /IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

| | |
|---|---|
| Termooběh eco |   |
| Termooběh |  |
| Ventilátor, spodní ohřev a horní ohřev |  |
| Dolní topné těleso a horní topné těleso (standardní režim) |  |

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

**Prohlášení výrobce**

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice plynová zařízení 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426 (od 21.04.2018)
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen CE a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

# 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**.....45

**Opis výrobku**.....51

**Inštalácia**.....54

**Obsluha** .....60

**Pečenie v rúre – praktické rady**.....72

**Testované jedlá**.....76

**Čistenie a údržba sporáka**.....78

**Postup v núdzových situáciách**.....84

**Technické údaje**.....85

**Pozor.** Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

**Pozor.** Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

**Pozor.** Nebezpečenstvo požiaru: nehromaďte veci potrebné k vareniu na ploche.

V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať s dotýkania horúcich elementov vo vnútri pečiacej rúry.

Dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

**Pozor.** Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.

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

Pred otvorením veka odporúčame jeho očistenie od všetkých nečistôt. Povrch platne sporáka pred jej zakrytím vekom odporúčame nechať vychladnúť.

K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.

**Pozor.** Vždy dohliadajte na varenie. Ak varenie trvá krátko, dohliadajte na neho celý čas.

**Pozor.** Používajte iba kryty dosky navrhnuté výrobcom zariadenia, alebo ktoré výrobca zariadenia v užívateľskej príručke odporúča ako vhodné. V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.

Na zadnej strane výrobku, ktorý je určený na inštaláciu na stenu, môžu byť na výrobku ostré hrany. Pri manipulácii s výrobkom je potrebné postupovať opatrne a odporúčame používať ochranné pomôcky.

**Pozor:** Pri používaní spotrebiča na varenie a pečenie vzniká v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný, teplo, vlhkosť a horľavé výpary. Dbajte na to, aby bola miestnosť kuchyne dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa.

Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad zvýšenie výkonu mechanickej ventilácie, ak sa používa, dodatočné vetranie na bezpečný odvod horľavých výparov do vonkajšieho prostredia, pričom sa zabezpečí výmena vzduchu v miestnosti.

Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s odborníkom.

**Pozor:** Spotrebič sa môže používať len na varenie a pečenie. Nemal by sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie priestoru.

Tento spotrebič je určený na typické funkcie v domácom prostredí (napr. varenie) pre neodborných používateľov.

Príklady domáceho prostredia:

- domy a byty,
- obchody, kancelárie a iné podobné pracoviská,
-poľnohospodárske objekty,
- hotely, motely a iné obytné zariadenia, kde zariadenie používajú neodborní používatelia.

# 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 nevkladajte 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.
- Nedopusťte, aby sa horáky zalievali a znečisťovali. Zašpinené horáky očistite a osušte 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.
- 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 mechanicky 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 zvody, 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 používanie plynovej bomby vždy po každom použití.

# AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Používanie správneho riadu na varenie.** 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.** Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovávanie 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 vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržovať mimo dosahu detí.

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY

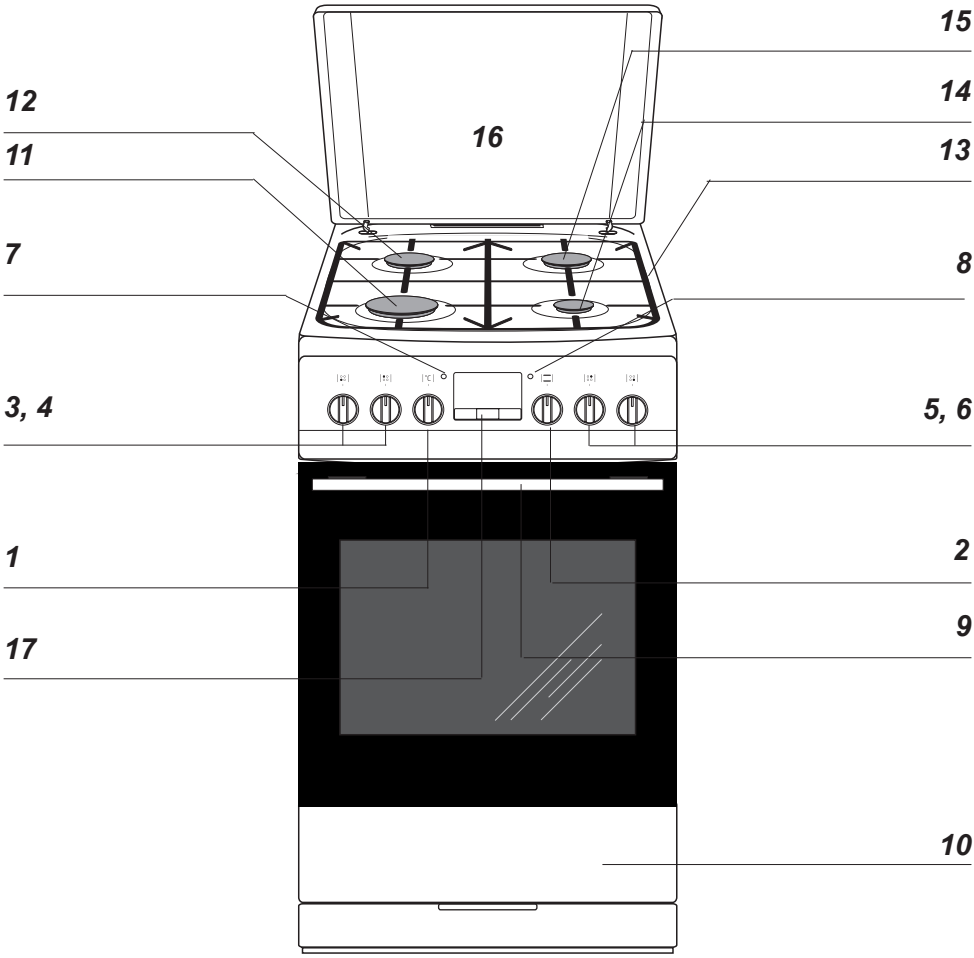


Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením. Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

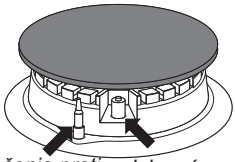
# OPIS VÝROBKU




***1*** *Otočný gombík regulátora teploty*
***2*** *Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
***3, 4, 5, 6*** *Otočný gombík na ovládanie plynových horákov*
***7*** *Kontrolná lampička termostatu* **L**
***8*** *Kontrolná lampička prevádzky sporáka* **R**
***9*** *Úchytka dvierok rúry*
***10*** *Zásuvka**
***11*** *Veľký horák*
**12** *Stredný horák*
**13** *Mriežka*

*u niektorých typov

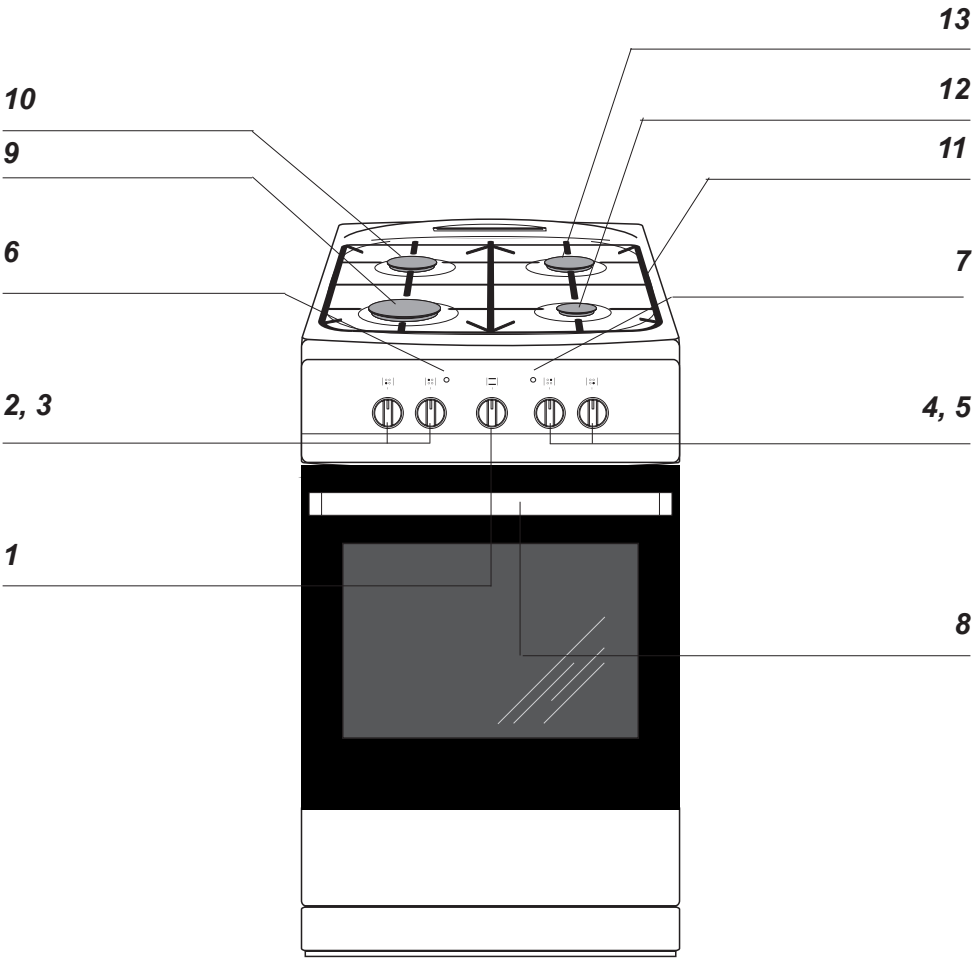
**14** *Pomocný horák*
**15** *Stredný horák*
**16** *Veko**
**17** *Elektronický programátor**



*Zabezpečenie proti úniku plynu*

*Iskrový zapaľovač*

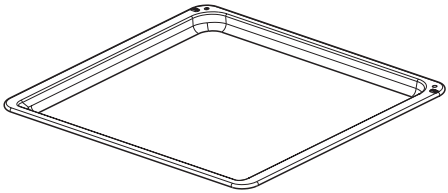
# OPIS VÝROBKU



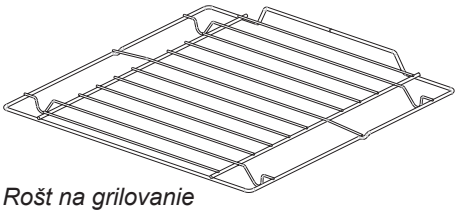

***1*** *Otočný gombík regulátora teploty / Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
***2, 3, 4, 5*** *Otočný gombík na ovládanie plynových horákov*
***6*** *Kontrolná lampička termostatu* **L**
***7*** *Kontrolná lampička prevádzky sporáka* **R**
***8*** *Úchytka dvierok rúry*
***9*** *Veľký horák*
**10** *Stredný horák*
**11** *Mriežka*
**12** *Pomocný hořák*
**13** *Stredný horák*

# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

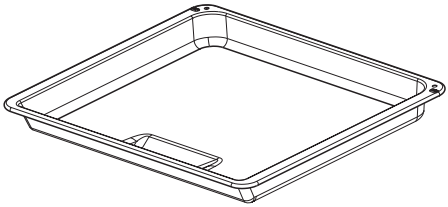
Vybavenie sporákov – súhrn:



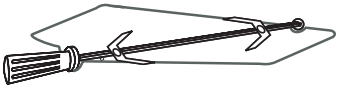
*Plech na pečivo**



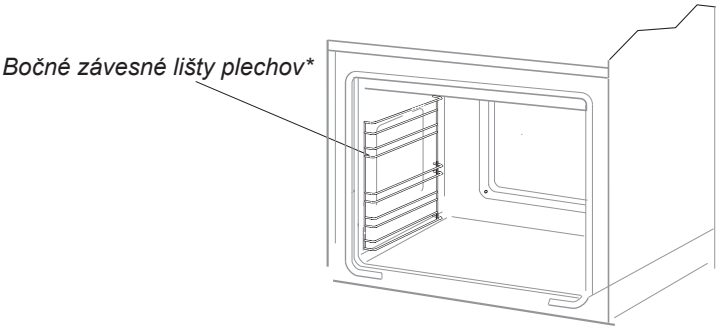
*Rošt na grilovanie*
*(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**



*Tyč a vidlice rožně**




*u niektorých typov

# 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.



**Umietnenie sporáka**

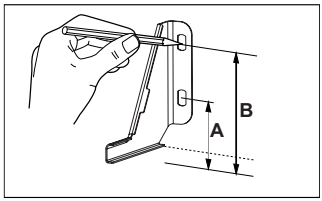
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, a musí mať účinnú ventiláciu v súlade s platnými technickými predpismi.
- Miestnosť by mala byť vybavená ventilačným systémom odvádzajúcim splodiny vzniknuté počas horenia. Táto inštalácia by mala obsahovať ventilačnú mriežku alebo digestor. Digestory je 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.

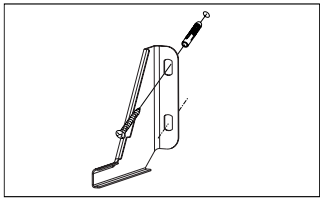
Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jeho lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nedodržanie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia. Ak si nie sme istí tepelnou odolnosťou nábytku, je vhodnejšie sporák zabudovať nábytkom pri dodržaní odstupu asi 2 cm. Stena/múr, ktoré sa nachádzajú za sporákom musia byť prispôsobené 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.

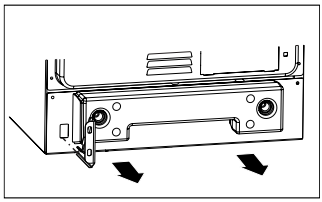
- Sporák je potrebné postaviť na tvrdú, rovnú podlahu (nestavať na podstavec).
- Pred začiatkom prevádzky je nutné sporák nastaviť do vodorovnej polohy, čo má mimoriadny vplyv napríklad na rovnomerné roztekanie sa tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nôžky, dostupné po vytiahnutí zásuvky. Rozsah regulácie +/- 5 mm.

**Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.**

Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevrátení sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.





Sporák, výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Sporák, výška 900 mm
A=104 mm
B=147 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 výrobne prispôsobený, sa nachádza na továrenskom štítku. Sporák musí byť pripojený výhradne inštalatérom vlastniacim príslušné oprávnenia a len on má výlučné právo prispôsobiť sporák inému druhu plynu.

**Pokyny pre inštalatéra**

Inštalatér 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 inštalatér pri dodržiavaní všetkých bezpečnostných predpisov.

**Pripojenie k oceľovej hadici**

V prípade inštalovania kuchyne podľa pokynov pre triedu 2., podtrieda I. pri pripájaní kuchyne do plynovej siete sa odporúča použiť iba kovovú hadicu, ktorá zodpovedá platným národným predpisom. Spojka prívodu plynu do kuchyne je vybavená závitom G1/2”.

Pri pripájaní používajte iba hadice a tesnenia zodpovedajúce momentálne platným predpisom. Maximálna dĺžka hadice nesmie presiahnuť 2000 mm.

Uistite sa, či sa prípojka nebude dotýkať žiadnych pohyblivých častí, ktoré by ju mohli poškodiť.

**Pripojenie k pevnému potrubiu**

Kuchyňa je vybavená nástavcom so závitom G1/2”.

Pripojenie k plynovému potrubiu musí byť urobené takým spôsobom, ktorý nebude vyvolávať vznik žiadnych napätí v nijakom bode inštalácie, ani v žiadnej časti zariadenia.

Použitie príliš veľkého momentu pri uťahovaní spojenia (väčšieho ako 18 Nm) môže poškodiť spoj alebo byť príčinou netesnosti.

Potrubie (hadica) privádzajúca plyn by sa nemalo dotýkať kovových častí zadného krytu sporáka.

**Poznámka!**
Po každej výmene reduktora vykonajte technickú prehliadku sporáku plynových ventilov a fungovanie ochrany proti úniku plynu.

**Pozor!**

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

## 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 opravárenskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

# INŠTALÁCIA

## Prispôsobenie sporáka na iný druh plynu

Táto činnosť môže byť vykonávaná iba inštalatérom 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 výrobcom majú horáky továrensky prispôsobené na spaľovanie plynu uvedeného na továrenskom štítku a v záručnom liste.

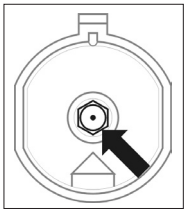
| **Horák typu Somipress** (s označením „*SOMIpress*“ na telese horáka) | | | **Druh plynu** | |
|---|---|---|---|---|
| | | | G20 2H 20 mbar<br>G20 2E 20 mbar<br>G20 2H 25 mbar | G30/31 3+ 28-30/37 mbar<br>G30 3B/P 37mbar |
| | | | | |
| Pomocný | Priemer dýzy | mm | 0,72 | 0,52 |
| | Tepelné zaťaženie | kW | 1,00 | 1,00 |
| | Spotreba plynu | g/h | - | 73 |
| Stredná | Priemer dýzy | mm | 0,98 | 0,67 |
| | Tepelné zaťaženie | kW | 1,80 | 1,80 |
| | Spotreba plynu | g/h | - | 131 |
| Veľký | Priemer dýzy | mm | 1,17 | 0,83 |
| | Tepelné zaťaženie | kW | 2,80 | 2,80 |
| | Spotreba plynu | g/h | - | 204 |

| 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 a skontrolovať veľkosť plameňa. |

Na vykonanie regulácie treba dať dole otočné gombíky kohútikov.

# INŠTALÁCIA

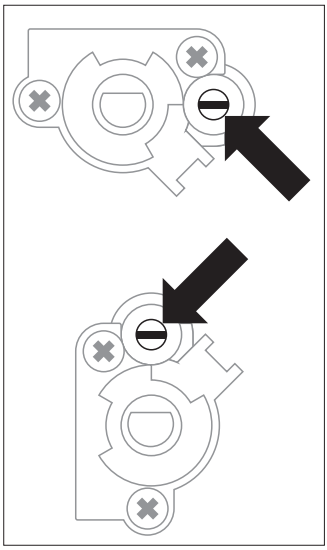
Použité povrchové horáky nevyžadujú reguláciu primárneho vzduchu. Správny plameň má zreteľné kužele vo vnútri modrozelenej farby. Krátky šumiaci plameň alebo dlhý, žltý a čadivý, bez zretelne viditeľných kužeľov, svedčí o nezodpovedajúcej kvalite plynu v domácej inštalácii alebo poškodení či zašpinení 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 nástrčného kľúča 7 a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľky).*

**Pozor!**
Úprava zariadenia kvôli prispôsobeniu plynu, inému, než je zrejmé 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 kohútik s protiúnikovým zabezpečením.
Nastavenie kohútikov treba vykonávať pri zapálenom horáku v polohe „úsporný plameň“, pri
použití regulačného skrutkovača s veľkosťou 2,5 mm.



Regulácia *kohútik*

**Pozor!**
Po dokončení regulácie je potrebné umiestniť nálepku s opisom druhu plynu, na aký je sporák prispôsobený.

## 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 znemožňuje prevádzku rúry.

- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

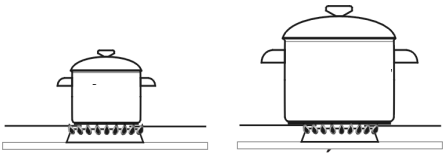
**Komoru rúry umývame len s použitím teplej vody s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.**

## Obsluha povrchových horákov

### Voľba riadu

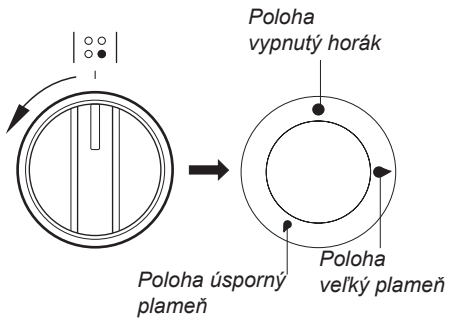
Je potrebné dbať na to, aby priemer dna nádoby bol vždy väčší než veľkosť (dosah) plameňa, a samotná nádoba bola prikrytá pokrievkou. Odporúčame, aby priemer hrnca bol 2,5 – 3-krát väčší, než priemer horáka, tzn. v prípade horáka:

- 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.



**NESPRÁVNE** **SPRÁVNE**

### Otočný gombík ovládania činnosti horákov




*u niektorých typov

### Zapaľovanie horákov bez zapaľovača

- zapáliť zápalku,
- stlačiť otočný gombík až po citeľný 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 citeľný 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 citeľný 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“ )

**Pozor!**

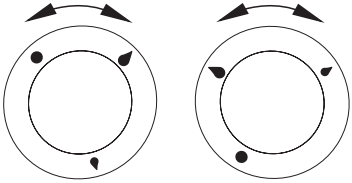
Pri sporákoch vybavených proti-únikovým zabezpečením (poist-kou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapaľovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

## 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.



**NESPRÁVNE** **SPRÁVNE**

**Pozor!**

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

*u niektorých typov

## Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu*

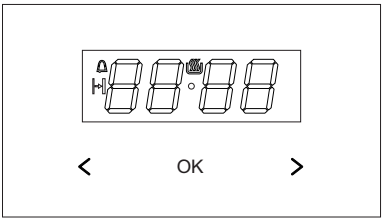
Niektoré modely/typy sú vybavené automatickým systémom uzatvárajúcim prívod plynu do horáka v prípade absencie plameňa.

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

Opätovné zažatie horáka vyžaduje intervenciu užívateľa.

# OBSLUHA

## Fungovanie programátora*




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

### Nastavenie aktuálneho času

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

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

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

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

*u niektorých typov

### Časovač

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

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

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

### Trvanie práce

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

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

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

- kolieska funkcie rúry a teplote prestavte na vypnuté polohy,

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

**Vymazávanie nastavení**

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

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútnika alebo trvania práce.

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

Postup vymazania časovača:

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

**Zmena tónu zvukového signálu**

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

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

  v rozsahu od 1 do 3 tlačidlom **>**

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

**Zmena jasu displeja**

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

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

  v rozsahu od 1 do 9 tlačidlom **>**

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

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

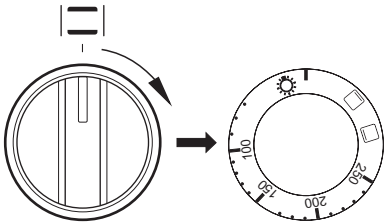
**Nočný režim**

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

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

### 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.




### Možné polohy otočného gombíka

**Nezávislé osvetlenie rúry**
Nastavením otočného gombíka do tejto polohy dosiahnete osvetlenie komory rúry. Používať napr. pri umý vaní komory rúry.

100-250 °C

**Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso**
Termostat umožňuje nastavenie teploty v rozsahu od 100 °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.

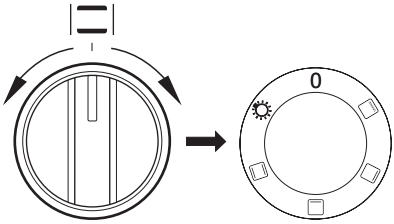
### Zapnutie a vypnutie rúry

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 **R** a červenej **L**. Svietenie kontrolnej lampičky žltej **R** farby signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie červenej lampičky **L** 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 **L**. Počas pečenia sa bude červená lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). Žltá kontrolná lampička **R** 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.

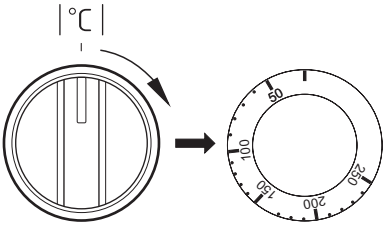
### Rúra s prirodzeným prúdením (konvenčná)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu (ak je k dispozícii).

Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou 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**”.

### Možné polohy otočného gombíka

**Nezávislé osvetlenie rúry**
Nastavením otočného gombíka do tejto polohy dosiahnete osvetlenie komory rúry. Používať napr. pri umý vaní komory rúry.

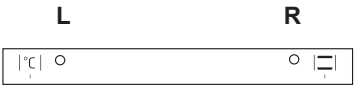
**Zapnuté vyhrievacie teleso grilu**
Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje grilovanie pokrmov na rošte alebo na ražni.

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

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

**Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso**
Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom.

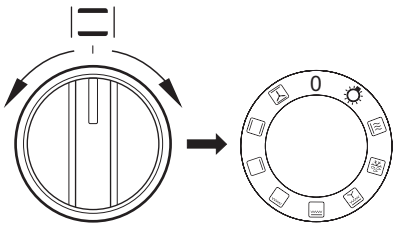
### Kontrolná lampička



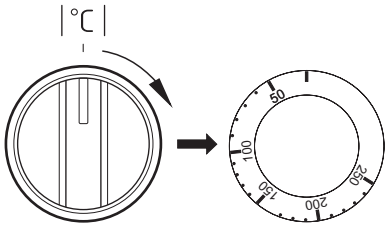

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte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

## Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom)

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




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




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

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

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



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



**Rýchly ohrev**
Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiacej rúry.



**Rozmrazovanie**
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



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



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



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



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



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



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

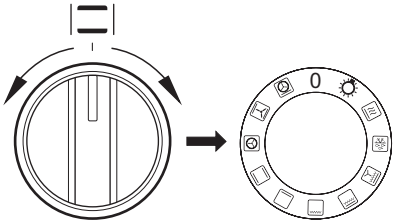
## Kontrolná lampička



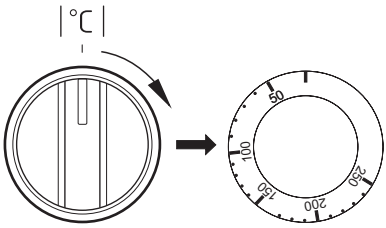

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte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

### Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

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

**Rýchly ohrev**
Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiacej rúry.

**Rozmrazovanie**
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

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

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

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



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



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



**Zapnutý termoobeh**
Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh" umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaniu do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.
Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.
Príprava hotových (zmrazených) pokrmov – pečivo, pizza, hranolky.
Rozmrazovanie (mäsa, ovocia, zeleniny, pečivo) – v prípade chúlostivých pokrmov (pre konzumpciu nevarených jedál – napr. jahody) sa nezapína ohrev, pri rozmrazovaní napr. mäsa termostat nastavte na teplotu na 50 – 75°C.
Sušenie ovocia, hub (na niekoľko úrovniach, teplota 50 – 80°C)



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



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

**Kontrolná lampička**




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

### Používanie grilu*

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

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

**Na funkciu grilovania a zosilneného grilovania . je potrebné nastaviť teplotu na 210°C (200°C*), kým na funkciu grilovania s ventilátorom maximálne 190 °C.**

* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

**Pozor!**
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

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

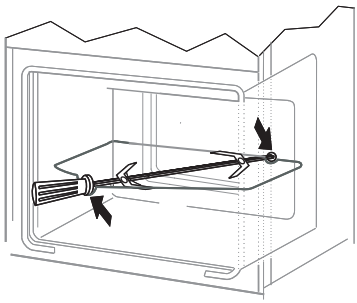
*u niektorých typov

### Používanie ražňa*

Ražeň umožňuje grilovanie pri otáčaní pokrmu v rúre. Slúži predovšetkým na grilovanie hydiny, šašlikov (špízov), klobás a podobných pokrmov.
K zapnutiu a vypnutiu pohonu ražňa dochádza súčasne so zapnutím a vypnutím funkcie grilovania.
Pri využívaní týchto funkcií počas grilovania môže dochádzať k chvíľkovému zastaveniu motorčeka ražňa alebo k zmene smeru otáčania. Toto nemá vplyv na funkčnosť a kvalitu grilovania.

**Pozor!**
Ražeň nemá svoj vlastný ovládací gombík.
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

Príprava pokrmu na ražni:
(pozri obrázky nižšie)
- umiestnite pokrm na tyč ražňa a znehybnite ho pomocou vidlíc,
- rám ražňa zasuňte do rúry do 3. pracovnej úrovne zdola,
- koniec tyče zasuňte do spojky pohonu, pričom dbajte na to, aby sa žliabok kovovej časti držiaka ražňa opieral o rám,
- odskrutkujte rukoväť,
- zasuňte plech do najnižšej úrovne komory rúry a privrite dvierka,
- zatvorte dvierka rúry.



# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmy z cesta

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

## Pečenie mäsa

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

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Konvenčná rúra (dolná + horná špirála)

| Typ pečeného jedla | Funkcia rúry | Teplota (°C) | Úroveň | Čas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Piškótová torta |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Bábovka / muffins |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Ryba |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Hovädzina |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Bravčovina |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kurča |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Zelenina |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.
[1)] Vyhrejte prázdnu rúru
[2)] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

| Druh pečenia potravy | Funkcia rúry | Teplota (°C) | Úroveň | Čas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Piškótová torta |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Piškótová torta |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Bábovka / muffins |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Bábovka / muffins |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Ryba |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ryba |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobásky |  | 210 (200*) | 4 | 14 - 18 |
| Hovädzina |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Bravčovina |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kurča |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kurča |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Zelenina |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenina |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

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

[1)] Vyhrejte prázdnu rúru

[2)] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

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

* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

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

[1)] Vyhrejte prázdnu rúru

[2)] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

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

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

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Funkcia ohrevu | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Zapekanky z bieleho pečiva | Rošt | 4 |  | 210 (200*) [1)] | 1,5 - 2,5 |
| | Rošt | 4 |  | 210 (200*) [2)] | 2 - 3 |
| Hovädzie burgery | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 4 - rošt<br>3 - plech na pečenie |  | 210 (200*) [1)] | 1 strana 10 - 15<br>2 strana 8 - 13 |

* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

[1)] Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 5 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.
[2)] Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

Pečenie

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

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

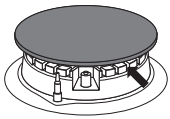
# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Starostlivosť užívateľa o priebežné udržovanie 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.**

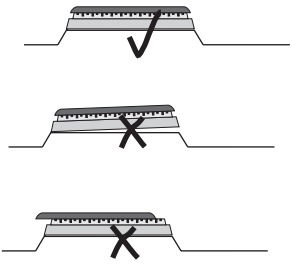
### Horáky, mriežka, dosky pod horákmi, plášť sporáka

- 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, nerozvrtávať otvory.



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

Skontrolujte, či elementy horáka boli po čisteniu správne založené.
**Neaxiálna poloha krytu horáka môže spôsobiť trvalé poškodenie horáka.**



- Pri umývaní smaltovaných povrchov používajte jemné tekuté prostriedky. Nepoužívajte čistiace prostriedky so silným brúsnym 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 lepiacej pásky nalepenej pri balení sporáka. Dosku treba čistiť pravidelne po každom použití. Nepripusťte 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.

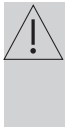
# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Rúra na pečenie

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

- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom neveľkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.

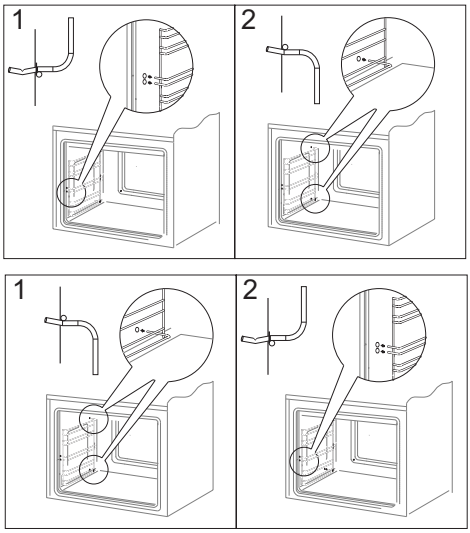
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  -do misky vloženej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  -uzavrite dvierka rúry,
  -ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev,
  -nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  -po zakončeniu procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.



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

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

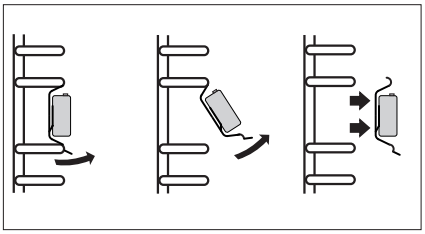
- Rúry na pečenie označené písmenom **D*** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



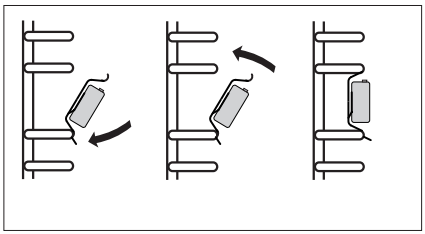

- Sporáky označené písmenami **Dp*** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiaca rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti líšt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

Pozor!
Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich líšt



Zakladanie teleskopických vodiacich líšt

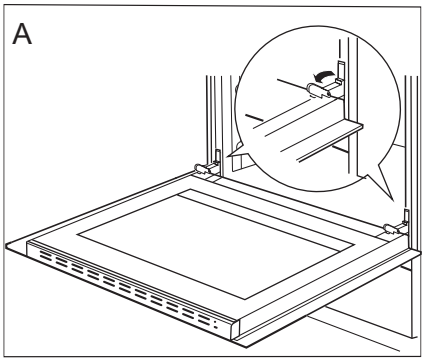


*u niektorých typov

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

### Vyťahovanie dvierok

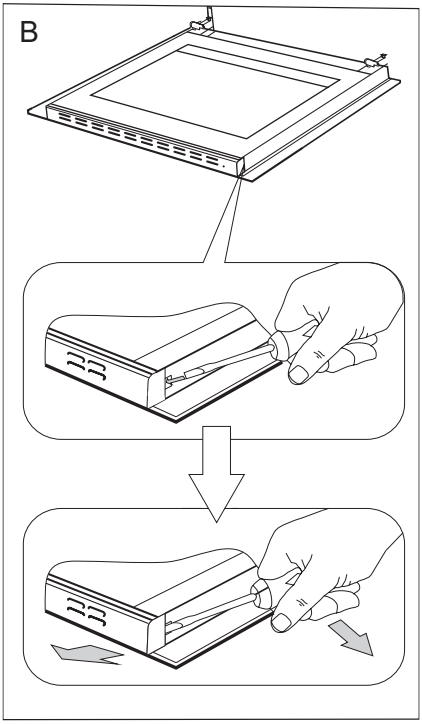
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok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

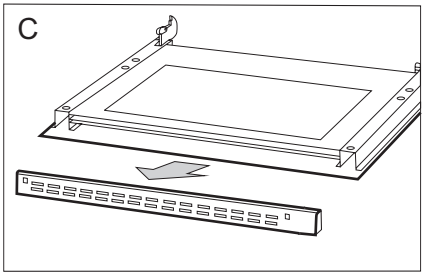



*Odklopenie zaistenia pántov*

### Vyberanie vnútorného skla

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

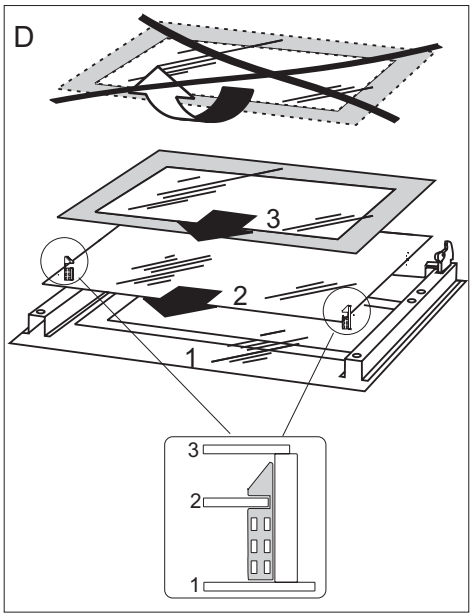


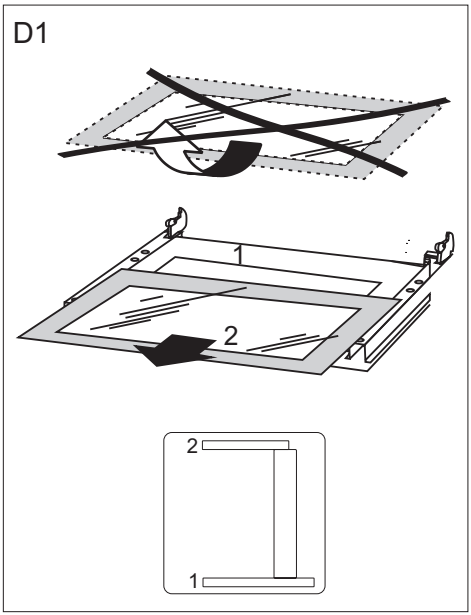
3. Vnútorné sklo vytiahnite z úchytiek (v dolnej časti dvierok). obr. D a D1.
   **Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.**
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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




*Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.*




*Vyberanie vnútorného skla. 2 skla.*

**Periodické revízie**

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

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

**Pozor!**

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

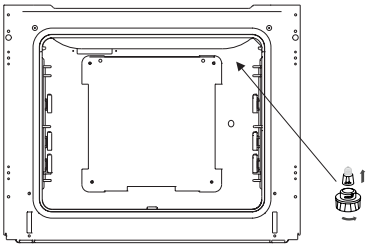
**Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie***

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

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

- napätie 230 V
- výkon 25 W
- závit E 14.

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

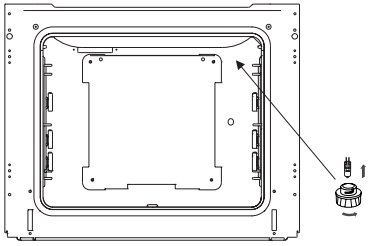


*Osvetlenie pečiacej rúry*

**Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry***

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

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



*Osvetlenie pečiacej rúry*

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

*u niektorých typov

# 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) |

# TECHNICKÉ ÚDAJE

| | |
|---|---|
| Menovité napätie | 230V~50 Hz |
| Menovitý výkon | max. 3,1 kW |
| Rozmery sporáka | 85 / 50 / 60 cm |

| | |
|---|---|
| Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W] | - |
| Spotreba energie vo vypnutom režime [W] | 0,0 |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W] | - |
| Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min] | - |

Základné informácie:

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 platných v Európskej únii.

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

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

| | |
|---|---|
| Teplovzdušné pečenie ECO |   |
| Teplovzdušné pečenie |  |
| Ventilátor, dolná a horná špirála |  |
| Dolná a horná špirála (konvenčný režim) |  |

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

Vyhlásenie výrobcu

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

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica plynové zariadenia 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/426 (od 21.04.2018)
- smernica ErP - 2009/125/EC

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

**Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.**

**ČR**

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

**SK**

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